

## Zestaw pytań nr 1

**1. Określanie zawartości kwasu za pomocą mianowanego roztworu zasady to**

- a. acylimetria
- b. alkalimetria
- c. acydymetria
- d. argentometria

**2. Cząsteczki zawierające asymetryczne atomy węgla posiadają zdolności**

- a. skręcania płaszczyzny światła spolaryzowanego
- b. skręcania płaszczyzny światła białego
- c. polaryzacji światła
- d. redukcyjne

**3. Prawo Lamberta-Beera wykorzystuje się w**

- a. chromatografii
- b. potencjometrii
- c. kolorymetrii
- d. polarymetrii

**4. Przedstawione naczynie laboratoryjne służy do oznaczenia**

- a. masy
- b. gęstości
- c. objętości
- d. odczynu



**5. Substancja ta jako dodatek do żywności ma symbol E 120.** Jej działanie konserwujące polega na skutecznym hamowaniu rozwoju drożdży, słabiej pleśni i niektórych bakterii.

Stosowana może być przy do konserwacji margaryn, przetworów rybnych, sosów, koncentratów. Wadą jest zmiana smaku przy minimalnym przedawkowaniu tego dodatku.

Substancja ta to:

- a. nitryt
- b. chlorek sodu

- c. azotan(V) sodu
- d. kwas benzoesowy

**6. Metoda Clarka służy do oznaczania**

- a. cukrów w soku
- b. białka w mleku
- c. magnezu w wodzie
- d. azotanów w kiełbasie

**7. W produkcji serów dojrzewających wykorzystywane są następujące rodzaje drobnoustrojów:**

- a. *Lactobacillus* i *Acetobacter*
- b. *Acetobacter* i *Saccharomyces*
- c. *Propionibacter* i *Lactobacillus*
- d. *Saccharomyces* i *Propionibacter*

**8. Który z wyników został odczytany na manometrze**

- a. 15 Pa
- b. 15 °C
- c. 15%
- d. 15m<sup>3</sup>/s

**9. Do przedstawienia elementów figury, które nie są widocznych na jej rzucie służy**

- a. kład
- b. szkic
- c. wymiarowanie
- d. rysunek schematyczny

**10. W transporcie roślin okopowych z placu magazynowego do hali produkcyjnej stosuje się przenośnik**

- a. rynnowy
- b. czerpakowy
- c. hydrauliczny
- d. pneumatyczny

**11. W przemianie izotermicznej wzrost objętości powoduje:**

- a. spadek temperatury
- b. wzrost temperatury
- c. spadek ciśnienia
- d. wzrost ciśnienia

**12. W pompach obrotowych łopatkowych elementem roboczym jest**

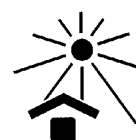
- a. przepona
- b. dyfuzor
- c. wirnik
- d. tłok

**13. W skład komórki bakterii wchodzi:**

- a. błona komórkowa, jądro, jąderko
- b. cytoplazma, rybosom, przetrwalnik
- c. ściana komórkowa, retikulum, rybosom
- d. ściana komórkowa, jąderko, cytoplazma

**14. Przedstawiony znak informuje, że produkt należy przechowywać**

- a. w pomieszczeniu magazynowym zamkniętym
- b. w pomieszczeniu magazynowym otwartym
- c. w temperaturze powyżej 0°C
- d. w miejscu zacienionym



**15. Sposób pobierania próbek do badań oraz zasadę oznaczania składników odżywczych znajdujących się w produkcie określa norma**

- a. terminologiczna
- b. procesu
- c. wyrobu
- d. badań

**16. Kodeks pracy to**

- a. zbiór praw ochrony pracodawcy

- b. zbiór praw i obowiązków pracownika
- c. podstawowy akt prawny w zakresie prawa pracy
- d. jeden z wielu aktów prawnych określający zasady współpracy

**17. Witaminy rozpuszczalne w tłuszczu to:**

- a. D, A, E
- b. B, E, D
- c. C, A, B
- d. K, B, H

**18. Objętościowe metody oceny ilości surowca oparte są na pomiarze:**

- a. gęstości płynu
- b. masy surowca
- c. ciężaru surowca
- d. natężenia przepływu płynu

