

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja i dystrybucja wyrobów spożywczych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.XX**  
Wersja arkusza: **SG**  
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.XX-SG-20.06

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2020**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### **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.

Którą metodę utrwalania należy zastosować do żywności ekologicznej?

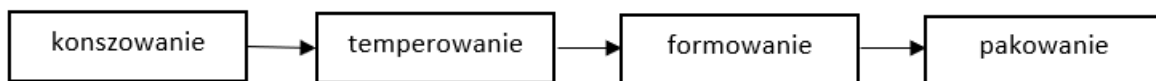
- A. Mrożenie.
- B. Sterylizację.
- C. Drgania naddźwiękowe.
- D. Promieniowanie jonizujące.

### Zadanie 2.

W produkcji cukru z buraków cukrowych występuje między innymi, proces

- A. destylacji.
- B. koagulacji.
- C. rektyfikacji.
- D. krystalizacji.

### Zadanie 3.



Przedstawiony fragment schematu technologicznego dotyczy produkcji

- A. chałwy.
- B. czekolady.
- C. sezamków.
- D. karmelków.

### Zadanie 4.

Kaszę manę pozyskuje się z ziarna

- A. owsa.
- B. prosa.
- C. pszenicy.
- D. jęczmienia.

### Zadanie 5.

Kwas benzoesowy stosowany w przetwórstwie owocowo-warzywnym pełni rolę

- A. stabilizatora.
- B. przeciwutleniacza.
- C. regulatora kwasowości.
- D. substancji konserwującej.

### Zadanie 6.

W produkcji piwa jako materiał filtracyjny stosuje się

- A. sól browarny.
- B. szyszki chmielu.
- C. ziemię okrzemkową.
- D. karmel amoniakalny.

### Zadanie 7.

Podczas oceny organoleptycznej wody mineralnej niegazowanej bada się jej smak, zapach oraz

- A. twardość.
- B. kwasowość.
- C. utlenialność.
- D. przezroczystość.

### Zadanie 8.

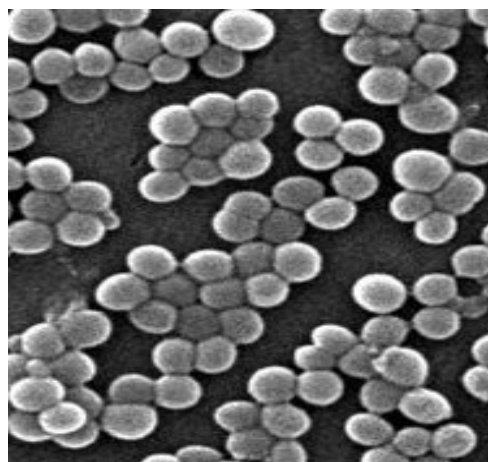
Ocena organoleptyczna gotowego pieczywa polega na ocenie jego kształtu, zapachu, smaku oraz

- A. zawartości soli.
- B. barwy skórki.
- C. masy jednostkowej.
- D. wilgotności miękkiszu.

### Zadanie 9.

Bakterie przedstawione na rysunku zalicza się do

- A. pałeczek.
- B. gronkowców.
- C. promieniowców.
- D. przecinkowców.



### Zadanie 10.

Bakterie, które giną w obecności tlenu, zaliczane są do

- A. względnych tlenowców.
- B. względnych beztlenowców.
- C. bezwzględnych tlenowców.
- D. bezwzględnych beztlenowców.

### Zadanie 11.

Mikroorganizmem niebezpiecznym dla zdrowia i życia człowieka jest

- A. *Saccharomyces cerevisiae*.
- B. *Lactobacillus acidophilus*.
- C. *Clostridium botulinum*.
- D. *Penicillium candidum*.

### Zadanie 12.

Pałeczki kwasu mlekowego najlepiej wzrastają w środowisku pH o zakresie

- A. 2,0 ÷ 3,5
- B. 4,5 ÷ 5,5
- C. 6,0 ÷ 7,5
- D. 8,0 ÷ 9,5

### Zadanie 13.

W którym zakresie temperatur należy przeprowadzać proces blanszowania groszku przed jego zapakowaniem?

- A. 55 ÷ 75°C
- B. 80 ÷ 100°C
- C. 105 ÷ 125°C
- D. 130 ÷ 150°C

### Zadanie 14.

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, wskaż czas sterylizacji marchewki w puszkach o masie 400 g.

