

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja i dystrybucja wyrobów spożywczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.XX**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN ZAWODOWY CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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 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.
13. Arkusz oraz kartę odpowiedzi przekazaj zespołowi nadzorującemu.

Powodzenia!

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

Zadanie 1.

Pracownik, który stwierdził brak osłony zabezpieczającej mieszadło w mieszarce, powinien

- A. zamontować prowizoryczną osłonę.
- B. powiadomić inspektora Okręgowej Inspekcji Pracy.
- C. obsługiwać urządzenie ze szczególną ostrożnością.
- D. powstrzymać się od wykonywania pracy, powiadamiając przełożonego.

Zadanie 2.

Składnikiem odżywczym żywności jest

- A. woda.
- B. błonnik.
- C. pektyna.
- D. sacharoza.

Zadanie 3.

Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych				
Produkt 100 g	Kaloryczność [kcal]	Białko [g]	Tłuszcz [g]	Węglowodany [g]
Bułka grahamka	260,0	9,0	1,7	52,2
Półdewica sopocka	150,0	19,9	9,0	0,8
Masło	700,0	0,7	82,0	0,7

Ile wynosi wartość kaloryczna kanapki składającej się z 50 g bułki grahamki, 20 g półdewicy i 10 g masła?

- A. 111 kcal
- B. 230 kcal
- C. 360 kcal
- D. 1110 kcal

Zadanie 4.

Optymalna temperatura wzrostu i rozwoju bakterii mezofilnych mieści się w granicach

- A. $-10 \div 0$ °C
- B. $5 \div 15$ °C
- C. $30 \div 45$ °C
- D. $55 \div 70$ °C

Zadanie 5.

W konserwach mięsnych może występować silna toksyna wytwarzana przez formy przetrwalnikujące

- A. *Escherichia coli*.
- B. *Salmonella typhi*.
- C. *Clostridium botulinum*.
- D. *Lactobacillus acidophilus*.

Zadanie 6.

W celu zahamowania działania enzymów i zapobiegnięciu niekorzystnym zmianom chemicznym i organoleptycznym przed zamrożeniem groszku należy poddać go procesowi

- A. apertyzacji.
- B. rozparzania.
- C. pasteryzacji.
- D. blanszowania.

Zadanie 7.

Do owoców ziarnkowych należą

- A. jabłka i gruszki.
- B. wiśnie i cytryny.
- C. truskawki i maliny.
- D. porzeczki i agrest.

Zadanie 8.

Która przyprawa przedstawiona jest na ilustracji?

- A. Imbir.
- B. Wanilia.
- C. Szafran.
- D. Goździki.

**Zadanie 9.**

Proces fermentacji cukrów wykorzystuje się do przemysłowej produkcji

- A. kawy zbożowej.
- B. kwasu cytrynowego.
- C. cukru inwertowanego.
- D. grzybów marynowanych.

Zadanie 10.

Celem nawilżania ziarna przeznaczonego do produkcji mąki jest

- A. ułatwienie przesiewania ziarna przed przemiałem.
- B. wyrównanie zawartości wody w pozyskanej mące.
- C. poprawienie zdolności wypiekowej pozyskanej mąki.
- D. zapobieganie przegrzaniu ziarna w czasie przemiału.

Zadanie 11.

Na ilustracji przedstawiono element połączenia

- A. kołkowego.
- B. śrubowego.
- C. wpustowego.
- D. sworzniowego.

**Zadanie 12.**

Ekstraktor korytowy wykorzystuje się w procesie produkcji

- A. oleju z nasion rzepaku.
- B. soku z owoców leśnych.
- C. kaszy z ziarna jęczmienia.
- D. cukru z buraków cukrowych.

Zadanie 13.

Nieprawidłowy odczyt temperatury pasteryzacji śmietanki przeznaczonej do produkcji masła może skutkować

- A. uzyskaniem masła o nieprawidłowym, intensywnie żółtym zabarwieniu.
- B. powolnym zmaśnianiem i otrzymaniem masła o grudkowatej konsystencji.
- C. zmniejszoną wydajnością masła, zawierającego nadmierną ilość maśłanki.
- D. rozwojem niekorzystnej mikroflory i uzyskaniem masła o gorzkim posmaku.

Zadanie 14.

