

Pytania egzaminacyjne z przedmiotu „Produkty spożywcze – przechowywanie i obrót”

Poziomie pomocniczym na świadectwo kucharza okrętowego (PP_KO)		
P_PP_KO_2	Przedmiot: Produkty spożywcze – przechowywanie i obrót	
Lp.	Pytanie	Poprawna odpowiedź
1.	Prawidłowe przechowywanie bananów średnio dojrzałych powinno odbywać się w temperaturze: a) 12 ÷ 14° C b) 2 ÷ 4° C c) 6 ÷ 8° C d) 8 ÷ 10° C	A
2.	Który typ maki zawiera najwięcej składników mineralnych? a) Typ 500 b) Typ 650 c) Typ 3000	C
3.	W jakiej temperaturze następuje negatywne zjawisko przegrzania miodu pszczelego: a) od 25° C b) od 30° C c) od 40° C	C
4.	Tłuste ryby morskie stanowią cenne źródło a) Witaminy C b) Witaminy E c) Cholesterolu d) NNKT	D
5.	Zawartość cukru w winach półwytrawnych wynosi: a) do 1% b) 4,5% ÷ 7,0% c) 2% ÷ 4%	C

6.	Wskaźnikiem świeżości jaj jest: a) barwa żółtka b) wysokość komory powietrznej c) widoczność tarczki zarodkowej	B
7.	Wina czerwone zawdzięczają swoją barwę barwnikom: a) porfiryńowym b) flawonoidowym c) chinoidowym	B
8.	Marmurkowatość mięsa spowodowana jest głównie: a) zawartością i rozłożeniem tłuszczu b) przemianami hemoglobiny w mięsie c) przemianami mikrobiologicznymi d) dużą zawartością kolagenu	A
9.	Przy zamrażaniu produktów najbardziej niekorzystnym zakresem temperatur, z uwagi na tworzenie się dużych kryształów lodu jest: a) $-10 \div -15^{\circ}\text{C}$ b) $-6 \div -10^{\circ}\text{C}$ c) $-1 \div -5^{\circ}\text{C}$	C
10.	Liofilizacja jest to: a) blanszowanie b) suszenie sublimacyjne zamrożonego surowca c) suszenie produktów d) ekstrakcja	B
11.	Gazem, który przyspiesza żółknięcie warzyw zielonych podczas przechowywania jest : a) azot, b) tlen, c) etylen	C
12.	Mleko UHT to mleko: a) pasteryzowane b) sterylizowane c) z żywymi kulturami bakterii	B
13.	Białkiem mleka jest: a) laktoza b) sacharoza c) cholesterol d) kazeina	D

14.	Który z niżej wymienionych produktów mleczarskich uzyskuje się na drodze zakwaszeni bakteriami kwasu mlekowego a) śmietana b) śmietanka c) oba wyżej wymienione	A
15.	Mrożenie polegające na wykorzystywaniu intensywnego ruchu powietrza to: a) liofilizacyjne b) immersyjne c) kontaktowe d) fluidyzacyjne	D
16.	Metody biologiczne konserwowania przebiegają przy udziale: a) chemicznych konserwantów b) bakterii mlekowych c) promieniowania jonizującego d) dymu wędzarniczego	B
17.	Który z niżej wymieniony produktów jest najbogatszym źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych z grupy Omega-3? a) mięso białe, b) podroby c) ryby tłuste d) ryby chude	C
18.	Kawiorem nazywamy: a) konserwy rybne b) ikrę ryb jesiotrowatych, łososiowatych c) owoce morza „frutti di mare „ d) ryby poddane lustrzeniu	B
19.	Miód pitny zwany "trójniakiem" zawiera: a) 1,5 objętości miodu i 1,5 objętości wody b) 2 objętości miodu i 1 objętość wody c) 1 objętość miodu i 2 objętości wody	C
20.	Główna przyczyna wtórnego zielenienia ziemniaków podczas przechowywania jest: a) zbyt wysoka temperatura, b) dostęp światła, c) zbyt duża wilgotność powietrza	B
21.	Które z wymienionych produktów zawierają najwięcej łatwo przyswajalnego żelaza? a) mleko, b) warzywa c) podroby d) pieczywo	C

