

Arkusze zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2016

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Wersja arkusza: **X**

T.05-X-16.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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.

W czasie rozbioru, zgodnie z PN, szczególną uwagę należy zwrócić na usunięcie

- A. odłamków kości, skrzepów krwi i widocznych węzłów chłonnych.
- B. skrzepów krwi, węzłów chłonnych, nerek oraz zbędnego tłuszczu.
- C. odłamków kości, jelit i widocznych węzłów chłonnych oraz tłuszczu.
- D. gałek ocznych, naczyń krwionośnych, węzłów chłonnych i zbędnego tłuszczu.

Zadanie 2.

Podział półtuszy wieprzowych na części stanowiące całość anatomiczną z uwzględnieniem budowy anatomicznej i przeznaczenia to rozbiór

- A. specjalny.
- B. częściowy.
- C. uzupełniający.
- D. na części zasadnicze.

Zadanie 3.

Do części uzyskiwanej w trakcie rozbioru zasadniczego półtuszy cielęcej tylnej należy

- A. udziec.
- B. szynka.
- C. rostbef.
- D. polędwica.

Zadanie 4.

Podczas wykrawania szynki otrzymuje się mięso, tłuszcz i kości, wśród których jest kość

- A. łopatki.
- B. ramienia.
- C. miednicy.
- D. promieniowa.

Zadanie 5.

Część lędźwiowa półtuszy baraniej bez nerek i łożu okołonerkowego odcięta od przodu po linii odcięcia antrykotu, a od tyłu po linii odcięcia udźca, to

- A. górka.
- B. comber.
- C. karkówka.
- D. mostek.

Zadanie 6.

W trakcie rozbioru zasadniczego z ćwierćtuszy przedniej wołowej otrzymuje się następujące elementy zasadnicze:

- A. szyję, karkówkę, polędwicę, ogon.
- B. antrykot, rozbratel, łopatkę, mostek.
- C. udziec, goleń przednią, łątę, rostbef.
- D. rostbef, łopatkę, polędwicę, goleń tylną.

Zadanie 7.

Słonina, schab, żeberka, boczek z żeberkami, biodrówka i pachwina pochodzące z rozbioru stanowią część zasadniczą półtuszy wieprzowej

- A. tylnej.
- B. przedniej.
- C. środkowej.
- D. tylnej i przedniej.

Zadanie 8.

Podczas wykrawania schabu, po usunięciu z powierzchni zewnętrznej warstwy tłuszczu zewnętrznego i odcięciu mięśnia od kręgów piersiowego i lędźwiowego, należy

- A. sklasyfikować otrzymany tłuszcz na klasy jakościowe.
- B. podzielić mięso na klasy jakościowe.
- C. oczyścić kości z pozostałości mięsa.
- D. odciąć omięsną, tzw. mizdrę.

Zadanie 9.

Wskaż klasy jakościowe mięsa drobnego wieprzowego.

- A. I, II, III, IV i V.
- B. I, IIA, IIB, III i V.
- C. IA, IB, II, III, i IV.
- D. I, II, III, IVA i IVB.

Zadanie 10.

Mięso wołowe tłuste z niewielką ilością ścięgien, zawierające 14,3% białka oraz 44,7% wody należy zakwalifikować do klasy

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

Zadanie 11.

Na czas chłodzenia półtuszy wieprzowych, poza warunkami fizjologicznymi (typu: grubość okrywy tłuszczowej), wpływa głównie

- A. temperatura powietrza i prędkość jego przepływu.
- B. wilgotność powietrza i prędkość jego przepływu.
- C. temperatura i wilgotność powietrza.
- D. tylko temperatura powietrza.

Zadanie 12.

W urządzeniach chłodniczych stosowanych w chłodnictwie stosuje się gazowe czynniki chłodnicze. Jest to najczęściej

- A. propan i butan.
- B. amoniak oraz freon 12.
- C. ciekły tlen i ciekły wodór.
- D. suchy lód, czyli zestalony tlenek węgla IV.

Zadanie 13.

W komorze chłodniczej urządzenia chłodniczego z obiegiem otwartym znajduje się tylko

- A. skraplacz.
- B. sprężarka.
- C. parownik.
- D. termostat.

Zadanie 14.

Pomieszczenie w kształcie prostokąta wyposażone w zespoły parowników umieszczone dookoła ścian i na sufitach, chłodnicę powietrzną dużej mocy oraz w urządzenia do zawieszania i układania mięsa, to

- A. hala do wykrawania.
- B. zamrażalnia komorowa.
- C. zamrażalnia immersyjna.
- D. hala obróbki termicznej.

