

Sprawdzian nr 4

1. Z tłoczenia owoców otrzymuje się

- a. sok surowy
- b. kremogen
- c. przecier
- d. pulpe

2. Wsłodki otrzymywane w produkcji cukru to

- a. materiał pomocniczy
- b. produkt końcowy
- c. produkt uboczny
- d. półprodukt

3. Izolatem jest

- a. miód
- b. skrobia
- c. sok owocowy
- d. mąka pszenna

4. Wymagania jakościowe, które powinien spełniać gotowy produkt zawarte są w normie

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

5. Do dezynfekcji chemicznej pomieszczeń i sprzętów nie stosuje się

- a. środków utleniających zawierających chlor
- b. czwartorzędowych środków anionowych
- c. mocnych kwasów i zasad
- d. ultradźwięków

6. Owoce ziarnkowe to

- a. czereśnie, maliny, jabłka
- b. porzeczki, agrest, wiśnie
- c. jabłka, gruszki, pigwy
- d. śliwki, wiśnie, jabłka

7. Przedstawiony znak, umieszczony na opakowaniu produktu spożywczego, oznacza opakowanie

- a. hermetyczne
- b. do ponownego przerobu
- c. produktów szybko psujących się
- d. przeznaczone do kontaktu z żywnością



8. W produkcji margaryn, w celu utwardzenia olejów roślinnych, stosuje się proces

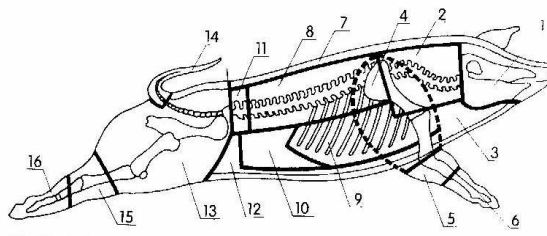
- a. hydrolizy
- b. utwardzania
- c. aglomeracji
- d. żelifikacji

9. W zamrażaniu owiewowym, jako czynnik odbierający ciepło od produktu, stosuje się

- a. skroplone gazy
- b. oziębione płyny
- c. oziębione powietrze
- d. oziębione powierzchnie

10. Karkówka to element opisany na rysunku numerem

- a. 8
- b. 4
- c. 3
- d. 2



11. Wytworzenie kwasu octowego z etanolu pod wpływem bakterii octowych to wynik procesu

- a. dyfuzyjnego
- b. chemicznego
- c. fermentacyjnego
- d. fizykochemicznego

12. Pracownik działu wędlin podrobowych obsługujący kocioł otwarty narażony jest na

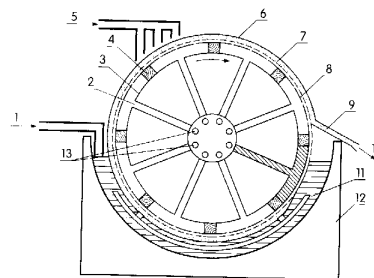
- a. upadkiem z wysokości
- b. zatruciem oparami z kotła
- c. oparzenia wywarem mięsny
- d. porażenie prądem elektrycznym

13. Do sortowania ziarna zbóż według kształtu i wielkości służy

- a. młewnik
- b. żmijka
- c. cyklon
- d. tryjer

14. Rysunek przedstawia

- a. filtr bębnowy
- b. młynek koloidalny
- c. rozpylacz tarczowy
- d. prasę rotacyjną



15. Które urządzenie, stosowane w przemyśle spożywczym, przeznaczone jest do rozdzielania materiałów niejednorodnych z wykorzystaniem działania siły odśrodkowej?

