

Green Test



Тест по гигиене
питания

Тест по гигиене питания

Пройдите квалификационный тест по гигиене питания для ординаторов и врачей. Подготовка к первичной и специализированной аккредитации: санитарный надзор, экспертиза пищевых продуктов, профилактика алиментарных заболеваний и требования СанПиН.



Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества пищевых продуктов: лабораторный контроль безопасности питания. Специальность «Гигиена питания» требует от современного врача-эпидемиолога и гигиениста безупречного знания не только физиологии нутрициологии, но и обширной нормативно-правовой базы. Успешное прохождение аккредитационного этапа напрямую зависит от понимания принципов ХАССП (НАССР), актуальных регламентов Таможенного союза и действующих СанПиН.

В условиях жесткого государственного контроля и меняющихся стандартов пищевой безопасности, ординаторам необходимо продемонстрировать высокую квалификацию в вопросах оценки безопасности биологически активных добавок, контаминации продуктов питания и организации лечебно-профилактического питания в медицинских учреждениях.

Данный интерактивный тренажер разработан на основе официальных вопросов аккредитационных тестов и актуальных клинических рекомендаций.

Материалы охватывают ключевые разделы дисциплины: от методики расследования случаев пищевых отравлений до гигиенических основ экспертизы качества при длительном хранении продуктов. Прохождение теста позволит вам не только оценить уровень своей теоретической подготовки, но и детально разобрать наиболее сложные кейсы, встречающиеся в профессиональной деятельности санитарного врача.

Готовы ли вы подтвердить свой экспертный статус и сдать экзамен с первого раза?

Тема 1. Рациональное питание. Оценка состояния питания.

1. ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ НЕДОСТАТКЕ ЖЕЛЕЗА В РАЦИОНЕ МОЖЕТ РАЗВИТЬСЯ СИНДРОМ

- 1)+ Пламера – Винсона
- 2) Прасада
- 3) Корсакова – Вернике
- 4) Лейнера

2. ПРЕБИОТИКОМ, ОТНОсяЩИМСЯ К ВИТАМИНОПОДОБНЫМ СОЕДИНЕНИЯМ, ЯВЛЯЕТСЯ КИСЛОТА

- 1)+ парааминобензойная
- 2) липоевая
- 3) пангамовая
- 4) оротовая

3. ПРИ ДЕФИЦИТЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

- 1)+ кровь при чистке зубов
- 2) увеличение времени темновой адаптации
- 3) дисфагия
- 4) цилиарная инъекция

4. ДЛИТЕЛЬНЫЙ АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ВЕРОЯТНО ВЕДЕТ К

- 1)+ дисбактериозу кишечника
- 2) проявлениям пищевой аллергии
- 3) ослаблению жевательной мускулатуры
- 4) гиперацидному гастриту

5. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МОРСКОЙ РЫБЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1)+ полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3
- 2) полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-6
- 3) полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-9
- 4) мононенасыщенных жирных кислот

6. ПРИ ВЫБОРЕ МЯСОПРОДУКТОВ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО СУТОЧНОГО РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НЕОБХОДИМО ОТДАВАТЬ ПРЕДПОЧТЕНИЕ

- 1)+ нежирному мясу
- 2) замороженным полуфабрикатам
- 3) консервам
- 4) колбасным изделиям

7. СВОЙСТВАМИ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ОБЛАДАЕТ

- 1)+ инозит
- 2) оротовая кислота
- 3) парааминобензойная кислота
- 4) липоевая кислота

8. ИНТЕРВАЛ ИНДЕКСА МАССЫ ТЕЛА ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙ НОРМАЛЬНУЮ МАССУ ТЕЛА, СОСТАВЛЯЕТ

- 1)+ 18,5-25
- 2) 16-18
- 3) 25,1-30
- 4) 30,1-40

9. ИЗБЫТОК НАТРИЯ В РАЦИОНЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К РАЗВИТИЮ

- 1)+ артериальной гипертензии
- 2) артериальной гипотензии
- 3) артроза тазобедренных суставов
- 4) подагры

10. ПРИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО ОБЪЕМА ПРОДУКЦИИ С ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ БЕТА-КАРОТИНА (НАПРИМЕР, СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ МОРКОВНЫЙ СОК)

- 1)+ появляется обратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов
- 2) появляется необратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов
- 3) возникает сухость кожных покровов
- 4) возникает себорея волосистой части головы и лица

11. А-ВИТАМИННОЙ АКТИВНОСТЬЮ ОБЛАДАЕТ

- 1)+ бета-каротин
- 2) лютеин
- 3) зеаксантин
- 4) ликопин

12. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1)+ биофлавоноидов
- 2) тиамина
- 3) рибофлавина
- 4) токоферола

13. ПРИ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ ПОТЕРЯ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ СОСТАВЛЯЕТ В СРЕДНЕМ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 50
- 2) 30
- 3) 10
- 4) 5

14. ПРИ ДЕФИЦИТЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ВОЗНИКАЕТ

- 1)+ фолликулярный гиперкератоз
- 2) хейлоз
- 3) ангулярный стоматит
- 4) десквамативный глоссит

15. РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ЕЖЕДНЕВНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ МОЛОКА И ЖИДКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ СУТОЧНЫХ ЭНЕРГОЗАТРАТАХ 2800 ККАЛ (В МЛ)

- 1)+ 500
- 2) 300
- 3) 400
- 4) 200

16. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МЯСА И ПТИЦЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1)+ серосодержащих аминокислот
- 2) глицина
- 3) глутаминовой кислоты
- 4) пролина

17. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1)+ бета-каротина
- 2) тиамина
- 3) рибофлавина
- 4) токоферола

18. ДЛИТЕЛЬНОЕ ЧРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ МОНО-ДИСАХАРИДОВ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ВЕДЕТ К РАЗВИТИЮ

- 1)+ избыточной массы тела
- 2) сахарного диабета I типа
- 3) атеросклероза
- 4) гипертонической болезни

19. ПРИ ДЕФИЦИТЕ РИБОФЛАВИНА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

- 1)+ ангулярный стоматит
- 2) увеличение времени темновой адаптации
- 3) дисфагия
- 4) кровь при чистке зубов

20. НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ БЕЛКИ

- 1)+ яиц
- 2) фруктов
- 3) овощей
- 4) бобовых

21. ОСНОВНЫМИ АЛИМЕНТАРНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ИНДОЛОВ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1)+ капустные овощи
- 2) лесные ягоды
- 3) орехи
- 4) бобовые

22. ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ У ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА НАЧИНАЕТСЯ В (В ГОДАХ)

- 1)+ 11
- 2) 14
- 3) 18
- 4) 10

23. ПРИ ЧАСТИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН В ТОЛСТОЙ КИШКЕ ОБРАЗУЮТСЯ

- 1)+ короткоцепочечные жирные кислоты
- 2) моно-дисахариды
- 3) олигосахариды
- 4) витаминopodobные соединения

24. ОРЕХИ, СЕМЕНА И ПРОДУКТЫ ИХ СОДЕРЖАЩИЕ (МЮСЛИ, СУХИЕ ЗАВТРАКИ) ЦЕЛЕСООБРАЗНО КОМБИНИРОВАТЬ В РАЦИОНЕ С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ С ЦЕЛЬЮ ПОВЫШЕНИЯ ИХ

- 1)+ биологической ценности
- 2) усвояемости
- 3) энергетической ценности
- 4) перевариваемости

25. БОЛЕЗНЬЮ, СВЯЗАННОЙ С ДЕФИЦИТОМ СЕЛЕНА, С ПРЕВАЛИРУЮЩИМ ПОРАЖЕНИЕМ МИОКАРДА ЯВЛЯЕТСЯ БОЛЕЗНЬ

- 1)+ Кешана
- 2) Кашина – Бека
- 3) Вильсона – Коновалова
- 4) Крейтцфельда – Якоба

26. ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ МЕТОД

- 1)+ 24-часового воспроизведения питания
- 2) расчета расхода продуктов за месяц
- 3) балансовый
- 4) лабораторный

27. ВИТАМИНОПОДОБНЫМ ВЕЩЕСТВОМ, УЧАСТВУЮЩИМ В ТРАНСПОРТЕ И ОКИСЛЕНИИ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В МИТОХОНДРИЯХ КЛЕТОК, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ карнитин
- 2) бета-каротин
- 3) парааминобензойная кислота
- 4) орнитин

28. В ПИТАНИИ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ

- 1)+ кальция, витаминов B₂ и A
- 2) железа, натрия и витамина B1
- 3) магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов
- 4) калия, МНЖК и витамина E

29. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МЯСА И ПТИЦЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1)+ железа
- 2) кальция
- 3) марганца
- 4) магния

30. К ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ ПИЩЕВЫЕ КОМПОЗИЦИИ

- 1)+ обладающие доказанным положительным влиянием на определенную функцию организма за счет модификации нутриентного состава
- 2) обогащенные витаминами или минеральными веществами в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции
- 3) полностью сбалансированные по макронутриентному составу и обогащенные любым количеством витаминов или минеральных веществ
- 4) имеющие в своем составе белковые или липидные компоненты в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции

31. ДЛИТЕЛЬНЫЙ АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ДОКАЗАНО ВЕДЕТ К

- 1)+ дискинезии кишечника
- 2) гастриту
- 3) язвенной болезни желудка
- 4) язвенной болезни двенадцатиперстной кишки

32. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1)+ аскорбиновой кислоты
- 2) тиамина
- 3) рибофлавина
- 4) токоферола

33. МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МОЛОКА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ

- 1)+ кальция и фосфора
- 2) железа и натрия
- 3) калия и селена
- 4) йода и цинка

34. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1)+ калия
- 2) натрия
- 3) кальция
- 4) хлора

35. РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ФИТОСТЕРИНОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ кукурузное
- 2) оливковое
- 3) подсолнечное
- 4) тыквенное

36. МОРСКАЯ РЫБА СЛУЖИТ ИСТОЧНИКОМ В ПИТАНИИ

- 1)+ ПНЖК семейства омега-3, йода, витамина А
- 2) ПНЖК семейства омега-6, кальция, калия
- 3) НЖК, калия, витамина Е
- 4) МНЖК, натрия, каротиноидов

37. ПРИ ДЕФИЦИТЕ РЕТИНОЛА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

- 1)+ увеличение времени темновой адаптации
- 2) дисфагия
- 3) кровь при чистке зубов
- 4) хейлоз

38. ПРИ ДЕФИЦИТЕ ЖЕЛЕЗА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

- 1)+ дисфагия
- 2) кровь при чистке зубов
- 3) увеличение времени темновой адаптации
- 4) хейлоз

39. НЕВИТАМИННЫМ КАРОТИНОИДОМ С ДОКАЗАННОЙ АНТИОКСИДАНТНОЙ АКТИВНОСТЬЮ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ ликопин
- 2) лютеин
- 3) зеаксантин
- 4) криптоксантин

40. ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ НАИМЕНЬШИЕ ПОТЕРИ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ДОСТИГАЮТСЯ ЗАКЛАДКОЙ ПРОДУКЦИИ В _____ ВОДУ

- 1)+ кипящую
- 2) горячую
- 3) теплую
- 4) холодную

41. ИЗБЫТОК ПУРИНОВ В ОРГАНИЗМЕ СВЯЗАН СО ЗНАЧИТЕЛЬНЫМ УПОТРЕБЛЕНИЕМ

- 1)+ мясорпродуктов
- 2) молочных изделий
- 3) кондитерских изделий
- 4) яиц

42. ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА

- 1)+ регулируют функцию желудочно-кишечного тракта
- 2) улучшают всасываемость минеральных веществ
- 3) являются источником биологически активных веществ
- 4) являются пластическим материалом

43. ЕЖЕДНЕВНОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ В РАЦИОН РЫБНЫХ БЛЮД МОЖЕТ ПРЕПЯТСТВОВАТЬ ИХ

- 1)+ высокая приедаемость
- 2) плохая усвояемость
- 3) низкая биологическая ценность
- 4) устойчивость к перевариванию

44. ПРИ ВЫБОРЕ МЯСОПРОДУКТОВ ЕЖЕСУТОЧНОГО РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НЕОБХОДИМО ОТДАВАТЬ ПРЕДПОЧТЕНИЕ

- 1)+ нежирным мясу и птице
- 2) колбасным изделиям
- 3) замороженным полуфабрикатам
- 4) консервам

45. БОЛЕЗНЬЮ, СВЯЗАННОЙ С ДЕФИЦИТОМ СЕЛЕНА, С ПРЕВАЛИРУЮЩИМ ПОРАЖЕНИЕМ СУСТАВОВ ЯВЛЯЕТСЯ БОЛЕЗНЬ

- 1)+ Кашина – Бека
- 2) Кешана
- 3) Крейтцфельдта – Якоба
- 4) Вильсона – Коновалова

46. С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ КОРРЕКЦИЯ НАРУШЕНИЙ ПАРАМЕТРОВ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ДОЛЖНА ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В ОСНОВНОМ ЗА СЧЕТ

- 1)+ оптимизации фактического питания
- 2) изменения режима питания
- 3) улучшения условий питания
- 4) фармакологических средств

47. ПРЕБИОТИКОМ, ОТНОЯЩИМСЯ К ОЛИГОСАХАРИДАМ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ лактулоза
- 2) лактоза
- 3) сорбит
- 4) парааминобензойная кислота

48. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1)+ невитаминных каротиноидов
- 2) фитостеринов
- 3) ниацина
- 4) пиридоксина

49. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ МОРСКОЙ РЫБЫ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1)+ йода
- 2) калия
- 3) кальция
- 4) железа

50. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- 1)+ токоферолов
- 2) ретинола
- 3) эргокальциферола
- 4) лютеина

51. ЗАТРУДНЕНИЕ ПРИ ПРОГЛАТЫВАНИИ ПИЩИ И ВОДЫ (ДИСФАГИЯ) ЯВЛЯЕТСЯ ЧАСТЬЮ СИМПТОМА

- 1)+ Пламмера – Винсона
- 2) Вильсона – Коновалова
- 3) Кашина – Бека
- 4) Крейтцфельда – Якоба

52. РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НЖК ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО

- 1)+ какао
- 2) авокадо
- 3) миндальное
- 4) арахисовое

53. В СМЕШАННОМ РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА РАСТИТЕЛЬНОГО БЕЛКА ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 50
- 2) 30
- 3) 40
- 4) 60