22.	Proces blanszowania dotyczy głównie a) ciasta b) warzyw c) mięsa	B
23.	Który z wymienionych produktów jest najbardziej zapachochłonny: a) cebula b) melon c) masło d) cukier	C
24.	Zawartość białka w jajach jest większa a) w żółtku jaja b) w białku jaja c) jest zbliżona w żółtko i białko	A
25.	Przyjmując kryterium podziału liści z których herbata powstała, wskaż spośród wymienionych herbatę o najwyższej jakości: a) Pekoe b) Orange Pekoe c) Flowery Orange Pekoe d) Pekoe Souchong	C
26.	Drobnoustroje żywności rozwijające się w wysokich stężeniach soli to: a) drobnoustroje mezofile b) drobnoustroje halofilne, c) drobnoustroje termofilne	B
27.	Wada pieczywa w postaci matowej skórki jest spowodowana: a) zbyt niską temperaturą wypieku b) złą jakością mąki c) brakiem zaparowania komory podczas wypieku d) zbyt wysoką temperaturą wypieku	C
28.	Kapłonem określa się: a) kurczaka intensywnie tuczonego b) Wykastrowanego i specjalnie tuczonego koguta c) Nerozwiniętego płciowo kurczaka rasy mięsnej	B
29.	Który z niżej wymienionych produktów stanowić może źródło aflatoksyn? a) orzeszki ziemne b) pieczywo c) jabłka	A

30.	Podstawą do obliczania ilości zamawianych produktów powinno być: a) Norma żywienia i norma wyżywienia.. b) Remanenty – początkowy i końcowy..... c) Norma wyżywienia do zaopatrzenia statku w zależności od czasu trwania podróży, ilość osób zaokręgowanych, ilość dni realizacji żywienia, remanent początkowy, limit finansowy..... d) Ilość członków załogi, czas podróży, ilość pasażerów	C
31.	Sporządzając zamówienie prowiantowe korzystamy z: a) Tabel norm żywienia, b) Jakości produktów i ich oceny organoleptycznej i Polskich Norm, c) Wiedzy na temat upodobań członków załogi d) Tabel norm wyżywienia do zaopatrzenia statku w zależności od czasu trwania podróży, planowanych osobodni, tabel zamiany produktów i cenników,	D
32.	W zamówieniu prowiantowym wpisujemy: a) Rodzaj asortymentu zamawianego, b) Dokładną informację dotyczącą zamawianego produktu, c) Grupę asortymentową określoną w normie żywienia, d) Grupę asortymentową określoną w normie wyżywienia,	B
33.	Przy sporządzaniu zamówienia prowiantowego, poza danymi niezbędnymi do naliczania ilości zamawianych produktów, uwzględniamy: a) uwzględniamy sezonowość, możliwość zakupu w portach obcych, b) upodobania członków załogi, c) umiejętności kucharza.	A
34.	Planując zaopatrzenie prowiantowe : a) Uwzględniamy produkty wysokokaloryczne, b) Uwzględniamy możliwości dostawcy/dostawców w poszczególnych portach, planujemy także harmonogram dostaw, c) Uwzględniamy upodobania kapitana statku	B
35.	Organizując odbiór prowiantu: a) Przygotowujemy w odpowiedni sposób komory prowiantowe, uzgadniamy z przełożonymi harmonogram dostaw, b) Uzgadniamy z dostawcą zasady dostawy, c) Planujemy czas pracy członków załogi. d) Zabezpieczamy obecność osób z zewnątrz (kontrola)	A
36.	Przy odbiorze prowiantu, sprawdzamy jego: a) Ilość i jakość organoleptyczną, ewentualnie ilość i daty produkcji, b) Zgodność z zamówieniem, okres przydatności do spożycia, stan opakowań. c) Ilość i jakość, d) Wartość użytkową i koszt,	B

