

**федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования**

**Первый Московский государственный медицинский университет им. И.М.  
Сеченова Министерства здравоохранения Российской Федерации**

**(Сеченовский Университет)**

Институт общественного здоровья им. Ф.Ф. Эрисмана  
Кафедра экологии человека и гигиены окружающей среды

**Методические материалы по дисциплине:**

**Гигиена питания**

основная профессиональная Высшее образование - специалитет - программа специалитета  
32.00.00 Науки о здоровье и профилактическая медицина  
32.05.01 Медико-профилактическое дело

## ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ

В аминокрамме растительных белков имеется

- A) дефицит ряда незаменимых аминокислот
- B) дефицит всех незаменимых аминокислот
- C) избыток ряда незаменимых аминокислот
- D) избыток всех незаменимых аминокислот

+

Физиологическая потребность взрослого здорового человека в витамине К составляет

- A) 80 мкг
- B) 100 мкг
- C) 120 мкг
- D) 150 мкг

+

Потребность в холине составляет

- A) 100 мг
- B) 200 мг
- C) 500 мг
- D) 1000 мг

+

Потребность в карнитине составляет

- A) 100 мг
- B) 200 мг
- C) 300 мг
- D) 400 мг

+

К пробиотикам из числа витаминоподобных соединений относится

- A) Липоевая кислота
- B) Инозит
- C) Парааминобензойная кислота
- D) Оротовая кислота

+

Свойствами пищевых волокон обладает

- A) Липоевая кислота
- B) Инозит
- C) Парааминобензойная кислота
- D) Пангамовая кислота

+

Нормы физиологической потребности установлены для \_\_\_\_\_ минеральных веществ

- A) 16
- B) 10
- C) 12
- D) 14

+

Физиологическая потребность в кальции для взрослого человека составляет

- A) 800 мг
- B) 1000 мг
- C) 1200 мг
- D) 1400 мг

+

Кальций из смешанного рациона усваивается на

- A) 50 %
- B) 20 %
- C) 60 %
- D) 40 %

+

Физиологическая потребность в фосфоре для взрослого человека составляет

- A) 700 мг
- B) 1000 мг
- C) 900 мг
- D) 1200 мг

+

Оптимальное соотношение кальций: фосфор в рационе составляет

- A) 1:0,5-0,8
- B) 1:1-1,5
- C) 1:2-2,5
- D) 1:3-3,5

+

В растительных жирах (маслах) присутствуют в значительном количестве

- A) насыщенные жирные кислоты
- B) ненасыщенные жирные кислоты
- C) холестерин
- D) фосфолипиды

+

Потребность в калии для взрослого человека составляет

- A) 4500 мг
- B) 1500 мг
- C) 2500 мг
- D) 3500 мг

+

Максимально допустимое ежедневное поступление натрия с рационом составляет

- A) 1300 мг
- B) 2000 мг
- C) 2400 мг
- D) 3000 мг

+

Физиологическая потребность в натрии составляет

- A) 1300 мг
- B) 2000 мг
- C) 2400 мг
- D) 3000 мг

+

Количество поваренной соли в рационе не должно превышать

- A) 6 г
- B) 8 г
- C) 10 г
- D) 12 г

+

Физиологическая потребность в магнии составляет

- A) 220 мг
- B) 420 мг
- C) 620 мг
- D) 700 мг

+

Железо из смешанного рациона усваивается на

- A) 10 %
- B) 20 %
- C) 30 %
- D) 40 %

+

Физиологическая потребность в железе составляет

- A) Имеет половую дифференцировку и составляет для мужчин 10 мг, для женщин 18 мг
- B) Имеет половую дифференцировку и составляет для мужчин 15 мг, для женщин 20 мг
- C) Не имеет половой дифференцировки и составляет 15 мг
- D) Не имеет половой дифференцировки и составляет 25 мг

+

Физиологическая потребность в цинке составляет

- A) 10 мг
- B) 12 мг
- C) 15 мг
- D) 20 мг

+

У детей при длительном недостатке цинка в рационе развивается синдром

- A) Корсакова-Вернике
- B) Лейнера
- C) Вильсона-Коновалова
- D) Прасада

+

Из смешанного рациона медь усваивается на

- A) 40%
- B) 50%
- C) 60%
- D) 80%

+

В рационе взрослого здорового человека с энерготратами 2000 ккал количество общего жира не должно превышать

- A)  $67 = (2000 : 100 \times 30) : 9$
- B)  $150 = (2000 : 100 \times 30) : 4$
- C)  $44 = (2000 : 100 \times 20) : 9$
- D)  $100 = (2000 : 100 \times 20) : 4$

+

Физиологическая потребность в меди составляет

- A) 1 мг
- B) 2 мг
- C) 3 мг
- D) 5 мг

+

Физиологическая потребность в йоде составляет

- A) 50 мкг
- B) 100 мкг
- C) 150 мкг
- D) 200 мкг

+

К гойтерогемам относятся компоненты пищевых продуктов

- A) активизирующие транспорт йода в щитовидную железу

- В) ингибирующие транспорт йода в щитовидную железу
- С) ингибирующие транспорт йода через мембраны эритроцитов
- Д) активизирующие транспорт йода через мембраны эритроцитов

+

Использование йодированной соли противопоказано людям, страдающим синдромом

- А) Корсакова-Вернике
- В) Лейнера
- С) Хашимото
- Д) Прасада

+

Срок хранения йодированной соли составляет

- А) 1-2 месяца
- В) 4-6 месяцев
- С) 12-18 месяцев
- Д) Неограниченно

+

Физиологический уровень потребности в марганце составляет

- А) 1 мг
- В) 2 мг
- С) 3 мг
- Д) 4 мг

+

Суточная потребность в марганце восполняется одной порцией

- А) Мяса
- В) Рыбы
- С) Овсяной каши
- Д) Овощного салата

+

Физиологический уровень потребности в селене составляет

- А) 70 мкг для мужчин и 55 мкг для женщин
- В) 75 мкг вне зависимости от пола
- С) 90 мкг для мужчин и 70 мкг для женщин
- Д) 100 мкг вне зависимости от пола

+

Клинической формой селендефицитного состояния является болезнь

- А) Лейнера
- В) Хашимото
- С) Прасада
- Д) Кешана

+

К биомаркерным ферментам, характеризующим наличие и степень дефицита селена в организме, относится

- А) Каталаза
- В) Супероксиддисмутаза
- С) Глутатионредуктаза
- Д) Глутатионпероксидаза

+

В рационе взрослого здорового человека с энерготратами 2000 ккал количество НЖК не должно превышать \_\_\_\_\_ г

- А)  $67 = (2000 : 100 \times 30) : 9$
- В)  $22 = (2000 : 100 \times 10) : 9$
- С)  $44 = (2000 : 100 \times 20) : 9$

D)  $100 = (2000 : 100 \times 20) : 4$

+

Потребность в молибдене составляет

- A) 50 мкг
- B) 60 мкг
- C) 70 мкг
- D) 80 мкг

+

Доля хрома, усваиваемого из рациона, составляет

- A) 1 %
- B) 10 %
- C) 20 %
- D) 50 %

+

Биодоступность хрома существенно снижается при избыточном поступлении

- A) Кальция
- B) Фосфора
- C) Железа
- D) Марганца

+

Потребность в хrome составляет

- A) 10 мкг
- B) 50 мкг
- C) 100 мкг
- D) 150 мкг

+

Физиологическая потребность во фторе составляет

- A) 2 мг
- B) 4 мг
- C) 6 мг
- D) 8 мг

+

В сбалансированном рационе доля животного белка в структуре общего протеина составляет

- A) не менее 50%
- B) не менее 30%
- C) не более 30%
- D) не более 40%

+

В сбалансированном рационе доля общих жиров в структуре энергоценности составляет не более

- A) 30%
- B) 20%
- C) 40%
- D) 50%

+

Количество холестерина в рационе не должно превышать

- A) 100 мг
- B) 200 мг
- C) 300 мг
- D) 400 мг

+

Количество НЖК в рационе не должно составлять более

- A) 10% энергоценности рациона
- B) 20% энергоценности рациона
- C) 10% от общего количества жиров
- D) 20% от общего количества жиров

+

В рационе взрослого здорового человека количество пищевых волокон не должно быть меньше (в г)

- A) 20
- B) 30
- C) 40
- D) 50

+

В сбалансированном рационе количество ПНЖК должно составлять

- A) 6-10% энергоценности рациона
- B) 11-15% энергоценности рациона
- C) 16-20% энергоценности рациона
- D) 1-2% энергоценности рациона

+

Количество моно- и дисахаридов в рационе не должно превышать

- A) 10% энергоценности рациона
- B) 20% энергоценности рациона
- C) 30% энергоценности рациона
- D) 40% энергоценности рациона

+

Суточная потребность в пищевых волокнах составляет

- A) 10-15 г
- B) 20-25 г
- C) 30-35 г
- D) 40-45 г

+

Норма физиологической потребности витамина С составляет

- A) 80 мг
- B) 90 мг
- C) 70мг
- D) 100 мг

+

Норма физиологической потребности витамина РР составляет

- A) 15 мг
- B) 20 мг
- C) 25 мг
- D) 30 мг

+

Норма физиологической потребности витамина В1 составляет

- A) 1,5 мг
- B) 2 мг
- C) 2,5 мг
- D) 3 мг

+

Норма физиологической потребности витамина В2 составляет

- A) 1,6 мг
- B) 1,8 мг

- C) 2 мг
- D) 2,2 мг

+

Норма физиологической потребности витамина B6 составляет

- A) 1 мг
- B) 2 мг
- C) 3 мг
- D) 4 мг

+

Норма физиологической потребности витамина B12 составляет

- A) 1 мкг
- B) 2 мкг
- C) 3 мкг
- D) 4 мкг

+

Рекомендуемое к употреблению в первой половине дня количество продуктов и блюд суточного рациона составляет

- A) 30 %
- B) 40%
- C) 50%
- D) 60 %

+

Интервал индекса массы тела взрослого человека , характеризующий нормальную массу тела составляет

- A) 16-18
- B) 18,5-25
- C) 25,1-30
- D) 30,1-40

+

Рекомендуемые интервалы между приемами пищи у взрослого здорового человека составляют

- A) 1-2 часа
- B) 1-2,5 часа
- C) 3-4 часа
- D) 4,5-5 часов

+

К клеточному защитно-адаптационному механизму с потенциально эффективной алиментарной поддержкой относится система

- A) Лизосомальных ферментов
- B) Биотрансформации ксенобиотиков
- C) Антиоксидантной защиты
- D) Неспецифической сорбции

+

Ключевым клеточным защитно-адаптационным субстратом антиоксидантной защиты и биотрансформации ксенобиотиков является

- A) Окисленный глутатион
- B) Восстановленный глутатион
- C) Глюкуроновая кислота
- D) Аскорбиновая кислота

+

К коферментам антиоксидантной системы относится

- A) Тиамин

- В) Рибофлавин
- С) Пиридоксин
- Д) Кобаламин

+

Универсальным биомаркером эффективности антиоксидантной защиты является

- А) Малоновый диальдегд
- В) Восстановленный глутатион
- С) Цитохром Р-450
- Д) Фумарат

+

Маркером дисбаланса углеводов у здорового человека является

- А) Глюкоза сыворотки крови
- В) Гликозилированный гемоглобин А1с
- С) Инсулин в крови
- Д) Лептин в крови

+

120 г лосося обеспечивает поступление ПНЖК семейства омега – 3 в количестве

- А) 1 г
- В) 2 г
- С) 3 г
- Д) 4 г

+

Наибольшее количество ситостерина содержится в

- А) Подсолнечном масле
- В) Оливковом масле
- С) Кукурузном масле
- Д) Соевом масле