54. В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЯ МОНО-ДИСАХАРИДОВ ОТ СУММЫ УГЛЕВОДОВ ДОЛЖНА БЫТЬ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ не более 20
- 2) не менее 20
- 3) не более 50
- 4) не менее 50

55. ДЛИТЕЛЬНЫЙ ИЗБЫТОК ТРАНС-ИЗОМЕРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ДОКАЗАНО ПРИВОДИТ К

- 1)+ дислиппротеидемии
- 2) гипохолестеринемии
- 3) гипергликемии
- 4) гиперурикемии

56. К ПРОСТЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ

- 1)+ фруктозу
- 2) крахмал
- 3) пектин
- 4) целлюлозу

57. К ПРОСТЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ

- 1)+ глюкозу
- 2) крахмал
- 3) пектин
- 4) целлюлозу

58. ТРАНС-ИЗОМЕРЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ОБРАЗУЮТСЯ В ПРОЦЕССЕ

- 1)+ гидрогенизации
- 2) липонеогенеза
- 3) β -окисления
- 4) переаминирования

59. МЯСО СОДЕРЖИТ БИОДОСТУПНЫЙ МИНЕРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

- 1)+ железо
- 2) марганец
- 3) кальций
- 4) магний

60. ОРЕХИ И СЕМЕНА СОДЕРЖАТ НЕСКОЛЬКО ЭНЕРГОНЕСУЩИХ НУТРИЕНТОВ, ОСНОВНЫМ ИЗ КОТОРЫХ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ жир
- 2) белок
- 3) крахмал
- 4) сахароза

61. РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНА К ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО

- 1)+ рапсовое
- 2) кукурузное
- 3) подсолнечное
- 4) авокадо

62. ДЛИТЕЛЬНЫЙ АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ РИБОФЛАВИНА МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К РАЗВИТИЮ АНЕМИИ

- 1)+ нормоцитарной нормохромной
- 2) нормоцитарной гипохромной
- 3) макроцитарной гиперхромной
- 4) микроцитарной нормохромной

63. ОСНОВНЫМИ ЭНЕРГОНЕСУЩИМИ НУТРИЕНТАМИ ФРУКТОВ И ЯГОД ЯВЛЯЮТСЯ

- 1)+ моно-дисахариды
- 2) полисахариды
- 3) белки
- 4) пищевые волокна

64. НЕБОЛЬШОЙ ДЕФИЦИТ СЕРОСОДЕРЖАЩИХ АМИНОКИСЛОТ ИМЕЕТСЯ В МОЛОКЕ

- 1)+ коровьем
- 2) козьем
- 3) овечьем
- 4) кобыльем

65. В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ДОЛЖНО БЫТЬ (В ГРАММАХ)

- 1)+ не менее 20
- 2) не менее 15
- 3) не более 20
- 4) не более 10

66. В ЯЙЦАХ СООТНОШЕНИЕ БЕЛОК:ЖИР СОСТАВЛЯЕТ

- 1)+ 1:1
- 2) 2:1
- 3) 1:2
- 4) 3:1

67. ГИПОХОЛЕСТЕРИНЕМИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ МОЖЕТ БЫТЬ СВЯЗАНО С ЕЕ УЧАСТИЕМ В СИНТЕЗЕ

- 1)+ желчных кислот
- 2) норадреналина
- 3) серотонина
- 4) коллагена

68. СИМПТОМОМ ДЕФИЦИТА ВИТАМИНА PP ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ ангулярный стоматит
- 2) цилиарная инъекция
- 3) фолликулярный гиперкератоз
- 4) себорея

69. ХЕЙЛОЗ ДИАГНОСТИРУЕТСЯ ПРИ ОСМОТРЕ

- 1)+ красной каймы губ
- 2) языка
- 3) конъюнктивы
- 4) кожи

70. СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЙ/ФОСФОР В МЯСЕ _____ И СОСТАВЛЯЕТ _____

- 1)+ неоптимально; 0,05
- 2) оптимально; 0,05
- 3) оптимально; 1
- 4) неоптимально; 1

71. В СЫРАХ СОДЕРЖАТСЯ РАВНЫЕ КОЛИЧЕСТВА

- 1)+ кальция и натрия
- 2) калия и натрия
- 3) кальция и магния
- 4) кальция и калия

72. ИНДЕКС МАССЫ ТЕЛА МЕНЕЕ _____ ХАРАКТЕРИЗУЕТ ЕЕ ДЕФИЦИТ

- 1)+ 18,5
- 2) 19,5
- 3) 20,5
- 4) 21,5

73. ЧАСТЫЕ ЗАТРУДНЕНИЯ ПРИ ПРОГЛАТЫВАНИИ ПИЩИ И ВОДЫ (ДИСФАГИЯ) ЯВЛЯЮТСЯ ОДНИМ ИЗ СИМПТОМОВ ДЕФИЦИТА

- 1)+ железа
- 2) селена
- 3) меди
- 4) хрома

74. РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ АЛЬФА-ТОКОФЕРОЛА (ВИТАМИНА Е) ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО

- 1)+ подсолнечное
- 2) кукурузное
- 3) какао
- 4) авокадо

75. РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С НАИБОЛЕЕ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ СРЕДНЕЦЕПОЧЕЧНЫХ НЖК ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО

- 1)+ пальмоядровое
- 2) авокадо
- 3) арахисовое
- 4) соевое

76. РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НЖК ЯВЛЯЕТСЯ МАСЛО

- 1)+ кокосового ореха
- 2) кунжутное
- 3) горчичное
- 4) хлопковое

77. МИНЕРАЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ, НОРМИРУЕМЫМ С ПОЛОВОЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВКОЙ, ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КОТОРОМ У МУЖЧИН БОЛЬШЕ, ЧЕМ У ЖЕНЩИН, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ селен
- 2) железо
- 3) хром
- 4) йод

78. МИНЕРАЛЬНЫМ КОМПОНЕНТОМ, ДЛЯ КОТОРОГО МОЛОКО НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМ ПИЩЕВЫМ ИСТОЧНИКОМ, НО ОБЛАДАЮЩИМ ПРИ ЭТОМ ВЫСОКОЙ БИОДОСТУПНОСТЬЮ ИЗ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ железо
- 2) кальций
- 3) фосфор
- 4) калий

79. ПРОДУКТОМ С НАИБОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ капуста
- 2) яблоко
- 3) апельсин
- 4) огурец

80. В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В % ОТ ЭНЕРГИИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА ДОЛЖНО БЫТЬ

- 1)+ не более 10
- 2) не более 20
- 3) не менее 15
- 4) не менее 30

81. РЕАКЦИЯ МАЙЯРА ПРИВОДИТ К СНИЖЕНИЮ КОЛИЧЕСТВА ДОСТУПНОГО

- 1)+ лизина
- 2) треонина
- 3) метионина
- 4) лейцина

82. К ПРОСТЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТ

- 1)+ галактозу
- 2) крахмал
- 3) пектин
- 4) целлюлозу

83. МИНЕРАЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ, НОРМИРУЕМЫМ С ПОЛОВОЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВКОЙ, ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КОТОРОМ У ЖЕНЩИН БОЛЬШЕ, ЧЕМ У МУЖЧИН, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ железо
- 2) селен
- 3) хром
- 4) йод

84. ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ПРОЦЕНТНАЯ ДОЛЯ ЖИРОВ ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 30
- 2) 20
- 3) 40
- 4) 50

85. ЧЕЛОВЕК С ИНДЕКСОМ МАССЫ ТЕЛА 26 ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ЛЮДЕЙ С

- 1)+ избыточной массой тела
- 2) недостаточной массой тела
- 3) нормальной массой тела
- 4) ожирением

86. ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ ХОЛЕСТЕРИНА И ФИТОСТЕРИНОВ В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ

- 1)+ 1:1
- 2) 2:1
- 3) 3:1
- 4) 1:0,5

87. ЧЕЛОВЕК С ИНДЕКСОМ МАССЫ ТЕЛА 23 ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ЛЮДЕЙ С

- 1)+ нормальной массой тела
- 2) недостаточной массой тела
- 3) избыточной массой тела
- 4) ожирением

88. ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ДЕФИЦИТЕ В РАЦИОНЕ РЕТИНОЛА И БЕТА-КАРОТИНА ВРЕМЯ ТЕМНОВОЙ АДАПТАЦИИ СТАНОВИТСЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНЕЕ (В СЕКУНДАХ)

- 1)+ 5
- 2) 10
- 3) 15
- 4) 20

89. БОЛЕЕ НИЗКИЙ УРОВЕНЬ УСВОЕНИЯ КАЛЬЦИЯ ИЗ СЫРОВ, ПО СРАВНЕНИЮ С ЖИДКИМИ МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ, ОБУСЛОВЛЕН ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ В СЫРЕ

- 1)+ жира
- 2) белка
- 3) натрия
- 4) углеводов

90. РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЛИНОЛЕНОВОЙ ПНЖК ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ льняное
- 2) подсолнечное
- 3) соевое
- 4) оливковое

91. В ЯИЧНОМ БЕЛКЕ В ЗНАЧИМОМ КОЛИЧЕСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВИТАМИН

- 1)+ В2
- 2) В6
- 3) В1
- 4) РР

92. РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ОЛЕИНОВОЙ МНЖК ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ оливковое
- 2) подсолнечное
- 3) соевое
- 4) кукурузное

93. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ РЕКОМЕНДУЮТ ВКЛЮЧАТЬ В РАЦИОН НЕ РЕЖЕ

- 1)+ 2 раз в неделю
- 2) 1 раза в неделю
- 3) 2 раз в месяц
- 4) 1 раза в день

94. СИМПТОМОМ ДЕФИЦИТА АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ фолликулярный гиперкератоз
- 2) сухость кожных покровов
- 3) ангулярный стоматит
- 4) хейлоз

95. КАЛЬЦИЙ ИЗ МОЛОКА УСВАИВАЕТСЯ НА (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 98
- 2) 88
- 3) 78
- 4) 68

96. БЕЛОК КОРОВЬЕГО МОЛОКА ИМЕЕТ ДЕФИЦИТ

- 1)+ цистеина
- 2) лейцина
- 3) тирозина
- 4) валина

97. РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКАМИ ВИТАМИНА

- 1)+ Е
- 2) В2
- 3) РР
- 4) Д

98. МЕДЛЕННЕЕ ДРУГИХ ПЕРЕВАРИВАЮТСЯ БЕЛКИ

- 1)+ бобовых
- 2) мяса
- 3) хлеба
- 4) молока

99. СИМПТОМОМ ДЕФИЦИТА ПИРИДОКСИНА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ хейлоз
- 2) цилиарная инъекция
- 3) фолликулярный гиперкератоз
- 4) себорея

100. АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА ПОВЫШАЕТ БИОДОСТУПНОСТЬ ЖЕЛЕЗА, СОДЕРЖАЩЕГОСЯ В

- 1)+ растительных продуктах
- 2) мясопродуктах
- 3) молочных продуктах
- 4) морепродуктах

101. ДЕФИЦИТ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ С РАЗВИТИЕМ СИМПТОМОВ ГИПОВИТАМИНОЗА ВОЗНИКАЕТ ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ВКЛЮЧЕНИИ В РАЦИОН

- 1)+ овощей и фруктов
- 2) круп и хлебобулочных изделий
- 3) мясных продуктов
- 4) молочных продуктов

102. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ЖЕНЩИН В ЖЕЛЕЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1)+ 18
- 2) 15
- 3) 12
- 4) 10

103. КОЛИЧЕСТВО ХОЛЕСТЕРИНА В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ВЗРОСЛЫХ И ДЕТЕЙ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ (В МГ)

- 1)+ 300
- 2) 100
- 3) 200
- 4) 1000

104. ДОЛЯ БЕЛКОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА БЕЛКА В РАЦИОНЕ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ (В %)

- 1)+ 50
- 2) 55
- 3) 60
- 4) 65

105. ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ДОЛЯ МОНО- И ДИСАХАРИДОВ ОТ ОБЩЕЙ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ <10
- 2) 20
- 3) 30
- 4) >50

106. ПОТРЕБЛЕНИЕ МОНО- И ДИСАХАРИДОВ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ ОТ КАЛОРИЙНОСТИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 10
- 2) 20
- 3) 30
- 4) 50

107. УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ ХЛЕБА ИЗ МУКИ 1 И 2 СОРТА СОСТАВЛЯЕТ (В %)

- 1)+ 85
- 2) 95
- 3) 80
- 4) 70

108. К ГРУППЕ ДИСАХАРИДОВ ОТНОСЯТ

- 1)+ лактозу
- 2) рафинозу
- 3) галактозу
- 4) фруктозу

109. К ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ

- 1)+ докозагексаеновую
- 2) масляную
- 3) пальмитиновую
- 4) стеариновую

110. ПОЛИНЕНАСЫЩЕННОЙ ЖИРНОЙ КИСЛОТОЙ, СОДЕРЖАЩЕЙСЯ В СВИНОМ ЖИРЕ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ арахидоновая
- 2) олеиновая
- 3) каприловая
- 4) пальмитиновая

111. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛЬЦИИ ЛИЦ ТРУДОСПОСОБНОГО ВОЗРАСТА СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1)+ 1000
- 2) 800
- 3) 400
- 4) 900

112. ОПТИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФОСФОЛИПИДОВ В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ (В Г/СУТКИ)

- 1)+ 5-7
- 2) 10-12
- 3) 2-4
- 4) 14-16

113. ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ВИТАМИНЕ «РР» СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1)+ 20
- 2) 3
- 3) 5
- 4) 90

114. ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ РЕКОМЕНДУЕМОЕ МАКСИМАЛЬНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ХОЛЕСТЕРИНА СОСТАВЛЯЕТ (В МИЛЛИГРАММАХ\СУТКИ)

- 1)+ 300
- 2) 350
- 3) 400
- 4) 450

115. УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ МЯСА, РЫБЫ СОСТАВЛЯЕТ (В %)

- 1)+ 95
- 2) 70
- 3) 80
- 4) 85

116. ВИТАМИНОПОДОБНЫМ СОЕДИНЕНИЕМ ЯВЛЯЕТСЯ КИСЛОТА

- 1)+ липоевая
- 2) никотиновая
- 3) фолиевая
- 4) пантотеновая

117. К ПРОДУКТАМ – ИСТОЧНИКАМ ПЕКТИНА ОТНОСЯТ

- 1)+ фрукты
- 2) злаковые
- 3) мясные продукты
- 4) бобовые

118. К КОРОТКОЦЕПОЧНЫМ НАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСИТСЯ

- 1)+ масляная
- 2) лауриновая
- 3) мистиринная
- 4) пальмитиновая

119. К ПРОЯВЛЕНИЯМ ДЕФИЦИТА ХРОМА ОТНОСЯТ

- 1)+ снижение толерантности к глюкозе
- 2) нарушения формирования сердечно-сосудистой системы и скелета
- 3) гипохромную анемию, миоглобиндефицитную атонию скелетных мышц
- 4) миокардиопатию, атрофический гастрит

120. ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1)+ 100
- 2) 35
- 3) 18
- 4) 300

121. НЕДОСТАТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ФТОРА В ОРГАНИЗМ ПРИВОДИТ К

- 1)+ кариесу
- 2) рахиту
- 3) анемии
- 4) флюорозу

122. ТРАНСИЗОМЕРЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СОДЕРЖАТСЯ В

- 1)+ маргаринах
- 2) подсолнечном масле
- 3) сливочном масле
- 4) жирах рыб

123. К НАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ

- 1)+ масляную
- 2) олеиновую
- 3) элаидиновую
- 4) эйкозопентаеновую

124. ДЕРМАТИТ, ДИАРЕЯ, ДЕМЕНЦИЯ – ПРОЯВЛЕНИЯ АВИТАМИНОЗА ВИТАМИНА

- 1)+ РР
- 2) В2
- 3) В6
- 4) В1

125. ПНЖК ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ В РАЦИОНЕ В КОЛИЧЕСТВЕ _____ % ЕГО ЭНЕРГОЦЕННОСТИ

- 1)+ 3-10
- 2) 1-2
- 3) 11-15
- 4) 30-35

126. УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ ОВОЩЕЙ СОСТАВЛЯЕТ (В %)

- 1)+ 80
- 2) 96
- 3) 95
- 4) 85

127. К ВИТАМИНОПОДОБНЫМ СОЕДИНЕНИЯМ ОТНОСЯТ

- 1)+ инозит
- 2) тиамин
- 3) пиридоксин
- 4) рибофлавин

128. ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ВИТАМИНЕ В12 СОСТАВЛЯЕТ (В МКГ)

- 1)+ 3
- 2) 1,5
- 3) 90
- 4) 20

129. К ГРУППЕ ОЛИГОСАХАРИДОВ ОТНОСЯТ

- 1)+ рафинозу
- 2) лактозу
- 3) мальтозу
- 4) ксилозу

130. ПРИМЕРОМ МОНОСАХАРИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ глюкоза
- 2) сахароза
- 3) лактоза
- 4) гликоген

131. КОЛИЧЕСТВО СТРУКТУРНЫХ АМИНОКИСЛОТ, УЧАСТВУЮЩИХ В ПОСТРОЕНИИ БЕЛКОВЫХ МОЛЕКУЛ, РАВНО

- 1)+ 20
- 2) 25
- 3) 35
- 4) 30

132. УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА В ЦИАНОКОБАЛАМИНЕ ДОСТИГАЕТСЯ ЗА СЧЕТ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ

- 1)+ молока, яиц, мяса
- 2) хлеба, круп, макарон
- 3) орехов, семян, бобовых
- 4) овощей, зелени, фруктов

133. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ МУЖЧИН В ЖЕЛЕЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1)+ 10
- 2) 12
- 3) 18
- 4) 15

134. К ПРОДУКТАМ-ИСТОЧНИКАМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН, ОТНОСЯТ

- 1)+ овощи
- 2) мясо
- 3) макаронные изделия
- 4) морепродукты

135. К ПИЩЕВЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА D ОТНОСЯТ

- 1)+ рыбий жир
- 2) мясопродукты
- 3) масло растительное
- 4) зерновые продукты

136. К МОНОНЕНАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ

- 1)+ олеиновую
- 2) каприновую
- 3) миристиновую
- 4) лауриновую

137. ПРИ ГЛУБОКОМ ДЕФИЦИТЕ РЕТИНОЛА РАЗВИВАЕТСЯ

- 1)+ ксерофтальмия
- 2) полиневрит
- 3) пеллагра
- 4) остеомаляция

138. МИКРОЭЛЕМЕНТОМ, УЧАСТВУЮЩИМ В КРОВЕТВОРЕНИИ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ железо
- 2) марганец
- 3) стронций
- 4) хром

139. ПРИ СБАЛАНСИРОВАННОМ ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН СОСТАВЛЯЕТ (В ГРАММАХ)

- 1)+ 20-25
- 2) 10-15
- 3) 30-35
- 4) 40-45

140. ЛАКТОЗА ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМ УГЛЕВОДОМ

- 1)+ молочных продуктов
- 2) мяса и мясных продуктов
- 3) рыбы и рыбопродуктов
- 4) фруктов и овощей

141. К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ-ИСТОЧНИКАМ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ, ОТНОСЯТ

- 1)+ сладкий перец
- 2) говядину
- 3) треску
- 4) творог

142. К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ – ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА «А» ОТНОСЯТ

- 1)+ рыбий жир, масло сливочное
- 2) масло растительное, зерновые продукты
- 3) цитрусовые, шиповник, черную смородину
- 4) крупу гречневую, дрожжи пекарские

143. УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ КАРТОФЕЛЯ, БОБОВЫХ, ХЛЕБА ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ СОСТАВЛЯЕТ (В %)

- 1)+ 70
- 2) 80
- 3) 85
- 4) 90

144. К НЕЗАМЕНИМЫМ АМИНОКИСЛОТАМ НЕ ОТНОСЯТ

- 1)+ глицин
- 2) триптофан
- 3) лизин
- 4) метионин

145. К ЭССЕНЦИАЛЬНЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТ КИСЛОТУ

- 1)+ линоленовую
- 2) масляную
- 3) каприновую
- 4) стеариновую

146. К НЕЗАМЕНИМЫМ АМИНОКИСЛОТАМ ОТНОСЯТ

- 1)+ треонин
- 2) аланин
- 3) глицин
- 4) пролин

147. МОНО- И ДИСАХАРИДЫ ДОЛЖНЫ СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ ____ % ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНЕ

- 1)+ 20
- 2) 5
- 3) 10
- 4) 50

148. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ФОЛАЦИНЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ (В МКГ)

- 1)+ 400
- 2) 50
- 3) 5
- 4) 200

149. К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА «U», ОТНОСЯТ

- 1)+ капусту белокачанную
- 2) черную смородину
- 3) клюкву
- 4) шиповник

150. ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В БЕТА-КАРОТИНЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ)

- 1)+ 5
- 2) 1,5
- 3) 20
- 4) 3

151. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В УСВОЯЕМЫХ УГЛЕВОДАХ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ ____% ОТ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ

- 1)+ 55-65
- 2) 20-40
- 3) 30-50
- 4) 80-90

152. ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ МУЖЧИН ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЖЕЛЕЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)

- 1)+ 10
- 2) 18
- 3) 20
- 4) 28

153. ДЕФИЦИТ ТИАМИНА ПРИВОДИТ К

- 1)+ нарушениям со стороны нервной системы
- 2) ломкости ногтей и волос
- 3) фолликулярному гиперкератозу
- 4) кровоточивости десен

154. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВОЛОКНАХ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ (В Г/СУТКИ)

- 1)+ 20
- 2) 40
- 3) 60
- 4) 80

155. В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЯ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ ____% ОТ КОЛИЧЕСТВА ОБЩЕГО БЕЛКА

- 1)+ 50
- 2) 40
- 3) 30
- 4) 20

156. ПРИ ОКИСЛЕНИИ В ОРГАНИЗМЕ 1 ГРАММ УГЛЕВОДОВ ДАЕТ (В ККАЛ)

- 1)+ 4
- 2) 6
- 3) 10
- 4) 12

157. ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ТИАМИНЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТ)

- 1)+ 1,5
- 2) 2,5
- 3) 3,5
- 4) 4,5

158. ДЛЯ ЖЕНЩИН ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЖЕЛЕЗЕ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)

- 1)+ 18
- 2) 10
- 3) 5
- 4) 28

159. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЕ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)

- 1)+ 100
- 2) 120
- 3) 140
- 4) 160

160. У РАБОТНИКОВ СРЕДНЕЙ ТЯЖЕСТИ ТРУДА КОЭФФИЦИЕНТ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1)+ 1,9
- 2) 1,4
- 3) 1,6
- 4) 2,0

161. У РАБОТНИКОВ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО УМСТВЕННОГО ТРУДА КОЭФФИЦИЕНТ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1)+ 1,4
- 2) 1,6
- 3) 1,8
- 4) 2,0

162. ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ВИТАМИНЕ В2 СОСТАВЛЯЕТ (В МГ/СУТКИ)

- 1)+ 1,8
- 2) 2,8
- 3) 3,8
- 4) 4,8

163. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛЬЦИИ ДЛЯ ЛИЦ СТАРШЕ 65 ЛЕТ СОСТАВЛЯЕТ (В МИЛЛИГРАММАХ)

- 1)+ 1200
- 2) 1000
- 3) 800
- 4) 400

164. У РАБОТНИКОВ, ЗАНЯТЫХ ЛЕГКИМ ТРУДОМ, КОЭФФИЦИЕНТ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1)+ 1,6
- 2) 1,4
- 3) 1,8
- 4) 2,0

165. ХОЛЕСТЕРИН НЕ ДОЛЖЕН ПОСТУПАТЬ С ПИЩЕЙ В КОЛИЧЕСТВЕ БОЛЕЕ (В МГ/СУТКИ)

- 1)+ 300
- 2) 200
- 3) 450
- 4) 150

166. ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТАХ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ _____% ОТ КАЛОРИЙНОСТИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА

- 1)+ 6-10
- 2) 12-20
- 3) 22-26
- 4) 28-32

167. ОПТИМАЛЬНОЕ ДЛЯ ВСАСЫВАНИЯ И УСВОЕНИЯ КАЛЬЦИЯ СООТНОШЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ К ФОСФОРУ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ

- 1)+ 1:1-1,5
- 2) 1:2-2,5
- 3) 2:1-1,5
- 4) 1:3-4,0

Тема 2. Гигиенический контроль питания различных групп населения.

1. ФРУКТЫ И ОВОЩИ ДОЛЖНЫ ВКЛЮЧАТЬСЯ В РАЦИОН ДЕТЕЙ СТАРШЕ 1 ГОДА

- 1)+ ежедневно
- 2) через день
- 3) 3 раза в неделю
- 4) 2 раза в неделю

2. ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ НОРМ ПИТАНИЯ ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ С _____ ЛЕТ

- 1)+ 11
- 2) 9
- 3) 7
- 4) 5

3. ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ПРИМЕНЕНИЯ В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ АРАХИСА ЯВЛЯЕТСЯ ВЫСОКИЙ РИСК НАКОПЛЕНИЯ В НИХ

- 1)+ афлатоксинов
- 2) соланина
- 3) синильной кислоты
- 4) сапонинов

4. ИЗ РАЦИОНА ДЕТЕЙ 1-3 ЛЕТ ИСКЛЮЧАЮТ

- 1)+ маргарин
- 2) сливочное масло
- 3) подсолнечное масло
- 4) оливковое масло

5. У ДЕТЕЙ 1-3 ЛЕТ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ

- 1)+ грибы
- 2) мясо
- 3) рыбу
- 4) сливки

6. СПОСОБОМ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ, СПОСОБСТВУЮЩИМ МАКСИМАЛЬНОЙ ДЕКОНТАМИНАЦИИ ПРОДУКТА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ варка
- 2) запекание
- 3) тушение
- 4) жарка

7. ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ РИБОФЛАВИНА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ глутатионредуктаза
- 2) каталаза
- 3) супероксиддисмутаза
- 4) глутатионпероксидаза

8. ПРИ ГАЛАКТОЗЕМИИ НЕОБХОДИМО ИСКЛЮЧИТЬ ИЗ РАЦИОНА

- 1)+ молочные продукты
- 2) мясо и мясные продукты
- 3) рыбу и рыбопродукты
- 4) фрукты и овощи

9. ВИТАМИНОМ-АНТИОКСИДАНТОМ, НЕПОСРЕДСТВЕННО ЗАЩИЩАЮЩИМ БИОМЕМБРАНУ КЛЕТКИ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ альфа-токоферол
- 2) аскорбиновая кислота
- 3) ретинол
- 4) бета-каротин

10. ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ ИСПОЛЬЗУЮТ МЕТОД

- 1)+ оценки питания по меню-раскладкам
- 2) определения концентрации витамина С в сыворотке крови
- 3) 24-часового воспроизведения питания
- 4) анализа частоты потребления пищевых продуктов

11. ПОД АЛИМЕНТАРНОЙ АДАПТАЦИЕЙ ПОНИМАЮТ

- 1)+ процесс выработки резистентности организма к экстремальным внешним условиям за счет оптимизации питания
- 2) диетологический прием, обеспечивающий предупреждение обострений хронических заболеваний
- 3) приспособление организма к изменяющимся условиям окружающей среды при смене географических поясов
- 4) способность организма адаптироваться к неблагоприятному воздействию производственной среды

12. ВИТАМИННЫЕ ПРЕПАРАТЫ В КАЧЕСТВЕ ОТДЕЛЬНОГО ВИДА ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ВЫДАЮТСЯ ПРИ РАБОТЕ В УСЛОВИЯХ

- 1)+ высоких температур
- 2) вибрации
- 3) контакта с анилиновыми красителями
- 4) повышенного давления

13. БИОЛОГИЧЕСКОЕ ВЛИЯНИЕ ЛЕЦИТИНА НА ОРГАНИЗМ ПРОЯВЛЯЕТСЯ В ДЕЙСТВИИ

- 1)+ липотропном
- 2) антитоксическом
- 3) десенсибилизирующем
- 4) тонизирующем

14. БОЛЬНЫМ ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ НЕЛЬЗЯ УПОТРЕБЛЯТЬ ПРОДУКЦИЮ, СОДЕРЖАЩУЮ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

- 1)+ аспартам
- 2) сахарин
- 3) тауматин
- 4) стевиозид

15. ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ ЖЕЛЕЗА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ каталаза
- 2) супероксиддисмутаза
- 3) глутатионредуктаза
- 4) глутатионпероксидаза

16. ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ ЦИНКА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ супероксиддисмутаза
- 2) глутатионредуктаза
- 3) глутатионпероксидаза
- 4) каталаза

17. ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ СУТОЧНУЮ ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ НА ____ ПРОЦЕНТОВ

- 1)+ 75-80
- 2) 65-70
- 3) 45-50
- 4) 25-30

18. ПРИ ФЕНИЛКЕТОНУРИИ ПРОТИВОПОКАЗАНО УПОТРЕБЛЯТЬ ПРОДУКЦИЮ, СОДЕРЖАЩУЮ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

- 1)+ аспартам
- 2) тауматин
- 3) стевиозид
- 4) сахарин

19. К ОСНОВНЫМ ПРИНЦИПАМ ПОСТРОЕНИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ НА ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ ТЕРРИТОРИИ ОТНОСЯТ

- 1)+ увеличение доли белков животного происхождения, увеличение поступления витаминов-антиоксидантов и ограничение ПНЖК
- 2) увеличение доли моно- и дисахаридов, ограничение поступления МНЖК и увеличение витаминов B_{12} , B_6 , PP
- 3) увеличение доли белков растительного происхождения, увеличение поступления ПНЖК и витаминов D, K
- 4) уменьшение доли белков животного происхождения, увеличение поступления МНЖК, уменьшение поступления пищевых волокон

20. В ЛЕЧЕБНОМ УЧРЕЖДЕНИИ СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ ОСТАВЛЯЮТ ЕЖЕДНЕВНО В КОЛИЧЕСТВЕ ОДНОЙ ПОРЦИИ НА (В СУТКАХ)

- 1)+ 2
- 2) 3
- 3) 4
- 4) 1

21. К ЧЕТВЕРТОЙ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА И РЕКОМЕНДОВАННОМУ УРОВНЮ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ОТНОСЯТСЯ ЛИЦА

- 1)+ с высокой физической активностью и тяжелым физическим трудом
- 2) работа которых не связана с затратой физического труда или не требует значительных физических усилий
- 3) труд которых связан со значительными физическими усилиями
- 4) занятые особо тяжелым физическим трудом

22. К ПЕРВОЙ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА (КФА 1,4) ОТНОСЯТСЯ РАБОТНИКИ, ЗАНЯТЫЕ _____ ТРУДОМ

- 1)+ умственным
- 2) легким физическим
- 3) немеханизированным тяжелым
- 4) особо тяжелым физическим

23. ИНГИБИТОРЫ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ СОДЕРЖАТСЯ В

- 1)+ сое
- 2) кураге
- 3) черносливе
- 4) урюке

24. ФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ, АКТИВНОСТЬ КОТОРОГО СВЯЗАНА С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ СЕЛЕНА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ глутатионпероксидаза
- 2) глутатионредуктаза
- 3) супероксиддисмутаза
- 4) малоновый диальдегид

25. К ТРЕТЬЕЙ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА (КФА 1,9) ОТНОСЯТСЯ РАБОТНИКИ, ЗАНЯТЫЕ _____ ТРУДОМ

- 1)+ средней тяжести
- 2) умственным
- 3) немеханизированным тяжелым
- 4) очень тяжелым

26. ДЛИТЕЛЬНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ РЕТИНОЛА В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ В КОЛИЧЕСТВЕ БОЛЕЕ ТРЕХ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К

- 1)+ тератогенному эффекту
- 2) аллергическим реакциям
- 3) острому отравлению
- 4) канцерогенному эффекту

27. РАСХОД ЭНЕРГИИ НА АДАПТАЦИЮ К ХОЛОДНОМУ КЛИМАТУ В РАЙОНАХ КРАЙНЕГО СЕВЕРА УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В СРЕДНЕМ НА (В %)

- 1)+ 15
- 2) 25
- 3) 35
- 4) 45

28. ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ВОДНО-ЭЛЕКТРОЛИТНОГО БАЛАНСА У РАБОТНИКОВ В УСЛОВИЯХ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР НЕОБХОДИМО УПОТРЕБЛЯТЬ РАСЧЕТНОЕ КОЛИЧЕСТВО

- 1)+ воды
- 2) чая
- 3) морса
- 4) сока

29. ПИТАНИЕ ЛИЦ, РАБОТАЮЩИХ В УСЛОВИЯХ НЕБЛАГОПРИЯТНОГО (ОСОБО ВРЕДНОГО) ВОЗДЕЙСТВИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ, НАПРАВЛЕННОЕ НА ПРОФИЛАКТИКУ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ лечебно-профилактическим
- 2) лечебно-диетическим
- 3) оптимально-рациональным
- 4) профессионально-профилактическим

30. ПОДСЛАСТИТЕЛИ ИСПОЛЗУЮТСЯ ПРИ СОЗДАНИИ ПИЩЕВЫХ РЕЦЕПТУР ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ЛЮДЕЙ С

- 1)+ избыточной массой тела
- 2) сердечно-сосудистыми патологиями
- 3) заболеваниями кишечника
- 4) анорексией

31. К ПРЕБИОТИКАМ ОТНОСЯТ

- 1)+ олигосахариды
- 2) минеральные добавки
- 3) витамины
- 4) бифидобактерии

32. В СТАЦИОНАРАХ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ КРУГЛОГОДИЧНАЯ ВИТАМИНИЗАЦИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1)+ аскорбиновой кислоты
- 2) ретинола
- 3) токоферола
- 4) фолиевой кислоты

Тема 3. Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний.

1. ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ФТОРА В ОРГАНИЗМ ПРИВОДИТ К

- 1)+ флюорозу
- 2) рахиту
- 3) анемии
- 4) кариесу

2. ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ЭНДЕМИЧНОГО ЗОБА НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ЙОДИРОВАНИЕ

- 1)+ соли
- 2) сахара
- 3) растительного масла
- 4) минеральной воды

3. МОДИФИЦИРУЕМЫМ ФАКТОРОМ РИСКА РАЗВИТИЯ ХРОНИЧЕСКИХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ нерациональное питание
- 2) возраст
- 3) наследственность
- 4) пол

4. НУТРИГЕНЕТИКА ИЗУЧАЕТ ВЛИЯНИЕ ГЕНОТИПА НА ПРЕДРАСПОЛОЖЕННОСТЬ К

- 1)+ алиментарно-зависимым заболеваниям
- 2) инфекционным заболеваниям
- 3) заболеваниям, связанным с нарушением функции почек
- 4) онкологическим заболеваниям

5. НУТРИГЕНОМИКА ИЗУЧАЕТ ВЛИЯНИЕ ПИЩИ И ОТДЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ ПИЩИ НА

- 1)+ экспрессию генов
- 2) аминокислотный состав белков
- 3) витаминный статус организма
- 4) энергетический обмен

6. АЛИМЕНТАРНО-ЗАВИСИМАЯ ПАТОЛОГИЯ НА ТЕРРИТОРИИ БИОГЕОХИМИЧЕСКОЙ ПРОВИНЦИИ, ГДЕ ПОЧВЫ И ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (ПШЕНИЦА И ДР.) БЕДНЫ СЕЛЕНОМ, ПРОЯВЛЯЕТСЯ В ВИДЕ

- 1)+ кардиомиопатии
- 2) эндемической подагры
- 3) остеопороза
- 4) анемии

7. К ВЕЩЕСТВАМ, ПРОВОЦИРУЮЩИМ РАЗВИТИЕ ЭНДЕМИЧЕСКОГО ЗОБА ПУТЕМ БЛОКИРОВАНИЯ УТИЛИЗАЦИИ ЙОДА ЦИТОВИДНОЙ ЖЕЛЕЗОЙ, ОТНОСЯТ

- 1)+ тиоцианаты
- 2) кверцетин
- 3) ПНЖК омега 3
- 4) ПНЖК омега 6

8. ЛИПИДНЫМ КОМПОНЕНТОМ, МЕТАБОЛИЧЕСКИ НОРМАЛИЗУЮЩИМ ОБМЕН ПИЩЕВОГО ХОЛЕСТЕРИНА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ лецитин
- 2) олеиновая кислота
- 3) кефалин
- 4) сфингомиелин

9. ОГРАНИЧЕНИЕ ДЛЯ РАСШИРЕННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН СЫРОВ СВЯЗАНО С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ

- 1)+** жира
- 2) углеводов
- 3) пищевых добавок
- 4) белка

10. СИНДРОМ ВОЛЬФА – ЧАЙКОВА МОЖЕТ РАЗВИТЬСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ

- 1)+** морских водорослей
- 2) морской рыбы
- 3) речной рыбы
- 4) соевых продуктов

Тема 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами.

1. ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ ПРОДУКЦИЯ

- 1)+ нового вида
- 2) для кейтерингового обслуживания
- 3) содержащая пищевые добавки
- 4) в одноразовой упаковке

2. ДЛЯ СБОРА МУСОРА И ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ НА ТЕРРИТОРИИ ХОЗЯЙСТВУЮЩЕГО СУБЪЕКТА СЛЕДУЕТ ПРЕДУСМОТРЕТЬ РАЗДЕЛЬНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ С КРЫШКАМИ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКАХ С ТВЕРДЫМ ПОКРЫТИЕМ, РАЗМЕРЫ КОТОРЫХ ПРЕВЫШАЮТ ПЛОЩАДЬ ОСНОВАНИЯ КОНТЕЙНЕРОВ ВО ВСЕ СТОРОНЫ НА (В МЕТРАХ)

- 1)+ 1
- 2) 2
- 3) 3
- 4) 4

3. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПТИЦЫ ТЕМПЕРАТУРА В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА И ЭКСПОЗИЦИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НЕ НИЖЕ __ °С В ТЕЧЕНИЕ ____ (В МИНУТАХ)

- 1)+ 85; 5
- 2) 80; 10
- 3) 90; 5
- 4) 95; 5

4. МУСОРОСБОРНИКИ ДОЛЖНЫ ОЧИЩАТЬСЯ ПРИ ЗАПОЛНЕНИИ НЕ БОЛЕЕ ____ ИХ ОБЪЕМА

- 1)+ 2/3
- 2) 1/2
- 3) 3/4
- 4) 1/5

5. СУТОЧНУЮ ПРОБУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПИЩЕБЛОКАХ ОТБИРАЮТ С ЦЕЛЬЮ

- 1)+ контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции
- 2) организации питания детей в случае срыва поставок продуктов питания
- 3) исследования на калорийность и полноту вложения
- 4) планового санитарно-эпидемиологического обследования

6. В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ВЛАЖНАЯ УБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ

- 1)+ ежедневно
- 2) 1 раз в неделю
- 3) через день
- 4) 1 раз в 3 дня

7. В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О

- 1)+ результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
- 2) профессиональном образовании
- 3) перенесенных травмах
- 4) имеющихся острых соматических заболеваниях

8. ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ НЕ РАЗРЕШЕНО ВКЛЮЧАТЬ В СОСТАВ

- 1)+ пастеризованного молока
- 2) кондитерских изделий
- 3) газированных напитков
- 4) йогуртов с фруктовыми наполнителями

9. ПОД КРИТИЧЕСКИМИ КОНТРОЛЬНЫМИ ТОЧКАМИ ПОНИМАЮТ

- 1)+ стадии производства, на которых возможно осуществление контроля
- 2) участки производства с повышенным риском травматизма персонала
- 3) этапы производственного процесса, на которых возможно микробное обсеменение продукции
- 4) временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства

10. ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ПОЛНОГО НАБОРА НЕОБХОДИМОЙ ТОВАРОСОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

- 1)+ изымается из оборота
- 2) отпускается по сниженной стоимости
- 3) реализуется в ускоренном порядке
- 4) используется на предприятиях общественного питания

11. ЦЕЛЬЮ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ продление срока хранения
- 2) снижение кислотности
- 3) уничтожение спорообразующей микрофлоры
- 4) улучшение пищевой ценности

12. РЕДУКТАЗНАЯ ПРОБА ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ ОПРЕДЕЛЕНИЯ _____ СЫРОГО МОЛОКА

- 1)+ обсемененности
- 2) плотности
- 3) кислотности
- 4) фальсификации

13. ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ПРИМЕНЕНИЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА РЫБНОГО СЫРЬЯ, ПОЛУЧЕННОГО ОТ РЫБ ПРИДОННЫХ ПОРОД, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ повышенный риск накопления в нем ксенобиотиков
- 2) риск накопления в нем патогенных микроорганизмов из-за недостаточной термической обработки
- 3) высокое содержание полиненасыщенных жирных кислот
- 4) дефицит полноценного белка

14. В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О

- 1)+ результатах периодических медицинских осмотров и обследований
- 2) первичной плановой вакцинации
- 3) перенесенных оперативных вмешательств
- 4) имеющихся хронических соматических заболеваний

15. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ, ПОДЛЕЖИТ

- 1)+ непищевой утилизации или уничтожению
- 2) кипячению на ферме в течение 5 минут и использованию для откорма животных
- 3) пастеризации и использованию на изготовление топленого масла
- 4) стерилизации и использованию только на изготовление сыров

16. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ПРОХОДИТЬ ПРОЦЕДУРУ

- 1)+ государственной регистрации
- 2) декларирования соответствия
- 3) сертификации
- 4) санитарно-эпидемиологической экспертизы

17. ПОСТОЯННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА СООТВЕТСТВИЕМ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ УСТАНОВЛЕННЫМ ТРЕБОВАНИЯМ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

- 1)+ предприятием-изготовителем
- 2) Управлением Роспотребнадзора
- 3) Управлением Россельхознадзора
- 4) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

18. ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ ПРОДУКЦИЯ С МАРКИРОВКОЙ

- 1)+ «Для детского питания»
- 2) «Хранить при температуре 2-6°C»
- 3) «Может содержать следы орехов»
- 4) «Содержит фенилаланин»

19. ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛОМ ПИЩЕВОГО НАЗНАЧЕНИЯ, СОДЕРЖАЩИМ ТОКСИЧНЫЕ МОНОМЕРЫ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ полистирол
- 2) полиэтилен высокого давления
- 3) полипропилен
- 4) полиэтилен низкого давления аминопласти

20. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ

- 1)+ изготовителем
- 2) министерством торговли
- 3) контрольно-надзорными органами
- 4) органами по сертификации

21. ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ _____ ПРОДУКЦИЯ

- 1)+ специализированная
- 2) многокомпонентная
- 3) мясо-растительная
- 4) скоропортящаяся

22. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД В РАМКАХ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ИХ СРОК ХРАНЕНИЯ В ТЕРМОСАХ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ (В ЧАСАХ)

- 1)+ 3
- 2) 5
- 3) 2
- 4) 4

23. ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ

- 1)+ молокоперерабатывающие предприятия
- 2) хлебозаводы
- 3) предприятия общественного питания
- 4) организации продовольственной торговли

24. ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СОДЕРЖИТСЯ В

- 1)+ программе производственного контроля
- 2) технических условиях на продукцию
- 3) ГОСТе на продукцию
- 4) указаниях Роспотребнадзора

25. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ, СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЙ РОЗОВЫЙ ЦВЕТ ГОТОВОГО ПРОДУКТА, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

- 1)+ нитрит натрия
- 2) глутамат натрия
- 3) карбонат кальция
- 4) фосфат кальция

26. РАЗМНОЖЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ РЕЗКО ЗАМЕДЛЯЕТСЯ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА В КРЕМЕ ВЫШЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 60
- 2) 55
- 3) 45
- 4) 40

27. МАРКИРОВКА РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И РУЧЕК НОЖЕЙ НЕОБХОДИМА ДЛЯ

- 1)+ предотвращения микробного загрязнения продукции
- 2) удобства использования инвентаря
- 3) систематизации хранения инвентаря
- 4) закрепления за определенными производственными помещениями

28. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА ЗАВИСИТ ОТ

- 1)+ исходной бактериальной загрязненности
- 2) температуры молока перед пастеризацией
- 3) плотности молока
- 4) кислотности молока

29. В ОРГАНИЗАЦИИ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ С ИСТЕКШИМ СРОКОМ ГОДНОСТИ, НО СОХРАНИВШИМ СВОИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА, НЕОБХОДИМО

- 1)+ снять с реализации немедленно
- 2) снять с реализации после продления срока годности на срок не более половины срока годности
- 3) реализовать по сниженной цене
- 4) срочно реализовать под контролем федерального государственного органа санитарно-эпидемиологического надзора

30. ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ИМЕТЬ МАРКИРОВКУ ПРИ СОДЕРЖАНИИ ГМО БОЛЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 0,9
- 2) 0,1
- 3) 0,3
- 4) 0,5

31. МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ИХ ПОЛНУЮ ГОТОВНОСТЬ И ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, СОСТАВЛЯЕТ (В °С)

- 1)+ 90
- 2) 95
- 3) 100
- 4) 85

32. КОЛИЧЕСТВО ПРИНИМАЕМЫХ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ ДОЛЖНО ОПРЕДЕЛЯТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО

- 1)+ объёмом работающего холодильного оборудования
- 2) количеством рабочих мест продавцов
- 3) достаточностью подсобных помещений
- 4) величиной торгового зала

33. РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ ПОТОЧНОСТЬ РАЗДЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ

- 1)+ сырой и готовой продукции
- 2) мяса и птицы
- 3) различных видов сырых овощей
- 4) различных видов рыбы и морепродуктов

34. ДЕФРОСТАЦИЯ РЫБЫ ДОПУСКАЕТСЯ

- 1)+ в холодной воде
- 2) горячим паром
- 3) теплым воздухом
- 4) в солёной воде

35. ПРИ ВЫДЕЛЕНИИ ИЗ ОБРАЗЦА КОНСЕРВОВ CL. BOTULINUM ПАРТИЯ КОНСЕРВОВ

- 1)+ снимается с реализации и уничтожается
- 2) задерживается для реализации до получения результатов определения типа Cl. botulinum
- 3) снимается с реализации и рекомендуется на корм животным
- 4) считается промышленно-стерильной и реализуется на общих основаниях

36. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПЕРВЫХ, ВТОРЫХ И ХОЛОДНЫХ ТРЕТЬИХ БЛЮД НА РАЗДАЧЕ СОСТАВЛЯЕТ СООТВЕТСТВЕННО (В ГРАДУСАХ ЦЕЛЬСИЯ)

- 1)+ 75; 65; 14
- 2) 65; 55; 20
- 3) 55; 55; 18
- 4) 70; 60; 16

37. ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ ПРОДУКЦИЯ

- 1)+ детского питания
- 2) плодоовощная
- 3) молочная
- 4) мясная

38. ФОРМОЙ ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ государственная регистрация
- 2) декларирование соответствия
- 3) лицензирование
- 4) сертификация

39. ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ, ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ

- 1)+ низкая стойкость в объектах окружающей среды
- 2) приоритетное концентрирование в жирах
- 3) высокая стойкость к высокотемпературной обработке
- 4) способность выделяться с молоком лактирующих животных

40. РАДИОНУКЛИДАМИ, ПОСТОЯННО НОРМИРУЕМЫМИ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ, ЯВЛЯЮТСЯ

- 1)+ цезий-137, стронций-90
- 2) йод-131, стронций-90
- 3) йод-131, калий-40
- 4) калий-40, цезий-137

41. В СОСТАВ ПОЛИМЕРНОГО МАТЕРИАЛА ВКЛЮЧАЮТСЯ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

- 1)+ катализаторы
- 2) мономеры
- 3) кислоты
- 4) щелочи

42. ДОКУМЕНТОМ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИМ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ свидетельство о государственной регистрации
- 2) сертификат соответствия
- 3) декларация соответствия
- 4) ветеринарное свидетельство

43. КОЛИЧЕСТВО ГЛАЗУРИ НА ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЕ ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 5,0
- 2) 4,0
- 3) 2,0
- 4) 1,0

44. ПРИ КЕЙТЕРИНГОВОМ ОБСЛУЖИВАНИИ СРОК ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД В ТЕРМОСАХ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ (В ЧАСАХ)

- 1)+ 3
- 2) 4
- 3) 5
- 4) 6

45. ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ НЕ МОГУТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ

- 1)+ холодной или горячей воды
- 2) центрального отопления
- 3) систем ионизации воздуха
- 4) кондиционирования воздуха

46. ПЛЕРОЦЕРКОИДЫ DIPHYLLOBOTHRUM LATUM МОГУТ БЫТЬ ОБНАРУЖЕНЫ В

- 1)+ рыбе
- 2) мясе
- 3) птице
- 4) молоке

47. МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ РАДИОНУКЛИДОВ НА ЗАГРЯЗНЕННЫХ ТЕРРИТОРИЯХ НАКАПЛИВАЮТ ГРИБЫ И

- 1)+ рыба
- 2) зерновые
- 3) бахчевые культуры
- 4) фрукты

48. СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА КОНТРОЛИРУЕТСЯ В РЫБЕ СЕМЕЙСТВА

- 1)+ скумбриевых
- 2) карповых
- 3) частиковых
- 4) осетровых

49. ПРИРОДНЫМИ ТОКСИНАМИ, НОРМИРУЕМЫМИ В ЗЕРНОВЫХ И БОБОВЫХ, ЯВЛЯЮТСЯ

- 1)+ микотоксины
- 2) ботулотоксины
- 3) эндотоксины
- 4) фикотоксины

50. ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ХЛОРООРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ХОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ

- 1)+ высокая растворимость в жирах
- 2) быстрое разрушение в объектах окружающей среды
- 3) низкая устойчивость к высоким температурам
- 4) неспособность выделяться с молоком лактирующих животных

51. МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ НАТУРАЛЬНЫХ РУБЛЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ ИХ ПОЛНУЮ ГОТОВНОСТЬ И ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, СОСТАВЛЯЕТ (В °С)

- 1)+ 85
- 2) 90
- 3) 80
- 4) 75

52. ХИМИЧЕСКИМИ ВЕЩЕСТВАМИ, ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ВНОСИМЫМИ В ПРОЦЕССЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА, НОРМИРУЕМЫМИ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЫРЬЕ, ЯВЛЯЮТСЯ

- 1)+ пестициды
- 2) нитрозамины
- 3) полихлорированные бифенилы
- 4) токсичные элементы

53. МИКОТОКСИНОМ, НАКАПЛИВАЮЩИМСЯ В ЯБЛОКАХ ПРИ ИХ ГНИЕНИИ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ патулин
- 2) афлатоксин
- 3) дезоксиниваленол
- 4) Т-2 токсин

Тема 5. Гигиенический контроль качества пищевой продукции. Оценка пищевой ценности и безопасности.

1. ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ НЕ УЧИТЫВАЕТ

- 1)+ механизм действия
- 2) токсичность
- 3) степень кумуляции
- 4) стойкость в объектах окружающей среды

2. ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ ПОПАДАЮТ В ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ

- 1)+ антропогенно загрязненных биосферных сред
- 2) природных резервуаров
- 3) вспомогательных материалов, используемых в пищевом производстве
- 4) полимерной тары и упаковки при контакте с пищевой продукцией

3. ХЛОРООРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ В СООТВЕТСТВИИ С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ КЛАССИФИКАЦИЕЙ, КАК ПРАВИЛО, ОТНОСЯТСЯ К СОЕДИНЕНИЯМ

- 1)+ среднетоксичным, очень стойким и выраженно кумулятивным
- 2) высокотоксичным, средне стойким и выраженно кумулятивным
- 3) высокотоксичным, мало стойким и с умеренной кумуляцией
- 4) среднетоксичным, мало стойким и с умеренной кумуляцией

4. АКРИЛАМИД МОЖЕТ НАКАПЛИВАТЬСЯ В ЗНАЧИТЕЛЬНЫХ КОЛИЧЕСТВАХ В

- 1)+ картофельных чипсах
- 2) вареном картофеле
- 3) отварной кукурузе
- 4) запеченном яблоке

5. ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ В СООТВЕТСТВИИ С ГИГИЕНИЧЕСКОЙ КЛАССИФИКАЦИЕЙ, КАК ПРАВИЛО, ОТНОСЯТСЯ К СОЕДИНЕНИЯМ

- 1)+ высокотоксичным, мало стойким и с умеренной кумуляцией
- 2) среднетоксичным, средне стойким и выраженно кумулятивным
- 3) высокотоксичным, очень стойким и выраженно кумулятивным
- 4) среднетоксичным либо малотоксичным, с умеренной кумуляцией

6. ОСНОВНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКОЙ ПОЛИМЕРНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ количество в их составе миграционно способных высокотоксичных веществ
- 2) степень прочности готовых изделий
- 3) устойчивость к воздействию высоких температур
- 4) устойчивость к воздействию дезинфицирующих средств

7. К ПОДСЛАСТИТЕЛЮ, В МАРКИРОВКЕ КОТОРОГО НЕОБХОДИМО УКАЗАНИЕ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНОЙ НАДПИСИ «СОДЕРЖИТ ИСТОЧНИК ФЕНИЛАЛАНИНА», ОТНОСЯТ

- 1)+ аспартам
- 2) лактит
- 3) цикломат
- 4) сиолгликозиды

8. ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ НОРМИРУЮТСЯ В _____ ПРОДУКЦИИ

- 1)+ мясной
- 2) хлебобулочной
- 3) злаковой
- 4) плодоовощной

9. КАНЦЕРОГЕННЫЙ АКРИЛАМИД ОБРАЗУЕТСЯ И НАКАПЛИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ

- 1)+ жаренья и выпекания при температуре выше 120°C
- 2) варки и кипячения при температуре 100°C
- 3) холодного дымового копчения
- 4) квашения и маринования

10. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ГОТОВОЙ ПИЩИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ

- 1)+ из нержавеющей стали
- 2) оцинкованную металлическую
- 3) эмалированную
- 4) из алюминия

11. РАЗРЕШАЕТСЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ НИТРАТЫ В КОНЦЕНТРАЦИЯХ НЕ ВЫШЕ _____ МДУ

- 1)+ 2
- 2) 1,5
- 3) 2,5
- 4) 3

12. ЭКСПЕРТИЗА НОВЫХ ВИДОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПОЛУЧЕННОЙ ИЗ ГМИ, ВКЛЮЧАЕТ _____ ИССЛЕДОВАНИЯ

- 1)+ медико-генетические, медико-биологические, технологические
- 2) медико-генетические, микробиологические, санитарно-гигиенические
- 3) эпидемиологические, микробиологические, технологические
- 4) микробиологические, медико-биологические, санитарно-гигиенические

13. СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБОСНОВЫВАЮТСЯ И УСТАНАВЛИВАЮТСЯ

- 1)+ изготовителем
- 2) контрольно-надзорными органами
- 3) министерством здравоохранения
- 4) аккредитационными органами

14. ГМО ВТОРОГО ПОКОЛЕНИЯ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖЕЛЕЗА И БЕТА-КАРОТИНА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ рис
- 2) картофель
- 3) соя
- 4) кукуруза

15. К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ КОНТРОЛИРОВАТЬ СОДЕРЖАНИЕ АФЛАТОКСИНА М₁, ОТНОСЯТ

- 1)+ молоко и молочные продукты
- 2) мясо и мясопродукты
- 3) зерно и продукты его переработки
- 4) овощи и фрукты

16. МИКОТОКСИН М1 НАКАПЛИВАЕТСЯ И НОРМИРУЕТСЯ В

- 1)+ молоке
- 2) мясе
- 3) мидиях
- 4) масле растительном

17. В КАЧЕСТВЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ КОМПОНЕНТОВ УПАКОВКИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ НАНОМАТЕРИАЛЫ В ВИДЕ

- 1)+ нанометок и наносенсоров
- 2) фотобарьерных материалов
- 3) газобарьерных материалов
- 4) наноглин и нанотрубок

18. ГОНАДОТРОПНЫМ ДЕЙСТВИЕМ ОБЛАДАЮТ АКТИВНЫЕ МЕТАБОЛИТЫ

- 1)+ цикламов
- 2) сахараина
- 3) аспартама
- 4) тауматина

19. ДОПУСТИМАЯ СУТОЧНАЯ ДОЗА (ДСД) ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1)+ максимальной дозой вещества (в мг на кг массы тела), ежедневное поступление которой на протяжении всей жизни человека безвредно, т.е. не оказывает неблагоприятного влияния на жизнедеятельность, здоровье настоящего и будущих поколений
- 2) наибольшей концентрацией или количеством агента, определенной по опыту или наблюдению, которые не вызывают поддающегося обнаружению изменения морфологии, роста, развития или продолжительности жизни объекта воздействия
- 3) допустимым для человека суточным потреблением в результате естественного содержания вещества в пище и питьевой воде
- 4) допустимым еженедельным потреблением человеком загрязнителей, которые неизбежно присутствуют в полноценной пище

