

Sprawdzian nr 2

1. Norma technologiczna dotyczy

- a. ogólnych postanowień w jednej określonej dziedzinie
- b. terminów i ich definicji, objaśnień i przykładów
- c. metod i kolejności badań, pobierania próbek
- d. wymagań, które powinien spełniać wyrób

2. Składniki pokarmowe pełniące funkcje budulcowe w organizmie to

- a. białka i tłuszcze
- b. białka i sole mineralne
- c. węglowodany i tłuszcze
- d. witaminy i sole mineralne

3. Amylaza to enzymy katalizujące rozkład

- a. białek
- b. skrobi
- c. pektyn
- d. sacharozy

4. Skrót NNKT oznacza

- a. niezbędne nasycone kwasy tłuszczowe
- b. niepełnowartościowe nasycone kwasy tłuszczowe
- c. niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe
- d. niepełnowartościowe nienasycone kwasy tłuszczowe

5. Podstawowym białkiem mleka jest

- a. gluten
- b. kazeina
- c. amyloza
- d. elastyna

6. Do grupy opakowań nietrwałych zalicza się torebki papierowe oraz

- a. butelki
- b. puszki metalowe
- c. kartony
- d. folie spożywcze

7. Do napojów mlecznych fermentowanych należą

- a. kefir, jogurt
- b. kefir, mleko kawowe
- c. jogurt, mleko zagęszczone
- d. mleko spożywcze, maślanka

8. Które produkty dostarczają pełnowartościowego białka

- a. jaja
- b. kasze
- c. grzyby
- d. ziemniaki

9. Rozparzanie polega na

- a. ogrzaniu surowca do temperatury wrzenia
- b. silnym ogrzewaniu surowca w gorącym tłuszczu
- c. gwałtownym rozprężaniu uprzednio ogrzanego surowca
- d. ogrzewaniu za pomocą pary w celu przejścia surowca w stan półpłynny

10. Homogenizacja mleka

- a. zapobiega zbieraniu się tłuszczu na powierzchni mleka
- b. zwiększa jego wartość odżywczą i energetyczną
- c. zmniejsza zawartość tłuszczu w mleku
- d. powoduje jego oczyszczanie

11. W czasie gotowania skrobia ulega

- a. karmelizacji
- b. denaturacji
- c. kleikowaniu
- d. fermentacji

12. Substancjami stosowanymi w osmoaktywnych metodach utrwalania żywności są

- a. chlorek sodu, cukier
- b. kwas cytrynowy, ocet
- c. kwas winowy, cukier
- d. pektyny, ocet

13. Celem peklowania mięsa jest zwiększenie

- a. smakowości i aromatu wyrobu
- b. trwałości i utrwalenie barwy
- c. wydajności produkcji
- d. wartości zdrowotnej

14. Do których metod utrwalania żywności należy wędzenie

- a. mikrobiologicznych
- b. fizykochemicznych
- c. chemicznych
- d. fizycznych

15. Do pomiaru ciśnienia stosuje się

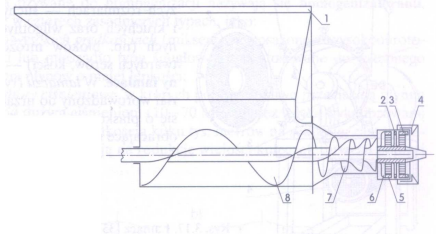
- a. termometry
- b. manometry
- c. areometry
- d. rotometry

16. Jak nazywa się urządzenie do rozrostu i fermentacji ciasta?

- a. garownik
- b. masownica
- c. przesiewacz
- d. piec obrotowy

17. Jakie urządzenie jest przedstawione na schemacie?

- a. masownica
- b. mieszarka
- c. kuter
- d. wilk



18. Metoda Kjeldahla wykorzystywana w analizie środków spożywczych służy do oznaczania zawartości

- a. białka
- b. cukru
- c. popiołu
- d. tłuszczu

19. Która z metod jest stosowana do oznaczania gęstości mleka dostarczonego do zakładu mleczarskiego

- a. jodometryczna
- b. areometryczna
- c. grawimetryczna
- d. alkacymetryczna

20. Do oznaczania twardości wody stosuje się metodę

- a. wersenianową
- b. Bertranda
- c. piknometryczną
- d. Winklera

21. Przeprowadzanie kolejno zaplanowanych obserwacji w punkcie krytycznym, w celu stwierdzenia czy znajduje się on pod kontrolą to