+

К картофелю с максимальным гликемическим индексом относится

- А) Отварной
- В) Запеченный
- С) Приготовленный во фритюре
- Д) Жареный

+

К микроэлементам, нормируемым в соответствии с возрастной и половой дифференцировкой, относится

- А) хром
- В) медь
- С) железо
- Д) марганец

+

Витамины-антиоксиданты включают

- А) D, биотин, тиамин
- В) β-каротин, С, биофлавоноиды
- С) В1, РР, К
- Д) фолаты, В12, пиридоксин

+

К пребиотикам относятся

- А) олигосахариды
- В) моносахариды
- С) дисахариды
- Д) полисахариды

+

К пищевым волокнам относятся

- A) олигосахариды
- B) моносахариды
- C) дисахариды
- D) крахмальные полисахариды

+

Незаменимыми жирными кислотами в питании человека являются

- A) олеиновая и стеариновая
- B) линолевая и линоленовая
- C) пальмитиновая и пальмитолеиновая
- D) лауриновая и миристиновая

+

Биомаркерами дисбаланса жиров в питании могут служить

- A) фракции липопротеидов и триглицериды в сыворотке крови
- B) билирубин, щелочная фосфатаза в сыворотке крови
- C) желчные кислоты, липидные фракции в кале
- D) уровень глюкозы и гликозилированного гемоглобина в сыворотке крови

+

Биомаркером дисбаланса моно- и дисахаридов в питании здорового человека является

- A) динамика глюкозы в сыворотке крови при проведении нагрузочных проб
- B) концентрация гликозилированного гемоглобина A1c
- C) концентрация глюкозы в сыворотке крови натощак
- D) уровень инсулина в сыворотке крови

+

При длительном дефицитном поступлении витамина C с рационом у человека отмечается

- A) кровь при чистке зубов
- B) ангулярный стоматит
- C) цилиарная инъекция
- D) хейлоз

+

Триада симптомов дефицита рибофлавина проявляется

- A) гиперкератозом, сухостью кожи, кровоточивостью десен при чистке зубов
- B) ангулярным стоматитом, хейлозом, цилиарной инъекцией
- C) дисфагией, атанией, тремором
- D) абазией, гипертрофией сосочков языка, астенией

+

Жалобы на фолликулярный гиперкератоз в области локтевых суставов и наружных поверхностей бедер, сухость кожных покровов, увеличение времени темновой адаптации свидетельствуют

- A) об умеренном дефиците ретинола
- B) о глубоком дефиците ретинола
- C) об умеренном дефиците аскорбиновой кислоты
- D) о глубоком дефиците аскорбиновой кислоты

+

Наличие жалоб на бледность кожных покровов и видимых слизистых, цилиарную инъекцию, атрофический ринит, дисфагию свидетельствует

- A) о начальных признаках железодефицита
- B) о начальных признаках избытка меди в питании
- C) о клинической форме селендефицитного состояния
- D) о клинических проявлениях избыточного поступления йода с рационом

+

Наличие у взрослого здорового человека высокой растущей активности щелочной фосфатазы в сыворотке крови, повышенной концентрации паратгормона и С-телопептида в крови и снижения концентрации кальция в моче свидетельствует о признаках

- A) дефицита фосфора
- B) дефицита кальция
- C) сочетанного избытка фосфора и кальция
- D) сочетанного избытка кальция и дефицита фосфора

+

При выявлении ангулярного стоматита, хейлоза, цилиарной инъеции наблюдается увеличение

- A) ФАД-эффекта эритроцитов
- B) ПАЛФ-эффекта эритроцитов
- C) ТДФ-эффекта эритроцитов
- D) N- метилникотинамида в суточной моче

+

Рациональное питание предполагает организацию

- A) питания в соответствии с реальными потребностями человека и обеспечивающее оптимальный уровень обмена веществ
- B) питания, обеспечивающего минимальный физиологический уровень поступления в организм пищевых веществ и энергии
- C) питания в соответствии с рекомендуемым режимом и условиями
- D) питания, обеспечивающего профилактику обострений хронических заболеваний

+

При оценке фактического питания методом 24 -часового воспроизведения изучают

- A) нутриентный состав рациона
- B) симптомы нутриентного дисбаланса
- C) пищевые предпочтения
- D) частоту включения различных продуктов,

+

При анализе пищевого статуса оценивают

- A) нутриентный состав рациона
- B) симптомы микронутриентного дисбаланса
- C) жалобы со стороны желудочно-кишечного тракта
- D) пищевые предпочтения

+

При оценке пищевого статуса определяют

- A) индекс массы тела
- B) энергетическую ценность рациона
- C) энергетические затраты обследуемого
- D) наличие пищевой аллергии

+

К методу оценки организованного фактического питания относят

- A) анкетный метод
- B) анализ меню-раскладок
- C) метод записи
- D) метод воспроизведения

+

Состояние питания отражает взаимосвязь

- A) состояния здоровья и фактического питания с учетом действия факторов среды обитания человека
- B) физического развития человека и показателей его здоровья
- C) фактического питания и пищевого поведения

D) индекса массы тела и режима питания

+

Индивидуальная потребность взрослого здорового человека в макронутриентах зависит от

A) возраста

B) энергозатрат

C) пола

D) роста

+

С гигиенических позиций коррекция нарушений параметров пищевого статуса должна осуществляться в основном за счет

A) оптимизации фактического питания

B) изменения режима питания

C) улучшения условий питания

D) фармакологических средств

+

Рекомендации по изменению фактического питания должны содержать

A) перечень нутриентов, подлежащих коррекции в сторону увеличения или уменьшения

B) перечень и количество пищевых продуктов и частоту их включения в рацион

C) перечень витаминно-минеральных препаратов и порядок их применения

D) меню-раскладки рекомендуемых блюд и способы их приготовления

+

К ежедневному включению в рацион взрослого здорового человека рекомендуются

A) орехи, творог

B) крупы, макаронные изделия

C) молочные продукты, растительное масло

D) рыба, яйца

+

Ежедневно в рацион взрослого здорового человека следует включать

A) мясо и мясопродукты

B) сыр и творог

C) крупы и макароны

D) яйца и кондитерские изделия

+

К рекомендуемым продуктам ежедневного выбора относят

A) масло сливочное

B) творог

C) яйца

D) сыр

+

С гигиенических позиций рекомендовано ежедневно включать в рацион

A) масло растительное

B) крупу гречневую

C) макаронные изделия

D) колбасные изделия

+

Зная энергозатраты человека возможно определить

A) его потребность в белках, жирах, углеводах

B) минералах и витаминах

C) оценить сбалансированность его рациона

D) оценить адекватность поступления макронутриентов

+

При известных энергозатратах человека можно определить его потребность

- A) в ПНЖК
- B) в железе
- C) кальции
- D) витамине А

+

Сбалансированность по второму уровню предполагает оценку соотношения в рационе

- A) энергонесущих нутриентов
- B) животного и растительного белка
- C) крахмала и моно- дисахаридов
- D) кальция и фосфора

+

При известных энергозатратах человека возможно определить потребность в

- A) НЖК
- B) витамине С
- C) пищевых волокнах
- D) кальции

+

С учетом гендерного признака нормируется витамин

- A) А
- B) С
- C) РР
- D) В6

+

С учетом гендерного признака нормируется

- A) Железо
- B) Кальций
- C) Медь
- D) Натрий

+

Микроэлемент, нормируемый с гендерной дифференцировкой

- A) Селен
- B) магний
- C) марганец
- D) кобальт

+

Энергия 1 г органических кислот составляет

- A) 2 ккал
- B) 3 ккал
- C) 4 ккал
- D) 5 ккал

+

Автором концепции сбалансированного питания является

- A) А.А.Покровский
- B) М.М.Экземплярский
- C) О.П.Молчанова
- D) А.М.Уголев

+

Специфически динамическое действие пищи предполагает расход \_\_\_\_\_ на метаболизм пищевых веществ в организме

- A) энергии
- B) витаминов

С) ко-факторов

Д) ко-ферментов

+

Источниками полноценного белка являются

А) хлеб и хлебобулочные изделия

В) орехи и семена

С) мясо и мясопродукты

Д) фрукты и овощи

+

Более высокая скорость переваривания характерна для белка

А) мяса

В) хлеба

С) бобовых

Д) грибов

+

Минимальное физиологическое количество (надежный уровень поступления) белка

А) 0,4 г на 1 кг массы тела

В) 0,6 г на 1 кг массы тела

С) 0,8 г на 1 кг массы тела

Д) 1 г на 1 кг массы тела

+

С пищевыми жирами в организм поступают

А) токоферолы

В) каротиноиды

С) биофлавоноиды

Д) индолы

+

Оптимальный уровень поступления смешанного белка должен обеспечивать \_\_\_\_\_% энергоценности рациона

А) 5-10

В) 10-15

С) 20-25

Д) 25-30

+

Животного белка в смешанном рационе должно быть не менее

А) 20%

В) 30%

С) 50%

Д) 40%

+

Биологическая ценность белка оценивается с помощью расчета

А) аминокислотного сора

В) процента аминокислотного насыщения

С) альбумин-глобулинового индекса

Д) суммы остаточного азота в сыворотке крови

+

Реакция Майяра – это

А) Взаимодействие свободных NH<sub>2</sub>-групп лизина с карбонильными группами углеводов

В) Взаимодействие свободных NH<sub>2</sub>-групп лейцина с карбоксильными группами углеводов

С) Взаимодействие свободных NH<sub>2</sub>-групп треонина с гидроксильными группами углеводов

+

В результате реакции Майяра снижается количество доступного

- A) лизина
- B) треонина
- C) метионина
- D) цистеина

+

Медленнее других перевариваются белки

- A) Рыбные и мясные
- B) Зерновые
- C) Бобовых и грибов
- D) Яиц и молока

+

Наиболее труднопроизводимый в биосфере нутриентом является

- A) Витамин С
- B) Жир
- C) Белок
- D) Пищевые волокна

+

У здорового человека жиры усваиваются не менее чем на

- A) 65%
- B) 75%
- C) 85%
- D) 95%

+

Количество холестерина в рационе здорового человека не должно превышать

- A) 200 мг
- B) 300 мг
- C) 400 мг
- D) 100 мг

+

Оптимальный уровень жира в рационе обеспечивает поступление \_\_\_\_\_% килокалорий от энергоценности рациона

- A) 15-20
- B) 25-30
- C) 10-15
- D) 30-35

+

Углеводы оказывают

- A) Антихолинэстеразное действие
- B) Антикетогенное действие
- C) Антиоксидантное действие
- D) Противовоспалительное действие

+

Более сладким вкусом, чем сахароза, обладает

- A) Лактоза
- B) Фруктоза
- C) Глюкоза
- D) Мальтоза

+

Чрезмерное поступление фруктозы с рационом приводит к увеличению концентрации в крови

- A) С-реактивного белка
- B) С-пептида
- C) АЛТ
- D) АСТ

+

В общем объеме поступающих углеводов в развитых странах доля моно-дисахаридов составляет

- A) 20% и более
- B) 30% и более
- C) 40% и более
- D) 50 % и более

+

Гликоген поступает в организм с

- A) мясом, рыбой
- B) молоком, яйцами
- C) овощами, фруктами
- D) зерновыми, бобовыми

+

Согласно теории рационального питания, все пищевые вещества делятся на

- A) незаменимые (эссенциальные) и заменимые
- B) перевариваемые и неперевариваемые
- C) усваиваемые и неусваиваемые
- D) ненормируемые и нормируемые

+

Доля килокалорий, поступающих за счет углеводов с рационом, должна составлять

- A) 55-65%
- B) 45-55%
- C) 65-75%
- D) 35-45%

+

К пищевым волокнам не углеводной природы относится

- A) лигнин
- B) пектин
- C) целлюлоза
- D) гемицеллюлоза

+

Возможный механизм гипохолестеринемического действия аскорбиновой кислоты связан с участием в синтезе