Kontenerowce i masowce zalicza się do środków transportu

- A. wodnego.
- B. kołowego.
- C. szynowego.
- D. powietrznego.

Zadanie 15.

Do zasadniczych czynności produkcyjnych zalicza się

- A. mycie i dezynfekcję urządzeń.
- B. operacje i procesy jednostkowe.
- C. transport i magazynowanie żywności.
- D. kontrolę i przechowywanie surowców.

Zadanie 16.

Którym dokumentem należy się posłużyć, aby zapoznać się z procesem produkcji dżemu?

- A. Instrukcją technologiczną.
- B. Schematem organizacyjnym.
- C. Metodyką badań laboratoryjnych.
- D. Kartoteką obrotów materiałowych.

Zadanie 17.

Ile kilogramów mąki pszennej należy użyć do wyprodukowania 1 tony biszkoptów zgodnie z zamieszczoną w tabeli recepturą?

- A. 3,3 kg
- B. 33,0 kg
- C. 330,0 kg
- D. 3300,0 kg

Receptura na biszkopty	
Surowce	Ilość [g]
Mąka pszenna	330
Mąka ziemniaczana	100
Cukier	220
Jaja	700
Wydajność	1000

Zadanie 18.

Ziarno pszenicy jest surowcem do produkcji

- A. kaszy manny.
- B. kwasu octowego.
- C. skrobi modyfikowanej.
- D. pieczywa bezglutenowego.

Zadanie 19.

Jęczmień jest w Polsce podstawowym surowcem do produkcji

- A. piwa.
- B. wódki.
- C. miodu pitnego.
- D. spirytusu rektyfikowanego.

Zadanie 20.

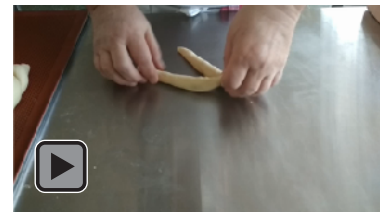
Tubki, wykonane z tworzywa sztucznego lub z aluminium, wykorzystuje się podczas pakowania

- A. napoju owocowego.
- B. jogurtu naturalnego.
- C. mleka zagęszczonego.
- D. piwa bezalkoholowego.

Zadanie 21. Zadanie multimedialne

Którą mąkę należy zastosować do produkcji wyrobów przedstawionych w filmie?

- A. Żytnią typ 580
- B. Żytnią typ 1850
- C. Pszenną typ 480
- D. Pszenną typ 2000



Zadanie 22.

Który proces należy zastosować w celu nadania odpowiedniej wilgotności ziarnom pszenicy do przemiału?

- A. Słodowanie.
- B. Polerowanie.
- C. Napowietrzanie.
- D. Kondycjonowanie.

Zadanie 23.

Elementami roboczymi udarowych urządzeń do rozdrabniania są

- A. ustawione ukośnie noże.
- B. wprawione w ruch obrotowy bijaki.
- C. wirujące w przeciwnych kierunkach tarcze.
- D. obracające się w przeciwnych kierunkach walce.

Zadanie 24.

W którym urządzeniu następuje wykorzystanie pracy dwóch ruchów obrotowych, ruchu mieszadła i misy?

- A. W kutrze.
- B. W mateczniku.
- C. W dzieży piekarniczej.
- D. W młynku koloidalnym.

Zadanie 25.

Do gotowania dżemu należy zastosować

- A. kocioł warzelny.
- B. wyparkę próżniową.
- C. warnik przepływowy.
- D. podgrzewacz rurowy.

Zadanie 26.

Ile wynosi właściwy czas sterylizacji groszku w puszkach jeżeli w instrukcji technologicznej parametry tego procesu zapisano w postaci przedstawionego ułamka $\frac{15 \times 18 \times 20}{118}$?

- A. 15 minut.
- B. 18 minut.
- C. 20 minut.
- D. 53 minuty.

Zadanie 27.

W procesie produkcji mleka spożywczego stosuje się pasteryzację krótkotrwałą o parametrach:

- A. temperatura $60 \div 62$ °C, czas 5 sekund.
- B. temperatura $52 \div 54$ °C, czas 20 sekund.
- C. temperatura $74 \div 76$ °C, czas 15 sekund.
- D. temperatura $98 \div 100$ °C, czas 60 sekund.

Zadanie 28.