- a. działania zapobiegawcze
- b. działania korygujące
- c. analiza zagrożeń
- d. monitoring

22. Surowcem do produkcji piwa w Polsce jest

- a. jęczmień
- b. gorczyca
- c. owies
- d. żyto

23. Do barwienia serów podpuszczkowych stosuje się

- a. karmel
- b. annato
- c. chlorofil
- d. koszelinę

24. Do produkcji marcepana stosuje się

- a. orzechy
- b. migdały
- c. mak
- d. ser

25. Które z metod utrwalania żywności mają zastosowanie w produkcji marmolad

- a. blanszowanie i słodzenie
- b. słodzenie i zagęszczanie
- c. zagęszczanie i solenie
- d. słodzenie i suszenie

26. Utrwalanie przez sterylizację stosuje się przy produkcji

- a. oleju rzepakowego
- b. sera twarogowego
- c. konserw mięsnych
- d. piwa jasnego

27. Którą metodę utrwalania stosuje się przy produkcji ogórków konserwowych

- a. solenie
- b. kiszenie
- c. słodzenie
- d. marynowanie

28. Do produkcji makaronu suszonego stosowane są suszarki

- a. bębnowe
- b. tunelowe
- c. rozpyłowe
- d. walcowe

29. Do zamrażania groszku stosuje się zamrażarki

- a. taśmowe spiralne
- b. fluidyzacyjne
- c. kontaktowe
- d. tunelowe

30. Wygniatanie masła przeprowadza się w

- a. prasach
- b. masownicach
- c. mieszalnikach
- d. masielnicach

31. W wirówkach baktofugacyjnych przeprowadza się

uwodornienie tłuszczów
normalizację tłuszczów
oczyszczanie mleka
zaszczepianie mleka

32. Opakowania transportowe dla masła o masie jednostkowej 250 g stanowią kartony z tektury zawierające po 12 kg masła. Ile sztuk opakowań zbiorczych potrzeba, aby zapakować 360 kg masła?

- a. 3 szt
- b. 12 szt
- c. 20 szt
- d. 30 szt

33. Wydajność produkcji wyrobu mięsnego w masarni wynosi 120 %. Ile kg surowca podstawowego należy pobrać z magazynu, aby otrzymać 600 kg wyrobu gotowego?

- a. 1200 kg
- b. 800 kg
- c. 500 kg
- d. 400 kg

34. Do wyprodukowania 1000 kg czekolady pełnej zużyto 3 kg lecytyny sojowej. Ile wynosi dodatek lecytyny potrzebnej do wyprodukowania 100 kg czekolady?

- a. 200g
- b. 300g
- c. 400g
- d. 500g

35. Ile mąki pszennej typ 500 potrzeba do wyprodukowania 5 kg pączków, jeżeli na 1kg gotowego wyrobu potrzeba 620 g tej mąki?

- a. 2,5kg
- b. 2,8kg
- c. 3,1kg
- d. 3,5kg

36. W tabeli przedstawiono wymagania dla masła wg PN. Zawartość tłuszczu w maśle wyborowym solonym wynosi

- a. 16,0%
- b. 73,5%
- c. 80,0%
- d. 82,0%

| Cechy | Masło | |
|--|-------------------------------|---------|
| | Extra, Delikatesowe, Wyborowe | Stołowe |
| Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 16 | 24 |
| Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie mniej niż: -masło niesolone -masło solone | 82,0 80,0 | 73,5 |

37. Zgodnie z zamieszczoną w tabeli PN kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy dla dżemów niskosłodzonych wynosi