**19. Deratyzacja to zwalczanie:**

- a. gryzoni
- b. owadów
- c. roztoczy
- d. mikroorganizmów

**20. Do owoców pestkowych nie należą**

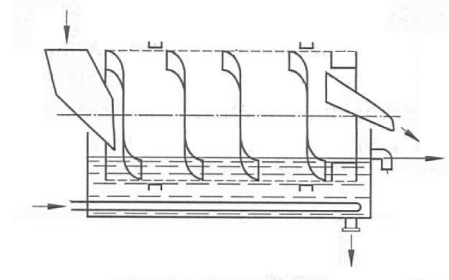
- a. śliwki
- b. wiśnie
- c. gruszki
- d. czereśnie

**21. Ze względu na konstrukcję opakowania dzieli się na**

- a. owinięcia, opakowania sztywne, opakowania miękkie
- b. owinięcia, opakowania sztywne, opakowania plastikowe
- c. owinięcia, opakowania miękkie, opakowania plastikowe
- d. opakowania sztywne, opakowania plastikowe, opakowania miękkie

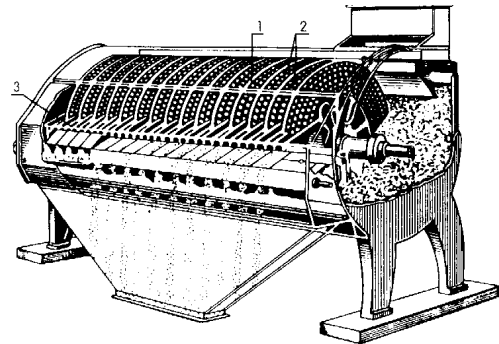
**22. Rysunek przedstawia**

- a. płuczkę szczotkową
- b. płuczkę wibracyjną
- c. płuczkę bębnową
- d. płuczkę łapową



**23. Przedstawione urządzenie wykorzystywane jest w przetwórstwie**

- a. piekarskim i olejarskim
- b. młynarskim i olejarskim
- c. cukierniczym i piekarskim
- d. cukierniczym i ciastkarskim



**24. Proces ułatwiający produkcję zacieru z ziemniaków w przemyśle gorzelnicznym to**

- a. blanszowanie
- b. rozparzanie
- c. filtrowanie
- d. krojenie

**25. Opalanie lub obżarzanie to rodzaj**

- a. prażenia
- b. pieczenia
- c. tostowania
- d. rozparzania

**26. Proces polegający na zestaleniu całego układu koloidalnego czyli fazy rozproszonej i ciągłej to:**

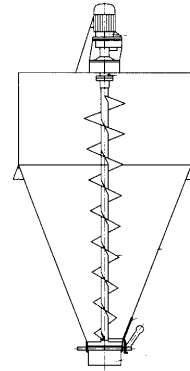
- a. żelowanie
- b. koagulacja
- c. krystalizacja
- d. emulgowanie

**27. Wyekstrahowany składnik wraz z rozpuszczalnikiem to:**

- a. ekstrahent
- b. destylat
- c. rafinat
- d. ekstrakt

**28. Załączony rysunek przedstawia**

- a. homogenizator
- b. mieszalnik
- c. mieszarke
- d. wirówkę



**29. W produkcji soku grejpfrutowego stosuje się enzym**

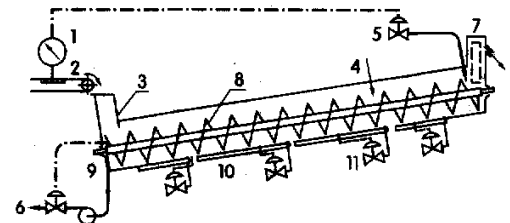
- a. laktazę
- b. limonazę
- c. celobiazę
- d. dipeptydazę

**30. Wydajność pracy to**

- a. zapotrzebowanie na energię
- b. wielkość produkcji w jednostce czasu
- c. efekt określonego procesu produkcyjnego
- d. wielkość produkcji na jednego zatrudnionego

**31. W przedstawionym urządzeniu zachodzi operacja jednostkowa**

- a. wmywanie skrobi z miazgi ziemniaczanej
- b. wmywanie cukru z krajanki buraczanej
- c. wytlaczanie oleju ze sruoty rzepakowej
- d. wytlaczanie soku z miazgi owocowej



**32. Produkcja jednostkowa**

- a. cechuje się wytwarzaniem pojedynczych wyrobów
- b. nie wymaga wysokich kwalifikacji pracowników

