

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

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.05**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.05-SG-22.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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 krutek 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.

W skład zespołu mięśni szynki wieprzowej wchodzi między innymi mięsień

- A. półbłoniasty.
- B. podłopatkowy.
- C. nadgrzbietowy.
- D. trójgłowy ramienia.

Zadanie 2.

W skład kości łopatki bez golonki wchodzi kość łopatkowa wraz z chrząstką oraz kość

- A. strzałkowa i piszczelowa.
- B. udowa z rzepką kolanową.
- C. ramienia i część wyrostka łokciowego.
- D. biodrowa bez skrzydła pozostawionego przy biodrówce.

Zadanie 3.

Karkówka wieprzowa odcinana jest z przodu po linii odcięcia głowy, a od tyłu po linii oddzielenia

- A. łopatki.
- B. schabu.
- C. pachwiny.
- D. biodrówki.

Zadanie 4.

Linia podziału półtuszy wołowej na ćwierćtusze powinna przebiegać

- A. po linii odcięcia żeber.
- B. między 12 a 13 żebrem.
- C. po linii oddzielenia udźca.
- D. między 10 a 11 żebrem.

Zadanie 5.

W niezmechanizowanym rozbiorze, po ułożeniu półtuszy wieprzowej na stole rozbiorowym w pierwszej kolejności należy

- A. odciąć głowę.
- B. odciąć nogę tylną.
- C. zaznaczyć linie cięcia.
- D. oddzielić żeberka od półtuszy.

Zadanie 6.

W zmechanizowanym rozbiorze do odcięcia nogi i golonki od łopatki należy zastosować

- A. nóż ośnik.
- B. pilę taśmową.
- C. pilę tarczową.
- D. nóż mechaniczny.

Zadanie 7.

Dokonując rozbioru zasadniczego ćwierćtuszy wołowej przedniej, uzyskuje się szyję, karkówkę, łopatkę, antrykot, goleń przednią oraz

- A. łatę, szponder, udziec.
- B. rostbef, górkę, nerkówkę.
- C. rozbratel, szponder, mostek.
- D. polędwicę, plecówkę, mostek.

Zadanie 8.

Karczek bez kości powinien mieć kształt nieregularnego walca, co uzyskuje się przez okrojenie mięśni wewnętrznych przyczepów kręgów szyjnych i piersiowych oraz odcięcie

- A. części kręgosłupa tj. wyrostków poprzecznych i ościstych.
- B. tkanki tłuszczowo-mięsnej przylegającej do kości krzyżowej.
- C. pozostałości tłuszczu zewnętrznego i luźnych strzępów mięsa.
- D. warstwy tłuszczu zewnętrznego grubości 2 mm i tzw. warkocza.

Zadanie 9.

Z wykrawania wołowiny uzyskano mięso drobne, chude o analitycznej zawartości tłuszczu do 7%. Jest to mięso wołowe drobne klasy

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

Zadanie 10.

Uzyskane z wykrawania mięso drobne wieprzowe klasy IV określa się jako

- A. chude nieścięgniaste.
- B. średnio tłuste nieścięgniaste.
- C. krwawe, węzły chłonne, ścięgna.
- D. chude lub średnio tłuste, ścięgniaste.

Zadanie 11.

Mięso drobne cielęce zakwalifikowane do klasy I to mięso

- A. chude ścięgniaste.
- B. chude, nieścięgniaste.
- C. krwawe, ścięgna, węzły chłonne.
- D. chude lub średnio tłuste, ścięgniaste.

Zadanie 12.

Temperatura	Surowiec	Przechowywanie
-18 °C	Tłusta wieprzowina	4 do 5 miesięcy
	Cielęcina	5 do 6 miesięcy
	Chuda wieprzowina	6 do 8 miesięcy
	Wołowina	10 do 12 miesięcy
-24 °C	Wieprzowina	8 do 10 miesięcy
	Wołowina	do 18 miesięcy
-30 °C	Wieprzowina	12 do 14 miesięcy
	Wołowina	do 24 miesięcy

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, wołowinę można przechowywać w temperaturze -24 °C nie dłużej niż

- A. 5 miesięcy.
- B. 8 miesięcy.
- C. 18 miesięcy.
- D. 24 miesięcy.

