

Zawód: rzeźnik-wędliniarz  
Symbol cyfrowy zawodu: 741[03]  
Wersja arkusza: X

**EGZAMIN  
POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE  
ZAWODOWE**

741[03]-0X-092

**ETAP PISEMNY**


**CZERWIEC  
2009**

**Instrukcja dla zdającego**



1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 20 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której:
  - wpisz symbol cyfrowy zawodu,
  - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
  - wpisz swój numer PESEL,
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL w oznaczonym miejscu na karcie.
3. Arkusz egzaminacyjny składa się z dwóch części. Część I zawiera 50 zadań, część II 20 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie uzyskasz 1 punkt.
5. Aby zdać etap pisemny egzaminu, musisz uzyskać co najmniej 25 punktów z części I i co najmniej 6 punktów z części II.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Dla każdego zadania podane są cztery odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek na KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą - np. gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

	B	C	D
---	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

	B	C	
---	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

**Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

***Powodzenia!***

**Czas trwania  
egzaminu  
120 minut**

**Liczba punktów  
do uzyskania:  
z części I – 50 pkt.  
z części II – 20 pkt.**

# CZEŚĆ I

## Zadanie 1.

Krupon świński to skóra

- A. z grzbietu i boków świńskich.
- B. z podbrzusza i boków.
- C. z głowy bez uszu.
- D. z całej tuszy.

## Zadanie 2.

Peklowanie zalicza się do metod utrwalania

- A. fizykochemicznych.
- B. chemicznych.
- C. radiacyjnych.
- D. fizycznych.

## Zadanie 3.

Średni wskaźnik uzysku szynki w stosunku do masy półtuszy wieprzowej waha się w granicach

- A. od 65,5% do 75,5%
- B. od 55,5% do 65,0%
- C. od 43,5% do 53,5%
- D. od 23,5% do 26,5%

## Zadanie 4.

Typowe przyprawy używane w przemyśle mięsnym to:

- A. jałowiec, majeranek, papryka, goździki.
- B. pieprz czarny, majeranek, sól, cynamon.
- C. pieprz ziołowy, cząber, kolendra, wanilia.
- D. pieprz czarny, papryka, czosnek, cebula.

## Zadanie 5.

Mięso drobne wieprzowe klasy IV to mięso

- A. ścięgniaste.
- B. tłuste.
- C. chude.
- D. krwawe.

### **Zadanie 6.**

Skrótem MAP określa się pakowanie wyrobów mięsnych

- A. w papier pergaminowy.
- B. w opakowanie próżniowe.
- C. w atmosferze modyfikowanej.
- D. w małe, zwrotne opakowania.

### **Zadanie 7.**

Asortymenty wędlin kojarzone ze Świętami Wielkanocnymi to

- A. metka i salceson czarny.
- B. kabanosy i żeberka wędzone.
- C. szynka wieprzowa gotowana i kiełbasa biała.
- D. polędwica wieprzowa łososiowa i krupnioki śląskie.

### **Zadanie 8.**

W procesie technologicznym produkcji kabanosów wykorzystuje się następujące metody utrwalania:

- A. peklowanie, wędzenie, pieczenie, suszenie.
- B. solenie, wędzenie, parzenie, podsuszanie.
- C. peklowanie, wędzenie, suszenie, mrożenie.
- D. solenie, wędzenie, pieczenie, suszenie.

### **Zadanie 9.**

O słonki naturalne są utrwalane przez

- A. solenie lub marynowanie.
- B. solenie lub suszenie.
- C. suszenie lub blanszowanie.
- D. solenie lub blanszowanie.

### **Zadanie 10.**

Wrzosówka polska, merynos polski i czarnogłówka to nazwy ras

- A. owiec.
- B. świń.
- C. bydła.
- D. kóz.

