**Zestaw nr 6**

**Zadanie 1.**

Chalazy są elementem budowy:

1. jaja kurzego,
2. bulwy ziemniaka,
3. ozora wieprzowego,
4. zielonego pomidora.

**Zadanie 2.**

Który środek spożywczy zawiera przyswajalne i nieprzyswajalne przez organizm człowieka węglowodany?

1. Jajo,
2. Masło,
3. Mleko,
4. Jabłko.

**Zadanie 3.**

Który olej należy przechowywać w warunkach chłodniczych?

1. Lniany,
2. Ryżowy,
3. Palmowy,
4. Kokosowy.

**Zadanie 4.**

Który produkt nie zawiera cholesterolu?

1. Pestki dyni,
2. Smalec gęsi,
3. Masło ekstra,
4. Mięso wołowe.

**Zadanie 5.**

Obsuszony ser gouda bez żadnych zmian mikrobiologicznych należy przeznaczyć:

1. do dekoracji kanapek,
2. po starciu do zapiekanek,
3. bezwzględnie do wyrzucenia,
4. jako przekąskę do talerza serów.

**Zadanie 6.**

W pomieszczeniu o temperaturze 15-18oC i wilgotności względnej powietrza 55-60% należy przechowywać:

1. mąkę, cukier,
2. masło, wędliny,
3. owoce, warzywa,
4. mleko, margarynę.

**Zadanie 7.**

Dostęp światła do przechowywanej żywności:

1. przyspiesza wysychanie,
2. przyspiesza procesy utleniania,
3. spowalnia rozwój drobnoustrojów,
4. powoduje zakażenie mikrobiologiczne.

**Zadanie 8.**

Spadek wilgotności powietrza w magazynie ziemniaków do poziomu 60-70% powoduje

1. rozkład skrobi w ziemniakach,
2. duże ubytki naturalne ziemniaków,
3. pochłanianie pary wodnej przez ziemniaki,
4. zwiększenie zawartości witaminy C w ziemniakach.

**Zadanie 9.**

„Stęchły, jełki i gnilny zapach, porowata powierzchnia pokryta brunatną, śluzowatą warstwą, wzrost kwasowości”. Opisane zmiany zachodzą podczas przechowywania
w nieodpowiednich warunkach:

1. sera twarogowego,
2. smalcu wieprzowego,
3. owoców jagodowych,
4. warzyw korzeniowych.

**Zadanie 10.**

Czynności mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń opisane są przez system:

1. GMP,
2. GHP,
3. TQM,
4. CCP.

Literatura:

* [www.EgzaminZawodowy.com.pl](http://www.EgzaminZawodowy.com.pl)- źródło Internet (Ogólnopolski Próbny Egzamin Zawodowy).