- a. odsiewacz płaski
- b. prasa ślimakowa
- c. prasa filtracyjna
- d. wirówka

16. Płyny Fehlinga I i II stosowane są do oznaczania

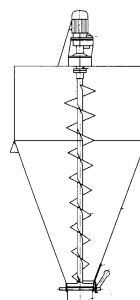
- a. cukrów
- b. azotanów
- c. chlorku sodu
- d. kwasów tłuszczowych

17. Refraktometr przeznaczony jest do pomiaru

- a. kąta skręcania płaszczyzny światła spolaryzowanego
- b. absorpcji światła o określonej długości fali
- c. współczynnika załamania światła
- d. długości fali świetlnej

18. Jakie urządzenie przedstawione jest na rysunku?

- a. cyklon
- b. wirówka
- c. ekstruder
- d. mieszarka



19. Dobra Praktyka Produkcyjna w dokumentacji systemów i procedur zapewnienia jakości to

- a. DPP
- b. GMP
- c. GHP
- d. TQM

20. Miejsce w procesie produkcji żywności, w którym należy zastosować kontrolę w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego gotowego produktu to

- a. Technologiczny Punkt Kontroli
- b. Techniczny Punkt Kontroli
- c. Krytyczny Punkt Kontroli
- d. Końcowy Punkt Kontroli

21. Podstawą systemu zarządzania jakością w przemyśle spożywczym są normy

- a. PN – EN 45014
- b. PN – N 18001
- c. ISO 14001
- d. ISO 9000

22. Jednym ze sposobów polepszenia jakości wypiekowej mąki słabej jest dodanie

- a. glutenu witalnego
- b. mleka w proszku
- c. jaj w proszku
- d. drożdży

23. Do wyrobu ciast biszkoptowych oprócz mąki stosuje się

- a. cukier i jaja
- b. tłuszcz i jaja
- c. cukier i tłuszcz
- d. jaja i środki spulchniające

24. Do pakowania mleka sterylizowanego systemem UHT stosuje się

- a. pudełka typu tetra pak
- b. pudełka typu kliklok
- c. butelki z PET
- d. butelki z PP

25. Która metoda jest stosowana do peklowania mięsa drobnego przeznaczonego do produkcji kielbas?

- a. nastrzykowa
- b. zalewowa
- c. mieszana
- d. sucha

26. Do utrwalania groszku zielonego surowego, w celu przedłużenia trwałości surowca do kilku miesięcy, należy zastosować metodę

- a. pasteryzacji
- b. zamrażania
- c. chłodzenia
- d. sterylizacji

27. Które urządzenia są niezbędne do produkcji koncentratu pomidorowego w puszkach?

- a. płuczka wodno-powietrzna, gniotownik, rozparzacz, przecieraczka, homogenizator, rozlewaczka z zamykarką, sterylizator.
- b. płuczka wodno-powietrzna, gniotownik, rozparzacz, przecieraczka, wyparka, rozlewaczka z zamykarką, pasteryzator.
- c. płuczka grabkowa, gniotownik, rozparzacz, przecieraczka, wyparka, rozlewaczka z zamykarką, pasteryzator.
- d. płuczka wodno-powietrzna, gniotownik, przecieraczka, wirówka, rozlewaczka z zamykarką, pasteryzator.

28. Która suszarka powinna być zastosowana do produkcji mleka w proszku, przy uwzględnieniu właściwości surowca i zapewnieniu najlepszej jakości gotowego produktu?

- a. fluidyzacyjna
- b. sublimacyjna
- c. rozpyłowa
- d. walcowa

29. Które urządzenie należy zastosować do wycięcia sacharozy z krajanki buraczanej podczas produkcji cukru?

- a. krystalizator
- b. defekator
- c. dyfuzor
- d. warnik

30. Na podstawie fragmentu receptury kielbasy krakowskiej suchej określ, ile kilogramów mięsa wieprzowego klasy I peklowanego potrzeba do przygotowania 300 kg wsadu surowca do produkcji tej kielbasy.

- a. 235 kg
- b. 216 kg
- c. 205 kg
- d. 195 kg

| | |
|---------------------------------|------|
| Kielbasa krakowska sucha | |
| Wsad surowca peklowanego | |
| w kg / 100 kg wsadu | |
| mięso wieprzowe kl. I | – 65 |
| mięso wieprzowe kl. II | – 15 |
| mięso wołowe kl. II | – 10 |
| słonina | – 10 |

31. Ile pomidorów w ekstrakcie 5% zostanie zużytych do produkcji 2 000 kg koncentratu o zawartości ekstraktu 30 %

- a. 1 000 kg
- b. 6 000 kg
- c. 12 000 kg
- d. 15 000 kg

32. Odpady z przerobu marchwi mogą być wykorzystane do otrzymania

- a. barwników antocyjanowych
- b. barwników karotenowych
- c. kwasu propionowego
- d. kwasu cytrynowego

