

Тест №1 по теме «Мясо и мясные продукты»

Вопросы	Ответы
1.Продукт, который является основным поставщиком организму человека полноценных белков	1.мясо 2.молоко 3.яйцо
2.Основная ткань мяса, составляет 50-75% массы туши животного	1.костная 2.мышечная 3.жировая
3.Ткань животных, состоящая из жировых клеток, с прослойками рыхлой соединительной ткани	1.костная 2.мышечная 3.жировая
4.Вид соединительной ткани, образующий скелет животного, пищевая ценность низкая	1.костная 2.мышечная 3.жировая
5.Мясо мелкого рогатого скота, которое не подразделяют по полу	1.говядина 2.баранина, козлятина 3.свинина
6.Мясо какого животного имеет специфический запах, жир белый, откладывается в области почек и под кожей	1.свинина 2.говядина 3.баранина
7.Вид мяса по термическому состоянию, которое используют для производства копченостей или его подвергают холодильной обработке	1.парное 2.остывшее 3.замороженное
8.Вид мяса, которое используют для промышленной переработки	1.замороженное 2.переохлажденное 3.размороженное
9.Каким клеймом клеймят говядину 1 категории	1.круглое фиолетового цвета 2.треугольное 3.квадратное фиолетового цвета
10.Срок хранения охлажденного мяса	1.3 суток 2.4 суток 3.5 суток

Ответы к Тесту №1 по теме «Мясо и мясные продукты»

Вопросы	Ответы
1.Продукт, который является основным поставщиком организму человека полноценных белков	1.мясо 2.молоко 3.яйцо
2.Основная ткань мяса, составляет 50-75% массы туши животного	1.костная 2.мышечная 3.жировая
3.Ткань животных, состоящая из жировых клеток, с прослойками рыхлой соединительной ткани	1.костная 2.мышечная 3.жировая
4.Вид соединительной ткани, образующий скелет животного, пищевая ценность низкая	1.костная 2.мышечная 3.жировая
5.Мясо мелкого рогатого скота, которое не подразделяют по полу	1.говядина 2.баранина, козлятина 3.свинина
6.Мясо какого животного имеет специфический запах, жир белый, откладывается в области почек и под кожей	1.свинина 2.говядина 3.баранина
7.Вид мяса по термическому состоянию, которое используют для производства копченостей или его подвергают холодильной обработке	1.парное 2.остывшее 3.замороженное
8.Вид мяса, которое используют для промышленной переработки	1.замороженное 2.переохлажденное 3.размороженное
9.Каким клеймом клеймят говядину 1 категории	1.круглое фиолетового цвета 2.треугольное 3.квадратное фиолетового цвета
10.Срок хранения охлажденного мяса	1.3 суток 2.4 суток 3.5 суток

Критерии оценок:

«5»- правильно 9-10 ответов

«4»-правильно 7-8 ответов

«3»-правильно 5-6 ответов

«2»- менее 4 ответов

