

## Sprawdzian nr 2

**1. W normie zużycia opakowań na 1 000 kg wyrobu odczytano, że zużywa się 250 sztuk nalepek. Oblicz niezbędną ilość nalepek na 6 000 kg danego wyrobu.**

- a. 500
- b. 1000
- c. 1500
- d. 2000

**2. Przy produkcji ogórków marynowanych zastosowano utrwalanie**

- a. przez zagęszczanie i pasteryzację
- b. za pomocą cukrów i sterylizację
- c. za pomocą kwasów spożywczych i pasteryzację
- d. przez sterylizację

**3. Lecytyna jako produkt uboczny powstający w przetwórstwie olejarskim znalazła zastosowanie jako**

- a. dodatek przy produkcji kiszonek
- b. dodatek przy produkcji margaryny i czekolady
- c. substancja zagęszczająca budynie i sosy
- d. składnik miodu naturalnego i sztucznego

**4. Operację, w wyniku której otrzymuje się jednorodną mieszaninę z dwóch lub więcej składników nazywamy**

- a. wirowaniem
- b. destylacją
- c. sedymentacją
- d. mieszaniem

**5. Do środków myjących zaliczamy**

- a. wapno chlorowane
- b. wodorotlenek sodu
- c. chloraminę
- d. sterinol

**6. Operacjami mechanicznymi są**

- a. wirowanie, kutrowanie, homogenizacja
- b. fermentacja, destylacja, zamrażanie
- c. wirowanie, destylacja, homogenizacja
- d. zamrażanie, kutrowanie, fermentacja

**7. Normy oznaczone symbolem ZN zalicza się do grupy norm**

- a. branżowych
- b. międzynarodowych
- c. zakładowych
- d. krajowych

**8. Fermentacja alkoholowa to proces polegający na**

- a. tlenowej przemianie cukrów złożonych, zachodzący przy udziale drożdży
- b. beztlenowej przemianie cukrów prostych, zachodzący przy udziale bakterii
- c. beztlenowej przemianie cukrów prostych, zachodzący przy udziale drożdży
- d. tlenowej lub beztlenowej przemianie cukrów prostych, zachodzący przy udziale bakterii

**9. Jedną z metod stosowanych do przedłużania trwałości żywności jest pasteryzacja. Zaliczana jest ona do metod:**

- a. fizycznych
- b. biologicznych
- c. skojarzonych
- d. niekonwencjonalnych

**10. Pasteryzację stosuje się do utrwalania**

- a. oleju
- b. piwa
- c. octu
- d. wódek

**11. Proces suszenia produktu w stanie zamrożonym przy zredukowanym ciśnieniu nazywamy suszeniem**

- a. kontaktowym
- b. ciśnieniowym
- c. fluidyzacyjnym
- d. sublimacyjnym

**12. Urządzenie w którym prowadzi się proces zagęszczania pod zmniejszonym ciśnieniem to**

- a. skraplacz
- b. autoklaw
- c. dyfuzor
- d. wyparka

**13. Oznaczanie kwasowości produktów spożywczych za pomocą miareczkowania opiera się na metodach**

- a. argentometrycznych
- b. kompleksometrycznych
- c. redoksymetrycznych
- d. alkacymetrycznych

**14. Piknometr wykorzystuje się do pomiaru**

- a. gęstości roztworu
- b. współczynnika załamania światła
- c. kwasowości aktywnej
- d. zawartości tłuszczu

**15. Wirówki czyszcząco-homogenizujące (klasyfikatory) stosuje się do oczyszczania**

- a. cukru
- b. oleju surowego
- c. mleka
- d. krochmalu

**16. Ciąg operacji i procesów jednostkowych, następujących w określonej sekwencji czasowej, nazywamy**

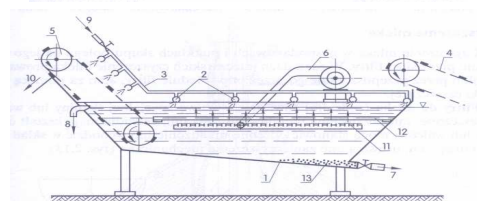
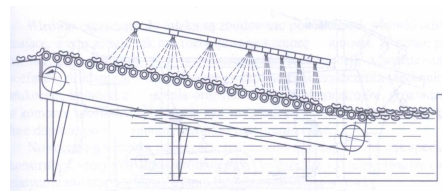
- a. procesem technologicznym
- b. zabiegiem technologicznym
- c. przetwórstwem spożywczym
- d. utrwalaniem żywności

**17. Są to ciemnobrunatne kuleczki o średnicy od 3 do 4 mm zawierające od 34 do 48 % tłuszczu. Jaki surowiec opisano?**

- a. ziarna żyta
- b. nasiona rzepaku
- c. nasiona grochu
- d. owoce dzikiej róży

