

Как сохранить работоспособность при отсутствии пищи и воды? Выберите правильные ответы:

- 1). Повысить физическую активность, чаще делать физические упражнения;
- 2). Снизить физическую активность; 3). Организовать полноценный отдых; 4). В летнее время в ясную погоду периодически купаться; 5). Избегать температурного дискомфорта (или переохлаждения); 6). Чаще находиться возле костра. (2,3,5)

Промывка и механическая очистка овощей снижает содержание нитратов в среднем на 10%. Необходимо знать, какие виды обработки продуктов практически не меняют содержание нитратов:

- 1). Вымачивание в воде; 2). Тушение; 3). Варка; 4). Квашение; 5). Маринование; 6). Консервирование; 7). Сушка. (2,4,5,6)

На рынке вы приобрели импортные продукты. На одной из упаковок ваше внимание привлекла маркировка, состоящая из букв «Е» и трехзначной цифры. Это означает, что продукт, имеющий маркировку Е-123:

- 1). Сомнителен; 2). Запрещен; 3). Очень опасен; 4). Противопоказан при гипертонии; 5). Канцероген. (3)

Какие признаки указывают на доброкачественность продуктов:

- 1). Мясо имеет гнилостный запах; 2). При разрезе мяса вытекает жидкость, а при надавливании на него ямка быстро выравнивается; 3). Жир на мясе имеет бледно-желтый цвет; 4). В мясе имеются белые точки или пузырьки с жидкостью внутри; 5). Жир на мясе имеет синевато-зеленоватый оттенок. (2,3)

Из предложенных признаков выберите правильные, при наличии которых рыбу можно использовать для приготовления пищи:

- 1). При надавливании не деформируется; 2). Рот и жаберные щели открыты; 3). Глаза мутные, без блеска; 4). Жабры ярко-красные; 5). Чешуя легко отделяется. (1,4)

При осмотре консервов вы обнаружили незначительное вздутие банок. Как вы поступите:

- 1). Закопаете банки в землю; 2). Вскроете банки, осмотрите содержимое и, если оно не вызывает у вас сомнений, будете употреблять в пищу; 3). После вскрытия тщательно пропарите или прокипятите консервы; 4). Будете употреблять в пищу без дополнительной обработки. (3)

Будете ли вы употреблять (при крайней необходимости) в пищу малоподвижных грызунов в пустынных районах:

- 1). Да; 2). Нет; 3). Буду, но в малых количествах. (2)

Как сохранить работоспособность при отсутствии пищи и воды?

- 1). Повысить физическую активность, чаще делать физические упражнения; 2). Снизить физическую активность; 3). Чаще находиться возле костра. (2)

Назовите, какими насекомыми и пресмыкающимися можно утолить голод в условиях вынужденного автономного существования?

- 1). Саранча и кузнечики; 2). Колорадский жук; 3). Ящерицы и змеи. (1,3)

Укажите, какое время является лучшим для рыбной ловли

- 1). Полдень; 2). Утро (на рассвете); 3). В течение дня. (2)

Назовите, какие растения можно использовать, чтобы заварить чай?

- 1). Листья березы; 2). Листья брусники; 3). Полынь. (2)

Вас мучит голод, а продуктов питания нет. Как вы определите пригодность растений и ягод к употреблению в пищу:

- 1). Попытайтесь есть то, что едят птицы; 2). Будете есть все встречающиеся на пути ягоды, за исключением ярко-красных; 3). Возьмете в рот небольшое количество ягод или незнакомых вам растений и, немного пожевав их, подождете 5-10 минут; если они вам покажутся вкусными, то будете употреблять их в пищу в небольшом количестве. (4)

Будете ли вы употреблять (при крайней необходимости) в пищу малоподвижных грызунов в пустынных районах:

1). Да; 2). Нет; 3). Буду, но в малых количествах. **(2)** На рынке вы приобрели импортные продукты. На одной из упаковок ваше внимание привлекла маркировка, состоящая из букв «Е» и трехзначной цифры. Это означает, что продукт, имеющий маркировку Е-123:

1). Сомнителен; 2). Запрещен; 3). Очень опасен; 4). Противопоказан при гипертонии; 5). Канцероген. **(3)**

Промывка и механическая очистка овощей снижает содержание нитратов в среднем на 10%. Необходимо знать, какие виды обработки продуктов практически не меняют содержание нитратов:

1). Вымачивание в воде; 2). Тушение; 3). Варка; 4). Квашение; 5) Маринование; 6). Консервирование; 7). Сушка. **(2,4,5,6)**

Из предложенных признаков выберите правильные, при наличии которых рыбу можно использовать для приготовления пищи:

1). При надавливании не деформируется; 2). Рот и жаберные щели открыты; 3). глаза мутные, без блеска; 4). Жабры ярко-красные; 5). Чешуя легко отделяется. **(1,4)**

Какие признаки указывают на доброкачественность продуктов:

1). Мясо имеет гнилостный запах; 2). При разрезе мяса вытекает жидкость, а при надавливании на него ямка быстро выравнивается; 3). Жир на мясе имеет бледно-желтый цвет; 4). В мясе имеются белые точки или пузырьки с жидкостью внутри; 5). Жир на мясе имеет синевато-зеленоватый оттенок. **(2,3)**