Zadanie 15.

Czas rozmrażania mięsa można skrócić poprzez zastosowanie

- A. aparatów kontaktowych.
- B. komór chłodniczych.
- C. tuneli mikrofalowych.
- D. suszarek fluidyzacyjnych.

Zadanie 16.

Podczas rozmrażania mięsa powstają ubytki z powodu

- A. wycieku soku komórkowego.
- B. jęłczenia zawartych tłuszczów.
- C. brązowienia powierzchni mięsa.
- D. zahamowania rozwoju drobnoustrojów.

Zadanie 17.

Powodem zmian histologicznych mięsa mrożonego jest

- A. autooksydacja i hydroliza tłuszczów.
- B. przejście mioglobiny w metmioglobinę.
- C. zagęszczenie barwników mięsa w warstwach powierzchniowych.
- D. mechaniczne oddziaływanie kryształków lodu na ścianki włókien mięśniowych.

Zadanie 18.

Denaturacja białek podczas mrożenia mięsa jest efektem

- A. hydrolizy tłuszczów i obecności tlenu.
- B. zakażenia bakteryjnego i brązowienia mięsa.
- C. tworzenia się lodu w mięsie i rozwoju flory bakteryjnej.
- D. tworzenia się lodu w mięsie i zwiększonej siły jonowej płynów komórkowych.

Zadanie 19.

Wskaż obowiązującą zależność wielkości ubytków mięsa od temperatury chłodzenia.

- A. Temperatura chłodzenia nie wpływa na średni ubytek masy mięsa.
- B. Jeśli temperatura chłodzenia zwiększa się, to średni ubytek masy maleje.
- C. Jeśli temperatura chłodzenia maleje, to średni ubytek masy mięsa maleje.
- D. Jeśli temperatura chłodzenia zwiększa się, to średni ubytek masy nie ulega zmianie.

Zadanie 20.

Do cięcia i porcjowania elementów mięsnych przeznaczonych do handlu należy zastosować

- A. wilki.
- B. krajalnice.
- C. masownice.
- D. szatkownice.

Zadanie 21.

Kuter należy zastosować do

- A. napełniania farszem osłonek białkowych.
- B. masowania farszu z mięsa średnio rozdrobnionego.
- C. uzyskiwania jednolitej konsystencji rozdrobnionego mięsa.
- D. krojenia mięsa, tłuszczów, podrobów lub surowców gotowanych.

Zadanie 22.

Wskaż urządzenia do obróbki termicznej wędlin.

- A. Autoklawy natryskowe, komory parzelnicze i emulsyfikator.
- B. Komory parzelnicze, kotły otwarte i sterylizatory natryskowe.
- C. Komory parzelnicze, wędzarnicze i wędzarniczo-parzelnicze.
- D. Autoklawy do pasteryzacji i wieże wędzarniczo-parzelnicze.

Zadanie 23.

Które urządzenie należy zastosować do pasteryzacji i sterylizacji konserw?

- A. Kocioł warzelny.
- B. Autoklaw poziomy.
- C. Kocioł z płaszczem parowym.
- D. Wieżę wędzarniczo-parzelniczą.

Zadanie 24.

Wszystkie metody wytopu tłuszczu wymagają zastosowania surowca, który wcześniej należy poddać

- A. kutrowaniu.
- B. rozdrobieniu w wilku.
- C. wymieszaniu w mieszarce.
- D. obróbce mechanicznej w młynku koloidalnym.

Zadanie 25.

Urządzeniem przedstawionym na rysunku, stosowanym w obróbce mechanicznej surowców, jest

- A. wilk.
- B. masownica.
- C. emulsyfikator.
- D. kuter uniwersalny.



Zadanie 26.

Tłuszcz rafinowany to tłuszcz uzyskany ze smalcu lub łoju topionego, poddany rafinacji w celu oddzielenia zanieczyszczeń mechanicznych oraz

- A. zmiany konsystencji tłuszczu ze stałej w płynną.
- B. wybielenia, odwodnienia, poprawy smaku i zapachu.
- C. rozpuszczenia związków smakowo-zapachowych i konserwujących.
- D. mikrobiologicznych, toksyn, a także poprawy smaku, zapachu i konsystencji.

Zadanie 27.

W utrwalaniu mięsa i przetworów stosowane są: suszenie, obgotowywanie, parzenie, smażenie, pieczenie, pasteryzacja, chłodzenie, zamrażanie. Jakże to metody?