- A. 22 minuty.
- B. 24 minuty.
- C. 32 minuty.
- D. 33 minuty.

Wyszczególnienie	Temperatura sterylizacji [°C]	Łączny czas sterylizacji w minutach dla puszek wielkości		
		do 0,5 kg	1 kg	2 kg
Warzywa miękkie, wodniste z zalewą	115	22	27	33
Warzywa twarde z zalewą	118	24	32	40

### Zadanie 15.

Które urządzenia stosuje się w procesie produkcji cukru z buraków cukrowych?

- A. Klasyfikatory, homogenizatory, pasteryzatory, dozowniki.
- B. Przesiewacze, dzielarki, trójwalcówki, ubijaczki.
- C. Dyfuzory, wyparki, warniki, wirówki.
- D. Prasy, ekstraktory, filtry, autoklawy.

### Zadanie 16.

Kuter jest urządzeniem stosowanym w procesie produkcji

- A. sera.
- B. piwa.
- C. kiełbasy.
- D. makaronu.

### Zadanie 17.

Mosiądz to stop

- A. żelaza z węglem.
- B. miedzi z cynkiem.
- C. żelaza z wolframem.
- D. aluminium z krzemem.

### Zadanie 18.

Tubki, do których rozlewa się mleko zagęszczone słodzone, wykonywane są z tworzywa sztucznego lub

- A. brązu.
- B. cynku.
- C. manganu.
- D. aluminium.

### Zadanie 19.

Dokumentem, który zawiera opis procesu technologicznego produkcji określonego wyrobu spożywczego jest

- A. schemat organizacyjny.
- B. instrukcja technologiczna.
- C. księga bezpieczeństwa żywności.
- D. kartoteka obrotów materiałowych.

### Zadanie 20.

Korzystając z receptury przedstawionej w tabeli oblicz, ile ton chałwy waniliowej można wyprodukować, zużywając w procesie produkcji 1 542 kg miazgi sezamowej.

- A. 0,5 tony.
- B. 1,7 tony.
- C. 2,0 tony.
- D. 3,0 tony.

Receptura na chałwę waniliową	
Surowce	Ilość w kg
1. Miazga sezamowa	514,0
2. Masa karmelowa	493,0
3. Etylowanilina	0,1
Razem	1 007,1
Straty	7,1
Wydajność	1 000

### **Zadanie 21.**

Jednym z etapów przygotowania ziarna pszenicy do przemiału jest jego kondycjonowanie. Zabieg ten polega na poddaniu ziarna

- A. nawilżaniu.
- B. rozparzaniu.
- C. czyszczeniu.
- D. polerowaniu.

### **Zadanie 22.**

W procesie produkcji wędzonek parzonych elementy tuszy bezpośrednio po nastrzyknięciu solanką przekazywane są do

- A. parzenia.
- B. wędzenia.
- C. masowania.
- D. sznurowania.

### **Zadanie 23.**

Lecytyna jest produktem ubocznym otrzymywanym podczas produkcji

- A. oleju.
- B. cukru.
- C. chleba.
- D. smalcu.

### **Zadanie 24.**

Melase wykorzystuje się

- A. do produkcji czekolady deserowej.
- B. do produkcji drożdży piekarskich.
- C. jako surowiec w browarnictwie.
- D. jako surowiec olejarski.

### **Zadanie 25.**

Jednym z elementów wdrażania systemu HACCP jest

- A. analiza opłacalności produkcji.
- B. ocena jakości gotowych wyrobów.
- C. ustalenie limitów krytycznych w CCP.
- D. pozyskanie informacji o ocenie konsumentkiej.

### **Zadanie 26.**

Zgodnie z dokumentacją HACCP w zakładzie przetwórstwa mleczarskiego krytycznym punktem kontroli w procesie produkcji masła jest pasteryzacja śmietanki. Monitorowanie tego etapu produkcji odbywa się poprzez

- A. monitorowanie objętości mleka i jego temperatury.
- B. kontrolowanie temperatury i ciśnienia w pasteryzatorze.
- C. odczyt temperatury i czasu pasteryzacji w określonych odstępach czasu.
- D. odczyt temperatury na początku procesu i badanie zawartości tłuszczu w śmietance.

### **Zadanie 27.**

Który wyrób spożywczy należy przechowywać w temperaturze do 10°C?

- A. Ser żółty.
- B. Chleb żytni.
- C. Cukier puder.
- D. Miód sztuczny.

