

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**Oznaczenie kwalifikacji: **TG.05**Wersja arkusza: **SG**Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.05-SG-23.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

- Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
- 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.
- Arkusze egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
- Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
- Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
- Czytaj uważnie wszystkie zadania.
- Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
- Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

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

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

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

- 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"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

- 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.

Fragment Rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 w części dotyczącej higieny rozbioru i oddzielania kości

... w trakcie rozbioru, oddzielania kości od tuszy, trybowania, porcjowania i krojenia, pakowania jednostkowego lub zbiorczego, temperatura mięsa wynosiła nie więcej niż 3 °C dla podrobów i 7 °C dla pozostałego mięsa, przez utrzymanie temperatury otoczenia nie wyższej niż 12 °C ...

Zgodnie z fragmentem rozporządzenia zamieszczonym w tabeli, temperatura na hali rozbioru mięsa powinna być nie wyższa niż

- A. 12 °C
- B. 15 °C
- C. 19 °C
- D. 21 °C

Zadanie 2.

W skład szynki wieprzowej bez golonki i ogona wchodzi: kości miednicy, kość udowa z rzepką, 1/3 kości goleniowych oraz

- A. kość łonowa i ramienna.
- B. kość łokciowa i promieniowa.
- C. przepołowione kręgi kości krzyżowej.
- D. przepołowione kręgi kości lędźwiowej.

Zadanie 3.

Które mięśnie występują w karkówce wieprzowej?

- A. Mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu.
- B. Zespół mięśni ramiennych i mięśnie międzyżebrowe.
- C. Mięsień najdłuższy grzbietu, koleczysty i lędźwiowy większy.
- D. Część najdłuższego mięśnia grzbietu i część mięśni lędźwiowych.

Zadanie 4.

W półtuszy cielęcej, górkę odcina się od przodu po linii oddzielenia

- A. udźca.
- B. mostka.
- C. karkówki.
- D. nerkówki.

Zadanie 5.

W pierwszej fazie rozbioru niezmechanizowanego półtuszy wieprzowej na elementy zasadnicze, należy

- A. odciąć płat słoninowy od półtuszy.
- B. odciąć głowę, nogi i szynkę od półtuszy.
- C. podzielić półtuszę na część przednią i środkową.
- D. odciąć ogon z przepołowionymi kręgami kości krzyżowej.

Zadanie 6.

Do odzyskiwania resztek mięsa pozostającego na kościach, należy zastosować

- A. odbłoniarkę.
- B. odmięśniarkę.
- C. nóż taśmowy.
- D. nóż mechaniczny.

Zadanie 7.

W wyniku podziału zasadniczego ćwierćtuszy wołowej przedniej, uzyskuje się następujące elementy zasadnicze:

- A. rostbef, polędwicę, łopatkę, szponder, mostek, goleń przednią.
- B. antrykot, szyję, polędwicę, rostbef, szponder, mostek, goleń przednią.
- C. antrykot, szyję, karkówkę, rozbratel, łopatkę, szponder, mostek, goleń przednią.
- D. rostbef, szyję, łopatkę, łatę, polędwicę, szponder, mostek, udziec, goleń przednią.

Zadanie 8.

Który element półtuszy wieprzowej jest odcięty od przodu po linii odcięcia głowy i od tyłu od góry po linii płata słoninowego i łopatki, a od dołu po linii podziału tuszy na półtusze?

- A. Boczek.
- B. Pachwina.
- C. Podgardle.
- D. Karkówka.

Zadanie 9.

Podczas wykrawania karkówki cielęcej po wycięciu chrząstki łopatkowej w pierwszej kolejności

- A. oddziela się mięśnie międzyżebrowe od żeber.
- B. wykrawa się pięć przepołowionych kręgów szyjnych.
- C. wykrawa się sześć pierwszych przepołowionych kręgów piersiowych.
- D. oddziela się część najdłuższego mięśnia grzbietu od górnych odcinków żeber.

Zadanie 10.

Mięso cielęce krwawe ze ścięgnami i węzłami chłonnymi należy do klasy

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

Zadanie 11.

Mięso drobne wołowe zaliczane do klasy II jest

- A. chude i ścięgniste.
- B. krwawe i ścięgniste.
- C. tłuste i nieścięgniste.
- D. chude i nieścięgniste.

Zadanie 12.

Ile łopatki uzyska się z rozbioru 300 kg półtuszy wieprzowej, jeżeli średni wskaźnik uzysku tego elementu wynosi 12,5%?

- A. 25,5 kg
- B. 30,5 kg
- C. 37,5 kg
- D. 41,5 kg

Zadanie 13.