- c. to inaczej produkcja małoseryjna
- d. to część procesu produkcyjnego

**33. Cechami funkcjonalnej struktury organizacyjnej przedsiębiorstwa są**

- a. jednoosobowe kierownictwo, mała elastyczność działania
- b. wieloosobowe kierownictwo, mała elastyczność działania
- c. łatwość utrzymania dyscypliny, zasada jedności rozkazodawstwa
- d. wysoka specjalizacja kierownictwa, szybkie reagowanie na zmiany

**34. Dokumentacja organizacyjna zawiera**

- a. Księgę Służb
- b. Księgę Jakości
- c. instrukcje BHP i ppoż
- d. instrukcje technologiczne

**35 Właściwą kolejność w „Piramidzie Jakości” przedstawia odpowiedź**

- a. Księga Jakości, Procedury jakościowe, Dokumenty systemu jakości
- b. Księga Służb, Procedury jakościowe, Dokumenty systemu jakości
- c. Księga Jakości, Instrukcje technologiczne, Procedury jakościowe
- d. Księga Służb, Księga Jakości, instrukcje technologiczne

**36. Do napojów mlecznych fermentowanych nie zaliczamy**

- a. jogurtów owocowych
- b. maślanki z owocami
- c. koktajli mlecznych
- d. kefiru owocowego

**37. Zawartość tłuszczu w śmietance kremowej wynosi**

- a. 12%,
- b. 18%,
- c. 30%,
- d. 35%.

**38. Do grupy synergentów należą**

- a. kwas propionowy i kwas octowy
- b. kwas mlekowy i kwas cytrynowy
- c. azotany(III) i askorbinian sodu
- d. tokoferol i galusan propylu

**39. Wyrobem ciastkarskim najbardziej narażonym na zakażenie gronkowcem złocistym jest**

- a. keks
- b. masa
- c. krem
- d. glazura

**40. Karmelki otrzymuje się z**

- a. cukru inwertowanego
- b. syropu skrobiowego
- c. masy karmelowej
- d. pomady wodnej

**41. Elementem wieprzowym jest**

- a. łata
- b. mostek
- c. łopata
- d. szponder

**42. Półproduktem w produkcji wina jest**

- a. słód
- b. zacier
- c. moszcz
- d. brzeczka

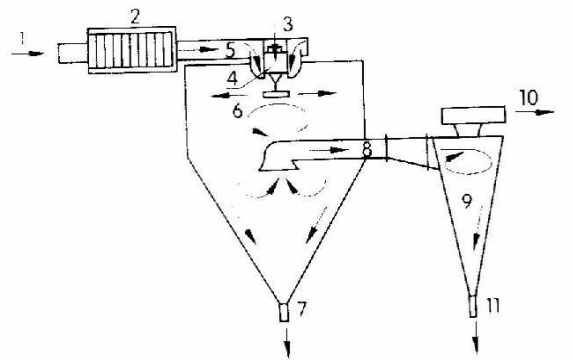
**43. Drgania naddźwiękowe, filtrowanie i wirowanie to metody utrwalania**

- a. techniczne
- b. biologiczne

- c. radiacyjne
- d. mechaniczne

**44. Przedstawione urządzenie służy do**

- a. produkcji kawy instant
- b. wysycania aromatem cukru
- c. transportu wewnętrznego mąki
- d. suszenia rozdrobnionych warzyw



**45. Preparat wysokobiałkowy otrzymany z mąki pszenicy, zawierający 85% białka to**

- a. skrobia modyfikowana
- b. gluten witaminowy
- c. gluten witalny
- d. semolina

**46. Obróbka wstępna ryb, polegająca na oddzieleniu głowy wraz z przewodem pokarmowym bez otwierania jamy brzusznej to**

- a. odgardlanie
- b. patroszenie
- c. mobbing
- d. nobbing

**47. Produkt owocowy przecierowy, otrzymany kremogenu, rozcieńczony wodą z dodatkiem cukru i kwasów spożywczych to**

- a. sok
- b. napój
- c. nektar
- d. koncentrat

**48. Usunięcie z oleju substancji białkowych, fosfatydów i substancji koloidalnych to**

- a. odwanianie
- b. odbarwianie
- c. odkwaszanie

d. odszlamianie

**49. Naturalny barwnik o intensywnym brązowym zabarwieniu, otrzymywany przez prażenie cukru w temperaturze powyżej 100°C to**

- a. patok
- b. karmel
- c. rafinada
- d. cukier inwertowany

**50. Melasa to produkt uboczny powstający przy produkcji**

- a. wina
- b. cukru
- c. soków
- d. drożdży