### **Zadanie 28.**

Które urządzenia kontrolno-pomiarowe należy zastosować do kontroli parametrów powietrza w magazynie mąki?

- A. Psychrometry i wagi.
- B. Termometry i higrometry.
- C. Termometry i manometry.
- D. Psychrometry i barometry.

### **Zadanie 29.**

Opakowania zbiorcze zawierające cukier kryształ należy w magazynie układać

- A. w pryzmy oparte o ścianę.
- B. bezpośrednio na posadzce.
- C. na drewnianych podestach.
- D. w pojedynczych warstwach.

### **Zadanie 30.**

Który zabieg należy przeprowadzić w celu zwalczania moli w magazynie wyrobów spożywczych?

- A. Denaturację.
- B. Deratyzację.
- C. Dezynfekcję.
- D. Dezynsekcję.

### **Zadanie 31.**

Chleb wyjęty z pieca, przed pokrojeniem i zapakowaniem w torebki foliowe należy

- A. zważyć.
- B. zwilżyć.
- C. schłodzić.
- D. ponakłuwać.

### Zadanie 32.

Który przenośnik należy zastosować do poziomego transportu ciastek zapakowanych w kartonowe pudełka?

- A. Śrubowy.
- B. Wałkowy.
- C. Kubelkowy.
- D. Podwieszony.

### Zadanie 33.

Gospodarowanie zapasami magazynowymi zgodnie z zasadą FIFO polega na wydawaniu z magazynu w pierwszej kolejności towaru

- A. przyjętego do magazynu najwcześniej.
- B. dostarczonego do magazynu najpóźniej.
- C. w największych opakowaniach transportowych.
- D. którego termin przydatności do spożycia upłynie najpóźniej.

### Zadanie 34.

Który dokument powinien wypełnić magazynier, wydając z magazynu towar odbiorcy zewnętrznemu?

- A. PZ
- B. ZW
- C. RW
- D. WZ

### Zadanie 35.

O czym informuje przedstawiony znak zamieszczony na opakowaniu towaru?

- A. Chronić przed wilgocią.
- B. Opakowanie wodoodporne.
- C. Towar wrażliwy na światło słoneczne.
- D. Przechowywać w zaciemnionym miejscu.



### Zadanie 36.

Opakowanie zawierające co najmniej dwa opakowania bezpośrednio to opakowanie

- A. zbiorcze.
- B. specjalne.
- C. jednostkowe.
- D. wielorazowe.



### Zadanie 37.

Które opakowania zbiorcze należy zastosować do transportu na paletach napojów w puszkach?

- A. Skrzynki plastikowe.
- B. Pojemniki styropianowe.
- C. Pudełka z papieru laminowanego.
- D. Zgrzewki z folii termokurczliwej.

### Zadanie 38.

Dostarczanie towarów konsumentom z wykorzystaniem własnej sieci sklepów to dystrybucja

- A. mieszana.
- B. pośrednia.
- C. bezpośrednia.
- D. wielokanałowa.

### Zadanie 39.

Pracownik przyjmujący do magazynu centrum handlowego lody w pudełkach, stwierdził na niektórych opakowaniach ślady wycieków masy lodowej. Zgodnie z procedurami powinien

- A. odmówić przyjęcia całego transportu lodów.
- B. odmówić przyjęcia opakowań noszących ślady wycieków.
- C. posegregować pudełka i oddzielić opakowania pobrudzone masą lodową.
- D. skierować lody do natychmiastowej sprzedaży detalicznej po obniżonej cenie.

### Zadanie 40.

Nazwa produktu spożywczego	Temperatura, nie wyższa niż [°C]	Wilgotność względna powietrza, nie większa niż [%]	Czas przechowywania, nie dłuższy niż
Cukier	18	65	bez ograniczeń
Miód	20	75	12 miesięcy
Margaryna	10	75	40 dni
Mleko świeże	10	75	24 godziny
Śmietana	10	75	2 dni
Mleko w proszku	20	75	6 miesięcy
Rodzynki	20	75	3 miesiące
Olej	15	—	6 miesięcy

Zgodnie z informacjami zamieszczonymi w tabeli przez okres 6 miesięcy w temperaturze 18°C i wilgotności 70% można magazynować

- A. cukier i miód.
- B. miód i rodzynki.
- C. miód i mleko w proszku.
- D. cukier i mleko w proszku.