33. Kości, uzyskiwane jako produkt uboczny w zakładach przetwórstwa mięsnego, mogą być zagospodarowane do produkcji

- a. kazeiny
- b. żelatyny
- c. albuminy
- d. globuliny

34. W tabeli podano wymagania jakościowe jaj w proszku klasy A i B. Badania przeprowadzono dla czterech partii jaj A, B, C, D. Która partia jaj w proszku spełnia wymagania właściwe dla klasy A?

| Wymagania jakościowe zgodne z PN 89/A-86502 Przetwory jajowe suszone | Jaja w proszku | |
|---|----------------|---------|
| | Klasa A | Klasa B |
| Zawartość wody, % nie więcej niż | 5 | 6 |
| Zawartość tłuszczu w suchej masie, % nie mniej niż | 39 | |
| Rozpuszczalność w przeliczeniu na suchą masę, % nie mniej niż | 85 | 75 |

| Badana partia jaj w proszku | Zawartość wody | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % | Rozpuszczalność w przeliczeniu na suchą masę, % |
|-----------------------------|----------------|--------------------------------------|---|
| A | 5,5 | 40 | 77 |
| B | 6,0 | 39 | 84 |
| C | 4,0 | 40 | 86 |
| D | 5,0 | 32 | 86 |

35. W tabeli podano wymagania mikrobiologiczne dla produktów owocowych pasteryzowanych. Która partia produktów nie spełnia wymagań mikrobiologicznych?

| Wymagania mikrobiologiczne* (dopuszczalna liczba komórek drobnoustrojów w 1 g produktu) | | |
|--|-------------------|----------------------------------|
| Drobnoustroje tlenowe mezofilne | Pleśnie i drożdże | Bakterie kwaszące typu mlekowego |
| 102 | 10 | 10 |

*zgodnie z Rozporządzeniem ministra Zdrowia z dnia 13 stycznia 2003 r. w sprawie maksymalnych poziomów zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych [...] (Dz. U z 2003 r. Nr 37, poz 326).

| Partia produktów owocowych pasteryzowanych | Wyniki badań mikrobiologicznych (liczba komórek drobnoustrojów w 1 g produktu) | | |
|--|---|-------------------|----------------------------------|
| | Drobnoustroje tlenowe mezofilne | Pleśnie i drożdże | Bakterie kwaszące typu mlekowego |
| A | 99 | 7 | 10 |
| B | 106 | 14 | 10 |
| C | 100 | 8 | 9 |
| D | 98 | 4 | 9 |

36. Do przykładowego magazynu przekazano ryby wędzone na zimno, pakowane próżniowo z datą produkcji 15 września. Wykorzystując informacje zawarte w tabeli ustal datę trwałości tych ryb, przechowywanych w wymaganej temperaturze

| Sposób wędzenia i pakowania ryb | Trwałość produktu [dni] | Temperatura przechowywania produktu [°C] |
|---|-------------------------|--|
| Łagodnie wędzenie na gorąco | 14 | 4 |
| Wędzenie na zimno, pakowanie próżniowe | 30 | 0 |
| Wędzenie na gorąco, pakowanie próżniowe | 120 | 0 |

- a. 30 września
- b. 30 października
- c. 14 października
- d. 14 grudnia

37. Na wyprodukowanie 1 tony gotowego produktu zakład zużywa 2 tony przecieru śliwkowego w cenie 3000 zł/tonę i 0,3 tony cukru w cenie 2000 zł/tonę. Koszt surowców do produkcji 10 ton powideł śliwkowych wynosi

- a. 3 300 zł
- b. 6 600 zł
- c. 33 000 zł
- d. 66 000 zł

38. Piekarnia pracuje w systemie dwuzmianowym. Koszt produkcji bochenka chleba o masie 1 kg wynosi 1,00 zł. Piekarnia produkuje na każdej zmianie po 500 kg chleba. Ile wynoszą koszty dobowe piekarni?