- A) Коллагена
- B) Желчных кислот
- C) Норадреналина
- D) Серотонина

+

Витамин С повышает биодоступность

- A) Кобальта в мясопродуктах
- B) Железа во фруктах и овощах
- C) Селена в орехах
- D) Цинка в морепродуктах

+

Норма физиологической потребности аскорбиновой кислоты составляет

- A) 70 мг
- B) 80 мг

С) 90 мг

Д) 100 мг

+

Витамин С в моче определяют

А) Калориметрическим методом с реактивом Тильманса

В) Хроматографическим методом с реактивом Эльманса

С) Иммуноферментным методом с реактивом Эндо

+

Для профилактики цинги достаточно ежедневно получать

А) 5 мг витамина С

В) 10 мг витамина С

С) 15 мг витамина С

Д) 25 мг витамина С

+

Кровоточивость десен при чистке зубов возникает в результате дефицита в рационе

А) Витамина РР и Е

В) Витамина С и биофлавоноидов

С) Витамина С и Е

Д) Витамина А и каротиноидов

+

Небезопасно длительно потреблять аскорбиновую кислоту в количестве, начиная с

А) Трех физиологических норм

В) Пяти физиологических норм

С) Десяти физиологических норм

Д) Пятнадцати физиологических норм

+

За счет пищевых продуктов избыток витамина С

А) Возникает быстро

В) Возникает медленно

С) Никогда не возникает

+

Энергия суточного рациона взрослого здорового человека должна

А) полностью компенсировать основной обмен и затраты на умственную и физическую деятельность

В) полностью компенсировать затраты на умственную и физическую деятельность и пищевой термогенез

С) полностью компенсировать основной обмен, пищевой термогенез и затраты на умственную и физическую деятельность

+

Больше всего витамина С содержится в

А) Апельсине

В) Цветной капусте

С) Яблоке

Д) Томате

+

Биофлавоноиды имеют одинаковые пищевые источники с витамином

А) Е

В) А

С) С

Д) В2

+

Суточная потребность в биофлавоноидах составляет

- A) 100 мг
- B) 150 мг
- C) 200 мг
- D) 250 мг

+

При глубоком дефиците рибофлавина может регистрироваться \_\_\_\_\_ анемия

- A) Нормохромная микроцитарная
- B) Гипохромная нормоцитарная
- C) Нормохромная нормоцитарная
- D) Гиперхромная макроцитарная

+

Кукуруза содержит витамин РР в форме

- A) Никотиновой кислоты
- B) Никотиламида
- C) Ниацитина

+

Физиологическая потребность в фолате составляет

- A) 100 мкг
- B) 400 мкг
- C) 300 мкг
- D) 200 мкг

+

Физиологический уровень поступления В12 составляет

- A) 1 мкг
- B) 2 мкг
- C) 3 мкг
- D) 4 мкг

+

Физиологический уровень поступления пантотеновой кислоты составляет

- A) 2 мг
- B) 5 мг
- C) 10 мг
- D) 15 мг

+

**К ПРИЧИНАМ ВОЗМОЖНОГО ДЕФИЦИТА ПАНТОТЕНОВОЙ КИСЛОТЫ ОТНОСИТСЯ**

- A) Избыток жира в рационе
- B) Длительное голодание
- C) Заболевания желудочно - кишечного тракта
- D) Дефицит аскорбиновой кислоты

+

Физиологическая потребность в биотине составляет

- A) 30 мкг
- B) 50 мкг
- C) 70 мкг
- D) 100 мкг

+

**АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ БИОТИНА РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ**

- A) Длительном голодании
- B) Употреблении сырых яиц
- C) Заболеваниях желудочно-кишечного тракта
- D) Вегетарианском питании

+

Глубокий дефицит биотина у грудных детей проявляется синдромом

- A) Корсакова-Вернике
- B) Лейнера
- C) Вильсона-Коновалова
- D) Кешана

+

Синдром Лейнера развивается у грудных детей при глубоком дефиците

- A) Биотина
- B) Ретинола
- C) Кальциферола
- D) Холина

+

Витаминная активность бета-каротина меньше аналогичного показателя ретинола в \_\_\_\_\_ раз

- A) 3
- B) 6
- C) 12
- D) 24

+

Оптимальная доля ретинола в структуре ретинолового эквивалента составляет

- A) 20 %
- B) 30%
- C) 40%
- D) 50%

+

Наиболее высокой витаминной активностью обладает

- A) Бета-каротин
- B) Ликопин
- C) Лютеин
- D) Бета-криптоксантин

+

Потребность в бета-каротине составляет

- A) 1 мг
- B) 3 мг
- C) 5 мг
- D) 10 мг

+

Избыточное (более трех физиологических норм) поступление ретинола в период беременности может привести к эффекту

- A) Кумулятивному
- B) Тератогенному
- C) Канцерогенному
- D) Мутагенному

+

Потребность в кальцифероле взрослого человека составляет

- A) 10 мкг
- B) 15 мкг
- C) 20 мкг
- D) 25 мкг

+

Соотношение в рационе витамина Е к ПНЖК должно быть не меньше

- A) 0,1
- B) 0,5
- C) 1
- D) 2

+

Потребность в витамине Е составляет

- A) 5 мг
- B) 10 мг
- C) 15 мг
- D) 20 мг
- E) 25 мг

+

В МАЛОДОСТУПНОЙ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ФОРМЕ ВИТАМИН РР СОДЕРЖИТСЯ В

- A) Кукурузе
- B) Говядине
- C) Рыбе
- D) Орехах

+

ИЗУЧЕНИЕ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ ПРОВОДИТСЯ МЕТОДОМ

- A) анализа меню-раскладок
- B) ведения дневника питания
- C) частоты использования пищевых продуктов
- D) 24-часового воспроизведения

+

КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ МИКРОНУТРИЕНТНОГО ДИСБАЛАНСА РАЦИОНА ВЫЯВЛЯЮТСЯ ПРИ

- A) осмотре кожных покровов и видимых слизистых человека
- B) измерении давления
- C) определении индекса массы тела
- D) остроты зрения

+

ОБЪЕКТИВНЫМ ПОКАЗАТЕЛЕМ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОРГАНИЗМА ВИТАМИНОМ В2 ЯВЛЯЕТСЯ ИЗУЧЕНИЕ АКТИВНОСТИ В ЭРИТРОЦИТАХ

- A) глутатионредуктазы
- B) трансаминаз (АЛТ, АСТ)
- C) каталазы
- D) супероксиддисмутазы

+

ОБЪЕКТИВНЫМ ПОКАЗАТЕЛЕМ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОРГАНИЗМА ВИТАМИНОМ В6 ЯВЛЯЕТСЯ ИЗУЧЕНИЕ АКТИВНОСТИ В ЭРИТРОЦИТАХ

- A) трансаминаз (АЛТ, АСТ)
- B) каталазы
- C) глутатионредуктазы
- D) супероксиддисмутазы

+

ОБЪЕКТИВНЫМ ПОКАЗАТЕЛЕМ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОРГАНИЗМА ВИТАМИНОМ В1 ЯВЛЯЕТСЯ ИЗУЧЕНИЕ АКТИВНОСТИ В ЭРИТРОЦИТАХ

- A) транскетолазы
- B) каталазы
- C) трансаминаз (АЛТ, АСТ)
- D) глутатионредуктазы

+  
ОБЪЕКТИВНЫМ ПОКАЗАТЕЛЕМ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОРГАНИЗМА ВИТАМИНОМ РР ЯВЛЯЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ В МОЧЕ ОТНОШЕНИЕ КОНЦЕНТРАЦИЙ N-МЕТИЛНИКОТИНАМИДА И

- A) креатинина
- B) мочевой кислоты
- C) белка
- D) глюкозы

+  
ПРИ ГЛУБОКОМ ГИПОВИТАМИНОЗЕ А РАЗВИВАЕТСЯ

- A) гемеролапия
- B) спазм аккомодации
- C) миопия
- D) нистагм

+  
ПРИ ГЛУБОКОМ ДЕФИЦИТЕ ВИТАМИНА А РАЗВИВАЕТСЯ

- A) фолликулярный гиперкератоз в области локтевых суставах на фоне сухой кожи
- B) фолликулярный гиперкератоз в области локтевых суставах на фоне жирной кожи
- C) себорея крыльев носа и волосистой части головы
- D) гиперпигментация кожи лица

+  
ПРИ ГЛУБОКОМ ДЕФИЦИТЕ ВИТАМИНА В2 ОТМЕЧАЕТСЯ

- A) цилиарная инъекция, хейлоз, ангулярный стоматит
- B) гипертрофия сосочков языка, хейлоз, гемералопия
- C) малиновый язык, фолликулярный гиперкератоз, судороги
- D) «географический» язык, дисфагия, себорейный дерматит

+  
ПРИ ГЛУБОКОМ ДЕФИЦИТЕ ВИТАМИНА В6 ОТМЕЧАЕТСЯ

- A) гипертрофия сосочков языка, хейлоз, ангулярный стоматит
- B) малиновый язык, цилиарная инъекция, фолликулярный гиперкератоз
- C) кровоточивость десен при чистке зубов, дисфагия, сухость кожи
- D) гемералопия, себорейный дерматит, судороги

+  
ПРИ ГЛУБОКОМ ДЕФИЦИТЕ ВИТАМИНА В РР ОТМЕЧАЕТСЯ

- A) гипертрофия сосочков языка, хейлоз, ангулярный стоматит
- B) малиновый язык, цилиарная инъекция, кровоточивость десен
- C) «географический» язык, фолликулярный гиперкератоз, гемералопия
- D) глоссит, жирная себорея, бледность кожных покровов

+  
С ПОЗИЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ К ПРОДУКТАМ ЕЖЕДНЕВНОГО ВЫБОРА ОТНОСЯТСЯ

- A) молоко и кисломолочные продукты
- B) яйца и блюда из них
- C) рыба и морепродукты
- D) крупы и макаронные изделия

+  
С ПОЗИЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ К ПРОДУКТАМ ЕЖЕДНЕВНОГО ВЫБОРА ОТНОСЯТСЯ

- A) нежирное мясо
- B) яйца
- C) морепродукты
- D) макаронные изделия

+  
С ПОЗИЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ К ПРОДУКТАМ ЕЖЕДНЕВНОГО ВЫБОРА ОТНОСЯТСЯ

- A) хлеб
- B) яйца
- C) крупы
- D) орехи

+  
НАИБОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕТА-СИТОСТЕРИНА ОТЛИЧАЕТСЯ МАСЛО, ПОЛУЧЕННОЕ ИЗ

- A) кукурузы
- B) сои
- C) арахиса
- D) оливок

+  
ТРАНС-ИЗОМЕРЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ОБРАЗУЮТСЯ В ПРОЦЕССЕ

- A) гидрогенизации жиров
- B) жарения мяса
- C) пастеризации молока
- D) копчения рыбы

+  
К ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ, В НАИБОЛЬШЕЙ СТЕПЕНИ ПОВЫШАЮЩИМ УРОВЕНЬ ХОЛЕСТЕРИНА В СЫВОРОТКЕ КРОВИ, ОТНОСЯТСЯ

- A) лауриновая и миристиновая
- B) каприловая и каприновая
- C) масляная и стеариновая
- D) линолевая и линоленовая

+  
К ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ, ПРАКТИЧЕСКИ НЕ ВЛИЯЮЩИМ НА УРОВЕНЬ ХОЛЕСТЕРИНА В СЫВОРОТКЕ КРОВИ, ОТНОСЯТСЯ