Ile karkówki należy pobrać z magazynu, aby otrzymać 100 kg obrobionego karczku na wędzonkę, jeżeli wskaźnik uzysku z rozbioru uzupełniającego wynosi 53,5%?

- A. 53,36 kg
- B. 93,54 kg
- C. 153,51 kg
- D. 186,92 kg

Zadanie 14.

Które parametry kontroluje się w chłodni składowej podczas przechowywania mięsa?

- A. Temperaturę, ciśnienie i prędkość przepływu powietrza.
- B. Temperaturę, ciśnienie powietrza oraz czas przechowywania.
- C. Temperaturę i wilgotność powietrza oraz czas przechowywania.
- D. Ciśnienie oraz prędkość przepływu, wilgotność i czystość powietrza.

Zadanie 15.

Do zamrażania podrobów w blokach należy zastosować

- A. zamrażalnie immersyjne.
- B. zamrażalnie komorowe.
- C. aparaty kontaktowe.
- D. tunele kriogeniczne.

Zadanie 16.

Optymalne efekty rozmrażania elementów mięsnych małych uzyskuje się w wyniku

- A. szybkiego zamrażania i rozmrażania.
- B. powolnego zamrażania i rozmrażania.
- C. wolnego zamrażania i szybkiego rozmrażania.
- D. szybkiego zamrażania i powolnego rozmrażania.

Zadanie 17.

Podczas zamrażania półtuszy wieprzowych, białka zawarte w mięsie ulegają

- A. hydratacji.
- B. koagulacji.
- C. denaturacji.
- D. autooksydacji.

Zadanie 18.

Oparzelinę mrozową w mięsie zamrożonym można rozpoznać po powstaniu na powierzchni mięsa

- A. białego nalotu.
- B. ciemnych smug.
- C. czerwonych plam.
- D. śluzowatych nacieków.

Zadanie 19.

W linii do produkcji mięsa mielonego, konfekcjonowanego urządzenia zestawia się w następującej kolejności:

- A. kuter, dozator, pakowarka, waga.
- B. wilk, mieszarka, waga, pakowarka.
- C. kuter, waga, mieszarka, pakowarka.
- D. mieszarka, wilk, waga, etykietarka.

Zadanie 20.

Pakowanie mięsa w systemie MAP polega na

- A. ewakuowaniu powietrza z opakowań.
- B. zastosowaniu wysterylizowanych opakowań.
- C. zastąpieniu w opakowaniach powietrza, tlenem.
- D. wprowadzeniu do opakowań mieszaniny CO₂ i N₂.

Zadanie 21.

Do magazynu mięsa przyjęto 32 półtusze wieprzowe po 40 kg każda oraz 25 półtuszy wieprzowych po 35 kg każda. Ile mięsa wieprzowego w półtuszach dostarczono łącznie do magazynu?

- A. 1980 kg
- B. 2155 kg
- C. 2345 kg
- D. 2540 kg

Zadanie 22.

Korzystając z receptury zamieszczonej w tabeli oblicz, ile mięsa wieprzowego peklowanego klasy II należy przygotować do wyprodukowania 250 kg kielbasy rzeszowskiej?

- A. 80,0 kg
- B. 87,5 kg
- C. 112,5 kg
- D. 121,0 kg

Surowiec na 100 kg gotowego wyrobu	Ilość [kg]
mięso wieprzowe kl. I peklowane	45
mięso wieprzowe kl. II peklowane	35
mięso wieprzowe kl. III peklowane	10
mięso wołowe kl. I lub II peklowane	10
przyprawy	0,21

Zadanie 23.

Który rodzaj normy (wg PN-EN 45029:2000) należy zastosować w celu określenia wymagań, jakie powinny być spełnione przez wyrób lub grupę wyrobów w celu zapewnienia ich funkcjonalności?

- A. Normę badań.
- B. Normę wyrobu.
- C. Normę podstawową.
- D. Normę terminologiczną.

Zadanie 24.

Do produkcji polędwicy sopockiej należy zastosować

- A. mięsień brzuchaty.
- B. mięsień półbłoniasty.
- C. najdłuższy mięsień grzbietu.
- D. mięsień lędźwiowo-biodrowy.

Zadanie 25.

Solanka peklująca używana w metodzie tradycyjnej, oprócz wody i soli powinna zawierać

- A. azotan sodu.
- B. białko sojowe.
- C. kwas cytrynowy.
- D. glutaminian sodu.

Zadanie 26.

Którą operację należy zastosować, aby przygotować tłuszcz drobny do produkcji wędlin podrobowych?

- A. Parzenia.
- B. Duszenia.
- C. Pieczenia.
- D. Smażenia.

Zadanie 27.

