

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.05**

Wersja arkusza: **X**

Układ graficzny © CKE 2015

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.05-X-15.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2015

CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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 krerek 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”:

☒	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.

☒	B	C	☒
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.

Zakupiono 4000 kg bydła. Uzyskano 2000 kg masy poubojowej ciepłej. Ile wynosił wskaźnik wydajności rzeźnej?

- A. 200%
- B. 150%
- C. 100%
- D. 50%

Zadanie 2.

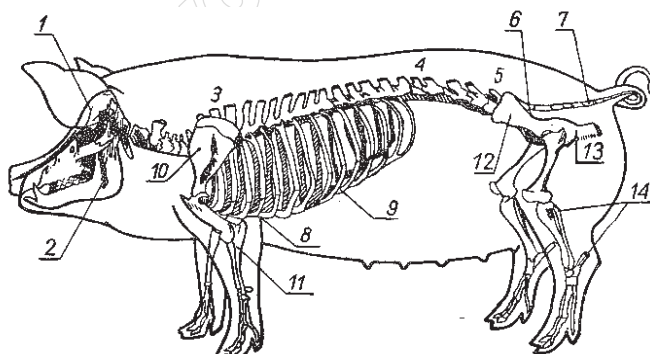
Wskaźnik uzysku sadła z uboju trzody chlewnej wynosi 2%. Ile kilogramów sadła uzyska się z rozbioru tuszy wieprzowej o masie 120 kg?

- A. 2,0
- B. 2,4
- C. 6,0
- D. 24,0

Zadanie 3.

Na rysunku numerem 12 oznaczono

- A. kość miedniczną.
- B. kręgi ogonowe.
- C. kość krzyżową.
- D. kość udową.

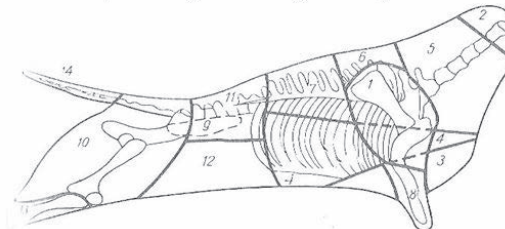


Zadanie 4.

Element ćwierćtuszy wołowej przedniej, zawierający pięć przepołowionych kręgów szyjnych, oddzielony od przodu linią odcięcia szyi, od tyłu linią odcięcia rozbratła, to

- A. rostbef.
- B. antrykot.
- C. szponder.
- D. karkówka.

Podział półtuszy wołowej na części zasadnicze



Zadanie 5.

Granice oddzielenia płata słoninowego od półtuszy wyznaczają linie

- A. od góry – w połowie długości wszystkich żeber; od tyłu – linia odcięcia pachwiny; od dołu – linia odcięcia boczku; od przodu – linia odcięcia głowy.
- B. od góry – linia rozcięcia tuszy na półtusze; od tyłu – po linii krawędzi ostatniego żebra; od dołu – linia podziału tuszy; od przodu – linia odcięcia łopatki.
- C. od góry – linia rozcięcia tuszy na półtusze; od tyłu – linia odcięcia szynki; od dołu – linia odcięcia boczku; od przodu – linia odcięcia łopatki i podgardla.
- D. od góry – w połowie długości wszystkich żeber; od tyłu – tylna krawędź ostatniego żebra; od dołu – linia odcięcia boczku; od przodu – linia odcięcia łopatki i podgardla.

Zadanie 6.

Na linii rozbioru tuszy wieprzowej w celu wykonania dwóch nacięć do oddzielenia szynki i biodrówki należy użyć

- A. piły o ruchu posuwisto-zwrotnym.
- B. piły tarczowej ruchomej.
- C. piły tarczowej stojącej.
- D. noża zwykłego.

Zadanie 7.

W rozborze uzupełniającym schabu otrzymano mięso bez kości – mięsień biodrowo-udowy, z którego usunięto tłuszcz i ewentualne strzępy mięsa. Jest to

- A. schab częściowo odkostniony.
- B. polędwiczka wewnętrzna.
- C. polędwica zewnętrzna.
- D. schab obrobiony.

Zadanie 8.

W celu uzyskania zwiększonej wydajności mięsa klasy I, podczas wykrawania należy

- A. pozostawić przy kościach część tkanki mięsno-tłuszczowej.
- B. wyodrębnić poszczególne mięśnie wzdłuż błon omięsnych.
- C. pozostawić przy mięśniach część tkanki tłuszczowej.
- D. zostawić przy mięśniach tkankę łączną.

Zadanie 9.