- A) масляная и стеариновая
- B) лауриновая и миристиновая
- C) каприловая и каприновая
- D) линолевая и линоленовая

+  
К ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ, СНИЖАЮЩИМ УРОВЕНЬ ХОЛЕСТЕРИНА В СЫВОРОТКЕ КРОВИ, ОТНОСЯТСЯ

- A) линолевая и линоленовая
- B) масляная и стеариновая
- C) лауриновая и миристиновая
- D) каприловая и каприновая

+  
ОСНОВНАЯ ЖИРНАЯ КИСЛОТА В СОСТАВЕ ЖИРНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, СВЯЗЫВАЮЩАЯ КАЛЬЦИЙ В НЕУСВАИВАЕМЫЙ КОМПЛЕКС

- A) пальмитиновая
- B) лауриновая
- C) миристиновая
- D) стеариновая

+  
К НЕЗАМЕНИМЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСИТСЯ

- A) линолевая
- B) олеиновая

- С) арахидоновая
- Д)эйкозапентаеновая

+

ИСТОЧНИКОМ ЖИРНЫХ КИСЛОТ СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-3 ЯВЛЯЕТСЯ

- А) рыба семейства лососевых
- В) печень говяжья
- С) творог 18% жирности
- Д) сливочное масло

+

К ПРОДУКТАМ, СОДЕРЖАЩИМ МОНО-ДИСАХАРИДЫ, ОТНОСЯТСЯ

- А) молоко
- В) мясо
- С) рыба
- Д) яйца

+

К УГЛЕВОДАМ, НЕ РАСЩЕПЛЯЮЩИМСЯ В ТОНКОМ КИШЕЧНИКЕ ЧЕЛОВЕКА, ОТНОСЯТСЯ

- А) олигосахариды
- В) дисахариды
- С) крахмал
- Д) гликоген

+

К ПРОДУКТАМ, ИМЕЮЩИМ ДЕФИЦИТ СЕРОСОДЕРЖАЩИХ АМИНОКИСЛОТ, ОТНОСЯТСЯ

- А) молоко коровье
- В) мясо индейки
- С) креветки
- Д) яйцо куриное

+

НАИБОЛЬШУЮ СКОРОСТЬ ПЕРЕВАРИВАНИЯ ИМЕЕТ БЕЛОК

- А) рыбы
- В) мяса
- С) круп
- Д) бобовых

+

НАИБОЛЬШУЮ СКОРОСТЬ ПЕРЕВАРИВАНИЯ ИМЕЕТ БЕЛОК

- А) яйца
- В) хлеба
- С) грибов
- Д) орехов

+

НАИБОЛЬШУЮ УСВАЯЕМОСТЬ ИЗ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ИМЕЕТ БЕЛОК

- А) яйца
- В) хлеба
- С) картофеля
- Д) рыбы

+

НАИБОЛЬШУЮ УСВАЯЕМОСТЬ ИЗ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ИМЕЕТ БЕЛОК

- А) молока
- В) хлеба
- С) мяса
- Д) бобовых

+

В РЕЗУЛЬТАТЕ ИЗБЫТОЧНОГО ПОСТУПЛЕНИЯ БЕЛКА УВЕЛИЧИВАЮТСЯ ВЫДЕЛЕНИЕ С МОЧОЙ

- A) кальция
- B) железа
- C) натрия
- D) калия

+

ПРИ ПОЛНОМ ИСКЛЮЧЕНИИ ИЗ ПИТАНИЯ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ РАЗВИВАЕТСЯ ГЛУБОКИЙ ДЕФИЦИТ ВИТАМИНА

- A) B12
- B) B1
- C) B2
- D) B6

+

ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ БЕЛКА С РАЦИОНОМ В ТЕЧЕНИЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ ВЕДЕТ К РАЗВИТИЮ

- A) ожирения
- B) хронического холецистита
- C) реактивного панкреатита
- D) ишемической болезни сердца

+

ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ БЕЛКА С РАЦИОНОМ В ТЕЧЕНИЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ ВЕДЕТ К РАЗВИТИЮ

- A) жировой инфильтрации печени
- B) хронического холецистита
- C) реактивного панкреатита
- D) гипоацидного гастрита

+

ОСНОВОЙ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ФУНКЦИЕЙ ВИТАМИНА D ЯВЛЯЕТСЯ ПОДДЕРЖАНИЕ БАЛАНСА

- A) Фосфора
- B) Калия
- C) Натрия
- D) Железа

+

У ВЗРОСЛЫХ ЗДОРОВЫХ ЛЮДЕЙ ГЛУБОКИЙ ДЕФИЦИТ БИОТИНА С КЛИНИЧЕСКИМИ ПРОЯВЛЕНИЯМИ МОЖЕТ НАБЛЮДАТЬСЯ ЛИШЬ ПРИ ЧРЕЗМЕРНОМ УПОТРЕБЛЕНИИ

- A) сырых яиц
- B) не пастеризованного молока
- C) вяленого мяса
- D) копченой рыбы

+

ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ ЭФФЕКТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПОСТУПЛЕНИЯ ЖЕЛЕЗА С ПИЩЕЙ ПРИ НАЛИЧИИ ЖЕЛЕЗОДЕФИЦИТНОЙ АНЕМИИ НИВЕЛИРУЕТСЯ ПРИ ДЕФИЦИТЕ В РАЦИОНЕ ВИТАМИНА

- A) A
- B) E
- C) B2
- D) B1

+

ЗНАЧИМЫЕ КОЛИЧЕСТВА КАРОТИНОИДОВ СОДЕРЖАТ

- A) томаты
- B) картофель
- C) цветная капуста
- D) свёкла

+

ДОСТУПНОСТЬ КАРОТИНОИДОВ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ ПРИ СОЧЕТАНИИ ИХ ИСТОЧНИКОВ С

- A) растительными маслами
- B) картофелем
- C) зеленой фасолью
- D) грибами

+

ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНА U ЯВЛЯЕТСЯ

- A) спаржа
- B) миндаль
- C) говяжья печень
- D) мидии

+

ХОЛИН ОТНОСИТСЯ К

- A) витаминоподобным соединениям
- B) витаминам
- C) аминокислотам
- D) ферментам

+

ВАЖНЕЙШАЯ БИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ СЕЛЕНА СВЯЗАНА С ЕГО УЧАСТИЕМ В

- A) инактивации эндоперекисей в клетках
- B) промоция липонеогенеза
- C) активации глюконеогенеза
- D) синтезе белка и нуклеиновых кислот

+

АКТИВАЦИИ АБСОРБЦИИ НЕОРГАНИЧЕСКОГО ЖЕЛЕЗА ИЗ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ СПОСОБСТВУЕТ

- A) Аскорбиновая кислота
- B) Ретинол
- C) Пиридоксин
- D) Филлохинон

+

НАИБОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЦИНКА ОТЛИЧАЮТСЯ

- A) морепродукты
- B) молоко
- C) хлебобулочные изделия
- D) фрукты

+

ВЫСОКАЯ АБСОРБЦИЯ КАЛЬЦИЯ ОТМЕЧАЕТСЯ ИЗ

- A) молока
- B) орехов
- C) фруктов
- D) грибов

+

НА УСВОЕНИЕ КАЛЬЦИЯ ИЗ ПИЩИ ВЛИЯЕТ ЕГО СООТНОШЕНИЕ С

- A) фосфором

- В) железом
- С) фтором
- Д) селеном

+

ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЯ И ФОСФОРА В РАЦИОНЕ СОСТАВЛЯЕТ

- А) 1:1
- В) 1:2
- С) 1:3
- Д) 1:4

+

ДЕФИЦИТ НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ У ЛЮДЕЙ, ПОСТОЯННО ПРАКТИКУЮЩИХ

- А) Строгое вегетарианство (веганство)
- В) Лактоовоовегетарианство
- С) Раздельное питание
- Д) Сыроедение

+

ВИТАМИН С ПОВЫШАЕТ БИОДОСТУПНОСТЬ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

- А) Железа
- В) Кальция
- С) Йода
- Д) Селена

+

Свойствами пищевых волокон обладает

- А) Инозит
- В) Оротовая кислота
- С) Парааминобензойная кислота
- Д) Липоевая кислота

+

ПРЕБИОТИКОМ, ОТНОСЯЩИМСЯ К ВИТАМИНОПОДОБНЫМ СОЕДИНЕНИЯМ, ЯВЛЯЕТСЯ

- А) Парааминобензойная кислота
- В) Липоевая кислота
- С) Пангамовая кислота
- Д) Оротовая кислота

+

ПРЕБИОТИКОМ, ОТНОСЯЩИМСЯ К ОЛИГОСАХАРИДАМ, ЯВЛЯЕТСЯ

- А) Лактулоза
- В) Лактоза
- С) Сорбит
- Д) Парааминобензойная кислота

+

К невитаминным каротиноидам с доказанной антиоксидантной активностью относится

- А) Ликопин
- В) Лютеин
- С) Зеаксантин
- Д) Криптоксантин

+

А-ВИТАМИННОЙ АКТИВНОСТЬЮ ОБЛАДАЕТ

- А) Бета-каротин
- В) Зеаксантин

- C) Лютеин
- D) Ликопин

+

В СМЕШАННОМ РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА РАСТИТЕЛЬНОГО БЕЛКА ДОЛЖНО БЫТЬ

- A) 50%
- B) 70%
- C) 30%
- D) 60%

+

ФЕРМЕНТ АСКАРБАТОКСИДАЗА, ОКИСЛЯЮЩИЙ ВИТАМИН С (АНТИВИТАМИН), В ЗНАЧИМЫХ КОЛИЧЕСТВАХ СОДЕРЖИТСЯ В

- A) Огурце
- B) Томате
- C) Перце
- D) Капусте

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЯ МОНО-ДИСАХАРИДОВ ОТ СУММЫ УГЛЕВОДОВ ДОЛЖНА БЫТЬ

- A) 10-20%
- B) 25-30%
- C) 35-40%
- D) 45-50%

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В % ОТ ЭНЕРГИИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ

- A) 10
- B) 1
- C) 3
- D) 6

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ТРАНС-ИЗОМЕРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В % ОТ ЭНЕРГИИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ

- A) 1
- B) 5
- C) 3
- D) 10

+

ТРАНС-ИЗОМЕРЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ОБРАЗУЮТСЯ ИЗ

- A) Мононенасыщенных жирных кислот
- B) Полиненасыщенных жирных кислот
- C) Насыщенных жирных кислот
- D) Холестерина

+

НОРМА ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОТРЕБНОСТИ В ПИЩЕВЫХ ВОЛОКНАХ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ

- A) 20-25г
- B) 10-15г
- C) 25-30г
- D) 30-35г

+

РЕАКЦИЯ МАЙЯРА ПРИВОДИТ К СНИЖЕНИЮ КОЛИЧЕСТВА ДОСТУПНОГО

- A) Лизина
- B) Треонина
- C) Метионина
- D) Лейцина

+

К МИНЕРАЛЬНОМУ ЭЛЕМЕНТУ, НОРМИРУЕМОМУ С ПОЛОВОЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВКОЙ, ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КОТОРОМ У МУЖЧИН БОЛЬШЕ, ЧЕМ У ЖЕНЩИН, ОТНОСИТСЯ

- A) Селен
- B) Железо
- C) Хром
- D) Йод

+

К МИНЕРАЛЬНОМУ ЭЛЕМЕНТУ, НОРМИРУЕМОМУ С ПОЛОВОЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВКОЙ, ФИЗИОЛОГИЧЕСКАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КОТОРОМ У ЖЕНЩИН БОЛЬШЕ, ЧЕМ У МУЖЧИН, ОТНОСИТСЯ

