

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.02**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## **EGZAMIN ZAWODOWY CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2019**

### **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”:

<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.
13. Arkusz oraz kartę odpowiedzi przełącz zespołowi nadzorującemu.

**Powodzenia!**

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

### Zadanie 1.

W celu bezpiecznej obsługi pracującej krawalnicy do warzyw należy stosować

- A. ruchomą osłonę.
- B. gumowe rękawice.
- C. wyciąg wentylacyjny.
- D. popychacz do leja załadowniczego.

### Zadanie 2.

W przypadku podejrzenia skręcenia kostki kończyny dolnej należy zastosować

- A. masaż uszkodzonej nogi.
- B. opatrunek z gazy jałowej.
- C. wcieranie maści rozgrzewającej.
- D. okładanie pokruszonym lodem.

### Zadanie 3.

W 100 g mleka zawartość białka wynosi 3 g, tłuszczu 2 g, węglowodanów 4 g. Jaka jest wartość kaloryczna 200 ml mleka, jeżeli 1 g białka dostarcza 4 kcal, 1 g tłuszczu 9 kcal, 1g węglowodanów 4 kcal?

- A. 19 kcal
- B. 23 kcal
- C. 46 kcal
- D. 92 kcal

### Zadanie 4.

Wymagania oceny organoleptycznej dla cukru białego kryształu	
Cecha	Wymagania
Barwa	Biała, dopuszczalny odcień kremowy
Wygląd	Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek
Zapach	Bez obcego zapachu
Smak	Słodki

Podczas oceny organoleptycznej próbki cukru białego kryształu, stwierdzono, że posiada on lekko kremową barwę, swoisty zapach, słodki smak oraz liczne zlepienia kryształów. Porównując wyniki oceny z wymaganiami ujętymi w tabeli należy stwierdzić, że badana próbka **nie spełnia** wymagań ze względu na

- A. smak.
- B. barwę.
- C. zapach.
- D. wygląd.

**Zadanie 5.**

Które zagrożenie bezpieczeństwa żywności może wystąpić w przypadku nieskutecznej dezynfekcji masielnicy?

- A. Fizyczne.
- B. Chemiczne.
- C. Mikrobiologiczne.
- D. Promieniotwórcze.

**Zadanie 6.**

Magazynem półotwartym przeznaczonym do przechowywania ziarna zbóż jest

- A. tank.
- B. silos.
- C. wiata.
- D. kontener.

**Zadanie 7.**

Ile pektyny należy odważyć, aby wyprodukować dżem z 500 kg owoców, jeżeli na 100 kg owoców zużywa się 600 g pektyny?

- A. 500 g
- B. 600 g
- C. 1 000 g
- D. 3 000 g

**Zadanie 8.**

Ile szklanych słoików należy przygotować do zapakowania 2 000 kg gołąbków, jeżeli waga netto produktu w opakowaniach jednostkowych wynosi 500 g?

- A. 100 sztuk.
- B. 400 sztuk.
- C. 1 000 sztuk.
- D. 4 000 sztuk.

**Zadanie 9.**

Ile lecytyny należy przygotować do produkcji 1 200 kg czekolady, jeżeli na 100 kg wyrobu gotowego zużywa się 2 kg tego dodatku?

- A. 2,4 kg
- B. 6,0 kg
- C. 24,0 kg
- D. 60,0 kg

### Zadanie 10.

Zakład mleczarski może odmówić przyjęcia do produkcji mleka surowego, które w ocenie organoleptycznej charakteryzuje się

- A. barwą białą.
- B. barwą jasnokremową.
- C. kwaśnym smakiem.
- D. słodkawym smakiem.

### Zadanie 11.

Które urządzenie przedstawiono na ilustracji?

- A. Kocioł parzelniczy.
- B. Młynek koloidalny.
- C. Nadziewarkę tłokową.
- D. Masownicę próżniową.