- A. Fizyczne.
- B. Chemiczne.
- C. Biologiczne.
- D. Fizykochemiczne.

Zadanie 28.

O słonki: kątnice bydłcze, pęcherze, siatki kurczliwe i niekurczliwe oraz przędza lub szpagat, to materiały pomocnicze stosowane w produkcji

- A. kielbas.
- B. konserw.
- C. wędzonek.
- D. wędlin podrobowych.

Zadanie 29.

W produkcji kielbasy białej parzonej po operacji nadziewania osłonek następuje

- A. parzenie.
- B. mrożenie.
- C. pakowanie.
- D. chłodzenie.

Zadanie 30.

W cyklu technologicznym produkcji kielbasy białej średnio rozdrobnionej, **nie występują** takie fazy produkcyjne jak:

- A. osadzanie batonów, zawieszanie na kije, pieczenie.
- B. mieszanie składników i dodanych przypraw, peklowanie surowców.
- C. peklowanie mięsa, dobór surowca zgodnie z recepturą, rozdrabnianie surowca.
- D. kutrowanie mięsa oraz dodatek lodu lub wody i przypraw, napełnianie osłonek.

Zadanie 31.

Które surowce należy zastosować do produkcji kieszki wątrobianej?

- A. Solone lub peklowane mięso, tłuszcz, kaszę mannę.
- B. Peklowane mięso, solone tłuszcz oraz krew spożywcą.
- C. Skórki, maski i mięso z głów wieprzowych, tłuszcz drobny, wątroby, mózgi i płuca.
- D. Mięso z głów wołowych, skórki wieprzowe, kaszę gryczaną oraz krew spożywcą.

Zadanie 32.

Jak należy przygotować jelita wieprzowe do produkcji kiełbas?

- A. Namoczyć w wodzie.
- B. Przedmuchać sprężonym gazem.
- C. Podgrzać do temperatury otoczenia.
- D. Pokroić na odcinki o różnej długości.

Zadanie 33.

Wydajność gotowego produktu jest zawsze mniejsza od masy surowców użytych do produkcji w przypadku kiełbas

- A. podsuszanych.
- B. grubo rozdrobnionych.
- C. drobno rozdrobnionych.
- D. średnio rozdrobnionych.

Zadanie 34.

Wędzonki parzone w środowisku wodnym lub parowym mają

- A. ciemną barwę mięsa peklowanego i są twarde.
- B. jasną barwę i łagodny smak gotowanego mięsa.
- C. intensywną barwę mięsa peklowanego i intensywny smak.
- D. jasną barwę powstałą na skutek wypłukiwania mioglobiny i przykry zapach.

Zadanie 35.

Oznaczanie zawartości soli kuchennej w wątrobiance i salcesonie należy do kontroli

- A. półproduktu.
- B. weterynaryjnej.
- C. jakości surowców.
- D. gotowego produktu.

Zadanie 36.

Każdą wyprodukowaną partię wędlin bada się organoleptycznie, określając

- A. wagę netto.
- B. zawartość soli.
- C. wygląd ogólny.
- D. zawartość tłuszczu.

Zadanie 37.

Na czym polega metoda BDF stosowana w konfekcjonowaniu mięsa?

- A. Na owinięciu tacki z produktem specjalną folią i jej potrójnym zgrzewaniu.
- B. Na próżniowym pakowaniu produktu w ciemnych woreczkach termokurczliwych.
- C. Na pakowaniu mięsa w atmosferze gazów obojętnych w odpowiednio wytłoczonej tacce.
- D. Na jednorazowym zgrzewaniu z brzegami tacki jednowarstwowej przezroczystej folii.

Zadanie 38.

Urządzenie przedstawione na rysunku to

- A. krajalnica.
- B. etykieciarka.
- C. linia do pakowania próżniowego.
- D. zamykarka próżniowa jednokomorowa.



Zadanie 39.

W obsłudze plasterkownicy regulowanie wielkości plastrów wędlin prowadzi się za pomocą

- A. osłony zabezpieczającej.
- B. noża tarczowego z krawędzią tnącą.
- C. pokrętła ustawienia grubości plastra.
- D. płyty do ułożenia produktu z tuleją i aparatem dociskającym.

Zadanie 40.

Autooksydacja tłuszczów zachodzi podczas magazynowania surowców mięsno-tłuszczowych głównie w pomieszczeniach, w których jest

- A. za wysoka wilgotność.
- B. zbyt niska temperatura.
- C. zbyt intensywne oświetlenie.
- D. duża częstotliwość wymiany powietrza.