- A) Железо
- B) Селен
- C) Хром
- D) Медь

+

АНТИАЛИМЕНТАРНЫМИ СВОЙСТВАМИ ОТЛИЧАЕТСЯ \_\_\_\_\_ КИСЛОТА

- A) Щавелевая
- B) Бензойная
- C) Винная
- D) Яблочная

+

Основным пищевым источником цинка являются

- A) Морепродукты
- B) зерновые продукты
- C) молочные продукты
- D) бахчевые культуры

+

При недостатке цинка в рационе снижается биодоступность \_\_\_\_\_ кислоты

- A) фолиевой
- B) никотиновой
- C) аскорбиновой
- D) янтарной

+

Пищевыми источниками гойтерогенов являются

- A) Соевые продукты
- B) молочные продукты
- C) морепродукты
- D) мясопродукты

+

Важнейшая роль селена связана с его участием в

- A) антиоксидантной системе
- B) биотрансформации ксенобиотиков
- C) элиминации ксенобиотиков
- D) трансмембранном переносе аминокислот

+

Наибольшее количество молибдена присутствует в

- A) бобовых
- B) овощах
- C) фруктах
- D) рыбе

+

Биодоступность хрома резко снижается при избыточным поступлением с рационом

- A) железа
- B) кальция
- C) натрия
- D) селена

+

При оценке режима питания устанавливают

- A) Кратность приема пищи
- B) Условия приема пищи
- C) Количество блюд в рационе
- D) Разнообразие продуктового набора

+

К социально-экономическим методам оценки фактического питания относится

- A) Анкетный
- B) Бюджетный
- C) Записи
- D) Воспроизведения

+

К социально-гигиеническим методам оценки организованного фактического питания относится метод

- A) Записи
- B) Анализа меню-раскладок
- C) Воспроизведения
- D) Балансовый

+

При изучении организованного питания может применяться метод

- A) Балансовый
- B) Воспроизведения
- C) Записи
- D) Лабораторный

+

При изучении неорганизованного питания работников одного предприятия используют метод

- A) Анкетный
- B) Анализа меню-раскладок
- C) Бюджетный
- D) Балансовый

+

К методам воспроизведения при изучении фактического питания относится метод

- A) Анкетный
- B) Частоты использования пищевых продуктов
- C) Ведение дневника
- D) Балансовый

+

При оценке пищевого статуса изучают

- A) Данные физического развития
- B) Продуктовый набор рациона

С) Нутриентный состав рациона

Д) Режим питания

+

Количественная оценка жировой массы тела производится с использованием

А) Весов

В) Ультразвукового аппарата

С) Импедансометра

Д) Ростомера

+

К источникам бета-каротина относится

А) Рыба

В) Шпинат

С) Капуста белокочанная

Д) Яблоки

+

Синдром Пламмера-Винсона включает

А) Фолликулярный гиперкератоз

В) Хейлоз

С) Дисфагию

Д) Ангулярный стоматит

+

В белке семян подсолнечника отмечается дефицит

А) Валина

В) Метионина

С) Изолейцина

Д) Треонина

+

Данная клиническая картина может наблюдаться при дефиците витаминов

А) С и биофлавоноидов

В) В12 и фолиевой кислоты

С) Е и К

Д) РР и В6

+

В данном рационе будет присутствовать существенное количество

А) Углеводов

В) НЖК и холестерина

С) Ситостерина и фосфолипидов

Д) ПНЖК и витамина Е

+

В капусте белокочанной отмечается дефицит

А) Лизина

В) Метионина

С) Валина

Д) Изолейцина

+

К метаболическим последствиям избытка пищевого белка относится

А) Гиперкальцемия

В) Гиперурикемия

С) Гипокалиемия

Д) Дислипипропротеинемия

+

К нетрадиционным источникам белка относится протеин

- A) Сои
- B) Одноклеточных водорослей
- C) Насекомых
- D) Грибов

+

К нетрадиционным источникам белка относятся протеины

- A) Казеинатов
- B) Субпродуктов
- C) Двустворчатых моллюсков
- D) Шротов масличных культур

+

К новым источникам белка относится протеин

- A) Одноклеточных водорослей
- B) Грибов
- C) Сои
- D) Шрота семян масличных

+

К антиалиментарным факторам белковых продуктов переработки сои относится ингибитор

- A) амилазы
- B) липазы
- C) трипсина
- D) пепсина

+

К токсичным компонентам шрота семян масличных культур, требующим удаления, относится

- A) Фазин
- B) Амигдалин
- C) Соланин
- D) Госсипол

+

При использовании в питании человека значимого количества биомассы хлореллы, спирулины возникает

- A) Дислипипропротеинемия
- B) Гиперурикемия
- C) Гиперхолестеринемия
- D) Гипергликемия

+

С жирами в организм поступают

- A) Стерины
- B) Лигнины
- C) Биофлавоноиды
- D) Индолы

+

В 100 г куриных яиц энергии (в ккал) меньше, чем в 50 г

- A) Молочного шоколада
- B) Моркови
- C) Картофеля
- D) Молока 3,5% жирности

+

К пищевым продуктам – источникам лецитина и его предшественников относится

- A) Капуста белокочанная

- В) Морковь
- С) Морская рыба
- Д) Спаржа

+

К продуктам с невысоким естественным содержанием транс-изомеров жирных кислот относится

- А) Рыбный жир
- В) Картофель
- С) Говядина
- Д) Яйцо куриное

+

При поступлении с рационом менее 50 г углеводов в сутки происходит

- А) Усиление липонеогенеза за счет углеводов
- В) Вовлечение в глюконеогенез аминокислот мышечных белков организма
- С) Стимуляция липонеогенеза за счет депонированного гликогена
- Д) Снижение образования кетоновых тел

+

К продуктам с добавленным сахаром относится

- А) Молоко
- В) Сыр
- С) Мёд
- Д) Лимонад

+

К источникам промышленно производимого сахара относится

- А) Виноград без косточек
- В) Мед
- С) Сладкий картофель (батат)
- Д) Сахарный тростник

+

К олигосахаридам относится

- А) Мальтоза
- В) Ксилоза
- С) Рафиноза
- Д) Фруктоза

+

Избыток энергии рациона в организме человека депонируется в

- А) Жировой ткани
- В) Мышцах
- С) Печени
- Д) Подкожной клетчатке

+

Фруктоза поступает с рационом в составе

- А) Мальтозы
- В) Галактозы
- С) Инулина
- Д) Сорбита

+

Фруктоза, в отличие от глюкозы

- А) В два раза медленнее всасывается в кишечнике
- В) В два раза быстрее поступает в кровь
- С) В большей степени задерживается в мышцах
- Д) В меньшей степени задерживается в печени

+

Фруктоза, в отличие от глюкозы

- A) Более интенсивно стимулирует синтез инсулина
- B) В основном усваивается в желудке
- C) Несет организму больше энергии
- D) По более короткому метаболическому пути вовлекается в процессы липогенеза

+

Сорбит и ксилит естественным образом содержатся в

- A) Яблоках, грушах
- B) Молочных продуктах
- C) Мясе, птице
- D) Хлебе

+

Фруктоолигосахариды естественным образом содержатся в

- A) Луке
- B) Моркови
- C) Свёкле
- D) Картофеле

+

К продуктам с максимальным содержанием крахмала относится

- A) Хлеб
- B) Фасоль
- C) Кукуруза
- D) Картофель

+

Резистентный крахмал может содержаться в

- A) Ржаном хлебе
- B) Кашах, приготовленных на воде
- C) В салатах с картофелем
- D) Макаронах с тертым сыром

+

Модифицированные крахмалы образуются в результате

- A) Использования специальной промышленной технологии
- B) Высокотемпературной обработки муки
- C) Применения генно-инженерных технологий
- D) Низкотемпературной обработки картофеля

+

Углеводы пищи в обменных процессах могут

- A) Депонироваться в виде крахмала
- B) Превращаться в жиры
- C) Блокировать метаболизацию аскорбиновой кислоты
- D) Ингибировать биосинтез белка

+

Добавленный сахар содержится в

- A) Яблоке
- B) Винограде
- C) Безлактозном молоке
- D) Меде

+

Тест-продуктом для установления гликемического индекса является

- A) Сахароза
- B) Глюкоза

С) Фруктоза

Д) Лактоза

+

Уровень гликемического индекса продукта зависит от

А) Структуры углеводов

В) Наличия в продукте полноценных белков

С) Структуры жирового компонента

Д) Витаминного состава

+

Соки по сравнению с исходным сырьем имеют

А) Лучший нутриентный состав

В) Более низкую энергетическую ценность

С) Большой гликемический индекс

Д) Более высокую биологическую ценность

+

Некрахмальные полисахариды содержатся в

А) Овощах и фруктах

В) Молочной продукции

С) Мясопродуктах

Д) Рыбе и моллюсках

+

Лигнин содержится в

А) Растительных продуктах

В) Морепродуктах

С) Молочных продуктах

Д) Яйцах

+

Масляная жирная кислота содержится в

А) Сливочном масле

В) Подсолнечном масле

С) Оливковом масле

Д) Льняном масле

+

В одном сладком перце пищевых волокон содержится больше, чем в одном аналогичном по массе

А) Томате

В) Картофеле

С) Апельсине

Д) Банане

+

Существенное снижение содержания жира в рационе приводит к снижению усвоения

А) Витамина С

В) Витамина РР

С) Витамина А

Д) Витамина В2

+

Аскорбиновая кислота не синтезируется у

А) Мышей

В) Кроликов

С) Морских свинок

Д) Крыс

+

К пищевым источникам скрытого жира и сахара относятся

- A) Шоколад
- B) Зефир
- C) Майонез
- D) Чипсы

+

Аскорбиновая кислота интенсивно разрушается при

- A) Замораживании
- B) Кипячении
- C) Припускании
- D) Запекании

+

Аскорбиновая кислота реализует антиоксидантные функции за счет

- A) Поддерживания уровня восстановленного глутатиона
- B) Защиты от окисления SH-группы ферментов
- C) Восстановления активности биофлавоноидов
- D) Активизации синтеза глутатионпероксидазы

+

С мочой аскорбиновая кислота ежедневно выделяется в количестве

- A) 20-30 мг
- B) 50-60 мг
- C) 70-80 мг
- D) 90-100 мг

+

К внешним методам оценки обеспеченности организма витамином С относится проба

- A) Нестерова
- B) Нечипоренко
- C) Лунина
- D) Коновалова

+

При длительном употреблении аскорбиновой кислоты в агравированном количестве возникает

- A) Гиперурикемия
- B) Гиперхолестеринемия
- C) Обратный скорбут
- D) Цинга

+

Биофлавоноиды по химической структуре относятся к

- A) Биогенным аминам
- B) Индолам
- C) Полифенолам
- D) Стеринам

+

В структуре биофлавоноидов выделяют

- A) Антоцианидины
- B) Фолаты
- C) Индолы
- D) Стерины

+

Биофлавоноиды на клеточном уровне участвуют в

- A) Обратимом ингибировании металлоферментов
- B) Связывании перекисей и кетонов

