**Test diagnozujący z zakresu „Hodowla zwierząt zgodna z QAFP”**

w ramach projektu ,,Opracowanie i wdrożenie innowacji pedagogicznych zwiększających efektywność kształcenia zawodowego w obszarze przetwórstwa rolno-spożywczego’’

1. W którym roku System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP został uznany za krajowy system jakości żywności:

a. 2005 r.

b. 2009 r.

c. 2015 r.

d. 2018 r.

2. Z czyjej inicjatywy został opracowany System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP?

a. Związek Mięso Polskie

b. Ministerstwo Rolnictwa

c. Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego

3. System QAFP jest skierowany do:

a. tylko hodowców

b. tylko przetwórców

c. tylko dystrybutorów

d. hodowców, przetwórców i dystrybutorów

4. System jakości QAFP dotyczy:

a. tylko mięsa wieprzowego

b. mięsa wieprzowego i drobiowego

c. mięsa wołowego

5. Obowiązkiem uczestnika systemu QAFP jest:

a. poddanie się kontroli co najmniej dwa razy w roku

b. stosowanie się do zaleceń zawartych w dokumentach Systemu QAFP

c. comiesięczne przekazywanie informacji o planach produkcji

d. wszystkie odpowiedzi są właściwe

6. W celu uzyskania certyfikatu QAFP producent świń powinien posiadać i wdrażać plan obniżenia śladu węglowego w swoim gospodarstwie:

a. o minimum 5% w ciągu 5 lat od dnia rozpoczęcia wdrożenia planu

b. o minimum 10% w ciągu 5 lat od dnia rozpoczęcia wdrożenia planu

c. o minimum 15% w ciągu 5 lat od dnia rozpoczęcia wdrożenia planu

7. W przypadku świń, zmniejszenie emisji NH3 opiera się na następującej zasadzie:

a. zmniejszenie powierzchni zanieczyszczonej obornikiem

b. zwiększenie prędkości przepływu i temperatury powietrza powyżej obornika

c. zwilżanie obornika

8. Jest niewidzialne dla ludzkiego oka i dostarcza głównie energii cieplnej, która jest wykorzystywana szczególnie w wychowie młodych zwierząt:

a. promieniowanie podczerwone

b. promieniowanie światła widzialnego

c. promieniowanie ultrafioletowe

9. Pod wpływem promieni ultrafioletowych obserwuje się;

a. zwiększoną przemianę materii oraz lepszy apetyt u zwierząt

b. zmniejszoną przemianę materii oraz gorszy apetyt u zwierząt

10. Powoduje podrażnienie i zapalenie spojówek i dróg oddechowych. Działa też szkodliwie na układ nerwowy, układ krążenia oraz zmniejsza odporność na choroby:

a. dwutlenek węgla

b. amoniak

c. siarkowodór

11. Dopuszczalne stężenie siarkowodoru w pomieszczeniach inwentarskich dla drobiu wynosi:

a. 2500 ppm

b. 26 ppm

c. 10 ppm

12. Pojemność zbiorników na płynne nawozy naturalne powinna umożliwiać ich przechowanie przez okres:

a. 3 miesiące

b. 5 miesięcy

c. 6 miesięcy

13. Zabrania się przechowywania obornika bezpośrednio na gruntach rolnych przez okres dłuższy niż:

a. 6 miesięcy od dnia utworzenia każdej z pryzm

b. 3 miesięcy od dnia utworzenia każdej z pryzm

c. nie ma takiego zakazu

14. Działanie zatwardzające ma następująca pasza:

a. susz

b. ziemniaki

c. otręby pszenne

15. Ograniczony dostęp do wody i jej niedostateczne pobranie:

a. obniżają pobranie i wykorzystanie paszy przez zwierzęta

b. zwiększają pobranie i wykorzystanie paszy przez zwierzęta

16. Są bardzo ważnym składnikiem paszy, wpływającym na produkcyjność i zdrowie zwierząt, nie da się ich zastąpić w organizmie żadnymi innymi związkami odżywczymi:

a. białka

b. tłuszcze

c. węglowodany

17. Ilość włókna dla tuczników dopuszczalna w dawce żywieniowej wynosi:

a. 5-6%

b.2-3%

c. 10%

d. włókno jest słabo trawione przez trzodę chlewną i nie powinno wchodzić w skład dawki żywieniowej