Która sytuacja utrudnia przeprowadzenie prawidłowej oceny organoleptycznej chleba?

- A. Pokój degustacyjny odizolowany od innych pomieszczeń.
- B. Pokój degustacyjny wytłumiony przed hałasem z zewnątrz.
- C. Laborant, który krótko przed badaniem żywności zjadł posiłek.
- D. Laborant, który zwilża usta wodą destylowaną po ocenie smaku.

Zadanie 29.

Mięso poddaje się peklowaniu w celu utrwalenia barwy, nadania cech smakowo – zapachowych oraz

- A. uplastycznienia jego struktury.
- B. nadania odpowiedniego kształtu.
- C. uzupełnienia składników odżywczych.
- D. zapobiegania rozwojowi mikroorganizmów.

Zadanie 30.

Lecytyna jest produktem ubocznym powstającym w procesie produkcji

- A. oleju.
- B. cukru.
- C. kaszy.
- D. masła.

Zadanie 31.

Fizyczne zagrożenie dla jakości zdrowotnej dżemu śliwkowego stanowią

- A. pestki.
- B. pleśnie.
- C. roztocza.
- D. pestycydy.

Zadanie 32.

Margarynę należy przechowywać w magazynie do 14 dni w temperaturze nie wyższej niż

- A. 2 °C
- B. 10 °C
- C. 20 °C
- D. 25 °C

Zadanie 33.

Tuba aluminiowa, w której znajduje się 80 g mleka skondensowanego słodzonego, jest opakowaniem

- A. zbiorczym.
- B. wielokrotnym.
- C. jednostkowym.
- D. transportowym.

Zadanie 34.

W przypadku stwierdzenia obecności w magazynie przeterminowanych produktów spożywczych, należy je

- A. wydać z magazynu w pierwszej kolejności.
- B. przeznaczyć do sprzedaży po obniżonej cenie.
- C. wywieźć na wysypisko po uzyskaniu zgody kierownictwa.
- D. odseparować od pozostałych produktów i przekazać do utylizacji.

Zadanie 35.

W celu minimalizacji ubytków magazynowych w chłodni, należy nadzorować częstotliwość odczytu

- A. temperatury i ciśnienia.
- B. temperatury i wilgotności.
- C. ciśnienia i stężenia azotu.
- D. wilgotności i stężenia tlenu.

Zadanie 36.

Używając do transportu towarów wózka ręcznego platformowego, należy układać ładunki tak, aby

- A. nieznacznie przekroczyć nośność wózka.
- B. opakowania wystawały poza krawędzie boczne platformy.
- C. umożliwić ich zsuniecie się z platformy podczas transportu.
- D. ciężkie znalazły się w dolnej warstwie, a lżejsze w warstwach górnych.

Zadanie 37.

W celu prawidłowego zaplanowania dystrybucji nowo wprowadzanych na rynek wyrobów spożywczych należy

- A. monitorować zyski dostawcy żywności.
- B. podpisać umowę z producentem żywności.
- C. skompletować zamówione towary i oznakować opakowania.
- D. przeprowadzić działania promocyjne i rozpoznać potrzeby klientów.

Zadanie 38.

Planowania transportu i dystrybucji żywności należy dokonać na podstawie

- A. analizy ubytków magazynowych.
- B. sprawności środków transportu zewnętrznego.
- C. prognoz zbytu w poszczególnych punktach sprzedaży.
- D. przewidywanych zmian cen produktów żywnościowych.

Zadanie 39.

Którą operację mechaniczną wykorzystuje się w cukrownictwie do oddzielenia kryształów cukru od syropu międzykryształowego?

- A. Filtrowanie.
- B. Wirowanie.
- C. Dekantację.
- D. Sedymentację.

Zadanie 40.

Klienci, którzy korzystają z usług różnych przedsiębiorstw chcą mieć pewność, że ich dane nie będą przekazane osobom niepowołanym. Niekiedy adresy poczty elektronicznej (e-mail) są objęte ochroną ze względu na fakt, że zawierają dane osobowe i pozwalają na identyfikację właściciela adresu poczty elektronicznej. Który adres e-mail zgodnie z Rozporządzeniem RODO wymaga ochrony?

- A. wiktorkontakty.pl
- B. kontrolakontakty.pl
- C. koloryinternet.com.pl
- D. jan_kowalskifirmaX.com.pl