

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2018

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.02**
Wersja arkusza: **X**

T.02-X-19.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

| | | | |
|---|---|---|---|
| A | B | C | D |
|---|---|---|---|

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

| | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | B | C | D |
|-------------------------------------|---|---|---|

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

| | | | |
|-------------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | B | C | <input checked="" type="checkbox"/> |
|-------------------------------------|---|---|-------------------------------------|

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Do produkcji oleju jadalnego w Polsce najczęściej wykorzystywane są nasiona

- A. soi.
- B. lnu.
- C. rzepaku.
- D. gorczycy.

Zadanie 2.

Do produkcji kiełbasy białej surowej jako przyprawę należy zastosować

- A. anyż.
- B. imbir.
- C. jałowiec.
- D. majeranek.

Zadanie 3.

Saletrę potasową dodaje się do peklowania mięsa w celu

- A. poprawienia konsystencji mięsa.
- B. utrwalenia czerwonej barwy mięsa.
- C. zwiększenia wodochłonności mięsa.
- D. obniżenia wartości kalorycznej mięsa.

Zadanie 4.

Podany w tabeli surowiec oraz dodatki i materiały pomocnicze należy wykorzystać do produkcji

- A. masła.
- B. jogurtu.
- C. śmietany.
- D. maślanki.

| | |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surowiec | Mleko surowe |
| Dodatki | Mleko w proszku odtłuszczone, mleko zagęszczone, odtłuszczone, zakwas, stabilizatory skrzepu |
| Materiały pomocnicze | Opakowania jednostkowe |

Zadanie 5.

Koncentrat owocowy, cukier, syrop owocowy, wodę, kwas cytrynowy, pektyny, aromaty identyczne z naturalnymi i barwniki naturalne, z dodatkiem lub bez kwasu benzoowego, należy wykorzystać do produkcji

- A. piwa smakowego.
- B. owoców w cukrze.
- C. napojów owocowych.
- D. kompotów owocowych.

Zadanie 6.

Który surowiec będzie zakwalifikowany do przerobu w zakładach spożywczych?

- A. Przejrzałe pomidory.
- B. Skiełkowany groszek.
- C. Jajo z pękniętą skorupą.
- D. Ziemiaki z zieloną skórką.

Zadanie 7.

Ile słoików należy przygotować do zapakowania 600 kg ogórków kiszonych, jeżeli masa wsadu do jednego słoika wynosi 500 g?

- A. 120 sztuk.
- B. 300 sztuk.
- C. 1 200 sztuk.
- D. 3 000 sztuk.

Zadanie 8.

Do produkcji ciasta drożdżowego wykorzystano 300 kg mąki. Ile kostek drożdży o masie 500 g użyto, jeżeli na 1 kg mąki potrzeba 40 g drożdży?

- A. 12 kostek.
- B. 20 kostek.
- C. 24 kostki.
- D. 66 kostek.

Zadanie 9.

Ile dm^3 mleka należy przygotować do produkcji 12 000 kg sera dojrzewającego, jeżeli na 1 kg sera zużywa się 6 dm^3 mleka?

- A. 500 dm^3
- B. $6 000 \text{ dm}^3$
- C. $20 000 \text{ dm}^3$
- D. $72 000 \text{ dm}^3$

Zadanie 10.

Które urządzenie należy zastosować do usuwania pestek z wiśni?

- A. Krajalnicę.
- B. Łuszczarkę.
- C. Drylownicę.
- D. Przecieraczkę.

Zadanie 11.

W zakładach mięsnych do rozdrabniania surowców stosuje się

- A. młynek koloidalny, wilk, kuter.
- B. mlewnik, odsiewacz płaski, tryjer.
- C. trójwalcarkę, wilk, młynek udarowy.
- D. wirówkę, homogenizator, krajalnicę.

Zadanie 12.

Do rozdrabniania i równomiernego wymieszania surowców lub półproduktów o konsystencji płynnej należy zastosować

- A. wirówki.
- B. mlewniki.
- C. dezintegratory.
- D. homogenizatory.

Zadanie 13.

W którym dokumencie w zakładzie produkcji żywności należy potwierdzić codzienny przegląd maszyn i urządzeń przed ich uruchomieniem?

- A. Instrukcji obsługi.
- B. Instrukcji konserwacji.
- C. Dzienniku produkcyjnym.
- D. Dzienniku laboratoryjnym.

Zadanie 14.