18. Aminokwasy, które nie są wytwarzane przez organizm zwierzęcy i muszą być dostarczone z paszą to:

a. aminokwasy egzogenne

b. aminokwasy endogenne

c. aminokwasy względnie egzogenne

19. Która z wymienionych witamin jest witaminą lipofilną:

a. witamina D

b. witamina B12

c. witamina C

20. Brak jej w paszy powoduje zaburzenia w procesach rozrodczych zwierząt. Zapobiega zwyrodnieniom wątroby i degradacji mięśni

a. witamina E

b. witamina K

c. witamina B2

21. Jest wykorzystywany w syntezie białek i lipidów oraz warunkuje prawidłowy przebieg przemiany materii w mięśniach:

a. wapń

b. fosfor

c. magnez

22. Polega na działaniu parą wodną pod ciśnieniem, poddawane są najczęściej poekstrakcyjne śruty sojowe i rzepakowe. Dzięki temu procesowi ulega zniszczeniu wiele związków antyżywieniowych, poprawia się też smak:

a. mikronizacja

b. tostowanie

c. ekspandowanie

23. Koncentraty białkowe zawierają:

a. 20% białka

b. 30-45% białka

c. 45-60% białka

24. Warunkiem przyjęcia warchlaków do tuczu zgodnego z systemem QAFP jest wykazanie, że:

a. wszystkie chlewnie z których pochodzi materiał użyty do ich produkcji są wolne od recesywnego genu RYRT

b. tylko chlewnie z których pochodzi materiał hybrydowy użyty do produkcji są wolne od recesywnego genu RYRT

25. Sprzyja wodnistości mięsa po uboju:

a. nadmiar białka w paszy

b. niedobór białka w paszy

c. nieodpowiedni stosunek białka do węglowodanów w paszy

26. Powoduje pojawienie się mięsa kwaśnego (ASE). Mięso z tą wadą cechuje się szybkim spadkiem wartości pH po uboju przez co staje się kwaśne, miękkie i wodniste:

a. gen RYR1

b. gen RN-

27. Wymagania systemu QAFP w chowie tuczników obowiązują:

a. od etapu produkcji prosiąt

b. tylko na etapie chowu tuczników

28. W przypadku tuczu zgodnego z systemem jakości QAFP, ze względu na umięśnienie tuszy wykorzystanie paszy, tucz należy zakończyć po osiągnięciu m.c.:

a. 80-95 kg

b. 95-135 kg

29. W metodzie tej kontrolowany jest stopień zdolności przekazywania przez knury cech potomstwu. Każdy knur jest oceniany na podstawie potomstwa, które reprezentuje osiem loszek (córek knura), pochodzących od czterech loch kojarzonych z ocenianym knurem.

a. metoda stacyjna

b. metoda BLUP

c. ocena przyżyciowa

30. Do chowu świń spełniającego wymagania systemu QAFP nie wykorzystuje się następującej rasy:

a. wbp

b. pbz

c. złotnicka biała

d. duroc

e. pietrain

31. Przedmiotowym znakiem jakości QAFP może być objęte wyłącznie kulinarne mięso wieprzowe wykrawane z tusz o klasie mięsności:

a. S, E, U

b. E, U, R

c. S, E, O

32. Pisklęta przyjmowane do tuczu fermowego, zgodnego z wymaganiami QAFP, powinny pochodzić z krzyżowania:

a. towarowego dwurasowego kurek i kogutów mieszańców dwurodowych

b. towarowego trzyrasowego kurek i kogutów mieszańców dwurodowych

33. W systemie QAFP tuczone brojlery ubija się :

a. do 6 tygodnia

b. do 9 tygodnia

c. do 12 tygodnia

34. Mięso drobiowe w porównaniu z innymi gatunkami, zawiera:

a. mniej cholesterolu i więcej nienasyconych kwasów tłuszczowych

b. więcej cholesterolu i mniej nienasyconych kwasów tłuszczowych

35. W przypadku zgodnego z wymaganiami systemu QAFP maksymalne zagęszczenie obsady brojlerów jest:

a. mniejsze co najmniej o 5% dla wszystkich wymogów dotyczących obsady wynikających z aktualnie obowiązujących przepisów

b. zgodne z wymogami dotyczącymi obsady wynikającymi z aktualnie obowiązujących przepisów