W produkcji wędzonek do plastyfikacji mięsa, należy zastosować

- A. mieszalnik farszu.
- B. kuter uniwersalny.
- C. masownicę próżniową.
- D. nastrzykiwarkę wielogłową.

Zadanie 28.

Które urządzenie, w linii produkcji parówek, należy zastosować do dokładnego rozdrobnienia składników farszu?

- A. Mieszarkę otwartą.
- B. Młynek koloidalny.
- C. Płatkownicę wirującą.
- D. Wilk ze skośną gardzielą.

Zadanie 29.

W produkcji kielbasy krakowskiej operację napełniania osłonek, przeprowadza się po etapie

- A. wędzenia.
- B. osadzania.
- C. mieszania.
- D. kutrowania.

Zadanie 30.

Której operacji **nie stosuje się** w produkcji kiełbasy polskiej wędzonej?

- A. Parzenia.
- B. Suszenia.
- C. Chłodzenia.
- D. Rozdrabniania.

Zadanie 31.

Zgodnie z przepisami bhp przy obsłudze kutra należy stosować

- A. osłonę przedramienia.
- B. słuchawki ochronne.
- C. rękawice metalowe.
- D. okulary ochronne.

Zadanie 32.

Temperaturę z którego zakresu, należy ustawić na termometrze autoklawu podczas sterylizacji konserwy mięsnej, aby otrzymać produkt dobrej jakości?

- A. 85÷90 °C
- B. 95÷104 °C
- C. 118÷121 °C
- D. 135÷142 °C

Zadanie 33.

W produkcji kiszki wątrobowej faza produkcyjna – wykończenie polega na

- A. opłukiwaniu ciepłą wodą i nakłuwaniu batonów igłą.
- B. zawiązaniu końcówek batonów przędzą lub spinanie szpilką.
- C. odcięciu końcówek osłonek i odrzuceniu batonów złączonych.
- D. określeniu wydajności gotowego produktu w stosunku do surowca.

Zadanie 34.

Jaka będzie wydajność produkcji kiszki pasztetowej, jeżeli do wyprodukowania 162 kilogramów kiszki pobrano 150 kilogramów surowca?

- A. 94%
- B. 100%
- C. 108%
- D. 112%

Zadanie 35.

Ile boczku surowego potrzeba do wyprodukowania 144 kg boczku wędzonego, jeżeli wydajność wynosi 96%?

- A. 138 kg
- B. 150 kg
- C. 168 kg
- D. 180 kg

Zadanie 36.

Badanie chemiczne baleronu wędzonego dotyczy oceny

- A. smaku i zapachu.
- B. zawartości białka i soli.
- C. struktury i konsystencji.
- D. obecności pałeczek okrężnicy.

Zadanie 37.

Przechowywanie wędzonek dłużej niż 5 dni w magazynie o temperaturze powyżej 6 °C i wilgotności większej niż 85% powietrza może spowodować

- A. rozluźnienie struktury tkankowej wyrobu.
- B. zdecydowane obniżenie wydajności produktu.
- C. powstanie oślizłej mazi na powierzchni wyrobu.
- D. zmianę barwy w przekroju wędlin z jasnej na bardzo jasną.

Zadanie 38.

Do załadunku kutra masą mięsną należy zastosować

- A. wciągnik ręczny.
- B. transporter ślimakowy.
- C. podnośnik hydrauliczny.
- D. przenośnik podwieszony.

Zadanie 39.

Warunki przechowywania surowców (fragment normy)		
Rodzaj surowca	Temperatura [°C]	Okres przechowywania [mies.]
półtusze wieprzowe	- 22,1 do - 30	12
	- 18,1 do - 22	10
	- 14,1 do - 18	8
ćwierćtusze wołowe	- 22,1 do - 30	18
	- 18,1 do - 22	15
	- 14,1 do - 18	9
mięso drobne każdego rodzaju	- 22,1 do - 30	15
	- 18,1 do - 22	12
	- 14,1 do - 18	10
podroby w opakowaniu	- 22,1 do - 30	8
	- 18,1 do - 22	6
	- 14,1 do - 18	4

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli określ czas przechowywania mięsa drobnego wieprzowego przy temperaturze -20 °C.

- A. 15 miesięcy.
- B. 12 miesięcy.
- C. 10 miesięcy.
- D. 6 miesięcy.

Zadanie 40.

Przyjęcie gotowych wyrobów do magazynu wymaga wypełnienia dokumentu

- A. RW - rozchodu wewnętrznego.
- B. MM - przesunięcia między magazynami.
- C. PZ - przyjęcia materiałów spoza zakładu.
- D. PW - przyjęcia wyrobów z własnej produkcji.