### Zadanie 11.

Bezpośrednio po uboju mięso wykazuje pH rzędu

- A. 5,7 – 6,0
- B. 6,0 – 6,5
- C. 7,0 – 7,2
- D. 8,0 – 8,5

### Zadanie 12.

Czynność zwana wykrawaniem to

- A. odkostnianie elementów zasadniczych i podział mięsa na klasy jakościowe.
- B. podział tuszy na półtusze, a następnie półtuszy na elementy zasadnicze.
- C. rozdrabnianie mięsa ręcznie i za pomocą urządzeń mechanicznych.
- D. usuwanie krwi z organizmu zwierzęcia poprzedzone kluciem.

### Zadanie 13.

Mięso uważa się za zamrożone, jeżeli temperatura wewnątrz grubych warstw mięśni **nie jest** **wyższa** niż

- A.  $-1^{\circ}\text{C}$
- B.  $-2^{\circ}\text{C}$
- C.  $-6^{\circ}\text{C}$
- D.  $-8^{\circ}\text{C}$

### Zadanie 14.

Pęcherze wieprzowe są stosowane jako osłonki przy produkcji

- A. mortadeli.
- B. salcesonów.
- C. kielbasy szynkowej.
- D. łopatk z przyprawami.

### Zadanie 15.

Skórki wieprzowe są stosowane do produkcji kielbas, aby poprawić ich

- A. smak.
- B. barwę.
- C. konsystencję.
- D. zapachowość.

### **Zadanie 16.**

Bydło rasy aberden angus zalicza się do typu użytkowego

- A. mięsnego.
- B. mlecznego.
- C. mięsno-mlecznego.
- D. mleczno-mięsnego.

### **Zadanie 17.**

Ubojem nielegalnym jest ubój

- A. domowy.
- B. przemysłowy.
- C. upozorowany.
- D. stanowiskowy.

### **Zadanie 18.**

Urządzenie, którego częścią składową jest głowica robocza z igłami, a w nowych typach także z nożykami nacinającymi, to

- A. destruktor.
- B. szczeciniarka.
- C. dymogenerator.
- D. nastrzykiwarka.

### **Zadanie 19.**

Mięso drobne wołowe tłuste zalicza się do

- A. klasy I
- B. klasy II
- C. klasy III
- D. klasy IV

### **Zadanie 20.**

Mięso uznane zaдатne do spożycia znakowane jest pieczęcią o kształcie

- A. owalnym.
- B. kwadratowym.
- C. trójkątnym.
- D. pięciokątnym.

### **Zadanie 21.**

Etykietowanie mięsa pakowanego w puszki metalowe następuje

- A. po napełnieniu puszek wsadem.
- B. po wystudzeniu w bieżącej wodzie.
- C. bezpośrednio po obróbce cieplnej.
- D. przed wysyłką towaru z magazynu.

### **Zadanie 22.**

Wędliny podrobowe to wyroby produkowane z udziałem

- A. tylko świeżych podrobów wołowych.
- B. tylko świeżych podrobów wieprzowych.
- C. tylko mięs wieprzowych wszystkich klas.
- D. podrobów od wszystkich gatunków zwierząt rzeźnych.

### **Zadanie 23.**

Mięso oznaczone symbolem PSE to mięso

- A. jasne (blade), miękkie, wodniste.
- B. ciemne, twarde, suche.
- C. ciemne, miękkie, wodniste.
- D. jasne (blade), twarde, suche

### **Zadanie 24.**

Plastyfikatory inaczej zwane masownicami stanowią wyposażenie

- A. wędzarni.
- B. jeliciarni.
- C. smalcowi.
- D. peklowni.

### **Zadanie 25.**

Materiałami pomocniczymi przy produkcji wędlin są

- A. klipsy, szpilki wędliniarskie, osłonki.
- B. słoje szklane, podroby, tacki.
- C. przyprawy pochodzenia roślinnego.
- D. zamienniki białka mięsnego.

### **Zadanie 26.**

Czas procesu sterylizacji konserwy **nie jest zależny** od

- A. wielkości puszki, słoja lub opakowania z tworzywa.
- B. rodzaju materiału, z którego wykonano opakowanie.
- C. rodzaju zastosowanych mieszanek przyprawowych.
- D. rodzaju wsadu znajdującego się w konserwie.

