

**Egzamin na dyplom
Szyper żeglugi nieograniczonej rybołówstwa morskiego**

Funkcja – Eksploatacja statku rybackiego

Przedmiot: Zabezpieczenie surowca rybnego

Lp.	Pytania	Poprawna odpowiedź
1	Przy hurtowej sprzedaży ze statku jakość surowca rybnego ocenia: A) służba weterynaryjna; B) armator statku; C) SANEPID; D) przedstawiciel działu kontroli jakości firmy skupującej ryby.	D
2	W trakcie patroszenia dorsza przekazuje się do sprzedaży i wykorzystania w celach spożywczych: A) cały przewód pokarmowy; B) przewód pokarmowy bez wątroby i gonad; C) wątrobę i gonady; D) przewód pokarmowy z gonadami.	C
3	Poprzez lodowanie uzyskuje się temperaturę ciała złowionych ryb: A) 0°C; B) + 1°C; C) – 1°C; D) – 1,5°C.	A
4	Handlowa nazwa „tuszką ryby” to: A) ryba wypatroszona z głową i usuniętymi skrzelami; B) ryba wypatroszona z głową; C) ryba z usuniętymi tylko skrzelami; D) ryba wypatroszona bez głowy.	D
5	Filetowanie przemysłowe ryby stosuje się na statkach takich jak: A) łodzie; B) kutry; C) statki przetwórcze; D) statki pomocnicze.	C
6	Odkrwawianie śledzi i szprotów polega na: A) patroszeniu; B) głębokim soleniu; C) myciu w słodkiej wodzie; D) słabym soleniu przez co najmniej 12 godzin.	D
7	Na czym polega zabezpieczenie ryb na łodzi do 12 metrów: A) zabezpieczenie poprzez lodowanie; B) zabezpieczenie poprzez mrożenie; C) zabezpieczenie poprzez patroszenie; D) zabezpieczenie poprzez odgławianie i patroszenie.	A
8	System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), który jest wdrożony w gospodarce rybnej w Polsce polega na: A) kontroli zapasowania surowców rybnych; B) kontroli bakteriologicznej i toksykologicznej produktów rybnych; C) zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentom ryb i produktów rybnych; D) zapewnieniu najwyższej wartości handlowej produktów rybnych.	C
9	Na długość okresu czasu przydatności ryb do spożycia najważniejszy wpływ ma: A) głębokie mrożenie (poniżej -18°C); B) szybkie lodowanie; C) wędzenie na zimno; D) marynowanie.	A

10	Definicja surowca rybnego obejmuje: A) produkty rybołówstwa morskiego; B) wszystkie organizmy wodne pochodzące z hodowli i rybołówstwa; C) złowione ryby i skorupiaki morskie; D) morskie ryby, skorupiaki i małże.	B
11	Czym charakteryzuje się u ryb „ <i>rigor mortis</i> ”: A) zwiotczeniem ciała; B) zeszywnieniem całego ciała; C) zmianą koloru oczu; D) zeszywnieniem skóry i łusek.	B
12	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: A) gładzica; B) dorsz; C) łosoś; D) babka bycza.	C
13	Do oceny dla celów klasyfikacji świeżości złowionego surowca stosuje się różne metody. Która z nich daje możliwość natychmiastowej oceny: A) chemiczna; B) fizyczna; C) sensoryczna; D) bakteriologiczna.	C
14	Najważniejszym celem właściwego zabezpieczenia surowca rybnego dla załogi statku rybackiego jest: A) powstrzymanie procesów psucia się surowca; B) przedłużenie możliwości przechowywania połowu na statku; C) uzyskanie maksymalnej ceny sprzedaży złowionego surowca; D) uszlachetnianie surowca poprzez obróbkę wstępną.	C
15	Właściwe zabezpieczenie surowca rybnego ma główne znaczenie dla handlowej wartości połowów. Który z wymienionych czynników ma na nią najważniejszy wpływ: A) wygląd zewnętrzny sprzedawanego surowca; B) ocena organoleptyczna surowca; C) rodzaj wykonanej obróbki wstępnej; D) sklasyfikowana wartość handlowa surowca.	D
16	Pękanie zewnętrznych powłok jamy brzusznej ryb jest efektem: A) działania bakterii; B) aktywności enzymów tkankowych; C) aktywności enzymów trawiennych z przewodu pokarmowego; D) niewłaściwego składowania.	C
17	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
18	Czynnikiem wpływającym na psucie się ryb po wydobyciu ich z morza jest głównie: A) skład chemiczny tkanek; B) znaczna różnica temperatur pomiędzy środowiskiem wodnym, a powietrznym (wyższa temperatura na pokładzie); C) zanieczyszczenia bakteryjne; D) nieprzestrzeganie zasad higieny na pokładzie.	B
19	Szereg elementów prawidłowej eksploatacji statku rybackiego wiąże się z prawidłowym sztautowaniem ryb i narzędzi połowów. 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

20	<p>Odkrwawienie ryb wykonuje się dla:</p> <ul style="list-style-type: none"> A) podniesienie wartości handlowej; B) poprawę wizualną części jadalnych (np. filetów); C) poprawę jakości surowca i spowolnienie procesów rozkładu enzymatycznego i bakteryjnego mięśni; D) poprawę walorów smakowych. 	C
----	--	---