**18. Rysunki przedstawiają kolejno myjki**

- a. wodna, natryskowa
- b. natryskowa, wodno-powietrzna
- c. wodna, natryskowo-powietrzna
- d. wodno-powietrzna, natryskowa



**19. Konserwanty to substancje które**

- a. hamują rozwój drobnoustrojów i przedłużają trwałość żywności
- b. służą do korygowania i utrzymywania określonej kwasowości
- c. zapobiegają samoistnym zmianom produktów, np. krystalizacji cukru w lodach
- d. przedłużają i wspomagają działanie przeciwutleniaczy

**20. Kefir to napój mleczny, który uzyskuje się w wyniku fermentacji**

- a. mlekowej i alkoholowej
- b. mlekowej i masłowej
- c. masłowej i propionowej
- d. wyłącznie mlekowej

**21. Podstawowym surowcem do produkcji piwa jest**

- a. żyto
- b. jęczmień
- c. cukier
- d. ziemniak

**22. Mleko spożywcze pasteryzowane przeznaczone dla odbiorców indywidualnych może być pakowane w**

- a. puszki z blachy chromowanej
- b. tuby powlekane elastycznym lakierem
- c. pudełka z tektury falistej
- d. torebki polietylenowe

**23. Do produkcji serów wykorzystuje się**

- a. podpuszczkę
- b. amylazę
- c. celulazę
- d. inwertazę

**24. Który półprodukt stosowany jest w przetwórstwie spożywczym**

- a. cukier
- b. ciasto
- c. pszenica
- d. jabłko

**25. Dodatek do żywności stosowany przy produkcji dżemu to**

- a. pulpa owocowa
- b. cukier kryształ
- c. sok owocowy
- d. pektyna

**26. Przy produkcji rodzynek zastosujesz utrwalanie poprzez**

- a. blanszowanie
- b. zagęszczanie
- c. suszenie
- d. pasteryzację

**27. W celu oznaczenia zawartości białka w mięsie stosuje się metodę**

- a. Lane-Eynona
- b. Bertranda
- c. Kjeldahla
- d. Soxhleta

**28. Metoda Mohra służąca do oznaczania soli kuchennej w produktach spożywczych polega na bezpośrednim miareczkowaniu badanej próbki mianowanym roztworem**

- a.  $\text{AgNO}_3$
- b.  $\text{NH}_4\text{SCN}$
- c.  $\text{K}_2\text{CrO}_4$
- d.  $\text{HNO}_3$

**29. HACCP to**

- a. system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności polegający na analizie zagrożeń i kontroli punktów krytycznych.
- b. sposób zarządzania zmierzający do najefektywniejszego wykorzystania zasobów, aby uzyskać pełną satysfakcję klienta.
- c. system zapewnienia jakości określający prawie każdą czynność pracownika, zadania kierownictwa, sposoby kontrolowania jakości wyrobów w celu uzyskania wyrobów o najwyższej jakości.
- d. zbiór zasad stosowanych w przetwórstwie żywności opierający się na aktach prawnych w celu wyprodukowania żywności o odpowiedniej jakości zdrowotnej.

**30. Stabilizatory są to substancje, które**

- a. hamują rozwój drobnoustrojów i przedłużają trwałość żywności
- b. nie mają smaku i zapachu, ale wzmacniają działanie przypraw
- c. zapobiegają samorzutnym zmianom produktu, np. rozwarstwianiu
- d. przedłużają trwałość wielonienasyconych kwasów tłuszczowych

**31. Które urządzenie służy do rozdrabniania mięsa?**

- a. tryjer
- b. wilk
- c. wyparka
- d. autoklaw

**32. Na 1000 kg gotowego wyrobu zużywa się 250 sztuk kartonów. Ile wynosi ich zapotrzebowanie na 450 kg wyrobu?**

- a. 20,5 kg
- b. 25,0 kg
- c. 112,5 kg
- d. 125,0 kg

**33. Na 1000 kg kremu do przekładania markiz zużywa się 250 kg tłuszczu cukierniczego. Ile należy zamówić tłuszczu na 150 kg tego kremu?**

- a. 37,5 kg
- b. 50,0 kg
- c. 125,0 kg
- d. 145,5 kg

**34. Niejadalne elementy uboczne poubojowe, takie jak skóry, rogowizna, przelyki stosuje się jako surowiec do produkcji**

- a. wędzonek
- b. pektyn
- c. mączki paszowej
- d. barwników

**35. Tabela przedstawia wytyczne magazynowania wybranych surowców spożywczych. Jakie są warunki przechowywania margaryny mlecznej?**

Nazwa surowca	Temperatura w °C nie wyższa niż	Wilgotność w % nie wyższa niż	Okres magazynowania
cukier kryształ	15	50-70	bez ograniczeń
smalec	0-4	85	7 miesięcy
margaryn mleczna	10	75	14 dni
jaja świeże	10	70	14 dni
marmolada	15	80	4 miesiące

