

**Egzamin na dyplom
Szyper klasy 2 rybołówstwa morskiego**

Funkcja – Eksploatacja statku rybackiego

Przedmiot: Zabezpieczenie surowca rybnego

Lp.	Pytania	Poprawna odpowiedź
1	Po wydobyciu z morza na pokład ryby muszą być jak najszybciej zabezpieczone przed psuciem się. Najważniejszym czynnikiem wpływającym na ich szybkie psucie się jest: A) skład chemiczny tkanek; B) nieprzestrzeganie zasad higieny na pokładzie; C) zanieczyszczenia bakteryjne; D) znaczna różnica temperatur pomiędzy środowiskiem wodnym, a powietrznym (wyższa temperatura na pokładzie).	D
2	Który z procesów wstępnego zabezpieczenia ryb na statku należy uznać za najważniejszy dla zachowania najwyższej jakości surowca? A) sortowanie; B) wstępna obróbka; C) układanie w skrzynkach lub innych pojemnikach; D) szybkie schłodzenie poprzez lodowanie lub umieszczenie w schłodzonej ładowni.	D
3	Właściwe sztautowanie skrzynek z surowcem i narzędzi połowów jest ważnym etapem procesu połowowego, z którym związanych jest szereg elementów prawidłowej eksploatacji statku rybackiego. Najważniejszym z nich jest: A) uniknięcie uszkodzeń mechanicznych składowanych ryb; B) zapewnienie bezpieczeństwa statku przed przesunięciem się ładunku (moment przechyłający); C) zapobieganie uszkodzeń ścian ładowni; D) zapewnienie bezpieczeństwa pracy na pokładzie i w ładowni.	B
4	Jednym z widocznych objawów psucia się ryb (np. śledzi) jest pękanie zewnętrznych powłok jamy brzusznej, które jest efektem: A) działania bakterii; B) aktywności enzymów tkankowych; C) aktywności enzymów trawiennych z przewodu pokarmowego; D) niewłaściwego składowania.	C
5	Jednym z procesów obróbki wstępnej jest odkrwawienie ryb (szczególnie dużych i cennych jak np. łosoś). Ma ono na celu głównie: A) poprawę wizualną części jadalnych (np. filetów); B) poprawę walorów smakowych; C) poprawę jakości surowca i spowolnienie procesów rozkładu enzymatycznego i bakteryjnego mięśni; D) podniesienie wartości handlowej.	C
6	Szybkie zabezpieczenie surowca rybnego na statku ma istotne znaczenie dla efektywności ekonomicznej połowów. Który z wymienionych czynników ma pod tym względem największe znaczenie: A) wygląd zewnętrzny sprzedawanego surowca; B) ocena organoleptyczna surowca; C) rodzaj wykonanej obróbki wstępnej; D) sklasyfikowana wartość handlowa surowca.	D

7	<p>Określenie „zabezpieczenie surowca rybnego” dotyczy:</p> <p>A) zabezpieczenia połowu na statku przed uszkodzeniami powodowanymi warunkami hydrometeorologicznymi;</p> <p>B) określony sposób postępowania ze złowionymi rybami mający na celu zachowanie ich najwyższej jakości do czasu bezpośredniej konsumpcji lub dalszego przetwórstwa;</p> <p>C) zabezpieczenia złowionych ryb przed kradzieżą;</p> <p>D) zabezpieczenia złowionych ryb przed działaniem słońca i wysokiej temperatury.</p>	B
8	<p>Dla armatora statku rybackiego najważniejszym celem właściwego zabezpieczenia surowca rybnego jest:</p> <p>A) przedłużenie możliwości przechowywania połowu na statku;</p> <p>B) powstrzymanie procesów psucia się surowca;</p> <p>C) uzyskanie maksymalnej ceny sprzedaży złowionego surowca;</p> <p>D) uszlachetnianie surowca poprzez obróbkę wstępną.</p>	C
9	<p>Którą z wymienionych czynności należy zaliczyć do obróbki wstępnej złowionych ryb:</p> <p>A) sortowanie według gatunków;</p> <p>B) patroszenie z odgławianiem;</p> <p>C) mycie;</p> <p>D) odśluzowanie.</p>	B
10	<p>Która z metod klasyfikacji świeżości ryb jest najprostsza?</p> <p>A) chemiczna;</p> <p>B) sensoryczna;</p> <p>C) bakteriologiczna;</p> <p>D) fizyczna.</p>	B
11	<p>Jednym z ważnych czynników obniżających jakość ryb jest proces autolizy. Polega on na działaniu:</p> <p>A) bakterii;</p> <p>B) enzymów trawiennych i tkankowych;</p> <p>C) wirusów;</p> <p>D) temperatury wody morskiej.</p>	B
12	<p>Jednym z czynników decydujących o walorach odżywczych i przydatności w procesach przetwórstwa jest zawartość tłuszczu w ciele ryb. Który z wymienionych gatunków ryb bałtyckich charakteryzuje się najwyższą zawartością tłuszczu?</p> <p>A) stornia;</p> <p>B) dorsz;</p> <p>C) sandacz;</p> <p>D) śledź.</p>	D
13	<p>Stężenie pośmiertne występuje u ryb:</p> <p>A) śniętych po wydobyciu ze środowiska wodnego;</p> <p>B) zjawisko dotyczy wszystkich zwierząt po ich śmierci;</p> <p>C) zabitych i okrwawionych;</p> <p>D) uwięzionych w narzędziach połowowych</p>	B
14	<p>Stężenie pośmiertne u ryb charakteryzuje się:</p> <p>A) zeszywnieniem mięśni całego ciała;</p> <p>B) stwardnieniem płetw;</p> <p>C) zeszywnieniem skóry i łusek;</p> <p>D) zeszywnieniem płetw, skóry i łusek.</p>	A
15	<p>Stężenie pośmiertne dużych ryb może trwać:</p> <p>A) kilkadziesiąt sekund;</p> <p>B) kilka godzin;</p> <p>C) kilka minut;</p> <p>D) kilkadziesiąt minut.</p>	B
16	<p>Surowiec rybny to:</p> <p>A) wszystkie organizmy wodne pochodzące z hodowli i rybołówstwa;</p> <p>B) produkty rybołówstwa morskiego;</p> <p>C) złowione ryby i skorupiaki morskie;</p> <p>D) morskie ryby, skorupiaki i małże.</p>	A

17	Decydujące znaczenie dla jakości i trwałości złowionych ryb na statku ma: A) szybkość ich oziębienia do temperatury około 0°C; B) segregacja połowu na gatunki jadalne i niejadalne; C) odkrwawianie ryb; D) płukanie czystą wodą.	A
18	Który z wymienionych czynników ma decydujący wpływ na czas przydatności ryb do spożycia: A) głębokie mrożenie (poniżej -18°C); B) szybkie lodowanie; C) wędzenie na zimno; D) marynowanie.	A
19	Akwakultura to gałąź gospodarki rybnej zajmującej się: A) sztucznym użyźnianiem wód dla hodowli ryb; B) chowem i hodowlą różnych gatunków organizmów wodnych; C) hodowlą krewetek i małży; D) hodowlą ryb w stawach i lądowych zbiornikach wodnych.	B
20	Lodowanie zabezpiecza ryby przed psuciem się poprzez obniżenie ich temperatury do: A) + 1°C; B) 0°C; C) – 1°C; D) – 1,5°C.	B