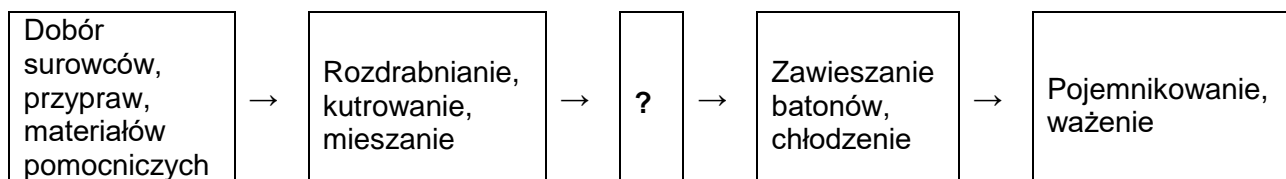


### Zadanie 12.

Zabieg dezynsekcji przeprowadzany jest w magazynie surowców do produkcji żywności w przypadku stwierdzenia w nim obecności

- A. kurzu.
- B. pleśni.
- C. myszy.
- D. muszek.

### Zadanie 13.



W schemacie produkcji kiełbasy białej surowej średnio rozdrobnionej, znakiem zapytania oznaczono etap o nazwie

- A. Obróbka cieplna.
- B. Suszenie batonów.
- C. Wędzenie batonów.
- D. Napętnianie osłonek.

**Zadanie 14.**

W technologii produkcji śmietanki UHT nie występuje proces

- A. chłodzenia.
- B. sterylizacji.
- C. zakwaszania.
- D. normalizacji.

**Zadanie 15.**

W którym etapie produkcji pozyskuje się olej z ziaren słonecznika?

- A. Prażenia.
- B. Tłoczenia.
- C. Wirowania.
- D. Wytapiania.

**Zadanie 16.**

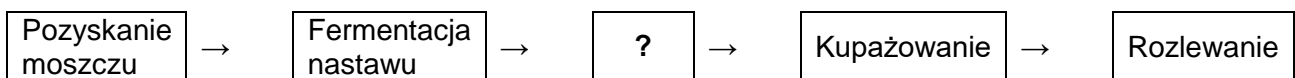
Fermentację mlekową i alkoholową przeprowadza się w produkcji

- A. octu.
- B. piwa.
- C. kefiru.
- D. jogurtu.

**Zadanie 17.**

Mąkę przed rozpoczęciem produkcji cukierniczej należy

- A. przesiać.
- B. nawilżyć.
- C. ochłodzić.
- D. wysuszyć.

**Zadanie 18.**

Etapem oznaczonym znakiem zapytania w zamieszczonym fragmencie schematu technologicznego produkcji wina gronowego niegazowanego jest

- A. Saturacja.
- B. Destylacja.
- C. Pasteryzacja.
- D. Dojrzewanie.

### Zadanie 19.

W produkcji sterylizowanych konserw mięsno-warzywnych końcową obróbkę termiczną prowadzi się w zakresie temperatur

- A. 82÷93°C
- B. 98÷101°C
- C. 118÷121°C
- D. 135÷140°C

### Zadanie 20.

Fragment opisu produkcji nektarów owocowych
... Przetarty w ekstraktorze miąższ poddawany jest dużemu rozdrobnieniu na delikatną zawiesinę, łatwo utrzymującą się w roztworze. Uzyskuje się to przez stosowanie tzw. homogenizacji w specjalnych homogenizatorach. Najczęściej stosuje się homogenizatory, w których nektar z dużą siłą przeciskany jest przez dyszę, przez co ulega rozdrobnieniu ...

Który parametr technologiczny zgodnie z fragmentem opisu zamieszczonym w ramce charakteryzuje proces homogenizacji nektaru owocowego?

- A. Ciśnienie.
- B. Wilgotność.
- C. Kwasowość.
- D. Temperatura.

### Zadanie 21.

Które informacje powinny być zawarte w instrukcji technologicznej produkcji oleju jadalnego?