- a. temperatura 15 °C i wilgotność 80%
- b. temperatura 6 °C i wilgotność 70%
- c. temperatura 11 °C i wilgotność 78%
- d. temperatura 20 °C i wilgotność 75%

**36. W czasie pracy krajalnicy strunowej zauważono nierównomierną pracę strun krojących. Jak powinien się zachować pracownik obsługujący krajalnicę zanim rozpocznie pracę?**

- a. wyłączyć krajalnicę i powiadomić przełożonego
- b. na podstawie instrukcji obsługi spróbować naprawić krajalnicę
- c. wyłączyć krajalnicę po zakończeniu krojenia
- d. zdjąć osłony zabezpieczające i zakończyć krojenie

**37. Operacja związana ze zmniejszeniem wymiarów surowca to**

- a. dozowanie
- b. rozdrabnianie
- c. sedymentacja
- d. filtrowanie

**38. Zakład przetwórczy produkuje 15 ton miesięcznie wyrobu gotowego. Koszty całkowite produkcji wynoszą 30 000 zł. Oblicz jednostkowy koszt produkcji 1 kg wyrobu.**

- a. 2 zł
- b. 9 zł
- c. 26 zł
- d. 30 zł

**39. Piekarnia obsługuje kilka grup nabywców oferując do sprzedaży te same produkty i stosując te same działania marketingowe. Oznacza to, że właściciel piekarni zastosował strategię marketingu**

- a. niezróżnicowanego
- b. zróżnicowanego
- c. skoncentrowanego
- d. konkurencji

**40. W czasie czyszczenia i konserwacji maszyna**

- a. może pozostawać pod napięciem
- b. powinna być w ruchu z osłoną
- c. musi być wyłączona spod napięcia
- d. może być w ruchu i pod napięciem

**41. W zakładach spożywczych mokre posadzki grożą**

- a. zanieczyszczeniem fizycznym żywności
- b. poślizgnięciem się pracownika
- c. zakażeniem mikrobiologicznym
- d. zanieczyszczeniem produktu gotowego

**42. Który sortownik służy do sortowania ogórków?**

- a. sitowy
- b. ślimakowy
- c. tarczowy
- d. kaskadowy

**43. W przypadku powstania pożaru w miejscu pracy należy**

- a. niezwłocznie opuścić budynek, w którym wybuchł pożar
- b. niezwłocznie zawiadomić przełożonego i opuścić budynek
- c. zawiadomić straż pożarną i przystąpić do gaszenia pożaru
- d. otworzyć okna i drzwi, zawiadomić przełożonego i straż pożarną

**44. W przypadku ran otwartych na rękach, owrzodzeń, ropnych schorzeń gardła lub biegunki pracownik mający bezpośredni kontakt z produkcją żywności**

- a. może przystąpić do pracy jedynie za zgodą lekarza.
- b. powinien być dopuszczony do pracy i obserwowany przez przełożonego, a w razie pogorszenia się stanu zdrowia należy wezwać lekarza.
- c. może być dopuszczony do pracy i obserwowany przez przełożonego, a w razie pogorszenia się stanu zdrowia należy wezwać lekarza.
- d. może przystąpić do pracy

**45. W przypadku omdlenia pierwsza pomoc polega na**

- a. przemyciu twarzy roztworem kwasu bornego
- b. ułożeniu poszkodowanego poziomo i podaniu środka uspokajającego
- c. ułożeniu poszkodowanego poziomo z lekkim uniesieniem nóg
- d. utrzymaniu poszkodowanego w pozycji pionowej i wezwaniu lekarza

**46. W przypadku niewielkiego skaleczenia nożem na stanowisku patroszenia drobiu do dezynfekcji rany można użyć**

- a. wody destylowanej
- b. wody utlenionej
- c. roztworu amoniaku
- d. roztworu kwasu octowego

**47. W zakładzie przetwórczym za przestrzeganie zasad bhp odpowiedzialność ponosi**

- a. wyłącznie pracodawca
- b. wyłącznie pracownik
- c. pracodawca lub pracownik, w zależności od rodzaju produkcji
- d. zarówno pracodawca jak i pracownik

**48. Do metod termicznych utrwalania żywności należą**

- a. radiacyjna i promieniowania nadfioletowego
- b. wysokich ciśnień i drgania naddźwiękowe
- c. filtrowanie i wirowanie
- d. zamrażanie i sterylizacja

**49. Wysładki jako najważniejszy uboczny produkt przemysłu cukrowniczego zagospodarowuje się jako**

- a. materiał energetyczny
- b. surowiec do produkcji aromatów
- c. dodatek do produkcji masła
- d. wartościową paszę dla zwierząt

**50. Koszt wyprodukowania jednego litra soku jabłkowego wynosi 2 zł. Oblicz koszt wyprodukowania 2000 butelek tego soku o pojemności 0,25 litra**

- a. 1 000 zł
- b. 4 000 zł
- c. 15 000 zł
- d. 30 000 zł