Mięso wieprzowe o barwie różowej, chude, z przetłuszczeniem międzymięśniowym do 1 mm, bez tłuszczu zewnętrznego, bez przekrwienia, nie ścięgniaste i bez gruczołów, należy zaliczyć do klasy

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

Zadanie 10.

Wskaźniki mięsa drobnego uzyskanego z wykrawania tusz cielęcych klasy I w [kg/100kg]

Asortyment	Mięso bez kości nieścięgnięte klasa I	Mięso bez kości klasa II	Mięso bez kości klasa III
Wskaźnik [%]	41,5	21,6	5,5

Oblicz ilość asortymentów mięsa bez kości z rozbioru 1000 kg tusz cielęcych.

- A. 257,5 kg mięsa klasy I i II oraz 550 kg mięsa klasy III.
- B. 415 kg mięsa klasy I oraz 216 kg mięsa klasy II i III.
- C. 415 kg mięsa klasy I oraz 271 kg mięsa klasy II i III.
- D. 55 kg mięsa klasy III oraz 437 kg mięsa klasy I i II.

Zadanie 11.

Ile miesięcy wynosi maksymalny okres przechowywania mięsa wieprzowego w temperaturze -18°C ?

- A. 4-6
- B. 6-9
- C. 8-10
- D. 10-12

Zadanie 12.

Wskaż, które z wymienionych w tabeli warunków magazynowania mięsa w chłodni są zgodne z normami chłodzenia.

Warunki magazynowania mięsa

Warunki magazynowania mięsa	Temperatura powietrza [°C]	Wilgotność względna [%]	Czas
A.	+2 ÷ 0	95	8-12 h
B.	-25 ÷ -35	80 ÷ 90	18 h
C.	+4 ÷ 0	75 ÷ 80	kilka dni
D.	-18 ÷ -20	80 ÷ 85	do 3 miesięcy

Zadanie 13.

W celu wychłodzenia półtuszy wieprzowych należy zastosować metodę

- A. owiewową.
- B. immersyjną.
- C. kontaktową.
- D. fluidyzacyjną.

Zadanie 14.

Płuca, wątrobę, nerki należy poddać mrożeniu w blokach w zamrażarce

- A. komorowej.
- B. immersyjnej.
- C. kontaktowej.
- D. kriogenicznej.

Zadanie 15.

Orientacyjna norma załadowania na 1mb kolejki podwieszanej

Rodzaj mięsa	Załadowanie w kg na metr bieżący	
	wychładzanie	chłodnia
Póltusze wieprzowe	180	270
Ćwierćtusze wołowe i końskie	170	200
Tusze cielęce i baranie	110	150

Na podstawie danych w tabeli wskaż, ile ton półtuszy wieprzowych można załadować na 50 metrach bieżącego toru w chłodni.

- A. 9,0
- B. 13,5
- C. 22,5
- D. 135,0

Zadanie 16.

W praktyce przemysłowej mięso mrożone w blokach magazynowane jest

- A. w mroźniach na półkach.
- B. w komorach kriogenicznych.
- C. w zamrażalniach tunelowych na hakach.
- D. w mroźniach w kartonach ułożonych na paletach.

Zadanie 17.

Aparatowy odczytał w chłodni temperaturę powietrza, jego wilgotność względną i prędkość. W którym wierszu znajduje się zapis dokonany przez aparatowego?

Zapisy w księdze monitorowania			
A.	-18°C	3 m/s	85%
B.	+8°C	5 kPa	10 m/s
C.	-2°C	85%	2 m/s
D.	+4°C	5 MPa	4 m/s

Zadanie 18.

Mięso mrożone kierowane do produkcji wędlin należy rozmrażać

- A. w pomieszczeniu klimatyzowanym.
- B. w solance lub mieszance peklującej.
- C. w zimnej wodzie.
- D. w ciepłej wodzie.

Zadanie 19.

Rozmrażanie półtuszy i ćwierćtuszy wołowych, aby unikać dużych wycieków soku komórkowego, należy przeprowadzać

- A. wolno, w stałej temperaturze pokojowej.
- B. szybko, w stałej temperaturze pokojowej.
- C. szybko podnosząc temperaturę mięsa mrożonego.
- D. wolno, w temperaturze o $2\div 3^{\circ}\text{C}$ wyższej od temperatury mięsa.

Zadanie 20.

Mięso charakteryzuje się ciemną barwą tkanki mięsnej, czerwonym odcieniem tkanki tłuszczowej, nieco gąbczastą powierzchnią. Jest to opis mięsa

- A. rozmrożonego i ponownie zamrożonego.
- B. magazynowanego w mroźni w stosie.
- C. długo przechowywanego w mroźni.
- D. zaparzonego podczas mrożenia.