С) Первой фазе трансформации ксенобиотиков

Д) неспецифической сорбции

+

Биофлавоноиды в отличие от животных аналогов

А) Не синтезируются в организме

В) Синтезируются в печени

С) Повышают уровень артериального давления

Д) Проявляют доза-зависимый эффект

+

Биофлавоноиды участвуют в генной регуляции

А) Активной фазы воспаления

В) Анафилактической реакции

С) Биосинтеза мелатонина

Д) Транспорта железа

+

Для определения энергозатрат используется метод

А) Харриса-Бенедикта

В) Вильсона-Коновалова

С) Шатерникова-Молчановой

Д) Пламера-Винсона

+

К пищевым источникам биофлавоноидов относятся

А) Хлебобулочные изделия

В) Овощи

С) Молочные продукты

Д) Яйца

+

В пище могут содержаться ингибиторы витамина

А) С

В) Е

С) В6

Д) В2

+

К источникам тиамина относятся

А) Хлебобулочные изделия

В) Овощи

С) Молочные продукты

Д) Фрукты

+

К основным источникам рибофлавина относятся

А) Хлебобулочные изделия

В) Фрукты

С) Молочные продукты

Д) Овощи

+

Себорейный дерматит развивается при дефиците витамина

А) С

В) РР

С) Е

Д) В1

+

К основным источникам пиридоксина относятся

- A) Хлебобулочные изделия
- B) Фрукты
- C) Овощи
- D) Молочные продукты

+

Максимальный дефицит фолатина будет отмечаться при дефиците в рационе

- A) Хлеба
- B) Молока
- C) Рыбы
- D) Фруктов

+

Источниками кобаламина в рационе являются

- A) Яйца
- B) Овощи
- C) Бобовые
- D) Фрукты

+

Высокая вероятность возникновения алиментарного дефицита В12 существует у

- A) Детей
- B) Спортсменов
- C) Веганов
- D) Беременных

+

К возможным причинам возникновения недостаточности биотина относится регулярное употребление

- A) Сырых яиц
- B) Морепродуктов
- C) Хлеба из муки грубого помола
- D) Бобовых

+

10 г белка содержат

- A) 20 г твердого сыра
- B) 50 г говядины
- C) 100 г картофеля
- D) 200 г белокочанной капусты

+

К пищевым источникам биотина относится

- A) Яичный желток
- B) Сливочное масло
- C) Картофель
- D) Растительное масло

+

К основным источникам ретинола в питании относится

- A) Хлеб
- B) Сыр
- C) Оливковое масло
- D) Морковь

+

К признакам дефицита ретинола относится

- A) Увеличение времени темновой адаптации
- B) Кровь при чистке зубов
- C) Дисфагия

D) Гиперсаливация

+

К каротиноидам с А-витаминной активностью относится

A) Бета-криптоксантин

B) Зеаксантин

C) Ликопин

D) Лютеин

+

К невитаминным каротиноидам относится

A) Альфа-каротин

B) Зеаксантин

C) Бета-криптоксантин

D) Бета-каротин

+

К основным пищевым источникам невитаминных каротиноидов относятся

A) Овощи

B) Зерновые

C) Молочные продукты

D) Морепродукты

+

Круглогодичным источником железа являются

A) Яблоки

B) Сливы

C) Орехи

D) Капустные овощи

+

К источникам ликопина относятся

A) Молочные продукты

B) Мясопродукты

C) Томатные продукты

D) Морепродукты

+

К основным источникам лютеина и зеаксантина относятся

A) Томаты

B) Кабачки

C) Капустные овощи

D) Молочные продукты

+

Наилучшим образом каротиноиды усваиваются из блюд, содержащих

A) Жиры

B) Белки

C) Сахар

D) Крахмал

+

К блюдам со сбалансированным аминокислотным составом относится

A) Борщ с мясом

B) Рассольник с мясом

C) Курица с рисом и кабачками

D) Говядина с пшеном и тыквой

+

Витамин D поступает с

A) Морской рыбой

- В) Зерновыми продуктами
- С) Овощами
- Д) Молочными продуктами

+

К основным источникам витамина Е относятся

- А) Молочные продукты
- В) Морепродукты
- С) Растительные масла
- Д) Яйца

+

Максимальное содержание альфа-токоферола отмечается в

- А) Оливковом масле
- В) Подсолнечном масле
- С) Кукурузном масле
- Д) Рапсовом масле

+

При чрезмерном (более 10 физиологических норм) и длительном дополнительном поступлении токоферолов может отмечаться

- А) Тератогенный эффект
- В) Повышение свертываемости крови
- С) Изменение иммунореактивности организма
- Д) Активизация липонеогенеза

+

Витамин К отличается возможностью биосинтеза в

- А) Печени
- В) Коже
- С) Почках
- Д) Кишечнике

+

К витаминоподобным соединениям относится

- А) Тиамин
- В) Холин
- С) Рибофлавин
- Д) Никотиновая кислота

+

К основным источникам холина относятся

- А) Овощи
- В) Фрукты
- С) Молочные продукты
- Д) Ягоды

+

К основным источникам карнитина относятся

- А) Зерновые
- В) Овощи
- С) Мясопродукты
- Д) Фрукты

+

К витаминоподобным соединениям, обладающим антиоксидантной активностью, относится

- А) Липоевая кислота
- В) Инозит
- С) Пангамовая кислота

D) Оротовая кислота

+

К механизмам снижения биодоступности аминокислот относится реакция

A) Майяра

B) Нестерова

C) Прасада

D) Кешана

+

К наиболее дефицитным в питании населения РФ минеральным элементам относится

A) Натрий

B) Кальций

C) Калий

D) Фосфор

+

К источникам биодоступного кальция относятся

A) Мясопродукты

B) Молочные продукты

C) Овощи

D) Орехи

+

Усвоение кальция из рациона снижают

A) Жиры

B) Белки

C) Органические кислоты

D) Углеводы

+

Лабораторным признаком алиментарного дефицита кальция является

A) Высокая активность щелочной фосфатазы

B) Низкая активность щелочной фосфатазы

C) Высокая активность пероксидазы

D) Низкая активность редуктазы

+

Потери кальция с мочой возрастают при избыточном потреблении

A) Магния

B) Калия

C) Белка

D) Жира

+

К основным пищевым источникам калия относятся

A) Мясопродукты

B) Овощи

C) Молочные продукты

D) Морепродукты

+

Отварной картофель в отличие от запеченного содержит существенно меньше

A) Калия

B) Крахмала

C) Белка

D) Пищевых волокон

+

К продуктам с высоким содержанием натрия относится

A) Молоко

- В) Твердый сыр
- С) Сметана
- Д) Жирный творог

+

Избыток натрия в рационе ведет к

- А) Гиперволемии
- В) Гиповолемии
- С) Гиперурикемии
- Д) Гиперазотурии

+

К основным пищевым источникам магния относится

- А) Молоко
- В) Геркулес
- С) Картофель
- Д) Говядина

+

К пищевым источникам индолов относится

- А) белокочанная капуста
- В) спаржа
- С) ревеня
- Д) баклажаны

+

К лимитирующим аминокислотам грибов относится

- А) цистеин
- В) метионин
- С) пролин
- Д) триптофан

+

К лимитирующим аминокислотам орехов относится

- А) метионина
- В) имеет дефицит лизина
- С) валина
- Д) цистеина

+

Для повышения биологической ценности орехи целесообразно сочетать в рационе с

- А) молоком
- В) зерновыми
- С) сухофруктами
- Д) шоколадом

+

Для повышения пищевой ценности мюсли и комбинированных зерновых завтраков целесообразно употреблять их в сочетании с

- А) фруктами
- В) йогуртом
- С) свежесжатыми соками
- Д) цитрусовыми

+

К растительным маслам, содержащим значимое количество ПНЖК семейства  $\Omega$ -3, относится

- А) льняное
- В) оливковое
- С) подсолнечное

D) кукурузное

+

Белок зерна дефицитен по

A) Лизину

B) Глицину

C) Пролину

D) Валину

+

ПРИ ДЕФИЦИТЕ ЖЕЛЕЗА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

A) Дисфагия

B) хрупкость капилляров

C) Увеличение времени темновой адаптации

D) Хейлоз

+

ПРИ ДЕФИЦИТЕ РЕТИНОЛА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

A) Увеличение времени темновой адаптации

B) Дисфагия

C) гипертрофия сосочков языка

D) Хейлоз

+

ПРИ ДЕФИЦИТЕ РИБОФЛАВИНА МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

A) Ангулярный стоматит

B) Увеличение времени темновой адаптации

C) Дисфагия

D) хрупкость капилляров

+

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ  
МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

A) Пищевых волокон

B) Крахмальных полисахаридов

C) Растительного белка

D) Моно-дисахаридов

+

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ  
МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

A) Аскорбиновой кислоты

B) L- карнитина

C) лецитина

D) Токоферола

+

ПРИ ДЕФИЦИТЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ МОЖЕТ ДИАГНОСТИРОВАТЬСЯ

A) Кровь при чистке зубов

B) Увеличение времени темновой адаптации

C) Дисфагия

D) Цилиарная инъекция

+

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ  
МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

A) Калия

B) Натрия

C) Кальция

D) Хлора

+

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ  
МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- A) Бета-каротина
- B) Тиамина
- C) Рибофлавина
- D) Токоферола

+

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ  
МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- A) Биофлавоноидов
- B) Тиамина
- C) Рибофлавина
- D) Токоферола

+

ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ ПОСТУПЛЕНИИ С РАЦИОНОМ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ  
МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ДЕФИЦИТ

- A) Невитаминных каротиноидов
- B) Фитостеринов
- C) Ниацина
- D) Пиридоксина

+

При недостаточном поступлении с рационом молока и жидких молочных продуктов  
может возникнуть дефицит

- A) кальция
- B) железа
- C) магния
- D) селена

+

При недостаточном поступлении с рационом молока и жидких молочных продуктов  
может возникнуть дефицит

- A) Короткоцепочечных жирных кислот
- B) Полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3
- C) Полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-6
- D) Фитостеринов

+

При недостаточном поступлении с рационом молока и жидких молочных продуктов  
может возникнуть дефицит

- A) Бета-каротина
- B) Рибофлавина
- C) Тиамина
- D) Токоферола

+

При ограничении в рационе мяса и птицы может возникнуть дефицит

- A) железа
- B) кальция
- C) марганца
- D) магния

+

При недостаточном поступлении с рационом мяса и птицы может возникнуть дефицит

- A) Серосодержащих аминокислот
- B) Глицина

С) Глутаминовой кислоты

D) Пролина

+

При недостаточном поступлении с рационом мяса и птицы может возникнуть дефицит

A) Триптофана

B) Оксипролина

С) Аспарагиновой кислоты

D) Глутаминовой кислоты

+

При ограничении в рационе хлеба может возникнуть дефицит

A) Пищевых волокон

B) Моно-дисахаридов

С) Олигосахаридов

D) Фитостеринов

+

При недостаточном поступлении с рационом хлеба может возникнуть дефицит

A) тиамина

B) ретинола

С) Бета-каротина

D) Аскорбиновой кислоты

+

При недостаточном поступлении с рационом растительных масел может возникнуть дефицит

A) Токоферолов

B) Ретинола

С) Эргокальциферола

D) Лютеина

+

Недостаточное поступление с рационом растительных масел может привести к дефициту

A) Полиненасыщенных жирных кислот

B) Мононенасыщенных жирных кислот

С) Насыщенных жирных кислот

D) Короткоцепочечных жирных кислот

+

Отсутствие в рационе морской рыбы может привести к дефициту

A) йода

B) калия

С) кальция

D) железа

+

При недостаточном поступлении с рационом морской рыбы может возникнуть дефицит

A) Полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3

B) Полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-6

С) Насыщенных жирных кислот

D) Мононенасыщенных жирных кислот

+

К БЛЮДУ, ИМЕЮЩЕМУ СБАЛАНСИРОВАННЫЙ АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ, ОТНОСИТСЯ

A) курица с рисом и кабачками

B) салат овощной с растительным маслом

С) картофельное пюре с грибами

D) макароны с томатным соусом

+

К ОСНОВНОЙ ФОРМЕ ВИТАМИНА D, ЦИРКУЛИРУЮЩЕЙ В КРОВИ, ОТНОСИТСЯ

- A) 25 гидроксикальциферол
- B) кальцитриол
- C) холекальциферол
- D) эргокальциферол

