

**Egzamin z wiedzy rybackiej i stateczności statku rybackiego na dyplom
Szyper klasy 1 rybołówstwa morskiego**

Funkcja – Dbalność o statek i opieka nad ludźmi

Przedmiot: Zabezpieczenie surowca rybnego

Lp.	Pytania	Poprawna odpowiedź
1	Czy w trakcie patroszenia dorsza przekazuje się do utylizacji: A) cały przewód pokarmowy; B) przewód pokarmowy bez wątroby i gonad; C) przewód pokarmowy z wątrobą; D) przewód pokarmowy z gonadami.	B
2	Obróbka wstępna ryb to: A) sortowanie według gatunków; B) patroszenie z odgławianiem; C) mycie; D) odśluzowanie.	B
3	Najważniejszy wpływ na cenę surowca ma: A) rodzaj wykonanej obróbki wstępnej; B) wygląd zewnętrzny sprzedawanego surowca; C) ocena organoleptyczna surowca; D) sklasyfikowana wartość handlowa surowca.	D
4	Najważniejszym celem właściwego zabezpieczenia połowu na statku jest: A) powstrzymanie procesów psucia się surowca; B) uzyskanie maksymalnej ceny sprzedaży złowionego surowca; C) uszlachetnianie surowca poprzez obróbkę wstępną; D) przedłużenie możliwości przechowywania połowu na statku.	B
5	Do oceny świeżości złowionego surowca dla celów klasyfikacji stosuje się różne metody. Którą z wymienionych metod, z uwagi na możliwość uzyskania natychmiastowych wyników oceny, należy uznać za najważniejszą: A) fizyczną; B) chemiczną; C) bakteriologiczną; D) sensoryczną.	D
6	Najwyższą zawartością tłuszczu w ciele z wymienionych gatunków charakteryzuje się: A) belona; B) stornia; C) śledź; D) dorsz.	C
7	Stężenie pośmiertne u ryb charakteryzuje się: A) zesztynieniem mięśni całego ciała; B) stwardnieniem płetw; C) zesztynieniem skóry i łusek; D) zesztynieniem płetw, skóry i łusek.	A
8	Jako surowiec rybny określa się: A) morskie ryby, skorupiaki i małże; B) produkty rybołówstwa morskiego; C) złowione ryby i skorupiaki morskie; D) wszystkie organizmy wodne pochodzące z hodowli i rybołówstwa.	D
9	Surowiec rybny na statku zabezpiecza się najlepiej stosując: A) magazynowanie w zbiornikach RSW; B) szybkie lodowanie; C) głębokie mrożenie (poniżej -18°C); D) marynowanie.	C