37.	Odbierając dostawę prowiantu, w sytuacji gdy w komorach pozostają zapasy z poprzedniego okresu rozliczeniowego: a) Dopełniamy poszczególne komory wg kolejności dostaw, b) Dbamy, by dostarczany prowiant zajmował miejsca w komorach wg zasady – produkty trwalsze „głębiej” o krótszym okresie trwałości ostatnie – „z brzegu”, c) Dbamy o dostęp do produktów najstarszych (z remanentu)	D
38.	Reklamacje dotyczące dostawy mogą dotyczyć: a) Ilości produktu, b) wad wykrytych podczas odbioru, c) Ilości produktu, wad wykrytych podczas odbioru, wad ukrytych. d) Wad ukrytych.	C
39.	W stosunku do produktów o dłuższym okresie przechowywania dla których podjęto działania reklamacyjne: a) Wady muszą być wykryte przed ostatnim dniem przydatności do spożycia deklarowanym przez producenta, b) Wady muszą być wykryte przed spożyciem lub w trakcie spożycia, c) Wady muszą być potwierdzone negatywnym wpływem na organizm ludzki stwierdzony przez lekarza,	A
40.	W czasie okresu rozliczeniowego, stosujemy w ramach gospodarki magazynowej prowiantem zasadę: a) Pierwsze weszło pierwsze wyszło, b) Nie otwieramy komór, c) Im niższa temperatura w komorze tym lepiej, d) Raz w tygodniu wietrzymy komory prowiantowe.	A
41.	Okres rozliczania żywienia zawsze jest: a) Okresem zgodnym z trwaniem jednego rejsu (podróży), b) Okresem jednego miesiąca (miesięczny) c) Okresem określonym przez armatora (eksploatatora statku),	C
42.	Dbając o właściwe warunki przechowywania produktów spożywczych: a) Dla każdego produktu gwarantujemy optymalne dla niego warunki, b) Grupujemy produkty pod kątem możliwości przechowalniczych statku, c) Dzielimy produkty spożywcze pod kątem temperatur ich optymalnego przechowywania,	B

43.	W rozliczeniu prowiantowym, , dokumenty rozpoczynające i kończące rozliczenie, poza dokumentem rozliczającym to: a) zestawienie faktur wg kolejności dostaw/zakupu, b) dokument poświadczający ilość osobodni żywionych członków załogi, dokument wskazujący na ilość żywionych poza załogą, c) remanent początkowy, remanent końcowy	C
44.	Rozliczenie prowiantowe ma na celu uwidocznienie następujących danych: a) Ogólnej ilości osób żywionych na statku oraz okresu trwania żywienia, b) Kosztu żywienia 1 osobodnia w okresie rozliczania, ew. spożycia poszczególnych produktów na 1 osobodzień, c) Kosztów żywienia osób zaokrętowanych na statku w danym okresie,	B
45.	Miara objętości płynów - galon amerykański to : a) 2,54 litra, b) 4,54 litra, c) 3,78 litra, d) 4,40 litra	C
46.	Litr to: a) 100 cm^3 b) 1000 cm^3 , c) 10000 cm^3 , d) 12500 cm^3	B
47.	Pinta to: a) $473,176 \text{ mililitra} = 4773,176 \text{ cm}^3$, b) $473,176 \text{ mililitra} = 47,7317 \text{ cm}^3$ c) 0,5 litra, d) 0,662 litra	A
48.	Uncja tzw. międzynarodowa to: a) 28,349 grama. b) 100 gram, c) 50 gram, d) 31,103 gram.	A

49.	Funt, poza nazwą pieniądza to także miara masy i wynosi 0,453592 kg.; skrót jego nazwy to: a) Avoirdup, b) Pond, c) lb, d) lib.	C
50.	Remanenty w prowadzeniu żywienia związane są z: a) Rozliczaniem okresu żywienia, b) Rokiem rozliczeniowym, c) Przekazywaniem obowiązków przez odpowiedzialnych za żywienie, d) Wszystkimi tymi sytuacjami	D