### **Zadanie 27.**

Sposób oparzania trzody chlewnej zależny jest od

- A. planowanego sposobu wykorzystania skóry.
- B. planowanego sposobu wykorzystania szczeciny.
- C. przewidywanego sposobu wytrzewiania.
- D. zastosowanego sposobu oszłamiania.

### **Zadanie 28.**

Denaturacja mioglobiny - czerwonego barwnika mięsa następuje w zakresie temperatur

- A. od 20°C do 25°C
- B. od 25°C do 30°C
- C. od 30°C do 35°C
- D. od 60°C do 70°C

### **Zadanie 29.**

Kiełbasy wysokowydajne drobno rozdrobnione mają wydajność powyżej

- A. 105 %
- B. 115%
- C. 125%
- D. 135%

### **Zadanie 30.**

Zamiennikiem białkowym stosowanym przy produkcji wędlin jest

- A. kazeinian sodu.
- B. aldehyd mrówkowy.
- C. saletra.
- D. nitryt.

### Zadanie 31.

W klasyfikacji EUROP dla mięsa wieprzowego klasa E odpowiada miłośności

- A. powyżej 55%
- B. od 50% do 55%
- C. od 45% do 50%
- D. od 40% do 45%

### Zadanie 32.

Urządzeniem, które **nie wchodzi** w skład linii obróbki poubojowej bydła jest

- A. skórowaczka.
- B. nóż rurkowy.
- C. piła elektryczna.
- D. oparzelnik.

### Zadanie 33.

Podczas produkcji kiełbasy białej surowej jako metody utrwalenia stosuje się

- A. peklowanie, wędzenie.
- B. tylko chłodzenie.
- C. solenie, pieczenie.
- D. parzenie, solenie.

### Zadanie 34.

Podczas wykrawania szynki pierwszą czynnością jest

- A. wykrawanie kości biodrowej.
- B. wykrawanie kości udowej.
- C. klasyfikacja mięsa drobnego.
- D. zdjęcie skóry z szynki.

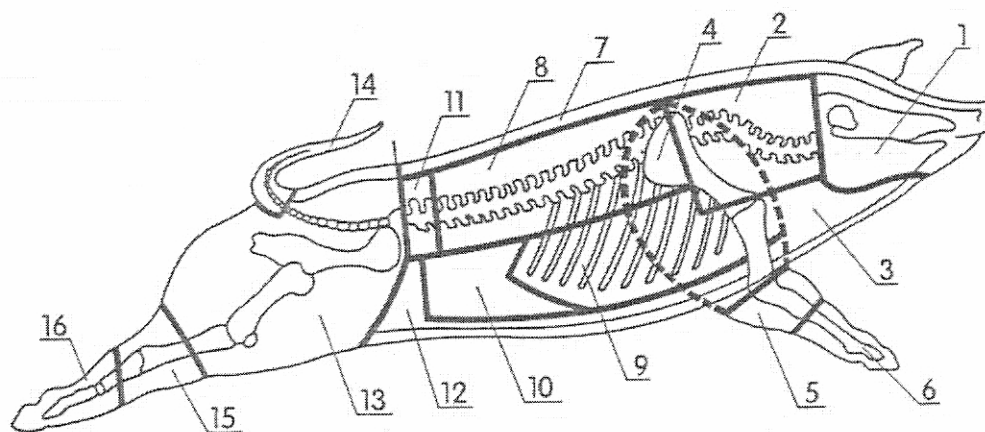
### Zadanie 35.

Żołądki wołowe przeznaczone są do przygotowania potrawy o nazwie

- A. rosół wołowy.
- B. gulasz wołowy.
- C. flaki wołowe.
- D. cynaderki wołowe.



**Rysunek do wykorzystania w zadaniach 36 , 37 , 38**



**Zadanie 36.**

Element oznaczony na rysunku liczbą 2 przeznaczony jest do produkcji

- A. polędwicy łososiowej.
- B. polędwicy sopockiej.
- C. baleronu.
- D. salcesonu.