Prażenie jest etapem niezbędnym podczas produkcji

- A. kawy.
- B. wafli.
- C. chrupek.
- D. chipsów.

Zadanie 15.

Rektyfikacja jest procesem charakterystycznym w produkcji

- A. piwa.
- B. oleju.
- C. cukru.
- D. wódki.

Zadanie 16.

Sterylizacja metodą UHT jest zalecana do utrwalania

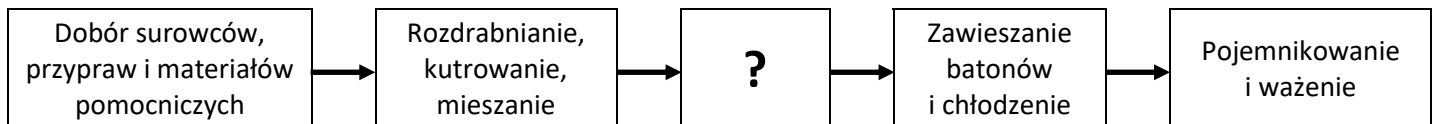
- A. zbóż.
- B. mięsa.
- C. mleka.
- D. warzyw.

Zadanie 17.

W technologii produkcji kompotów z owoców **nie występuje** proces

- A. chłodzenia.
- B. pasteryzacji.
- C. zagęszczania.
- D. blanszowania.

Zadanie 18.



W schemacie technologicznym produkcji kiełbasy białej surowej średnio rozdrobnionej symbolem ? oznaczono etap o nazwie

- A. Obróbka cieplna.
- B. Suszenie batonów.
- C. Wędzenie batonów.
- D. Napełnianie osłonek.

Zadanie 19.

W produkcji którego wyrobu wykorzystuje się zarówno fermentację alkoholową jak i mlekową?

- A. Octu.
- B. Piwa.
- C. Kefiru.
- D. Jogurtu.

Zadanie 20.

W celu powstrzymania rozwoju mikroflory pozostałej po pasteryzacji, mleko schładza się do temperatury nie wyższej niż

- A. 0°C
- B. 4°C
- C. 40°C
- D. 65°C

Zadanie 21.

Opis produkcji wędzonych rolmopsów

Surowcem do produkcji wędzonych rolmopsów są wędzone filety ze śledzia bałtyckiego. Filety umieszcza się w solance o stężeniu 20°Be, sporządzonej z 7,5 kg soli i 10 kg 10% octu na 100 kg gotowego produktu. Filety kondycjonuje się, posypuje pieprzem i ziarenkami gorczycy. Następnie na filety układa się kawałki kiszzonego ogórka i cebuli.

Które stwierdzenie jest zgodne z opisem produkcji wędzonych rolmopsów?

- A. Solankę sporządza się z soli i octu o stężeniu 10%.
- B. Surowcem do produkcji są filety z każdej ryby płaskiej.
- C. Substancjami dodatkowymi smakowymi są sól, cukier i pieprz.
- D. Stężenie solanki przeznaczonej do produkcji rolmopsów wynosi 10°Be.

Zadanie 22.

Do produkcji 100 kg rolmopsów wędzonych zużywa się 180 kg śledzia bałtyckiego. Oblicz, ile należy użyć śledzi, aby wyprodukować 3 000 kg wyrobu gotowego.

- A. 1 666 kg
- B. 5 400 kg
- C. 5 555 kg
- D. 6 000 kg

Zadanie 23.

Kolejne etapy produkcji frytek to:

- A. krojenie, mycie, blanszowanie, obieranie, smazenie, zamrazanie, chlodzenie.
- B. mycie, obieranie, krojenie, blanszowanie, smazenie, chlodzenie, zamrazanie.
- C. blanszowanie, obieranie, krojenie, mycie, smazenie, zamrazanie, chlodzenie.
- D. obieranie, blanszowanie, mycie, krojenie, smazenie, chlodzenie, zamrazanie.

Zadanie 24.

Urządzenie do czyszczenia ziarna, które wydziela z masy ziarna zanieczyszczenia ferromagnetyczne, to

- A. wialnia zbozowa.
- B. kolumna aspiracyjna.
- C. tryjer okrągłozarnowy.
- D. oddzielacz magnetyczny.

Zadanie 25.

Które urządzenia należy zastosować w celu odtłuszczenia i oczyszczenia surowego mleka?

- A. Wirówki.
- B. Kontenery.
- C. Masielnice.
- D. Termizatory.

Zadanie 26.