+

К СЕМЕЙСТВУ ОМЕГА-3 ПНЖК (ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ) ОТНОСИТСЯ ЖИРНАЯ КИСЛОТА

- A) докозагексаеновая
- B) арахидоновая
- C) олеиновая
- D) лауриновая

+

МАРКЕРОМ ДЕФИЦИТНОГО ПОСТУПЛЕНИЯ ФОЛАТОВ С РАЦИОНОМ ЯВЛЯЕТСЯ ПОВЫШЕННОЕ СОДЕРЖАНИЕ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ

- A) гомоцистеина
- B) холестерина
- C) триглицеридов
- D) мочевой кислоты

+

МАРКЕРОМ ДЕФИЦИТНОГО ПОСТУПЛЕНИЯ ФОЛАТОВ С РАЦИОНОМ ЯВЛЯЕТСЯ ПОВЫШЕННОЕ СОДЕРЖАНИЕ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ

- A) гомоцистеина
- B) холестерина
- C) триглицеридов
- D) мочевой кислоты

+

ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ ПНЖК СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-3 ЯВЛЯЕТСЯ

- A) масло льняное
- B) сало свиное
- C) яйцо куриное
- D) печень говяжья

+

ПОТРЕБНОСТЬ В ЭНЕРГИИ ПОКОЯ ИМЕЕТ ПРЯМУЮ ЗАВИСИМОСТЬ ОТ:

- A) содержания жировой ткани
- B) величины массы тела
- C) роста
- D) гормонального баланса

+

ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ВЕЛИЧИНЫ ОСНОВНОГО ОБМЕНА ЧЕЛОВЕКА НЕОБХОДИМО И ДОСТАТОЧНО ПОЛУЧИТЬ СВЕДЕНИЯ О

- A) росте, весе, поле, возрасте
- B) росте, весе, возрасте
- C) весе, поле, возрасте
- D) росте, весе,

+

УСВОЕНИЮ КАЛЬЦИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕПЯТСТВУЮТ

- A) оксалаты
- B) лимонная кислота
- C) аминокислоты
- D) лактоза

+  
УСВОЕНИЮ НЕОРГАНИЧЕСКОГО ЖЕЛЕЗА ИЗ РАСТИТЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ СПОСОБСТВУЕТ

- A) аскорбиновая кислота
- B) рибофлавин
- C) тиамин
- D) пиридоксин

+

К санитарно-показательным микроорганизмам, регламентируемым в пищевых продуктах, относятся

- A) бактерии группы кишечной палочки
- B) бактерии рода протей
- C) листерии
- D) сальмонеллы

+

Белок рыбы:

- A) Полноценен
- B) Имеет дефицит метионина
- C) Имеет дефицит триптофана
- D) Имеет дефицит лизина

+

Высокой биологической ценностью в составе мяса отличается

- A) Мышечная ткань
- B) Жировая ткань
- C) Хрящевая ткань
- D) Соединительная ткань

+

Жиры мясопродуктов отличаются большим содержанием

- A) НЖК
- B) ПНЖК
- C) МНЖК
- D) Фитостеринов

+

Мясо является основным источником биодоступного

- A) Кальций
- B) Магний
- C) Железо
- D) Марганец

+

К мясным продуктам, содержащим значительное количество натрия, относятся

- A) Колбасы
- B) Субпродукты
- C) Студни
- D) Зельцы

+

Соотношение кальций:фосфор в мясе характеризуется

- A) Неоптимальностью и составляет 0,05
- B) Оптимальностью и составляет 10
- C) Оптимальностью и составляет 1
- D) Неоптимальностью и составляет 50

+

+

С диетологических позиций колбасные изделия предназначены в качестве

- A) Второго блюда
- B) Закуски
- C) Компонента первого блюда
- D) Компонента салата

+

Колбасы отличаются от мясных кулинарных изделий наличием

- A) Специй
- B) Поваренной соли
- C) Нитрита натрия
- D) Крахмала

+

С гигиенической позиции колбасы рекомендуется включать в недельный рацион взрослого человека не чаще

- A) Одного раза
- B) Двух-трех раз
- C) Четырех-пяти раз
- D) Пяти раз

+

Афлатоксин М1 регламентируется в

- A) мясопродуктах
- B) морепродуктах
- C) молочной продукции
- D) зерновых

+

Колбасные изделия являются источником значимого количества

- A) Магния
- B) Йода
- C) Натрия
- D) Кальция

+

К гельминтозам человека, связанным с употреблением зараженного мяса, относится

- A) Трихинеллез
- B) Описсторхоз
- C) Дифиллоботриоз
- D) Эхинококкоз

+

Молоко и молочные продукты являются основным источником

- A) Калия
- B) Кальция
- C) Йода
- D) Фтора

+

Натуральные молочные продукты содержат углеводов не более, чем (г в 100 г)

- A) 2
- B) 3
- C) 6
- D) 8

+

Содержание белка в 100 г молока составляет

- A) 1-2 г
- B) 2-6 г

- C) 6-10 г
- D) 10-14 г

+

Основным белком молока является

- A) Альбумин
- B) Казеин
- C) Глобулин
- D) Актин

+

К особенности молочного жира относится

- A) Наличие омега-3 жирных кислот
- B) Частично эмульгированное состояние
- C) Отсутствие холестерина
- D) Присутствие фитостеринов

+

Лактоза может вызывать

- A) Аллергию
- B) Реакцию непереносимости
- C) Токсическое поражение кишечника
- D) Изменение состава микробиоты ЖКТ

+

Кальций из молока усваивается на

- A) 68%
- B) 78%
- C) 88%
- D) 98%

+

Коровье молоко, по сравнению с козьим, имеет дефицит

- A) Метионина
- B) Лейцина
- C) Триптофана
- D) Треонина

+

Содержание гистамина контролируется в рыбе семейства

- A) лососевых
- B) карповых
- C) осетровых
- D) частиковых

+

Вирус ящура инактивируется в молоке при температуре \_\_\_\_\_ °C

- A) 45
- B) 55
- C) 60
- D) 65

+

К кисломолочным продуктам не относится

- A) Сливки
- B) Сметана
- C) Простокваша
- D) Йогурт

+

К пробиотическим микроорганизмам не относятся

- A) Дрожжи
- B) Молочно-кислые стрептококки
- C) Бифидобактерии
- D) Аспергиллы

+

В сырах содержатся равные количества кальция с

- A) Натрием
- B) Калием
- C) Магнием
- D) Железом

+

В твороге белка должно быть не менее

- A) 5%
- B) 10%
- C) 14%
- D) 18%

+

Ограничение для включения в рацион сыров в большом количестве связано с высоким содержанием

- A) Трансизомеров жирных кислот
- B) Насыщенных жирных кислот
- C) Мононенасыщенных жирных кислот
- D) Полиненасыщенных жирных кислот

+

Яйца и яичные продукты являются источником

- A) Железа
- B) Кальция
- C) Йода
- D) Магния

+

С позиций химической безопасности в яйцах и яйцепродуктах регламентируется содержание

- A) Пестицидов
- B) Нитратов
- C) Полихлорированных бифенилов
- D) Нитрозаминов

+

В молоке нормируются патогенные микроорганизмы, кроме

- A) Сальмонелл
- B) Листерий
- C) Йерсиний
- D) Шигелл

+

К экологически обусловленным факторам химической опасности пищевых продуктов относятся

- A) пестициды, нитраты
- B) радионуклиды, соли тяжелых металлов
- C) акриламид, фталаты
- D) Антибиотики, гормоны роста

+

В молоке не нормируется

- A) Гексахлорциклогексан

- В) Цезий-137
- С) Акриламид
- Д) Мышьяк

+

Печень в отличие от мяса содержит больше

- А) Железа
- В) Кальция
- С) Калия
- Д) Магния

+

Наибольшее распространение среди ГМО растительного происхождения имеет

- А) рапс
- В) картофель
- С) кукуруза
- Д) соя

+

Основной наноконпонент фотобарьерных упаковочных материалов

- А) диоксид титана
- В) металлическое серебро
- С) оксид цинка
- Д) наноглины

+

Основным наноконпонентом газобарьерных упаковочных материалов является

- А) диоксид титана
- В) металлическое серебро
- С) оксид цинка
- Д) наноглина

+

Предварительная предэксплуатационная обработка посуды с тефлоновым (антипригарным) покрытием включает в себя кипячение

- А) трехкратное кипячение по 5 мин
- В) трехкратное кипячение по 1 мин
- С) двукратное кипячение по 5 мин
- Д) двукратное кипячение по 25 мин

+

Факторы химической опасности пищевых продуктов, целенаправленно вносимые в процессе продовольственного производства

- А) токсичные элементы, нитрозамины
- В) пестициды, стимуляторы роста
- С) радионуклиды, акриламид
- Д) полихлорированные бифенилы, бензапирен

+

Наиболее сладкий по отношению к сахару подсластитель

- А) аспартам
- В) тауматин
- С) стевиозид
- Д) цикламаты

+

Подсластитель, теряющий сладкий вкус при тепловой обработке

- А) аспартам
- В) тауматин
- С) стевиозид

D) цикламаты

+

Пример продукта, обогащенного за счет генетической модификации

A) рис с повышенным содержанием железа и бета-каротина

B) рис с повышенным содержанием железа и витамина С

C) картофель с повышенным содержанием фтора и соланина

D) картофель с повышенным содержанием витамина С и тиамина

+

Ежедневный оптимальный ассортимент растительной продукции включает

A) 3-5 наименований

B) 5-10 наименований

C) 10-15 наименований

D) 15-20 наименований

+

В составе смешанного сбалансированного рациона зерновые обеспечивают следующую долю общего белка:

A) 10%

B) 20%

C) 30%

D) 40%

+

ГМ источники пищи относятся к продукции

A) специализированной

B) высокотехнологичной

C) новой

D) искусственной

+

К традиционным биотехнологическим способам производства пищи относятся

A) колбасное производство

B) хлебопечение

C) консервирование

D) производство круп и муки

+

Современная пищевая биотехнология основана на приемах

A) селекции

B) молекулярной биологии

C) геной инженерии

D) нанотехнологиях

+

Растительные продукты являются единственными значимыми природными источниками в питании

A) крахмала, некрахмальных полисахаридов, витамина С

B) белка, витамина В12, железа

C) МНЖК, витамина В2, калия

D) ПНЖК, витамина РР, селена

+

Основой генетической модификации является

A) целевой ген

B) направленный ген

C) заданный ген

D) специальный ген

+

Геном промотором в составе вектора является

- A) 35 S вируса мозаики цветной капусты
- B) 35 S вируса мозаики цветной капусты
- C) 35 S вируса табачной мозаики
- D) 35 S вируса табачной мозаики

+

Маркерными компонентами вектора являются гены

- A) терминаторы
- B) промоторы
- C) резистентности к антибиотикам
- D) с иммуноферментной меткой

+

Одной из основных технологий переноса вектора является

- A) агробактериальная
- B) псевдобактериальная
- C) химическая
- D) оптическая

+

Ген устойчивости к гербицидам обеспечивает экспрессию

- A) нечувствительных белков-мишеней
- B) защитных рецепторов
- C) защитных ферментов
- D) мембранных белков

+

Ген устойчивости к насекомым-вредителям обеспечивает экспрессию

- A) белков-репелентов
- B) нечувствительных белков-мишеней
- C) белков-токсинов
- D) антител

+

Первым ГМ (генетически модифицированным) продуктов является

- A) картофель
- B) томат
- C) свекла
- D) огурец

+

ГМ продукты второго поколения обладают

- A) резистентностью к порче
- B) стойкостью к вредителям
- C) устойчивостью к пестицидам
- D) улучшенной пищевой ценностью