Zadanie 21.

Konsystencja ćwierćtuszy jest twarda, podczas uderzenia wydaje metaliczny dźwięk, barwa brunatnoczerwona, tłuszcz kruchy, łamliwy o barwie jasnożółtej.

Opis charakterystyczny jest dla mięsa z bydlą

- A. młodego, rozmrożonego lub półrozmrożonego.
- B. młodego, schłodzonego lub półschłodzonego.
- C. dorosłego, schłodzonego lub półschłodzonego.
- D. dorosłego, mrożonego lub półrozmrożonego.

Ocena organoleptyczna mięsa wołowego

Wskaźnik jakościowy	Ciepłe, studzone	Schłodzone, półschłodzone	Mrożone, półrozmrożone	Rozmrożone
Konsystencja mięsa	Mięśni i tłuszczu – miękka i elastyczna.	Mięśni – jędrna, elastyczna, Tłuszczu – jędrna, miękka, odkształcająca się.	Mięśni – twarda, dźwięk metaliczny, dopuszcza się powierzchnie rozmrożone. Tłuszczu – twarda, łamliwa, krucha, dopuszczalna powierzchnia miękka.	Mięśni – miękka, poddaje się pod naciskiem. Tłuszczu – miękka, odkształcająca się.
Barwa	Mięśni – od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej, z bydlą dorosłego do brązowo – wiśniowej. Tłuszczu – biała z odcieniem różowym, kremowym lub jasnożółtym, z bydlą dorosłego do żółtej.	Mięśni – czerwona do ciemnoczerwonej, dopuszczalne zmatowienie i zmiana barwy na wskutek utlenienia, z bydlą dorosłego do brunatnoczerwonej. Tłuszczu – biała do jasnożółtej z odcieniem szarym.	Mięśni – ciemnoczerwona z odcieniem szarym, z bydlą dorosłego brunatnoczerwona z odcieniem szarym, Tłuszczu – biała do żółtej z odcieniem szarym.	

Zadanie 22.

Plasterkownica wykonuje 200 cięć/min, grubość cięcia wynosi 5 mm. Baton o długości 1000 mm zostanie pokrojony w ciągu

- A. 2 minut.
- B. 1 minuty.
- C. 40 sekund.
- D. 20 sekund.

Zadanie 23.

Do pakowania próżniowego tusz drobiowych w urządzeniu typu CRYOVAC należy użyć

- A. folii tłoczonej.
- B. worków termokurczliwych.
- C. termicznie formowanych tacek.
- D. folii termoformowalnej zgrzewanej na gorąco.

Zadanie 24.

Mięso mielone, aby miało lepszą ochronę jakości, dobry wygląd oraz dłuższy okres trwałości, należy zapakować

- A. w opakowania próżniowe.
- B. na tacki owinięte folią barierową.
- C. w opakowania z atmosferą modyfikowaną.
- D. w osłonki sztuczne lub laminowane.

Zadanie 25.

Z magazynu wydano 50 pojemników po 20 kg kielbasy grubo rozdrobnionej, 30 pojemników po 25 kg batonów szynki i 20 kartonów po 20 kg kabanosów. Ile kilogramów produktów zostało wydanych z magazynu?

- A. 2150 kg
- B. 1400 kg
- C. 1000 kg
- D. 400 kg

Zadanie 26.

Ile kilogramów mięsa z głów wieprzowych, skórek wieprzowych i smalcu należy pobrać z magazynu do produkcji 1 tony konserw sterylizowanych?

	Mięso z głów wieprzowych (kg)	Skórki wieprzowe (kg)	Smalec (kg)
A.	100	80	2
B.	1000	80	2
C.	100	80	0,2
D.	100	800	20

Receptura na 100 kg konserwy sterylizowanej

Wieprzowina kl. I niepeklowana	– 30,00 kg
Wieprzowina kl. II niepeklowana	– 51,80 kg
Mięso z głów wieprzowych	– 10,00 kg
Skórki wieprzowe	– 8,00 kg
Smalec	– 0,20 kg
Razem:	– 100 kg

Zadanie 27.

W celu poprawy tekstury, soczystości wędlin, skrócenia czasu zestalania galaret, wyeliminowania wycieku termicznego, należy zastosować

- A. przeciwutleniacze.
- B. regulatory kwasowości.
- C. substancje konserwujące.
- D. zagęstniki i substancje żelujące.

Zadanie 28.