- a. 0,9%
- b. 0,7%
- c. 0,5%
- d. 0,3%

| | |
|---|-------------|
| Zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż, dla: -dżemów niskosłodzonych -dżemów wysokosłodzonych | 28:50 63 |
| Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy, %(m/m), nie mniej niż, dla: -dżemów niskosłodzonych -dżemów wysokosłodzonych | 0,5 0,7 |

38. Wytłoki z czarnych porzeczek i innych owoców kolorowych wykorzystuje się do produkcji

- a. dżemów wysokosłodzonych

- b. naturalnych barwników
- c. chlorofilu
- d. słodcu

39. Do produkcji preparatów pektynowych wykorzystywane są

- a. odpady z zielonego groszku
- b. odpady z marchwi
- c. wytloki jabłkowe
- d. pestki śliwek

40. Do produkcji drożdży piekarskich wykorzystuje się

- a. wysłodki
- b. melasę
- c. makuchy
- d. młóto

41. Koszt produkcji 1 kg kielbasy toruńskiej wynosi 7,5 zł. Jaki jest koszt wyprodukowania 400 kg tej kielbasy?

- a. 7 000 zł
- b. 6 000 zł
- c. 3 000 zł
- d. 2 000 zł

42. W zakładzie przetwórstwa spożywczego miesięczna produkcja wyrobu gotowego wynosi 20 ton. Koszt jednostkowy produkcji 1 kg wyrobu wynosi 5 zł. Ile wynosi całkowity koszt miesięcznej produkcji?

- a. 1 000 zł
- b. 15 000 zł
- c. 100 000 zł
- d. 150 000 zł

43. Jednostkowy koszt produkcji 1 kg cukru wynosi 2 zł. Określ cenę detaliczną 1 kg cukru, jeżeli marża wynosi 30 %

- a. 4,00 zł
- b. 3,60 zł
- c. 2,60 zł
- d. 2,30 zł

44. Strategiczny plan marketingowy jest

- a. krótkookresowy, dotyczy konkretnych celów
- b. długookresowy, wytycza kierunki działania firmy
- c. ustalany przez najniższy szczebel menedżerski
- d. przygotowany do realizacji planu operacyjnego

45. Podstawowe wyposażenie apteczki pierwszej pomocy to

- a. bandaż, woda utleniona, opaska uciskowa
- b. gaza, krople nasecowe, ciśnieniomierz
- c. wata, krople żołądkowe, termometr
- d. plaster, antybiotyki, glukometr

46. Pracownik biorący udział w procesie produkcji żywności nie może

- a. palić papierosów w palarni zakładu
- b. jeść i pić w czasie przerw w pracy
- c. nosić biżuterii i zegarka
- d. nosić maski ochronnej

47. Do zagrożeń fizycznych występujących w przetwórstwie spożywczym zalicza się

- a. mikroorganizmy i ostre zapachy
- b. substancje toksyczne
- c. substancje drażniące
- d. hałas i wibracje

48. W fermentowniach browarów i gorzelnii wydzielają się duże ilości dwutlenku węgla. Przebywanie pracownika w takiej atmosferze

- a. męczy jego wzrok
- b. nie szkodzi pracownikowi
- c. grozi omdleniem i uduszeniem
- d. zwiększa sprawność jego organizmu

49. Każdy pracownik, który zauważył wypadek przy pracy, jest zobowiązany w pierwszej kolejności do

- a. zbadania jego okoliczności
- b. zabezpieczenia miejsca zdarzenia
- c. udzielenia pomocy poszkodowanemu
- d. zawiadomienia pracodawcy o wypadku

50. W wyniku rozszczelnienia instalacji chłodniczej, wydzielający się amoniak spowodował zatrucie pracownika. Pierwsza pomoc w takim przypadku polega na

- a. wyniesieniu poszkodowanego na świeże powietrze
- b. podaniu poszkodowanemu roztworu węgla aktywnego
- c. posadzeniu poszkodowanego z głową do przodu
- d. wywołaniu u poszkodowanego wymiotów