Zadanie 13.

W celu uzyskania jak najmniejszych strat masy podczas chłodzenia półtusze cielęcych należy zastosować metodę wychładzania

- A. wolną.
- B. szybką.
- C. superszybką.
- D. przyśpieszoną.

Zadanie 14.

Do zamrażania tusz baranich należy zastosować

- A. aparat kontaktowy.
- B. zamrażalnię tunelową.
- C. aparat półkontaktowy.
- D. zamrażalnię fluidyzacyjną.

Zadanie 15.

W celu skrócenia czasu rozmrażania i wyeliminowania wycieku soków z mięsa należy rozmrażać

- A. stosując natryski zimną wodą.
- B. w urządzeniach mikrofalowych.
- C. stosując natryski ciepłą wodą.
- D. w strumieniu zimnego powietrza.

Zadanie 16.

Przy dłuższym przechowywaniu mięsa mrożonego, w wyniku utlenienia mioglobiny i częściowego zagęszczania barwników mięsa w warstwach powierzchniowych, następuje

- A. denaturacja zawartych białek.
- B. jęłczenie zawartych tłuszczów.
- C. brązowienie powierzchni mięsa.
- D. deformacja włókien mięśniowych.

Zadanie 17.

W czasie oceny jakości mięsa rozmrożonego na powierzchni mięsa stwierdzono punktowe odbarwienia, białe plamy. Wada ta spowodowana jest

- A. przepełnionym magazynem.
- B. zakażeniem mikrobiologicznym mięsa.
- C. zbyt niską temperaturą przechowywania.
- D. sublimacją lodu z powierzchniowej warstwy mięsa.

Zadanie 18.

Etykieta mięsa świeżego zapakowanego w atmosferze zmodyfikowanej **nie musi** zawierać informacji o

- A. nazwie producenta.
- B. nazwie produktu mięsnego.
- C. składzie mieszanki gazowej.
- D. warunkach przechowywania.

Zadanie 19.

Do wyprodukowania 100 kg kielbasy toruńskiej potrzeba 80 kg mięsa wieprzowego kl. II. Ile tego surowca potrzeba do wyprodukowania 250 kg kielbasy toruńskiej?

- A. 160 kg
- B. 200 kg
- C. 240 kg
- D. 280 kg

Zadanie 20.

W produkcji salcesonu brunszwickiego jako materiał pomocniczy należy zastosować

- A. wątrobę wieprzową.
- B. tłuszcz drobny niesolony.
- C. przędzę lub szpilki drewniane.
- D. majeranek lub mieszankę przyprawową.

Zadanie 21.

Surowcem podstawowym do produkcji baleronu jest

- A. podgardle.
- B. karkówka.
- C. szynka.
- D. łopatka.

Zadanie 22.

Wątroba wieprzowa lub wołowa, maski i mięso z głów, tłuszcz drobny lub podgardle, kasza manna to podstawowe surowce do produkcji

- A. kiszki krwistej.
- B. kiszki pasztetowej.
- C. kiszki kaszanej gryczanej.
- D. kiszki kaszanej jęczmiennej.

Zadanie 23.