Urządzeniem niezbędnym do produkcji sera podpuszczkowego dojrzewającego jest

- A. wieża rozpyłowa.
- B. młynek koloidalny.
- C. wyparka próżniowa.
- D. prasa pneumatyczna.

Zadanie 27.

Do mrożenia zielonego groszku w strumieniu oziębionego powietrza, najlepiej zastosować zamrażarkę

- A. płytową.
- B. immersyjną.
- C. kriogeniczną.
- D. fluidyzacyjną.

Zadanie 28.

Wskaż **błędnie** dobrane urządzenie do czynności w produkcji wskazanego wyrobu.

| | Urządzenie | Zastosowanie w produkcji |
|----|-------------------|--------------------------|
| A. | piec piekarski | wypiek pieczywa |
| B. | kuter uniwersalny | wędzenie kiełbas |
| C. | wialnia zbozowa | czyszczenie ziarna |
| D. | wyparka próżniowa | gotowanie dżemów |

Zadanie 29.

Wskaż charakterystyczną cechę nieświeżego masła.

- A. Smak jełki.
- B. Zapach czysty.
- C. Barwa jasnożółta.
- D. Konsystencja twarda.

Zadanie 30.

Który z wymienionych czynników może być przyczyną bombażu technicznego stwierdzonego podczas oceny jakości konserw mięsnych?

- A. Rozwój drobnoustrojów po pasteryzacji.
- B. Deformacja puszki podczas napełniania.
- C. Podwyższona zawartość tłuszczu w produkcie.
- D. Wydzielanie się gazu w wyniku reakcji chemicznej.

Zadanie 31.

Wadą cukru rafinowanego pozyskanego z buraka cukrowego jest

- A. barwa żółta.
- B. smak słodki.
- C. małe kryształki.
- D. znaczna sypkość.

Zadanie 32.

Zagrożeniem biologicznym w mięsie wieprzowym przeznaczonym do dalszej obróbki są

- A. kości.
- B. pasożyty.
- C. hormony.
- D. antybiotyki.

Zadanie 33.

W której sytuacji pracownik produkcyjny powinien bezwzględnie używać jednorazowych rękawic?

- A. Korzystając z toalety.
- B. Dozując dodatki do półproduktu.
- C. Układając wyroby gotowe w magazynie.
- D. Otwierając karton z opakowaniami jednostkowymi.

Zadanie 34.

Procedury i instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej oznaczane są skrótem literowym

- A. CCP
- B. GMP
- C. GHP
- D. GMO

Zadanie 35.

Najważniejszym i najczęściej wyznaczanym krytycznym punktem kontrolnym monitorującym zagrożenie chemiczne w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego jest

- A. pasteryzacja kompotów.
- B. etykietowanie opakowań.
- C. badanie zawartości azotanów.
- D. kontrola kwasowości produktu.

Zadanie 36.

Zbyt wysoka wilgotność powietrza w magazynie surowców roślinnych może spowodować

- A. zbrylanie mąki.
- B. więdnienie marchwi.
- C. odbarwienie owoców.
- D. zielenienie ziemniaków.

Zadanie 37.

W którym magazynie należy przechowywać produkt spożywczy, jeżeli na opakowaniu zapisano informację *przechowywać w chłodnym i suchym miejscu?*

| | Temperatura, wilgotność |
|----|-------------------------|
| A. | 0°C, 95% |
| B. | 6°C, 65% |
| C. | 10°C, 85% |
| D. | 20°C, 75% |

Zadanie 38.

W magazynie zasada „*pierwsze weszło-pierwsze wyszło*” ma zastosowanie podczas

- A. pakowania wyrobów spożywczych.
- B. przygotowania towaru do ekspedycji.
- C. usuwania odpadów poprodukcyjnych.
- D. dozowania dodatków do półproduktu.

Zadanie 39.

Który przenośnik należy zastosować do przemieszczenia worków z ryżem z hali produkcyjnej do magazynu wyrobu gotowego?

- A. Czerpakowy.
- B. Kubelkowy.
- C. Taśmowy.
- D. Śrubowy.

Zadanie 40.

Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej temperaturę w chłodni, gdzie przechowuje się mrożone pólusze wieprzowe, zaleca się monitorować z częstotliwością nie mniejszą niż

- A. 2 razy na godzinę.
- B. 2 razy na dobę.
- C. 2 razy na tydzień.
- D. 2 razy w miesiącu.

www.EgzaminZawodowy.info