

Sprawdzian 5

1. Do chemicznego konserwowania soków, przecierów oraz pulp owocowych służy
 - a. kwas octowy
 - b. azotan sodu(III)
 - c. dwutlenek siarki
 - d. kwas propionowy

2. Podczas prawidłowego przebiegu fermentacji brzeczki piwnej udział biorą drobnoustroje gatunku
 - a. *Aspergillus niger*
 - b. *Streptococcus lactis*.
 - c. *Lactobacillus bulgaricus*
 - d. *Saccharomyces carlsbergensis*

3. Operacja jednostkowa polegająca na dzieleniu surowca na części pod wpływem działania sił mechanicznych i ułatwiająca np. wydobycie soku z owoców to
 - a. wirowanie
 - b. mieszanie
 - c. rozdrabnianie
 - d. homogenizacja

4. Proces prowadzony w konwektorach, na materiale białkowym (np. mięsie), w wyniku którego otrzymuje się płynne przyprawy bulionowe to
 - a. hydroliza
 - b. modyfikacja
 - c. neutralizacja
 - d. transestryfikacja

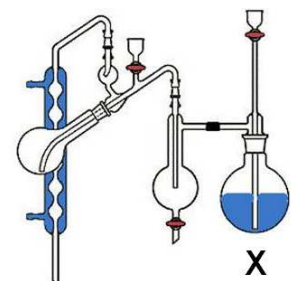
5. Do barwienia karmelków stosuje się dodatek
 - a. nizinny
 - b. betaniny
 - c. cytrynianu sodowego
 - d. korzenia mydlnicy lekarskiej

6. Surowcem do produkcji moszczu są
 - a. czereśnie
 - b. rabarbar
 - c. pomidory
 - d. marchew

7. Do produkcji kwasu cytrynowego wykorzystuje się
 - a. wyłoki owocowe
 - b. melasę buraczaną
 - c. młóto słodownicze
 - d. wysłodki buraczane

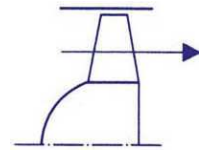
8. Wytloki jabłkowe powstające podczas tłoczenia soku jabłkowego stosuje się do produkcji
- suszu jabłkowego
 - preparatów pektynowych
 - marmolady wieloowocowej
 - preparatów enzymatycznych
9. Młóto słodownicze wykorzystuje się do
- produkcji drożdży
 - na paszę dla zwierząt
 - do produkcji kwasu propionowego
 - do produkcji preparatów enzymatycznych
10. Pracownik magazynu mrożonych wyrobów gotowych powinien ubrać wchodząc do magazynu odzież ochronną składającą się z następujących części:
- kitel, ocieplacz, rękawice
 - rękawice, kalosze, kurtka
 - kitel, kurtka, kalosze, czapka-pilotka
 - kurtka, czapka z nausznikami, rękawice, ciepłe obuwie
11. W przypadku pracy przy urządzeniach ciśnieniowych **nie należy** otwierać bez potrzeby zaworów, gdyż może to doprowadzić do
- zniszczenia zaworu i przerwania pracy urządzenia
 - nagłego ulatniania się pary i poparzenia pracownika
 - zmiany temperatury prowadzenia procesu i wydłużenia go
 - przerwania procesu termicznego i obniżenia jakości produktu
12. Wskaż w których z podanych grup etapów produkcji kiełbasy rzeszowskiej należy wyznaczyć krytyczne punkty kontrolne?
- wędzenie, pieczenie, chłodzenie
 - mieszanie, osadzanie, wędzenie
 - kutrowanie, osadzanie, pieczenie
 - rozdrabnianie, osadzanie, chłodzenie
13. Do ekstrakcji cukru stosuje się
- ekstraktor cylindryczno ślimakowy
 - ekstraktor korytowy ciągły
 - ekstraktor Bollmana
 - ekstraktor ślimakowy
14. Firma i jej produkty cieszą się pozytywnym image. Jakie narzędzie promocji powinien zastosować zakład w celu podtrzymania pozytywnego obrazu firmy?
- promocję sprzedaży
 - sprzedaż osobistą
 - public relations
 - reklamę
15. Jakie narzędzia promocji powinien zastosować zakład przetwórstwa rybnego **w pierwszej fazie cyklu życia produktu** tj. przy wprowadzeniu produktu na rynek?
- niezbędna jest intensywne promocja (akwizytorzy, reklama informacyjna)
 - nasilić reklamę i promocję, opracować ulepszoną wersję produktu
 - zwiększyć intensywność promocji, oddziaływać na dystrybutorów
 - ograniczyć działalność promocyjną, obniżyć cenę