10	<p>W końcu ubiegłego wieku Komitet ds. Higieny Żywności FAO/WHO zalecił stosować w przemyśle żywnościowym System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), który jest wdrożony w wielu zakładach gospodarki rybnej w Polsce. Jego głównym celem jest:</p> <p>A) określenie sposobu monitorowania produktów rybnych w łańcuchu chłodniczym; B) ustalenie działań dla wydłużenia okresu przydatności ryb i produktów rybnych do spożycia; C) zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentom ryb i produktów rybnych; D) zapewnienie najwyższej wartości handlowej produktów rybnych.</p>	C
11	<p>Na czym polega zabezpieczenie ryb na łodzi do 12 metrów:</p> <p>A) zabezpieczenie poprzez lodowanie; B) zabezpieczenie poprzez mrożenie; C) zabezpieczenie poprzez patroszenie; D) zabezpieczenie poprzez odgławianie i patroszenie.</p>	A
12	<p>Odkrwawianie śledzi i szprotów polega na:</p> <p>A) patroszeniu; B) głębokim soleniu; C) myciu w słodkiej wodzie; D) słabym soleniu przez co najmniej 12 godzin.</p>	D
13	<p>Filetowanie przemysłowe ryby stosuje się na statkach takich jak:</p> <p>A) łodzi; B) kutry; C) statki przetwórcze; D) statki pomocnicze.</p>	C
14	<p>Tuszka ryby to:</p> <p>A) ryba głęboko mrożona; B) ryba odskórzona; C) ryba wypatroszona z głową i usuniętymi skrzelami; D) ryba wypatroszona bez głowy.</p>	D
15	<p>Jednym z czynników zabezpieczających złowione ryby przed psuciem jest lodowanie, polegające na obniżeniu ich temperatury do:</p> <p>A) $-1,5^{\circ}\text{C}$; B) -1°C; C) 0°C; D) $+1^{\circ}\text{C}$.</p>	C
16	<p>Odkrwawianie śledzi i szprotów polega na:</p> <p>E) patroszeniu; F) głębokim soleniu; G) myciu w słodkiej wodzie; H) słabym soleniu przez co najmniej 12 godzin.</p>	D
17	<p>Wydłużenie okresu przydatności ryb do spożycia zapewnia:</p> <p>E) głębokie mrożenie (poniżej -18°C); F) szybkie lodowanie; G) wędzenie na zimno; H) marynowanie.</p>	A
18	<p>Dyscyplina wiedzy rybackiej określana jako „zabezpieczenie surowca rybnego” obejmuje:</p> <p>A) zabezpieczenie złowionych ryb przed działaniem słońca i wysokiej temperatury; B) zabezpieczenie połowu na statku przed uszkodzeniami powodowanymi warunkami hydrometeorologicznymi; C) określony sposób postępowania ze złowionymi rybami mający na celu zachowanie ich najwyższej jakości do czasu bezpośredniej konsumpcji lub dalszego przetwórstwa; D) zabezpieczenie złowionych ryb przed kradzieżą.</p>	C
19	<p>Do czynności obróbki wstępnej złowionych ryb należy zaliczyć:</p> <p>E) odsłuzowanie; F) patroszenie z odgławianiem; G) sortowanie według gatunków; H) mycie.</p>	B

20	Proces autolizy powodowany jest działaniem: A) enzymów trawiennych i tkankowych; B) bakterii; C) wirusów; D) temperatury wody morskiej.	A
21	Zjawisko stężenia pośmiertnego dotyczy: A) ryb śniętych po wydobyciu ze środowiska wodnego; B) wszystkich zwierząt po ich śmierci; C) ryb zabitych i odkrwawionych; D) ryb uwięzionych w narzędziach połowowych.	B
22	Tuszka ryby to: E) ryba wypatroszona z głową; F) ryba wypatroszona bez głowy; G) ryba wypatroszona z głową i usuniętymi skrzelami; H) ryba, której usunięto tylko skrzela.	B
23	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
24	Akwakultura to: A) hodowla ryb w stawach i lądowych zbiornikach wodnych; B) sztuczne użyźnianie wód dla hodowli ryb; C) chów i hodowla różnych gatunków organizmów wodnych; D) hodowla krewetek i małży.	C
25	Czas trwania stężenia pośmiertnego u ryb zależy od: A) zawartości tłuszczu w tkankach; B) zawartości białka; C) gatunku ryb; D) wielkości (masy) ryb.	D
26	Odgardlanie śledzi polega na: A) patroszeniu; B) soleniu; C) odkrwawieniu; D) usunięciu skrzel i pozostawieniu przewodu pokarmowego.	D
27	Patroszenie dorsza to przede wszystkim: A) usuwanie skrzel; B) ucinanie głowy; C) oddzielenie przewodu pokarmowego od ciała ryby; D) usuwanie z ryb wątroby i gonad.	C
28	Czy ryby po wypatroszeniu w celu ich zabezpieczenia są: A) tylko myte; B) myte i układane w skrzyniach; C) myte, układane w skrzyniach i lodowane; D) zabezpieczane luzem w ładowniach.	C
29	Która z metod połowowych daje nam najlepszą jakość poławianej ryby: A) połowy włokiem, tuką; B) połowy narzędziami stawnymi; C) połowy haczykowe; D) połowy pułapkami.	D
30	Czy w trakcie patroszenia dorsza przekazuje się do utylizacji: E) cały przewód pokarmowy; F) przewód pokarmowy bez wątroby i gonad; G) przewód pokarmowy z wątrobą; H) przewód pokarmowy z gonadami.	B