- A. Termin i miejsce produkcji.
- B. Wartości ciśnienia i temperatury.
- C. Sposoby mycia urządzeń i narzędzi.
- D. Warunki magazynowania opakowań.

### Zadanie 22.

Która partia pokrojonych w ćwiartki jabłek powinna być zastosowana do produkcji kompotu na podstawie wyników oceny organoleptycznej zamieszczonych w tabeli?

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

Wyniki oceny jabłek	
Partia	Ocena wyglądu
I.	Nierówne ćwiartki
II.	Barwa brunatna miąższu
III.	Widoczne gniazda nasienne
IV.	Rdzawe plamy na skórce

### Zadanie 23.

Za pomocą badania organoleptycznego można zidentyfikować

- A. muszki w dżemie.
- B. azotany w warzywach.
- C. metale ciężkie w mleku.
- D. mykotoksyny w owocach.

**Zadanie 24.**

Zgodnie z zasadami określonymi w procedurach Dobrej Praktyki Higienicznej pracownik produkcyjny powinien zmieniać rękawiczki jednorazowe

- A. zawsze po zakończeniu pracy.
- B. tylko w przypadku ich zniszczenia.
- C. jedynie przed rozpoczęciem produkcji.
- D. każdorazowo po czynnościach brudnych.

**Zadanie 25.**

Które urządzenie należy zastosować do produkcji piwa?

- A. Kadź.
- B. Prażalnik.
- C. Odwaniacz.
- D. Homogenizator.

**Zadanie 26.**

Do rozdrabniania mięsa stosowane są:

- A. młynki koloidalne, wilki, kutry.
- B. trójwalcarki, wilki, młynki udarowe.
- C. młowniki, odsiewacze płaskie, tryjery.
- D. wirówki, homogenizatory, krajalnice.

**Zadanie 27.**

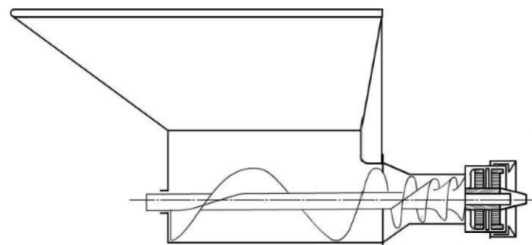
W procesie produkcji sera podpuszczkowego dojrzewającego wykorzystuje się

- A. wieżę rozpyłową.
- B. młynek koloidalny.
- C. wyparkę próżniową.
- D. prasę pneumatyczną.

**Zadanie 28.**

Przedstawione na ilustracji urządzenie stosowane jest do

- A. pieczenia chleba.
- B. oczyszczania mleka.
- C. rozdrabniania mięsa.
- D. przecierania warzyw.



**Zadanie 29.**

Którego urządzenia **nie stosuje się** w operacji oddzielania zanieczyszczeń od ziaren zbóż?

- A. Tryjera.
- B. Odsiewacza.
- C. Łuszczarki.
- D. Pneumoseparatora.

**Zadanie 30.**

Które urządzenie należy zastosować do rozdrobnienia ziarna zbóż na mąkę?

- A. Wialnię zbożową.
- B. Odsiewacz płaski.
- C. Mlewnik walcowy.
- D. Suszarkę rozpyłową.

**Zadanie 31.**

Wyniki z codziennego przeglądu maszyn i urządzeń przed ich uruchomieniem pracownik powinien zapisać

- A. w instrukcji obsługi.
- B. w instrukcji konserwacji.
- C. w dzienniku produkcyjnym.
- D. w dzienniku laboratoryjnym.

**Zadanie 32.**

Magazyn	Temperatura	Towary znajdujące się obecnie w magazynie
I.	2°C	Masło, jogurt
II.	10°C	Pomidory, sałata
III.	15°C	Czekolada, kawa
IV.	20°C	Płatki kukurydziane, ryż

W którym z przedstawionych w tabeli magazynów należy umieścić cukier puder?