**Zadanie 37.**

Który element zasadniczy półtuszy wieprzowej oznaczony jest liczbą 11 na rysunku?

- A. Biodrówka.
- B. Karkówka.
- C. Szyńka.
- D. Schab.

**Zadanie 38.**

Element oznaczony na rysunku liczbą 13 zawiera między innymi

- A. kości palców.
- B. kość łokciową.
- C. kość udową.
- D. kość promieniową.

### Zadanie 39

Mięso wieprzowe klasy I stanowi 30% wsadu surowcowego, wydajność gotowego wyrobu wynosi 85%. Ile kilogramów mięsa wieprzowego klasy pierwszej potrzeba, aby wyprodukować 85 kg kabanosów?

- A. 15 kg
- B. 30 kg
- C. 85 kg
- D. 90 kg

### Zadanie 40.

Ile solanki nastrzykowej potrzeba do nastrzyku 1000 kilogramów karkówki, jeżeli ilość solanki w stosunku do masy elementu wynosi 6%?

- A. 0,6 kg
- B. 6,0 kg
- C. 60,0 kg
- D. 600,0 kg

### Zadanie 41.

Ile solanki zalewowej trzeba przygotować do upeklowania 200 kilogramów mięsa, jeżeli ma ona stanowić 40 % masy mięsa?

- A. 4 kg
- B. 8 kg
- C. 40 kg
- D. 80 kg

### Zadanie 42.

Jeżeli do wyprodukowania 2300 kilogramów kiełbasy zwyczajnej zużyto 2000 kilogramów surowców, to wydajność gotowego wyrobu wynosiła

- A. 100%
- B. 105%
- C. 110%
- D. 115%

**Zadanie 43.**

Na jednej tacy układa się 10 plastrów wędliny. Ile potrzeba tacek z folii wielowarstwowej, aby ułożyć 2420 plastrów wędliny?

- A. 200 szt.
- B. 224 szt.
- C. 240 szt.
- D. 242 szt.

**Zadanie 44.**

Od jednej świni uzyskuje się 19 metrów kiełbaśnic. Ile metrów kiełbaśnic uzyskuje się od 200 sztuk świń?

- A. 1900 m
- B. 2000 m
- C. 3800 m
- D. 4000 m

**Zadanie 45.**

Do wędzonek zalicza się

- A. kabanosy.
- B. baleron.
- C. salceson.
- D. myśliwską.

**Zadanie 46.**

Podczas pakowania wędlin w opakowania próżniowe pracownik musi mieć

- A. kask ochronny.
- B. rękawice z siatki metalowej.
- C. maskę na usta i nos.
- D. słuchawki przeciwhałasowe.

### **Zadanie 47**

Gdy nastąpi przerwa w dostawie prądu elektrycznego, pracownik obsługujący kuter

- A. czyści misę i noże urządzenia oraz element wyładowczy.
- B. oczekując na naprawę, porządkuje stanowisko.
- C. głównym wyłącznikiem odcina dopływ prądu.
- D. pospiesznie opróżnia urządzenie z mięsa.

### **Zadanie 48.**

Rękę oparzoną parą wodną należy natychmiast

- A. poleć zimną wodą.
- B. poleć obficie jodyną.
- C. posmarować kremem.
- D. posmarować tłuszczem.

### **Zadanie 49.**

Dla pracownika najlepszym zabezpieczeniem przed przewróceniem się na śliskiej posadzce jest

- A. uczestniczenie w przeprowadzonym instruktażu stanowiskowym.
- B. noszenie obuwia antypoślizgowego i przewidywanie zagrożeń.
- C. właściwie wyprofilowana cholewka noszonego obuwia.
- D. przeprowadzenie badań równowagi.

### **Zadanie 50.**

Choroba odzwierzęca, którą można się zarazić pracując z niezabezpieczonymi ranami lub otarciami naskórka to

- A. salmonelloza.
- B. bruceloza.
- C. parwowiroza.
- D. mononukleoz.