16. Kto ma obowiązek zabezpieczyć miejsce wypadku, jeżeli zdarzył się on na terenie zakładu pracy?
- zakładowy Inspektor BHP
 - świadkowie wypadku
 - poszkodowany
 - pracodawca
17. Aparat nastrokowy jest stosowany podczas utrwalania żywności metodą
- kriokoncentracji
 - zagęszczania
 - peklowania
 - wędzenia
18. Produkt utrwalony przez obniżenie pH środowiska i dodanie kwasu octowego to
- kefir
 - korniszony
 - kiszone ogórki
 - przecier pomidorowy
19. W analizie żywności odczynnik EDTA jest stosowany w metodzie
- jodometrycznej
 - alkacymetrycznej
 - argentometrycznej
 - kompleksometrycznej
20. W produkcji śmietanki urządzeniem do usuwania niewłaściwego zapachu jest
- pasteryzator
 - homogenizator
 - odgazowywacz
 - tankofermentator
21. Instrukcja sporządzania roztworu roboczego środka myjącego nakazuje rozcieńczyć koncentrat wodą w proporcji 1:10. Oznacza to, że na 1 część koncentratu należy zużyć
- 0,1 części wody
 - 1 część wody
 - 9 części wody
 - 10 części wody
22. Elementy przenośnika zaczepowego to
- wózek, koło napędowe, łańcuch, zaczep, czerpak
 - wózek, szyna nośna, koło napędowe, łańcuch, zaczep
 - czerpak, szyna nośna, koło napędowe, łańcuch, zaczep
 - wózek, szyna nośna, zgrzebło, łańcuch, zaczep
23. Przystawiony zestaw do destylacji wykorzystywany jest w oznaczaniu ilościowym
- chlorków metodą Mohra
 - tluszczu metodą Soxhleta
 - azotu metodą Kjeldahla
 - węglowodanów metodą Bertranda



24. Na schemacie przedstawiono kierunek przepływu płynu przez wirnik. Jest to przepływ

- a. osiowy
- b. promieniowy
- c. tarczowy
- d. diagonalny



25. Czynnikiem chłodniczym stosowanym w sprężarkowym agregacie chłodniczym jest

- a. woda
- b. freon
- c. lód
- d. amoniak

26. Kształtka żeliwna z otworem w górnej ścianie zamykanym pokrywą, która stanowi element instalacji kanalizacyjnej to

- a. odłuszczac
- b. czyszczak
- c. osadnik
- d. piaskownik



27. Poniższy znak informuje o

- a. opakowaniach hermetycznych
- b. kruchych przedmiotach
- c. ochronie przed zimnem
- d. ochronie przed ciepłem

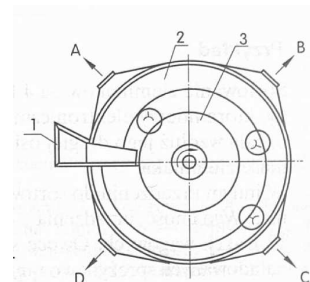


28. Substancje powierzchniowo czynne, których cząsteczka składa się dwóch członów: hydrofilowego i hydrofobowego to

- a. przeciwutleniacze
- b. rozpuszczalniki
- c. emulgatory
- d. emulsje

29. Rysunek przedstawia sortownik

- a. tarczowy
- b. linkowy
- c. taśmowy
- d. sitowy

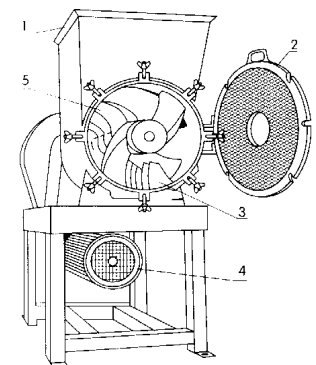


30. Separatory to urządzenia stosowane do czyszczenia:

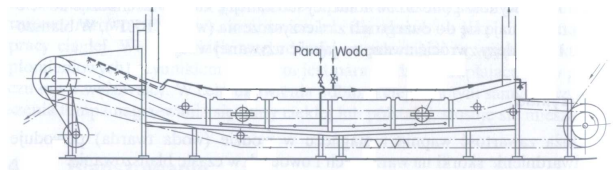
- a. zbóż
- b. owoców i warzyw
- c. roślin okopowych
- d. surowców pochodzenia zwierzęcego

31. Przedstawione urządzenie służy do rozdrabniania

- a. mięsa
- b. kości
- c. lodu
- d. sera



32. Przedstawione urządzenie wykorzystywane jest
- w operacji termicznej
 - w operacji mechanicznej
 - w procesie chemicznym
 - w procesie biochemicznym