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

**Zadanie 33.**

Ile palet należy przygotować do załadowania 800 kartonów, wiedząc, że na jednej palecie można je piętrzyć w 5 warstwach zawierających po 20 sztuk kartonów każda?

- A. 5 sztuk.
- B. 6 sztuk.
- C. 7 sztuk.
- D. 8 sztuk.



**Zadanie 34.**

Stan magazynowy konserw typu KP na dzień 21.06.2021 r.		
Produkt	Data przyjęcia do magazynu	Ilość opakowań zbiorczych
Konserwy typu KP partia I.	15.06.2021 r.	210 sztuk
Konserwy typu KP partia II.	17.06.2021 r.	140 sztuk
Konserwy typu KP partia III.	19.06.2021 r.	190 sztuk
Konserwy typu KP partia IV.	20.06.2021 r.	210 sztuk

Do magazynu zakładu wpłynęło zamówienie na 250 sztuk opakowań zbiorczych konserw typu KP. Na podstawie informacji zamieszczonych w tabeli, zgodnie z zasadą FIFO, magazynier powinien wydać

- A. 140 sztuk konserw z partii II i 110 sztuk konserw z partii III.
- B. 210 sztuk konserw z partii I i 40 sztuk konserw z partii II.
- C. 190 sztuk konserw z partii III i 60 sztuk konserw z partii I.
- D. 140 sztuk konserw z partii II i 110 sztuk konserw z partii IV.

**Zadanie 35.**

Fragment dokumentu ZW – wydanie zewnętrzne			
Wyrób gotowy	Stan magazynowy na początku tygodnia [sztuk kartonów]	Dzień wydania	Wydano [sztuk kartonów]
Kartony po 16 sztuk szynki konserwowej	1500	poniedziałek	150
		wtorek	200
		środa	160
		czwartek	180
		piątek	260
		sobota	100
Razem wydano [sztuk kartonów]			.....
Pozostało w magazynie [sztuk kartonów]			.....

W ciągu tygodnia pracy z magazynu wydano konserwy w ilości podanej w tabeli. Magazynier wypełniając dokument ZW w pozycjach **Razem wydano** oraz **Pozostało w magazynie**, powinien wpisać odpowiednio liczby

- A. 1 000 i 500
- B. 1 050 i 450
- C. 1 100 i 400
- D. 1 150 i 350

### Zadanie 36.



Ilustracja I.



Ilustracja II.



Ilustracja III.



Ilustracja IV.

Na której ilustracji przedstawiono przyrząd do pomiaru wilgotności względnej powietrza w magazynie wyrobów gotowych?

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

### Zadanie 37.

Który rodzaj przenośnika przedstawiono na ilustracji?

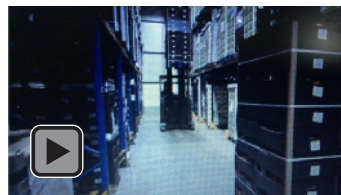
- A. Rolkowy.
- B. Taśmowy.
- C. Obrotowy.
- D. Schodkowy.



### Zadanie 38. (zadanie multimedialne)

W filmie przenoszenie załadowanej palety do gniazda regałowego w magazynie wyrobów gotowych odbywa się za pomocą

- A. wózka widłowego.
- B. wózka paletowego.
- C. podnośnika wózkowego.
- D. przenośnika zaczepowego.



### Zadanie 39.

W technologii produkcji mleka UHT występuje proces

- A. zagęszczania.
- B. hartowania.
- C. sterylizacji.
- D. suszenia.

**Zadanie 40.**

Ile czasu potrzeba na obranie 150 kg ziemniaków, jeżeli jednorazowy wsad do obieraczki wynosi 5 kg ziemniaków, a czas obierania wsadu wynosi 2 minuty.

- A. 30 minut.
- B. 60 minut.
- C. 75 minut.
- D. 90 minut.