Jelita konserwowane solą przeznaczone do produkcji kiszki pasztetowej przed użyciem

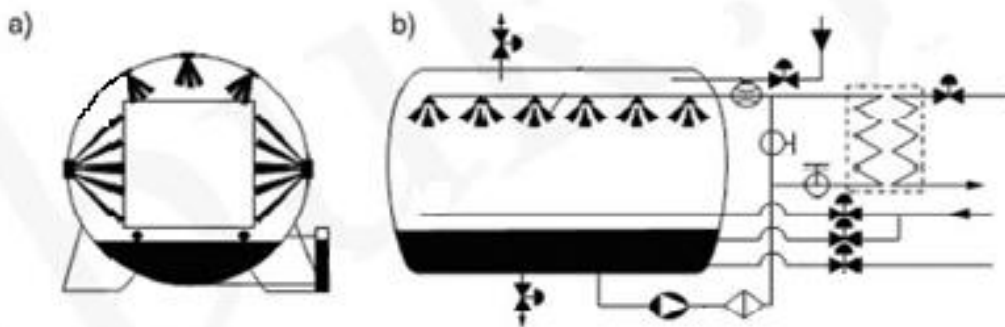
- A. opłukuje się i moczy w wodzie do przywrócenia elastyczności.
- B. intensywnie przelewa się ciepłą wodą do momentu usunięcia soli.
- C. moczy się w gorącej wodzie a następnie sprawdza się czy nie mają uszkodzeń.
- D. sprawdza się, czy nie zawierają tłuszczu i zanieczyszczeń, które należy usunąć.

Zadanie 24.

W produkcji wędzonek, w celu przeprowadzenia masowania czyli plastyfikacji mięsa należy zastosować

- A. młynek koloidalny.
- B. masownicę próżniową.
- C. nastrzykiwarkę wieloigłową.
- D. komorę wędzarniczo-parzelniczą.

Zadanie 25.



Przedstawione na rysunku urządzenie to

- A. myjka modułowa do pojemników.
- B. autoklaw do wytapiania tłuszczu.
- C. autoklaw natryskowy do obróbki termicznej.
- D. komora wędzarniczo-parzelnicza do obróbki termicznej.

Zadanie 26.

Która maszyna/urządzenie, jest **niepoprawnie** dobrana do operacji w czasie produkcji kielbas?

Numer	Operacja/etap produkcji kielbas	Maszyna/urządzenie
1.	Rozdrabnianie mięsa na farsz	wilk
2.	Łączenie składników farszu	mieszarka
3.	Napełnianie osłonek farszem	nadziejarka
4.	Wędzenie kielbas	emulsyfikator

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

Zadanie 27.

1.	Wilk, kocioł otwarty, cedzidła do oddzielania skwarków, schładzalnik, dozownik
2.	Wilk, autoklaw, wirówki, sita do oddzielania skwarków, emulgator, zbiornik klarowanego smalcu
3.	Wilk, podgrzewacz, rozdrabniacz, odmulacz do usuwania zanieczyszczeń, wirówka, schładzalnik, dozownik.
4.	Wilk, rozdrabniarka, odmulacz, podgrzewacz, wirówka, schładzalnik, dozownik

Urządzenia stosowane do wytopu tłuszczu metodą moką oznaczono w zamieszczonej tabeli cyfrą

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

Zadanie 28.

Po zakończonym procesie wędzenia gorącego polędwicy sopockiej następuje proces

- A. parzenia.
- B. pieczenia.
- C. studzenia.
- D. chłodzenia.

Zadanie 29.

Zaplanowane w kolejności czynności: dobór surowca, peklowanie mokre, masowanie, formowanie i sznurowanie, osadzanie, wędzenie, chłodzenie, należy wykonać w produkcji

- A. kielbasy białej.
- B. szynki wędzonej.
- C. karczku pieczonego.
- D. salcesonu włoskiego.

Zadanie 30.

Dobór surowca, peklowanie, rozdrabnianie, napełnianie i zamykanie opakowań oraz obróbka termiczna w temperaturze 121 °C – to podstawowe czynności które należy zaplanować w procesie produkcji

- A. konserw pasteryzowanych.
- B. konserw tyndalizowanych.
- C. konserw sterylizowanych.
- D. prezerw z boczku.

Zadanie 31.

Jak należy przygotować surowce tłuszczowe do wytopu tłuszczów metodą suchą?

