

Egzamin na dyplom Szyper klasy 1 rybołówstwa morskiego Funkcja – Eksploatacja statku rybackiego Przedmiot: Zabezpieczenie surowca rybnego		
Lp.	Pytania	Poprawna odpowiedź
1	Termin „zabezpieczenie surowca rybnego” odnosi się do: A) określonego sposobu postępowania ze złowionymi rybami mającego na celu zachowanie ich najwyższej jakości do czasu bezpośredniej konsumpcji lub dalszego przetwórstwa; B) zabezpieczenia złowionych ryb przed działaniem słońca i wysokiej temperatury; C) zabezpieczenia połowu na statku przed uszkodzeniami powodowanymi warunkami hydrometeorologicznymi; D) ogólnego zabezpieczenia złowionych ryb na statku rybackim.	A
2	Obróbka wstępna złowionych ryb polega na: A) odśluzowaniu; B) patroszeniu z odgławianiem; C) sortowaniu według gatunków; D) myciu.	B
3	Proces autolizy polega on na działaniu: A) bakterii; B) wirusów; C) enzymów trawiennych i tkankowych; D) temperatury wody morskiej.	C
4	Podczas wylądunku i sprzedaży jakość przyjmowanej ryby ocenia: A) służba weterynaryjna; B) armator statku; C) SANEPID; D) przedstawiciel działu kontroli jakości firmy skupującej ryby.	D
5	Jak długo może trwać stężenie pośmiertne dużych ryb: A) kilkadziesiąt sekund; B) kilka minut; C) kilkadziesiąt minut; D) kilka godzin.	D
6	Dla jakości i trwałości ryb na statku główne znaczenie ma: A) segregacja połowu na gatunki jadalne i niejadalne; B) odkrwawianie ryb; C) szybkość ich oziębienia do temperatury około 0°C; D) płukanie czystą wodą.	C
7	Na czas przydatności ryb do spożycia najważniejszy wpływ ma: A) szybkie lodowanie; B) głębokie mrożenie (poniżej -18°C); C) wędzenie na zimno; D) marynowanie.	B
8	Produktami akwakultury są surowce rybne uzyskiwane poprzez: A) sztuczne użyźnianie wód dla hodowli ryb; B) hodowlę krewetek i małży; C) hodowlę ryb w stawach i lądowych zbiornikach wodnych; D) chów i hodowlę różnych gatunków organizmów wodnych.	D
9	System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), który jest zalecany przez FAO/WHO i jest wdrożony w wielu zakładach gospodarki rybnej w Polsce ma na celu: A) zapewnienie najwyższej wartości handlowej produktów rybnych; B) zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentom ryb i produktów rybnych; C) ustalenie działań dla wydłużenia okresu przydatności ryb i produktów rybnych do spożycia; D) określenie sposobu monitorowania produktów rybnych w łańcuchu chłodniczym.	B

10	<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
11	<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
12	<p>Patroszenie dorsza to przede wszystkim:</p> <p>A) usuwanie skrzel; B) ucinanie głowy; C) oddzielenie przewodu pokarmowego od ciała ryby; D) usuwanie z ryb wątroby i gonad.</p>	C
13	<p>Czy ryby po wypatroszeniu w celu ich zabezpieczenia są:</p> <p>A) tylko myte; B) myte i układane w skrzyniach; C) myte, układane w skrzyniach i lodowane; D) zabezpieczane luzem w ładowniach.</p>	C
14	<p>Określenie „tuszka ryby” dotyczy?</p> <p>A) ryby wypatroszonej z głową i usuniętymi skrzelami; B) ryby wypatroszonej z głową; C) ryby, której usunięto tylko skrzel; D) ryby wypatroszonej bez głowy.</p>	D
15	<p>Która z metod połowowych daje nam najlepszą jakość poławianej ryby:</p> <p>A) połowy włokiem, tuką; B) połowy narzędziami stawnymi; C) połowy haczykowe; D) połowy pułapkami.</p>	D