Zamienniki białkowe stosowane do produkcji kiełbas popularnych zalicza się do

- A. surowców.
- B. produktów ubocznych.
- C. dodatków do żywności.
- D. materiałów pomocniczych.

Zadanie 29.

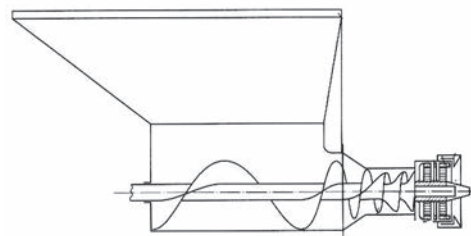
Surowce podstawowe przeznaczone do produkcji parówek należy

- A. tylko rozdrobnić w wilku na grubość 3 mm i wymieszać z przyprawami.
- B. zapiekować, poddać rozdrabnianiu w kutrze i młynku koloidalnym.
- C. zapiekować i rozdrobnić w wilku na grubość 30-40 mm.
- D. zaparzyć, rozdrobnić w wilku i poddać kutrowaniu.

Zadanie 30.

W urządzeniu przedstawionym na rysunku można przeprowadzić

- A. kutrowanie farszów wiążących.
- B. rozdrabnianie mięsa mrożonego.
- C. rozdrabnianie mięsa na mięso mielone.
- D. kutrowanie tłuszczów wieprzowych i wołowych.



Zadanie 31.

Wskaż operacje technologiczne, które należy przeprowadzić podczas produkcji kiełbasy surowej z surowca peklowanego.

- A. Parzenie → kutrowanie → napełnianie osłonek → osadzanie → wędzenie → pieczenie.
- B. Kutrowanie → mieszanie → napełnianie osłonek → osadzanie → wędzenie → pieczenie.
- C. Mieszanie → kutrowanie → napełnianie osłonek → osadzanie → pieczenie → chłodzenie.
- D. Rozdrabnianie → kutrowanie → mieszanie → napełnianie osłonek → osadzanie → chłodzenie.

Zadanie 32.

Pojemność bębna masownicy wynosi 2000 kg. Wsad stanowi 40% pojemności bębna. Ile kilogramów mięsa należy wprowadzić do bębna?

- A. 400 kg
- B. 800 kg
- C. 1200 kg
- D. 2000 kg

Zadanie 33.

Surowce używane do produkcji wędlin podrobowych należy poddać

- A. moczeniu i parzeniu.
- B. masowaniu i parzeniu.
- C. parzeniu i masowaniu.
- D. rozdrabnianiu i parzeniu.

Zadanie 34.

Wyprodukowano 2600 kg kiszki kaszanej wyborowej. Masa użytych składników wynosiła 2000 kg. Jaka była wydajność gotowego produktu?

- A. 130,0%
- B. 76,9%
- C. 38,5%
- D. 30,0%

Zadanie 35.

Losowo wybrane konserwy poddano badaniu w próbie termostatowej. Stwierdzono ujemny wynik badania, czyli

- A. konserwy posiadały pozytywne cechy smakowo-zapachowe.
- B. konserwy miały wysoki stopień jałowości.
- C. zaobserwowano nieszczelność opakowań.
- D. wystąpiły wżery i rdza na puszkach.

Zadanie 36.

Podczas badania konserwy wciśnięto denko, które odbiło się z powrotem. Wadę określono jako

- A. pęknięcie szwa.
- B. bombaż fizyczny.
- C. bombaż chemiczny.
- D. zepsucie płasko-kwaśne.

Zadanie 37.

Ile sztuk tacek potrzeba do zapakowania 500 kg mięsa mielonego, jeżeli masa mięsa w jednej tacce wynosi 250 gramów?

- A. 2000 sztuk.
- B. 1000 sztuk.
- C. 200 sztuk.
- D. 100 sztuk.

Zadanie 38.

Do transportu skrzyniopalet należy użyć

- A. wózków widłowych.
- B. przenośników rolkowych.
- C. podnośników wózkowych.
- D. przenośników płytkowych.

Zadanie 39.

Które z warunków przechowywania tłuszczu w opakowaniu zbiorczym mają istotny wpływ na jego jakość po wytopie ?

- A. Skład i temperatura powietrza.
- B. Ciśnienie i wilgotność powietrza.
- C. Ciśnienie i temperatura powietrza.
- D. Temperatura i czas przechowywania.

Zadanie 40.

Na 10 paletach znajdowało się 36 opakowań zbiorczych po 20 kilogramów przetworów mięsnych. Ile kilogramów przetworów mięsnych wydano z magazynu?

- A. 360 kg
- B. 720 kg
- C. 3600 kg
- D. 7200 kg