33. Masa zanieczyszczeń przypadająca na jednostkę objętości ścieków jest to
- ładunek zanieczyszczeń
 - stężenie zanieczyszczeń
 - wskaźnik zanieczyszczeń
 - BZT
34. Obieranie surowca przy którym wykorzystujemy spaliny o temp 1200°C , a odpady spłukujemy za pomocą strumienia wody o ciśnieniu 2-3 MPa to
- termiczne
 - termiczno – chemiczne
 - obżarzanie
 - traktowanie parą wodną
35. Zalanie rozdrobnionego surowca rozpuszczalnikiem w temperaturze $15 - 20^{\circ}\text{C}$ na określony czas i oddzielenie ekstraktu od ekstrahowanej substancji to typ ekstrakcji
- perkolacja
 - maceracja
 - immersyjna
 - wielostopniowej
36. Jednostkami rozliczeniowymi surowca nie są
- sztuka
 - kwaskowość
 - jednostka tłuszczu
 - jednostka plazmy
37. Na kwasie z udziałem bakterii mlekowych, z dodatkiem mąki żytniej i niekiedy pszennej do 10% ogólnej ilości maki produkowane jest pieczywo
- żytnie
 - pszenne
 - pszenno-żytnie
 - żytnio-pszenne
38. Zaznacz ułożone w poprawnej kolejności fazy produkcji ciasta żytniego.
- przedkwas, półkwas, kwas, ciasto
 - ciasto, przedkwas, półkwas, kwas
 - półkwas, kwas, przedkwas, ciasto
 - przedkwas, kwas, półkwas, ciasto
39. Utrata części substancji kwaśnych, gorzkich i cierpkich w ziarnie kakaowym następuje podczas
- prażenia
 - śrutowania
 - konszowania

d. temperowania

40. Proces technologiczny składający się z peklowania, masowania, formowania i obróbki termicznej jest charakterystyczny dla

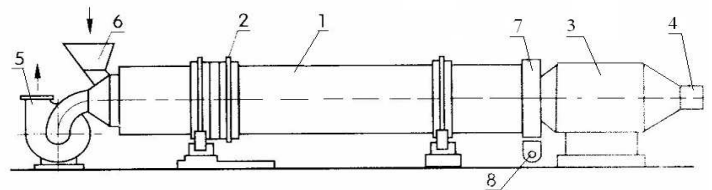
- a. wędlin
- b. wędzonek
- c. kiełbas grubo rozdrobnionych
- d. kiełbas średnio rozdrobnionych

41. Podczas suszenia strumieniu powietrza produkt unoszony jest w suszarce

- a. tunelowej
- b. walcowej
- c. fluidyzacyjnej
- d. sublimacyjnej

42. Przedstawione urządzenie to

- a. kocioł parowy
- b. suszarka bębnowa
- c. ekstraktor korytowy
- d. blanszownik tunelowy

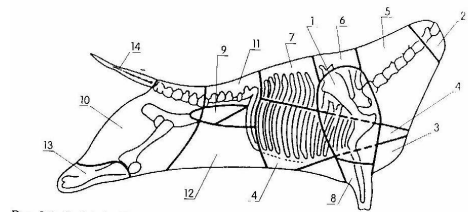


43. Radiacyjne metody utrwalania żywności polegają na stosowaniu

- a. strumienia elektronów, promieniowania jonizującego, nadfioletowego
- b. strumienia elektronów, strumienia wysokich ciśnień, promieniowania jonizującego, nadfioletowego
- c. strumienia wysokich ciśnień, promieniowania jonizującego, nadfioletowego i podczerwonego
- d. strumienia elektronów, strumienia wysokich ciśnień, promieniowania jonizującego

44. Cyfrą 9 zaznaczono

- a. łopatkę
- b. szponder
- c. antrykot
- d. polędwicę



45. Koncentratem deserowym, w którym. środkiem żelującym jest żelatyna, nie zawiera on kwasu organicznego jest

- a. krem
- b. kisiel
- c. budyń
- d. galaretka

46. Odciek z cukrzycy, zawierający sacharozę, której nie można już wykrystalizować oraz niecukry, które nie zostały usunięte podczas przerobu to:

- a. wysłodki
- b. grys
- c. melasa
- d. cukrzyca

47. Proces przetwarzania materiałów drobnoziarnistych w materiały o ziarenkach większych i pożądanym kształcie, porowatych, łatwo rozpuszczających się w odpowiednich warunkach to:

- suszenie
- rozpylanie
- granulowanie
- aglomerowanie

48. Jako gazu saturacyjnego do oczyszczania soku buraczanego stosuje się:

- SO
- SO₂
- CO
- CO₂

49. Podane liczby to miano coli. Która z badanych próbek wody jest czystsza mikrobiologicznie?

- 0,1
- 0.01
- 0,002
- 0,005

50. Miano Coli to

- najmniejsza objętość drobnoustrojów z grupy coli w 1g. wody lub innego produktu
- najmniejsza liczba drobnoustrojów z grupy coli w 1g. wody lub innego produktu
- najmniejsza objętość wody lub innego produktu w której stwierdza się jeszcze obecność bakterii z grupy coli
- najmniejsza liczba wszystkich możliwych bakterii występujących w 100cm³ wody lub innego produktu