- A. Rozdrobnić w wilku.
- B. Oczyszczyć z zanieczyszczeń.
- C. Podgrzać do temperatury 30 °C.
- D. Schłodzić do temperatury 10 °C.

Zadanie 32.

W procesie peklowania mięsa drobnego stosuje się dodatek 2% soli w stosunku do ilości mięsa. Ile soli należy przygotować do zapiekowania 1 tony mięsa?

- A. 0,2 kg
- B. 2,0 kg
- C. 20,0 kg
- D. 200,0 kg

Zadanie 33.

Z 500 kg łopatki wieprzowej uzyskano 650 kg wyrobu gotowego. Wydajność produkcji gotowego wyrobu wyniosła

- A. 77%
- B. 107%
- C. 130%
- D. 150%

Zadanie 34.

Receptura na 100 kg kielbasy krakowskiej przewiduje

Mięso wieprzowe kl. I	Mięso wieprzowe kl. II	Słonina	Mięso wołowe kl. I
65%	15%	10%	10%

Ile mięsa wieprzowego kl. I potrzeba do wyprodukowania 700 kg kielbasy?

- A. 355 kg
- B. 455kg
- C. 475 kg
- D. 555 kg

Zadanie 35.

Konserwa turystyczna pakowana jest w puszki litografowane po 200 g. Ile opakowań potrzeba do zapakowania 600 kg gotowego wyrobu ?

- A. 30 sztuk.
- B. 300 sztuk.
- C. 3000 sztuk.
- D. 30000 sztuk.

Zadanie 36.

Wyniki badań	Zawartość [%]			
	Białko nie mniej niż	Tłuszcz nie więcej niż	Sól nie więcej niż	Woda nie więcej niż
Wymagania według normy	18,0	8,0	4,0	78,0
Partia A.	20,0	9,0	3,9	77,0
Partia B.	17,5	8,5	4,0	78,0
Partia C.	18,9	8,5	4,5	80,5
Partia D.	18,5	7,9	4,0	77,5

W zamieszczonej tabeli, porównano wyniki badań czterech partii wędzonki z wymaganiami normy. Która partia spełnia wymagania normy?

- A. Partia A.
- B. Partia B.
- C. Partia C.
- D. Partia D.

Zadanie 37.

1.	Ocena barwy tłuszczu jego konsystencji oraz ocena smaku i zapachu
2.	Zawartość: wody, zanieczyszczeń, metali i przeciwutleniaczy, soli mineralnych
3.	Ocena barwy, konsystencji w temp. 18÷20 °C, zawartości cukrów prostych i białek
4.	Wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach oraz zawartości wody

Badania organoleptyczne tłuszczów topionych jadalnych w zamieszczonej tabeli oznaczono cyfrą

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

Zadanie 38.

Zastosowanie w produkcji kielbasy szynkowej mięsa z oznakami rozpoczętego procesu jęlczenia tłuszczu spowoduje uzyskanie wyrobu

- A. o warunkowej jakości, o krótkim terminie przydatności do spożycia.
- B. dobrej jakości, o wydłużonym terminie przydatności.
- C. dobrej jakości, ale o krótszym terminie przydatności.
- D. złej jakości, nienadającego się do spożycia.

Zadanie 39.

Konfekcjonowanie kielbasy śląskiej wiąże się z zastosowaniem urządzeń do

- A. studzenia i owijania folią termokurczliwą.
- B. porcjowania i pakowania próżniowego.
- C. grillowania i pakowania na tacki.
- D. plasterkowania i zamrażania.

Zadanie 40.

Odbiorca wyrobów mięsnych złożył zamówienie na schab pieczony pakowany systemem MAP. Oznacza to, że produkt ma być zapakowany

- A. w kartony wyłożone folią termokurczliwą.
- B. w opakowania wyłożone papierem pergaminowym.
- C. w opakowania z atmosferą modyfikowanego powietrza.
- D. w tacki i owinięty niezbyt szczelnie wielowarstwową folią.