- a. 500 zł
- b. 1 000 zł
- c. 2 000zł
- d. 2 500zł

39. Koszt własny produkcji 1 kg kaszy jęczmiennej wiejskiej w młynie wynosi 0,60 zł. Kasza sprzedawana jest do hurtowni w cenie 0,75 zł za kg. Ile wynosi zysk młyna ze sprzedaży 3 000 kg tego asortymentu kaszy?

- a. 450 zł
- b. 1 800 zł
- c. 2 250 zł
- d. 2 400zł

40. Jakie narzędzie promocji należy dobrać dla przedsiębiorstwa produkującego olej, które chce zwiększyć stopień atrakcyjności swojego produktu dla nabywców i podwyższyć ich skłonność do zakupu?

- a. reklamę
- b. sponsoring
- c. public relations
- d. sprzedaż osobistą

41. Jaki rodzaj dystrybucji powinno się zastosować przedsiębiorstwo, które dąży do oferowania produktu w możliwie największej liczbie punktów sprzedaży detalicznej?

- a. mieszaną
- b. wyłączną
- c. selektywną
- d. intensywną

42. Po zaobserwowaniu w czasie pracy wirówki do mleka nadmiernych drgań należy

- a. zredukować ilość obrotów aż do ustąpienia drgań
- b. niezwłocznie wyłączyć ją z ruchu i poddać specjalistycznemu przeglądowi technicznemu
- c. wyłączyć ją z ruchu, a następnie uruchomić ją ponownie i sprawdzić poprawność pracy urządzenia
- d. zaopatrzyć pracowników w ochraniacze przed hałasem do czasu planowanego przeglądu technicznego

43. Pomieszczenia w których odbywa się segregowanie cukru muszą być bezwzględnie wyposażone

- a. w urządzenia odpylające
- b. w decybelomierze
- c. w manometry
- d. w barometry

44. Co oznacza znak przedstawiony na rysunku?

- a. instalacja grzejna
- b. lina ewakuacyjna
- c. hydrant wewnętrzny
- d. uwaga! skroplone gazy



45. Pracownik obsługujący urządzenia wędzarnicze narażony jest na szkodliwe działanie

- a. metanu
- b. amoniaku
- c. tlenku węgla
- d. chlorowodoru

46. Pracownik z działu rozbioru mięsa głęboko zranił się nożem w łydkę. Powstała rana bardzo mocno krwawi. Jak należy postąpić w takiej sytuacji?

- a. Zastosować ucisk w dole podkolanowym, wezwać pogotowie ratunkowe.
- b. Przyłożyć opatrunek bezpośrednio na ranę, zawiadomić pogotowie.
- c. Zastosować ucisk w dole podkolanowym, odesłać poszkodowanego do przychodni lekarskiej.
- d. Założyć opatrunek jałowy na ranę, odesłać poszkodowanego do domu pod opieką innego pracownika.

47. Pracownik chłodni zakładów mięsnych wchodząc do chłodzonych pomieszczeń magazynowych wypełnionych mięsem wyczuł silny zapach amoniaku. Co powinien zrobić w pierwszej kolejności?

- a. Przewietrzyć magazyn
- b. Przystąpić do wyładunku mięsa
- c. Uruchomić wentylację awaryjną, odciąć dopływ amoniaku
- d. Zamknąć pomieszczenie, powiadomić pogotowie techniczne.

48. Pracownik laboratorium zakładowego w wyniku nieostrożnej pracy poparzył dłońe stężonym roztworem zasady sodowej. W tej sytuacji poparzone miejsce należy

- a. zneutralizować roztworem wodorowęglanu sodu
- b. zneutralizować roztworem kwasu octowego
- c. przepłukać strumieniem bieżącej wody
- d. poleać alkoholem etylowym

49. Palącą się na człowieku odzież, np. ubranie robocze, należy ugasić

- a. wodą, kocem lub płaszczem
- b. gaśnicą proszkową
- c. gaśnicą śniegową
- d. gaśnicą pianową

50 Sygnalizację alarmową, która informuje o nadmiarze par amoniaku instaluje się w

- a. chłodni.
- b. pekłowni
- c. kotłowni
- d. farszowni