20. В НЕКОТОРЫХ ВИДАХ РЫБ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ

- 1)+ гистамин
- 2) тирамин
- 3) триптамин
- 4) кадаверин

21. К ГМО РАСТЕНИЯМ, УСТОЙЧИВЫМ К НАСЕКОМЫМ-ВРЕДИТЕЛЯМ, ОТНОСИТСЯ

- 1)+ картофель
- 2) рис
- 3) соя
- 4) сахарная свекла

22. К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА РТУТЬОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ, ОТНОСЯТ

- 1)+ зерно и продукты его переработки
- 2) яйца и яйцепродукты
- 3) овощи, фрукты и ягоды
- 4) рыбу и морепродукты

23. ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ФОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ НИЗКАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ ФОП ПО ОТНОШЕНИЮ К ОБРАБОТКЕ

- 1)+ высокой температурой
- 2) концентрированным раствором соли
- 3) высоким давлением
- 4) УФ-излучением

24. ВЕЩЕСТВОМ, ФАЛЬСИФИЦИРУЮЩИМ МОЛОКО, ДОБАВЛЯЕМЫМ НЕДОБРОСОВЕСТНЫМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ С ЦЕЛЬЮ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ИДЕНТИФИКАЦИИ «ВЫСОКОГО» УРОВНЯ БЕЛКА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ меламина
- 2) перекись водорода
- 3) акриламид
- 4) сода

25. ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ УЧИТЫВАЕТ ИХ ТОКСИЧНОСТЬ, СПОСОБНОСТЬ К КУМУЛЯЦИИ В ОРГАНИЗМЕ, НАЛИЧИЕ ОТДАЛЕННЫХ ПОСЛЕДСТВИЙ И

- 1)+ стойкость в объектах окружающей среды
- 2) цель использования
- 3) механизм действия
- 4) химическую структуру

26. К ПРОДУКТАМ, ОБЛАДАЮЩИМ НАИБОЛЬШЕЙ СПОСОБНОСТЬЮ НАКАПЛИВАТЬ НИТРАТЫ В УСЛОВИЯХ ВЫРАЩИВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ, ОТНОСЯТ

- 1)+ свеклу, листовую зелень
- 2) томаты, редис
- 3) кабачки, патиссоны
- 4) землянику, малину

27. АКРИЛАМИД, ОБЛАДАЮЩИЙ КАНЦЕРОГЕННЫМ ДЕЙСТВИЕМ, ОБРАЗУЕТСЯ И НАКАПЛИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ

- 1)+ жарки и выпекания при температуре выше 120°C
- 2) варки и кипячения при температуре 100°C
- 3) холодного дымового копчения
- 4) длительного хранения при воздействии солнечного света

28. К ПРЕСНОМОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТ

- 1)+ сливки
- 2) сметану
- 3) йогурт
- 4) ряженку

29. К НОРМИРУЕМЫМ МИКРООРГАНИЗМАМ ПОРЧИ ОТНОСЯТ

- 1)+ дрожжи и плесневые грибы
- 2) бактерии группы кишечных палочек
- 3) бактерии рода proteus
- 4) сульфитредуцирующие клостридии

30. СОДЕРЖАНИЕ НИТРИТОВ НОРМИРУЕТСЯ В

- 1)+ колбасах
- 2) рыбе
- 3) мясе
- 4) молоке

31. НАИБОЛЕЕ ЗНАЧИМОЕ НАКОПЛЕНИЕ МЕТИЛРТУТИ ОТМЕЧАЕТСЯ У

- 1)+ рыб
- 2) птиц
- 3) сельскохозяйственных животных
- 4) дичи

32. ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НЕ ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬ

- 1)+ алкоголя
- 2) сахара
- 3) специй
- 4) соли

33. СОДЕРЖАНИЕ МОНО- И ДИСАХАРИДОВ В НАТУРАЛЬНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ НЕ ПРЕВЫШАЕТ _____ Г В 100 Г ПРОДУКЦИИ

- 1)+ 6,0
- 2) 4,0
- 3) 2,0
- 4) 0,5

34. К ГАЛОФИЛЬНЫМ МИКРООРГАНИЗМАМ – ЗАГРЯЗНИТЕЛЯМ МОРСКОЙ РЫБЫ ОТНОСЯТ

- 1)+ *Vibrio parahaemolyticus*
- 2) *S. aureus*
- 3) бактерии группы кишечных палочек
- 4) бактерии рода *Enterococcus*

35. КСЕНОБИОТИКАМИ С КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1)+ нитрозамины
- 2) нитраты
- 3) нитриты
- 4) фосфаты

36. ИЗ РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ В ЗЕРНЕ ВЕЩЕСТВ НАИБОЛЬШИЙ ВКЛАД В ОБЩЕПОПУЛЯЦИОННУЮ ЧУЖЕРОДНУЮ НАГРУЗКУ ВНОСЯТ

- 1)+ микотоксины
- 2) нитраты
- 3) нитрозамины
- 4) полихлорированные бифенилы

37. ДОПУСТИМЫЕ КОНЦЕНТРАЦИИ МИГРАЦИИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ ДЛЯ

- 1)+ компонентов полимерного материала, контактирующего с пищевыми продуктами
- 2) полимеров, контактирующих с пищевыми продуктами
- 3) токсичных элементов и радионуклидов, содержащихся в почвах сельскохозяйственных угодий
- 4) химических соединений, присутствующих в воде, используемой для приготовления пищевых продуктов

38. КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ

- 1)+ копчении мясопродуктов и рыбы
- 2) квашении капусты
- 3) запекании рыбы и овощей
- 4) выпекании хлебобулочных изделий

39. ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ ГЕННО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫЕ ОРГАНИЗМЫ (ГМО), МАРКИРУЕТСЯ ПРИ ИХ НАЛИЧИИ ОТ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 0,9
- 2) 1,5
- 3) 3,5
- 4) 5

40. РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА В РАЦИОНЕ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ

- 1)+ полиненасыщенных жирных кислот, токоферолов, фитостеринов
- 2) холестерина, пиридоксина, аскорбиновой кислоты
- 3) насыщенных жирных кислот, ниацина, тиамина
- 4) меди, фолатина, железа

41. В 100 Г МОЛОКА БЕЛОК ДОЛЖЕН СОДЕРЖАТЬСЯ В КОЛИЧЕСТВЕ (В ГРАММАХ)

- 1)+ 2-6
- 2) 7-10
- 3) 11-12
- 4) 13-14

42. КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ

- 1)+ копчении мясопродуктов
- 2) засолке овощей
- 3) запекании рыбы
- 4) выпекании хлебобулочных изделий

43. КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ

- 1)+ копченые рыбные продукты
- 2) вареные овощи
- 3) консервированные фрукты
- 4) свежемороженая мясная продукция

44. В РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАХ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ

- 1)+ полихлорированные бифенилы
- 2) нитриты
- 3) нитраты
- 4) микотоксины

45. НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ НЕ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ

- 1)+ сахарозу
- 2) лактозу
- 3) галактозу
- 4) глюкозу

46. ПРОДУКТОМ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА, МАКСИМАЛЬНО КОНЦЕНТРИРУЮЩИМ ХЛОРООРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ сливочное масло
- 2) творог
- 3) сыр
- 4) обрат

47. ФАЛЬСИФИЦИРУЮЩЕЕ ВЕЩЕСТВО, ПОВЫШАЮЩЕЕ УРОВЕНЬ АЗОТА В МОЛОКЕ

- 1)+ меламина
- 2) перекись водорода
- 3) акриламид
- 4) сода

48. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ПОДЛЕЖИТ НЕПЕРЕРАБОТАННАЯ _____ ПРОДУКЦИЯ

- 1)+ животная
- 2) овощная
- 3) бахчевая
- 4) зерновая

49. К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ОПРЕДЕЛЯТЬ СОДЕРЖАНИЕ МЕЛАМИНА, ОТНОСЯТ

- 1)+ молоко и молочные продукты
- 2) зерно и продукты его переработки
- 3) рыбу и рыбопродукты
- 4) овощи и зелень

50. ОСНОВНЫМ МЕТОДОМ ИДЕНТИФИКАЦИИ ГЕНЕТИЧЕСКИ ИЗМЕНЕННОГО БЕЛКА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ иммуноферментный анализ
- 2) полимеразная цепная реакция
- 3) электрофорез
- 4) плазмофорез

51. КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ПОДВЕРГАЕТСЯ

- 1)+ пивоваренный солод
- 2) зернобобовые
- 3) молочная продукция
- 4) овощная продукция

52. ВВИДУ ОПАСНОСТИ РАЗМНОЖЕНИЯ СПОРОВОЙ АНАЭРОБНОЙ МИКРОФЛОРЫ В СОЛЁНОЙ И КОПЧЁНОЙ РЫБЕ, НАРЕЗАННОЙ ЛОМТИКАМИ И УПАКОВАННОЙ ПОД ВАКУУМОМ, КОНТРОЛИРУЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ

- 1)+ сульфитредуцирующих клостридий
- 2) иерсиний
- 3) дрожжей
- 4) плесеней

53. МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ХЛОРООРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ НАКАПЛИВАЮТСЯ В ЯЙЦЕ В

- 1)+ желтке
- 2) белке
- 3) скорлупе
- 4) подскорлупной оболочке

54. К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В КОТОРОЙ НОРМИРУЮТ НИТРАТЫ, ОТНОСЯТ

- 1)+ овощи, зелень
- 2) рыбу и рыбопродукты
- 3) зерно и продукты его переработки
- 4) мясо и мясопродукты

55. МИШЕНЬЮ ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ГМО В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ МЕТОДОМ ПЦР В РЕАЛЬНОМ ВРЕМЕНИ СЛУЖИТ

- 1)+ рекомбинантная ДНК
- 2) экспрессированный белок
- 3) информационная РНК
- 4) продукты распада экспрессированного белка

56. ПРИ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ЖИДКИХ ЖИРОВ (В МАРГАРИНОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ) ОБРАЗУЮТСЯ

- 1)+ транс-изомеры жирных кислот
- 2) β -ситостерины
- 3) фосфолипиды
- 4) цис-изомеры жирных кислот

57. К ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ПНЖК СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-3 С РАЗВЕТВЛЕННОЙ ЦЕПЬЮ (ЭЙКОЗАПЕНТАЕНОВАЯ И ДОКОЗАГЕКСАЕНОВАЯ ПНЖК) ОТНОСЯТ

- 1)+ жирную морскую рыбу
- 2) нежирную морскую рыбу
- 3) пресноводную рыбу
- 4) моллюсков и ракообразных

58. АНТИАЛИМЕНТАРНЫМИ СВОЙСТВАМИ ОТЛИЧАЕТСЯ _____ КИСЛОТА

- 1)+ щавелевая
- 2) бензойная
- 3) винная
- 4) яблочная

59. РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА РАЗЛИЧАЮТСЯ МЕЖДУ СОБОЙ ПО СТРУКТУРЕ

- 1)+ токоферолов
- 2) ретиноидов
- 3) кальциферолов
- 4) филлохинонов

60. ОСНОВНЫМ БЕЛКОМ МОЛОКА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ казеин
- 2) оведин
- 3) альбумин
- 4) глобулин

61. К ГМО РАСТЕНИЯМ, УСТОЙЧИВЫМ К НАСЕКОМЫМ-ВРЕДИТЕЛЯМ, ОТНОСИТСЯ

- 1)+ кукуруза
- 2) рис
- 3) соя
- 4) сахарная свекла

62. КАЖДЫЙ ГРАММ УГЛЕВОДОВ ПРИ ДИССИМИЛЯЦИИ АККУМУЛИРУЕТ (В КИЛОКАЛОРИЯХ)

- 1)+ 4
- 2) 3
- 3) 6
- 4) 9

63. ПЛАНОВАЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРОВОДИТСЯ

- 1)+ для контроля качества и безопасности пищевых продуктов
- 2) при возникновении пищевого отравления
- 3) по поручению следственных органов
- 4) при подозрении на химическое загрязнение при производстве пищевых продуктов

64. ПОДСЛАСТИТЕЛИ ОТНОСЯТСЯ К

- 1)+ пищевым добавкам
- 2) функциональным продуктам
- 3) пребиотикам
- 4) пробиотикам

65. КАЖДЫЙ ГРАММ БЕЛКА ПРИ ДИССИМИЛЯЦИИ АККУМУЛИРУЕТ (В КИЛОКАЛОРИЯХ)

- 1)+ 4
- 2) 3
- 3) 6
- 4) 9

66. ВЕРОЯТНЫМ МЕХАНИЗМОМ ДЕЙСТВИЯ РТУТЬОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ блокада SH-групп тиоловых ферментов
- 2) подавление дыхательных ферментов
- 3) образование метгемоглобина
- 4) угнетение активности холинэстеразы

67. К ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, ПРИМЕНЯЕМЫМ ДЛЯ УПАКОВОЧНЫХ ПЛЕНОК, КОЛБАСНЫХ ОБОЛОЧЕК, ОТНОСЯТ

- 1)+ полиолефины
- 2) поливинилхлорид
- 3) поликарбонат (дифлон)
- 4) амнопласты (мелалит и др.)

68. СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА НОРМИРУЕТСЯ В РЫБЕ СЕМЕЙСТВА

- 1)+ скумбриевых
- 2) осетровых
- 3) карповых
- 4) сиговых

69. ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ОГРАНИЧЕНИЯ ПРИМЕНЕНИЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ АБРИКОСОВЫХ, ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК И ГОРКОГО МИНДАЛЯ ЯВЛЯЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ В НИХ

- 1)+ амигдалина
- 2) соланина
- 3) сапонинов
- 4) фагина

70. ХЛОРООРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ТЕМ, ЧТО ОНИ

- 1)+ обладают выраженными кумулятивными свойствами
- 2) растворимы в воде
- 3) не стойки во внешней среде
- 4) относятся к группе высокотоксичных препаратов

71. АФЛАТОКСИН В1 РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ В

- 1)+ зерновых продуктах
- 2) морепродуктах
- 3) молоке
- 4) мясопродуктах

72. ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТА НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМ МЕТОДОМ ЯВЛЯЕТСЯ РАСЧЕТ

- 1)+ аминокислотного сора
- 2) количества витаминов
- 3) количества полисахаридов
- 4) соотношения ПНЖК омега-6 и омега - 3

73. ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ НОРМИРУЮТСЯ В _____ ПРОДУКЦИИ

- 1)+ молочной
- 2) плодовоовощной
- 3) хлебобулочной
- 4) злаковой

74. АФЛОТОКСИН М1 РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ В

- 1)+ молоке
- 2) мясопродуктах
- 3) морской рыбе
- 4) овощах

75. ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ В

- 1)+ рыбе
- 2) овощах
- 3) мясе
- 4) молоке

76. ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ МЯСА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА У ЧЕЛОВЕКА МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ

- 1)+ тениидоз
- 2) гименолепидоз
- 3) трихинеллез
- 4) альвеококкоз

77. КАЖДЫЙ ГРАММ ЖИРОВ ПРИ ДИССИМИЛЯЦИИ АККУМУЛИРУЕТ (В КИЛОКАЛОРИЯХ)

- 1)+ 9
- 2) 3
- 3) 6
- 4) 4

78. К ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ОСОБЕННОСТЯМ НАНОЧАСТИЦ, СПОСОБСТВУЮЩИМ ИЗМЕНЕНИЮ ФУНКЦИЙ БИОСТРУКТУР КЛЕТКИ, ОТНОСЯТ

- 1)+ малые размеры
- 2) разнополярные заряды
- 3) коммуняционную способность
- 4) адсорбционную способность

79. ПРОДУКТОМ ПЕРЕРАБОТКИ СОИ С НАИБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ БЕЛКА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ изолят
- 2) концентрат
- 3) текстурат
- 4) мука

80. БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1)+ показателями качества белка
- 2) химическим составом
- 3) энергетической ценностью
- 4) сбалансированностью жирового компонента

81. ИЗ ВСЕХ СОРТОВ МЯСА НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЭКСТРАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ ОТМЕЧАЕТСЯ В

- 1)+ свинине
- 2) баранине
- 3) говядине
- 4) курице

82. БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- 1)+ степенью утилизации белкового азота организмом
- 2) величиной усвоения жирных кислот
- 3) уровнем сбалансированности микроэлементов
- 4) процентом содержания витаминов от величины их физиологической потребности

83. ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ ТЕМ, ЧТО ОНИ

- 1)+ не стойки во внешней среде
- 2) выделяются с молоком лактирующих животных
- 3) избирательно накапливаются в жировой ткани
- 4) относятся к мало- и среднетоксичным

84. К ЭТИОЛОГИЧЕСКОЙ ПРИЧИНЕ БОЛЕЗНИ КРЕЙТЦФЕЛЬДА – ЯКОБА ОТНОСЯТ

- 1)+ прионы
- 2) фикотоксины
- 3) соланин
- 4) афлатоксины

85. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНА А СОДЕРЖИТ

- 1)+ печень
- 2) растительное масло
- 3) молоко
- 4) сливочное масло

86. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-6 СОДЕРЖИТСЯ В МАСЛЕ

- 1)+ подсолнечном
- 2) хлопковом
- 3) кукурузном
- 4) оливковом

87. БЕЛОК ИЗ ВЫСШИХ ГРИБОВ УСВАИВАЕТСЯ НА УРОВНЕ (В %)

- 1)+ 20-40
- 2) 50-60
- 3) 70-80
- 4) 90-100

88. РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК _____ НАИБОЛЕЕ ПРИБЛИЖЕН К АМИНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ ЖИВОТНОГО БЕЛКА

- 1)+ сои
- 2) гороха
- 3) пшеницы
- 4) фасоли

89. ЛУЧШИМ ИСТОЧНИКОМ ХОРОШО УСВАИВАЕМОГО КАЛЬЦИЯ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1)+ молоко и молочные продукты
- 2) рыба и рыбопродукты
- 3) овощи и фрукты
- 4) мясо и мясные продукты

90. ДЛЯ ОЦЕНКИ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ

- 1)+ аминокислотного сора
- 2) скорости роста организма
- 3) степени задержки азота в организме
- 4) состояния азотистого баланса

91. СНИЖЕНИЮ КОНЦЕНТРАЦИИ НИТРАТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СПОСОБСТВУЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1)+ варки
- 2) замораживания
- 3) соления
- 4) сушки

92. МИНЕРАЛЬНЫЙ СОСТАВ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БИОДОСТУПНОГО

- 1)+ железа и цинка
- 2) кальция и магния
- 3) йода и калия
- 4) меди и хрома

93. ПРОМЫШЛЕННОЙ ВИТАМИНИЗАЦИИ НАИБОЛЕЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНО ПОДВЕРГАТЬ ПРОДУКТЫ

- 1)+ ежедневно используемые в питании
- 2) с низким содержанием витаминов
- 3) не имеющие в своём составе витаминов
- 4) не подвергающиеся термической обработке

94. ИСТОЧНИКОМ БИОДОСТУПНОГО ЖЕЛЕЗА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ говядина
- 2) гранатовый сок
- 3) гречка
- 4) яблоко

95. САМЫМ СЛАДКИМ САХАРОМ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ фруктоза
- 2) сахароза
- 3) глюкоза
- 4) лактоза

96. МОРСКАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ПО СРАВНЕНИЮ С РЕЧНОЙ РЫБОЙ БОГАТЫ

- 1)+ йодом и селеном
- 2) кальцием и фосфором
- 3) магнием и хлором
- 4) натрием и кальцием

97. В МЯСЕ ОТМЕЧАЕТСЯ НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

- 1)+ кальция
- 2) фосфора
- 3) железа
- 4) тиамина

98. В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ ЛИМИТИРУЮЩИМИ ЯВЛЯЮТСЯ НЕЗАМЕНИМЫЕ АМИНОКИСЛОТЫ

- 1)+ лизин и треонин
- 2) триптофан и фенилаланин
- 3) метионин и триптофан
- 4) лейцин и треонин

99. К НАИЛУЧШИМ ИСТОЧНИКАМ ХОРОШО УСВАИВАЕМОГО КАЛЬЦИЯ ОТНОСЯТ

- 1)+ молоко и молочные продукты
- 2) рыбу и рыбопродукты
- 3) мясо и мясные продукты
- 4) бобовые и зерновые

100. ДЛЯ ОЦЕНКИ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЬШЕЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ ИМЕЕТ РАСЧЕТ

- 1)+ аминокислотного сора
- 2) степени задержки азота в организме
- 3) скорости роста организма
- 4) состояния азотистого баланса

101. ОСОБЕННОСТЬЮ МОЛОЧНОГО ЖИРА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ частично эмульгированное состояние
- 2) наличие омега-3 ПНЖК
- 3) присутствие фитостеринов
- 4) отсутствие короткоцепочечных жирных кислот

102. ПОД БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ДОБАВКАМИ К ПИЩЕ (БАД) ПОНИМАЮТ

- 1)+ биологически активные вещества природные или идентичные природным и пробиотические микроорганизмы, принимаемые с пищей или в составе пищевых продуктов
- 2) природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью сохранения и/или придания им заданных свойств, не потребляемые сами по себе в качестве пищевых продуктов
- 3) биологически активные компоненты лекарств, принимаемых с пищей
- 4) биологические компоненты лекарственных растений в гомеопатических дозах

103. В МЯСЕ ОТМЕЧАЕТСЯ ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

- 1)+ железа
- 2) кальция
- 3) йода
- 4) магния

104. НАИМЕНЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЛИЗИНА СОДЕРЖИТСЯ В

- 1)+ пшенице
- 2) говядине
- 3) коровьем молоке
- 4) треске

105. НАИБОЛЕЕ ПРИБЛИЖЕН К АМИНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ ЖИВОТНОГО БЕЛКА РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК

- 1)+ сои
- 2) кукурузы
- 3) гороха
- 4) пшеницы

106. НЕЗАМЕНИМЫЕ АМИНОКИСЛОТЫ _____ ЯВЛЯЮТСЯ ЛИМИТИРУЮЩИМИ В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ

- 1)+ лизин и треонин
- 2) валин и изолейцин
- 3) метионин и триптофан
- 4) триптофан и фенилаланин

107. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-3 СОДЕРЖИТСЯ В МАСЛЕ

- 1)+ льняном
- 2) оливковом
- 3) кукурузном
- 4) подсолнечном

108. НЕРЫБНЫЕ ЖИВОТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ОТЛИЧАЮТСЯ

- 1)+ низким содержанием жира и высоким содержанием белка, йода, цинка, меди
- 2) высоким содержанием белка, жира и йода и низким содержанием фосфора
- 3) высоким содержанием жира и низким содержанием белка, цинка, меди
- 4) низким содержанием белка, жира и высоким содержанием йода, цинка, меди

109. НАИБОЛЬШЕЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ СРЕДИ ГМО РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ИМЕЕТ

- 1)+ соя
- 2) рапс
- 3) кукуруза
- 4) картофель

110. ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ СПОРТСМЕНОВ ОТНОСИТСЯ К

- 1)+ специализированной
- 2) диетической
- 3) профилактической
- 4) новой

111. СРЕДИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ БЕЛКИ

- 1)+ сои
- 2) баклажана
- 3) томата
- 4) брокколи

112. МЯСО, ПТИЦА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКАМИ

- 1)+ полноценных белков и железа
- 2) простых углеводов, калия
- 3) полисахаридов, магния
- 4) фитостеринов, йода

113. КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ

- 1)+ копчении рыбы
- 2) квашении капусты
- 3) запекании овощей
- 4) варке мяса и рыбы

114. В ЯИЧНОМ ЖЕЛТКЕ В ЗНАЧИМОМ КОЛИЧЕСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВИТАМИН

- 1)+ А
- 2) Е
- 3) С
- 4) К

115. ОСНОВНЫМИ КРУГЛОГОДИЧНЫМИ АЛИМЕНТАРНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ЛИКОПИНА ЯВЛЯЮТСЯ

- 1)+ томаты
- 2) огурцы
- 3) баклажаны
- 4) артишоки

116. БЕЛКИ РЫБ УСВАИВАЮТСЯ НА (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 95
- 2) 90
- 3) 85
- 4) 80

117. К ПРОДУКТАМ СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ ОТНОСЯТ

- 1)+ кумыс
- 2) сметану
- 3) простоквашу
- 4) творог

Тема 6. Профилактика пищевых отравлений.

1. ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БЛЮД В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 4+2°C

- 1)+ стабилизирует количество мезофильных микроорганизмов и препятствует токсинообразованию
- 2) способствует накоплению токсинов и размножению микроорганизмов
- 3) приводит к гибели микроорганизмов, но не способствует инаktivации токсинов
- 4) подавляет рост микроорганизмов и нейтрализует токсины

2. С ЦЕЛЮ ПРОФИЛАКТИКИ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА В КРЕМЕ ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ НЕ МЕНЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 60
- 2) 45
- 3) 30
- 4) 20

3. ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА НЕОБХОДИМО ПРОИЗВОДИТЬ КРЕМЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА НЕ МЕНЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 60
- 2) 50
- 3) 45
- 4) 30

4. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩЕНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЯЙЦА

- 1)+ утиные
- 2) куриные 1 сорта
- 3) перепелиные
- 4) куриные столовые

5. ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО НАКОПЛЕНИЯ (ЗА СЧЕТ ИНТЕНСИВНОГО РАЗМНОЖЕНИЯ) БАКТЕРИЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ

- 1)+ температурного режима хранения
- 2) микробиологических нормативов продовольственного сырья
- 3) товарного соседства при хранении продуктов
- 4) личной гигиены персоналом пищевого объекта

6. РАЗМНОЖЕНИЕ СТАФИЛОКОККА И ПРОЦЕСС ТОКСИКООБРАЗОВАНИЯ ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА В ПРОДУКТЕ НЕ МЕНЕЕ (В %)

- 1)+ 60
- 2) 50
- 3) 40
- 4) 30

7. ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ЯИЧНИЦЫ-ГЛАЗУНЬИ ЯВЛЯЕТСЯ РИСК ВОЗНИКНОВЕНИЯ У ДЕТЕЙ

- 1)+ сальмонеллеза
- 2) стафилококкового токсикоза
- 3) аллергических реакций
- 4) ботулизма

8. ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ВОЗМОЖНОГО МИКРОБНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ НАРУШЕНИЕ

- 1)+ правил личной гигиены персоналом пищевого объекта
- 2) технологии приготовления (рецептуры) продуктов
- 3) условий и сроков хранения продуктов и блюд
- 4) правил товарного соседства при хранении продуктов

9. ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ЗАПРЕЩЕНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ПАШТЕТОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ риск интенсивного размножения в них микроорганизмов
- 2) повышенный риск накопления в них ксенобиотиков
- 3) низкое содержание в них белка
- 4) высокое содержание в них животных жиров

10. К МАРИНОТОКСИНАМ АМНЕСТИЧЕСКОГО ТИПА МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСИТСЯ КИСЛОТА

- 1)+ домоевая
- 2) окадаиковая
- 3) тетродовая
- 4) липоевая

11. К МАРИНОТОКСИНАМ ДИАРЕЙНОГО ТИПА МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСИТСЯ КИСЛОТА

- 1)+ окадаиковая
- 2) домоевая
- 3) липоевая
- 4) тетродовая

12. ЗАБОЛЕВАНИЕ АФЛАТОКСИКОЗОМ СВЯЗАНО ПРЕИМУЩЕСТВЕННО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ АФЛАТОКСИНАМИ

- 1)+ зерновых
- 2) плодов
- 3) овощей
- 4) ягод

13. ЗАБОЛЕВАНИЕ ФУЗАРИОТОКСИКОЗОМ СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ ФУЗАРИОТОКСИНАМИ _____ ПРОДУКТОВ

- 1)+ зерновых
- 2) молочных
- 3) мясных
- 4) рыбных

14. ТОКСИНОМ АБРИКОСОВЫХ КОСТОЧЕК ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ амигдалин
- 2) мусциол
- 3) аманитин
- 4) соланин

15. К ПРЕОБЛАДАЮЩИМ СИМПТОМАМ В КЛИНИЧЕСКОЙ КАРТИНЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ОТНОСЯТ ТОШНОТУ И

- 1)+ многократную рвоту
- 2) высокую температуру
- 3) боли за грудиной
- 4) жидкий стул до 20 раз в сутки

16. ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ДИАГНОЗ «ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ» УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ПОСЛЕ

- 1)+ получения данных лабораторных исследований
- 2) оценки эпидемической обстановки
- 3) сбора пищевого анамнеза и выявления «подозреваемого» продукта
- 4) анализа первичных симптомов заболевания

17. ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ ВСПЫШКИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ В ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗЕЦ ПОДОЗРЕВАЕМОГО ПРОДУКТА ОТБИРАЕТСЯ ИЗ

- 1)+ суточной пробы
- 2) недельного запаса
- 3) рациона текущего дня
- 4) холодильника для хранения пищевых отходов

18. К МАРИНОТОКСИНАМ ПАРАЛИТИЧЕСКОГО ТИПА МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСЯТСЯ

- 1)+ сакситоксины
- 2) скомбротоксины
- 3) бреветоксины
- 4) цигуатоксины

19. ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ

- 1)+ кремовых кондитерских изделий
- 2) консервированных грибов
- 3) овощных салатов
- 4) гусиных и утиных яиц

20. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ШТАММОВ СТАФИЛОКОККОВ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИЧИННО-СЛЕДСТВЕННЫХ СВЯЗЕЙ В РАМКАХ РАССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ С ПОМОЩЬЮ МЕТОДА

- 1)+ полимеразной цепной реакции
- 2) реакции гемагглютинации
- 3) реакции плазмокоагуляции
- 4) электронной микроскопии

21. К ПИЩЕВОМУ ОТРАВЛЕНИЮ ОТНОСИТСЯ

- 1)+ фузариотоксикоз
- 2) дифиллоботриоз
- 3) сальмонеллёз
- 4) листериоз

22. СТАФИЛОКОККОВЫЙ ТОКСИКОЗ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПЕРВИЧНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

- 1)+ работниками
- 2) посетителями
- 3) грызунами
- 4) насекомыми

23. К КОНТАМИНАНТАМ ПИЩИ БИОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОТНОСЯТ

- 1)+ микотоксины
- 2) пестициды
- 3) нитраты
- 4) диоксины

24. К ТОКСИЧНЫМ СОЕДИНЕНИЯМ РАСТЕНИЙ СЕМЕЙСТВА ПАСЛЕНОВЫЕ (ТОМАТЫ, БАКЛАЖАНЫ, КАРТОФЕЛЬ) ОТНОСИТСЯ

- 1)+ соланин
- 2) фазин
- 3) амигдалин
- 4) фагин

25. НАИБОЛЕЕ ОПАСНЫМ МАРИНОТОКСИНОМ, ИМЕЮЩИМ ВИДОВУЮ СПЕЦИФИЧНОСТЬ (РЫБЫ СЕМЕЙСТВА ОКРУГЛЫХ), ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ тетродотоксин
- 2) цигуатоксин
- 3) сакситоксин
- 4) скомбротоксин

26. ПОД МИКОТОКСИНАМИ ПОНИМАЮТ ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРИРОДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ВТОРИЧНЫМИ МЕТАБОЛИТАМИ

- 1)+ почвенных микроскопических грибов
- 2) ядовитых растений
- 3) некоторых видов рыб
- 4) моллюсков

27. ЭРГОТИЗМ - ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С УПОТРЕБЛЕНИЕМ ЗАГРЯЗНЕННЫХ СПОРЫНЬЕЙ _____ ПРОДУКТОВ

- 1)+ зерновых
- 2) рыбных
- 3) молочных
- 4) мясных

28. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ШТАММОВ СТАФИЛОКОККОВ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИЧИННО-СЛЕДСТВЕННЫХ СВЯЗЕЙ В РАМКАХ РАССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ С ПОМОЩЬЮ МЕТОДА

- 1)+ фаготипирования
- 2) реакции гемагглютинации
- 3) реакции плазмокоагуляции
- 4) электронной микроскопии

29. БОТУЛИЗМ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ

- 1)+ копченых продуктов домашнего приготовления
- 2) салатов с использованием яиц
- 3) колбасных изделий заводского приготовления
- 4) кремовых кондитерских изделий

30. ПРЯМЫМИ МЕТГЕМОГЛОБИНОБРАЗОВАТЕЛЯМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1)+ нитриты
- 2) нитрозамины
- 3) нитрофураны
- 4) нитраты

31. РАЗМНОЖЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВ И ПРОЦЕСС ТОКСИНООБРАЗОВАНИЯ ЗАДЕРЖИВАЮТСЯ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА НЕ МЕНЕЕ (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 60
- 2) 50
- 3) 40
- 4) 30

32. К КОНТАМИНАЦИИ ПИЩИ СТАФИЛОКОКАМИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ ДОПУСК К РАБОТЕ СОТРУДНИКОВ С

- 1)+** гнойничковыми заболеваниями открытых частей тела и рук
- 2) аллергическим ринитом
- 3) атопическим дерматитом кистей рук
- 4) псориазом

33. К ПИЩЕВЫМ МИКОТОКСИКОЗАМ ОТНОСЯТ

- 1)+** афлатоксикоз
- 2) ботулизм
- 3) дизентерию
- 4) иерсиниоз

34. СОЛАНИН СОДЕРЖИТСЯ В _____ ТОМАТАХ

- 1)+** зеленых
- 2) желтых
- 3) красных
- 4) оранжевых

35. ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД ПРИ СТАФИЛОКОККОВОМ ТОКСИКОЗЕ СОСТАВЛЯЕТ В СРЕДНЕМ (В ЧАСАХ)

- 1)+** 2-4
- 2) 6-8
- 3) 10-12
- 4) 14-16

36. ТОКСИН БОТУЛИЗМА ПОРАЖАЕТ

- 1)+** центральную нервную систему
- 2) желудочно-кишечный тракт
- 3) периферическую нервную систему
- 4) сердечно-сосудистую систему

37. ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ИНТЕНСИВНОГО РАЗМНОЖЕНИЯ БАКТЕРИЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ

- 1)+** температурного режима
- 2) микробиологических нормативов
- 3) товарного соседства
- 4) личной гигиены

38. РОЖКИ СПОРЫШЬИ ПОРАЖАЮТ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ

- 1)+** рожь
- 2) овес
- 3) ячмень
- 4) кукурузу

39. НАИБОЛЕЕ ТЯЖЕЛЫЕ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ ВОЗНИКАЮТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ

- 1)+** бледной поганки
- 2) сморчков
- 3) строчков
- 4) сыроежек

40. ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ ВСПЫШКИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ В РЕСТОРАНЕ ОБРАЗЕЦ ПРОДУКЦИИ, АНАЛОГИЧНОЙ ПОДОЗРЕВАЕМОЙ, ОТБИРАЕТСЯ ИЗ

- 1)+ складских и производственных помещений
- 2) недельного запаса
- 3) суточной пробы
- 4) холодильника для хранения пищевых отходов

41. ГЛАВНЫМ КРИТЕРИЕМ ПАТОГЕННОСТИ СТАФИЛОКОККА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ реакция плазмокоагуляции
- 2) реакция преципитации
- 3) определение термостабильной ДНК
- 4) реакция агглютинации

42. ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ

- 1)+ кремовых кондитерских изделий
- 2) грибных консервов
- 3) рыбы холодного копчения
- 4) кисломолочных продуктов

43. ГЛАВНЫМ ПРИЗНАКОМ ПАТОГЕННОСТИ СТАФИЛОКОККОВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ способность коагулировать плазму крови
- 2) ферментативная активность
- 3) выработка гемолизинов
- 4) пигментообразование

44. КЛИНИЧЕСКИ ВЫРАЖЕННЫЕ ФОРМЫ БОТУЛИЗМА ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ

- 1)+ диплопией
- 2) нарушением координации движений
- 3) нарушением сна
- 4) диареей

45. К БИОМАТЕРИАЛУ ОТ БОЛЬНОГО, ПОСЫЛАЕМОМУ НА ИССЛЕДОВАНИЕ ПРИ ПОДОЗРЕНИИ НА ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, ОТНОСЯТ

- 1)+ промывные воды
- 2) слюну
- 3) мочу
- 4) желчь

46. ВОЗБУДИТЕЛЬ БОТУЛИЗМА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ строгим анаэробом
- 2) облигатным аэробом
- 3) факультативным анаэробом
- 4) микроаэрофилом

47. ГРИБОМ, СПОСОБНЫМ ВЫЗВАТЬ ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ ТОЛЬКО ПРИ УСЛОВИИ СОВМЕСТНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ навозник серый
- 2) паутинник
- 3) свинушка
- 4) волнушка

48. К НЕЙРОТОКСИЧЕСКОМУ ТИПУ МАРИНОТОКСИНОВ МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА

- 1)+ бrevetоксин
- 2) тетродотоксин
- 3) скомбротоксин
- 4) цигуатоксин

49. В КОТЛЕТЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, МАКАРОНАХ ПО-ФЛОТСКИ ИЛИ МОЛОЧНОЙ КАШЕ СТАФИЛОКОККОВЫЙ ЭНТЕРОТОКСИН СПОСОБЕН НАКАПЛИВАТЬСЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО ПОРОВОЙ ДОЗЫ В ТЕЧЕНИЕ ____ ЧАСОВ

- 1)+ 3-4
- 2) 5-6
- 3) 7-8
- 4) 9-10

50. ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ АНАЛОГИЧНОЕ ПО КЛИНИЧЕСКОЙ КАРТИНЕ СИНДРОМУ БАДДА – КИАРИ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ, СОДЕРЖАЩИХ АЛКАЛОИДЫ _____ ПРИРОДЫ

- 1)+ пирролизидиновой
- 2) ациклической
- 3) пиперидиновой
- 4) индольной

51. ПОСЛЕДСТВИЕМ НИТРАТНО-НИТРИТНОЙ НАГРУЗКИ НА ОРГАНИЗМ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ гипоксия гемического типа
- 2) поражение легких
- 3) нарушение азотовыделительной функции почек
- 4) диссеминированное внутрисосудистое свертывание

52. СТАФИЛОКОККОВЫЙ ТОКСИКОЗ ЧАЩЕ ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ НЕКАЧЕСТВЕННЫХ

- 1)+ молочных продуктов
- 2) зерновых
- 3) овощей
- 4) бобовых

53. ВЕЛИЧИНА PH, ПРИ КОТОРОЙ СУЩЕСТВЕННО ЗАМЕДЛЯЕТСЯ РАЗМНОЖЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ, СОСТАВЛЯЕТ

- 1)+ < 4,6
- 2) > 7,4
- 3) < 8,4
- 4) < 9,4

54. ОСНОВНЫМИ ТОКСИЧЕСКИМИ СОЕДИНЕНИЯМИ БЛЕДНОЙ ПОГАНКИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1)+ аманидины
- 2) мускарины
- 3) гиометрины
- 4) орелланины

55. ПЕРВЫЕ СИМПТОМЫ ИНТОКСИКАЦИИ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ ПОЯВЛЯЮТСЯ ПРИ СНИЖЕНИИ АКТИВНОСТИ ХОЛИНЭСТЕРАЗЫ НА (В ПРОЦЕНТАХ)

- 1)+ 30
- 2) 5
- 3) 10
- 4) 20

56. СОЛАНИН СОДЕРЖИТСЯ В

- 1)+ баклажанах
- 2) дыне
- 3) кабачках
- 4) тыкве

57. К ПАРАЛИТИЧЕСКИМ ТОКСИНАМ МОРЕПРОДУКТОВ НЕРЫБНОГО ПРОМЫСЛА ОТНОСИТСЯ

- 1)+ сакситоксин
- 2) тетродотоксин
- 3) скомбротоксин
- 4) цигуатоксин

58. ВТОРИЧНЫМ МЕТАБОЛИТОМ АФЛАТОКСИНА В1 ЯВЛЯЕТСЯ АФЛАТОКСИН

- 1)+ M1
- 2) B2
- 3) G1
- 4) B2 α

59. НИТРИТЫ ОБЛАДАЮТ НЕБЛАГОПРИЯТНЫМ ДЕЙСТВИЕМ НА ОРГАНИЗМ

- 1)+ образуя метгемоглобин
- 2) связывая SH-группы белков
- 3) угнетая холинэстеразу
- 4) вызывая гемолиз эритроцитов

60. БОЛЕЗНЬ «ИТАЙ-ИТАЙ» ВОЗНИКАЕТ ВСЛЕДСТВИЕ ПОСТУПЛЕНИЯ В ОРГАНИЗМ В ИЗБЫТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ

- 1)+ кадмия
- 2) меди
- 3) свинца
- 4) ртути

61. БОЛЕЗНЬ «МИНАМАТА» ВОЗНИКАЕТ ВСЛЕДСТВИЕ ПОСТУПЛЕНИЯ В ОРГАНИЗМ В ИЗБЫТОЧНОМ КОЛИЧЕСТВЕ

- 1)+ ртути
- 2) меди
- 3) свинца
- 4) кадмия

62. ОДНИМ ИЗ КЛИНИЧЕСКИХ СИМПТОМОВ, ХАРАКТЕРНЫМ ДЛЯ БОТУЛИЗМА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ парез мимической мускулатуры
- 2) боль в эпигастральной области
- 3) диарея
- 4) высокая температура

63. ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НИТРАТОВ С ОВОЩАМИ В ____ ОНИ ПРЕВРАЩАЮТСЯ В НИТРИТЫ

- 1)+ желудочно-кишечном тракте
- 2) печени
- 3) кровеносном русле
- 4) ротовой полости

64. ТОКСИЧЕСКИМ ВЕЩЕСТВОМ СТРОЧКОВ, ВЫЗЫВАЮЩИМ ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1)+ гиометрин
- 2) мускарин
- 3) фаллоидин
- 4) аманидин

65. ПРИ ПОДОЗРЕНИИ НА ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ ПИЩЕВОЙ АНАМНЕЗ У БОЛЬНОГО СОБИРАЮТ ЗА

- 1)+ 2 суток
- 2) 1 сутки
- 3) 12 часов
- 4) 7 дней

generated at geetest.ru

Table of Contents

Тема 1. Рациональное питание. Оценка состояния питания.	2
Тема 2. Гигиенический контроль питания различных групп населения.	23
Тема 3. Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний.	27
Тема 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами.	29
Тема 5. Гигиенический контроль качества пищевой продукции. Оценка пищевой ценности и безопасности.	36
Тема 6. Профилактика пищевых отравлений.	51