+

Среди основных ГМ культур наиболее распространенными является

- A) кукуруза
- B) картофель
- C) кабачки
- D) соя

+

Преимуществом ГМ растений первого поколения является

- A) стойкость к воздействию нитратов
- B) меньшее накопление микотоксинов
- C) улучшенный нутриентный состав

D) устойчивость к пестицидам

+

Растительные продукты являются основными источниками в питании

A) НЖК, кальция, витамина D

B) ПНЖК, калия, магния

C) МНЖК, витамина А, селена

D) Холестерина, витамина B2, железа

+

Потенциальные риски использования ГМ пищи

A) токсичность целевого гена

B) горизонтальный перенос целевого гена

C) аллергический эффект целевого гена

D) плеотропные эффекты целевого гена

+

ГМ пищевые растения требуют

A) государственной регистрации

B) сертификации

C) декларирования соответствия

D) санитарно-эпидемиологической экспертизы

+

Медико-биологическая оценка ГМ организмов не включает изучение

A) мутагенности

B) канцерогенности

C) композиционной эквивалентности

D) генетической эквивалентности

+

С экологической позиции внедрение ГМ культур не должно привести к

A) возникновению устойчивости культурных растений к вредителям

B) возникновению устойчивости культурных растений к пестицидам

C) снижению видового разнообразия

D) расширению видового разнообразия

+

Методы скрининговых исследований ГМ аналогов включают в себя метод

A) хроматография

B) иммуноферментный анализ

C) ПЦР

D) С применением биологического микрочипа

+

К методам идентификации трансформационного события относится

A) применение биологического микрочипа

B) иммуноферментный анализ

C) биохимическое маркирование

D) хроматография

+

Обязательная маркировка ГМ продукции введена с целью

A) реализации прав потребителей

B) индикации опасного фактора

C) просвещения населения

D) статистического наблюдения

+

Обязательная маркировка ГМ продукции введена для пищевых продуктов, содержащих компоненты ГМО

- A) 0,1%
- B) 0,5%
- C) 0,9 %
- D) 1, 5%

+

Нанотехнологии предполагают использование компонентов с размерами

- A) менее 100 нм хотя бы в одном измерении
- B) более 100 нм хотя бы в одном измерении
- C) менее 100 нм во всех измерениях
- D) более 100 нм во всех измерениях

+

Наночастицы по сравнению с веществом в форме сплошных фаз (или макроскопических дисперсий) обладают

- A) увеличенным химическим потенциалом на межфазной границе высокой кривизны
- B) уменьшенным химическим потенциалом на межфазной границе высокой кривизны
- C) уменьшенной реакционной способностью и каталитическими свойствами
- D) низкой адсорбционной активностью

+

Продукты переработки зерна (мука и крупы) являются источниками

- A) моно- и дисахаридов, витамина B2, кальция
- B) крахмала, фолиевой кислоты, магния
- C) пектина, аскорбиновой кислоты, железа
- D) гликогена, ретинола, селена

+

Ведущей сферой применения нанотехнологий в упаковке пищи является

- A) создание привлекательного внешнего вида продукции
- B) продление сроков годности продукции
- C) снижение кислотности продукции
- D) повышение температуры хранения продукции

+

Фотобарьерные упаковочные наноматериалы применяются при контакте с

- A) колбасами
- B) молоком
- C) растительным маслом
- D) соками

+

Газобарьерные упаковочные наноматериалы применяются при контакте с

- A) молоком
- B) майонезом
- C) питьевой водой
- D) вином

+

В роли основного наноразмерного компонента фотобарьерных упаковок выступает

- A) диоксид кремния
- B) диоксид титана
- C) диоксид серебра
- D) диоксид циркония

+

Газобарьерные свойства упаковочным материалам придают

- A) наноглины
- B) нанотрубки
- C) нанотетраэдры

D) наноотрезки

+

Основным компонентом антимикробных упаковочных материалов являются наночастицы

A) металлического серебра

B) хрома

C) вольфрама

D) солей серебра

+

Нанометки и наносенсоры относятся к элементам

A) рекламной технологии

B) интеллектуальной упаковки

C) комплекса гибридных макроструктур

D) миниатюрных СВЧ устройств

+

ГМ источники пищи произведены с использованием

A) биотехнологических приемов

B) нанотехнологий

C) селекции

D) индуцированной мутации

+

Современная биотехнология основана на приемах

A) генной инженерии

B) точечной мутации

C) репарации ДНК

D) клонирования

+

Терминатор транскрипции в векторе

A) NOC

B) NOS

C) NAS

D) NAC

+

Традиционная технология производства муки высшего сорта и круп обуславливает

A) потери пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ

B) обогащение пищевыми волокнами, витаминами и минеральными веществами

C) снижение доступности аминокислот, крахмала, ПНЖК

D) увеличение доступности аминокислот, крахмала, ПНЖК

+

Подтверждение встраивания целевого гена осуществляется с помощью

A) маркерных генов

B) микроскопии

C) индуцированного синтеза белка

D) амплификации

+

Маркерными генами называются гены устойчивости к

A) микотоксинам

B) антибиотикам

C) пестицидам

D) нитратам

+

На этапе получения ГМ маркерные гены

A) элиминируют

- В) пролонгируют
- С) супрессируют
- Д) амплифицируют

+

Устойчивость к насекомым определяется биосинтезом в растениях

- А) белка-энтмотоксина
- В) полипептида
- С) белка-регулятора
- Д) анитиметаболита

+

Прекращение жизнедеятельности микроорганизмов и действия ферментов в продуктах происходит в диапазоне температур

- А) от +2 до +6 °С
- В) от 0 до -4 °С
- С) от -18 до -25 °С
- Д) от -10 до -15 °С

+

ГМ третьего поколения отличаются

- А) устойчивостью к пестицидам
- В) избирательным накоплением субстратов
- С) стойкостью к насекомым вредителям
- Д) повышенной эффективностью фотосинтеза

+

Пример отрицательного результата при проведении государственной регистрации ГМ источника в РФ

- А) кукуруза линии Bt 176
- В) соя 2-3-40
- С) кукуруза МОН 8
- Д) кукуруза линии Bt 138

+

Исторически первый путь увеличения валового выхода продовольствия

- А) интенсивный
- В) экстенсивный
- С) биотехнологический
- Д) биоинженерный

+

Ведущая сфера применения нанотехнологий в пищевой промышленности

- А) упаковка для увеличения сроков годности
- В) создание наносенсоров
- С) сигнальная маркировка
- Д) целевое обогащение

+

Полимерные пленки приобретают газобарьерные свойства при использовании частиц

- А) диоксида титана
- В) оксида цинка
- С) металлического серебра
- Д) алюмосиликатов

+

Хлеб и крупы содержат в среднем

- А) 3-5 % белка и 14-16% жира
- В) 8-12% белка и 1-4 % жира
- С) 16-18 % белка и 8-12% жира

D) 1-4 % белка и 3-5% жира

+

Тип расположения наноглин в слое полимера, обеспечивающий высокие газобарьерные свойства

- A) вертикальный
- B) горизонтальный
- C) ламинарный
- D) трабекулярный

+

Наноконпонентом прочно связанным с полимерным материалом, не мигрирующим в объекты окружающей среды является

- A) наноглина
- B) диоксид титана
- C) металлическое серебро
- D) оксид цинка

+

Наноглины в составе полимерной упаковки предохраняют от перекисного окисления

- A) газированные напитки
- B) соки
- C) растительное масло
- D) жидкие кисломолочные продукты

+

Высокая экологичность (активная биodeградация в окружающей среде) характерна для упаковочных материалов на основе

- A) наноглины и крахмала
- B) диоксида титана и наноглины
- C) металлического серебра и крахмала
- D) оксида цинка и наноглины

+

Пищевые продукты, подвергаемые, как правило, минимальной промышленной и кулинарной обработке

- A) мясо, рыба
- B) фрукты, овощи
- C) зерновые, бобовые
- D) молоко, творог

+

Энергетическая ценность хлеба и круп определяется в основном крахмалом, а сдобных кондитерских изделий -

- A) белком и крахмалом
- B) жиром и моно- и дисахаридами
- C) белком и жиром
- D) крахмалом и моно- и дисахаридами

+

Для увеличения биологической ценности зерновых продуктов оптимальными считаются сочетания круп, теста и макаронных изделий со следующими продуктами

- A) сливочным маслом, сахаром
- B) фруктами, ягодами
- C) мясом, яйцами
- D) овощами, зеленью

+

Из регламентируемых в зерне веществ наибольший вклад в общепопуляционную чужеродную нагрузку вносят

- A) пестициды, токсичные элементы
- B) нитраты, полихлорированные бифенилы
- C) нитрозамины, афлатоксин М1
- D) радионуклиды, бензпирен

+

Бобовые (за исключением сои) содержат

- A) 20-24 % белка, 2-4% жира, 6-12 % пищевых волокон
- B) 10-12 % белка, 10-12 % жира, 6-12 % пищевых волокон
- C) 6-8 % белка, 12-14 % жира, менее 2 % пищевых волокон
- D) 3-5 % белка, 6-8 % жира, менее 10 % пищевых волокон

+

Соя, в отличие от других бобовых, содержит

- A) до 35% белка, до 17% жира, около 10% пищевых волокон
- B) более 40% белка, более 30% жира, менее 5% пищевых волокон
- C) до 15% белка, до 37% жира, около 1% пищевых волокон
- D) до 10% белка, до 15% жира, менее 10% пищевых волокон

+

Белки бобовых (гороха, фасоли, сои) по сравнению с животными белками имеют биологическую ценность

- A) аналогичную
- B) более высокую за счет лучшей усваиваемости
- C) более низкую из-за дефицита серосодержащих аминокислот
- D) более высокую за счет лучшей перевариваемости

+

Бобовые могут рассматриваться в качестве хороших пищевых источников

- A) белка, ПНЖК, токоферолов, фолиевой кислоты, калия
- B) крахмала, МНЖК, аскорбиновой кислоты, цинка
- C) моно- и дисахаридов, витамина В12, кальция
- D) НЖК, каротиноидов, железа, йода

+

Овощи и фрукты являются важнейшими пищевыми источниками незаменимых нутриентов

- A) аскорбиновой кислоты,  $\beta$ -каротина, биофлавоноидов, пищевых волокон
- B) аминокислот, витаминов А и Е, кальция
- C) фолиевой кислоты, кальция, витамина В2, ПНЖК
- D) полиненасыщенных жирных кислот, токоферола, магния

+

В свежих овощах и фруктах отмечается низкое содержание

- A) жиров, натрия
- B) пищевых волокон, калия
- C) моно- и дисахаридов, магния
- D) аскорбиновой кислоты, фосфора

+

Наиболее оптимальный с гигиенических позиций способ длительного хранения овощей

- A) замораживание
- B) сушка
- C) консервирование уксуса
- D) соление

+

Под качеством пищевых продуктов подразумевается совокупность характеристик

- A) пищевой ценности и безопасности
- B) привлекательных потребительских свойств

С) химической и биологической безопасности для здоровья человека

Д) удовлетворяющих физиологические потребности организма

+

Овощи и фрукты, являясь обязательными компонентами ежедневного рациона, обеспечивают поступление в организм

А) некрахмальных полисахаридов, аскорбиновой кислоты

В) моно- и дисахаридов, кальция

С) крахмальных полисахаридов, токоферолов

Д) полиненасыщенных жирных кислот, селена

+

При выращивании овощей и фруктов широко используются минеральные удобрения и пестициды, что определяет необходимость регламентирования в плодоовощной продукции

А) микотоксинов, нитрозаминов

В) токсичных элементов, бенз(а)пирена

С) радионуклидов, полихлорированных бифенилов

Д) нитратов, изомеров ГХЦГ

+

Пищевую ценность орехов и семян характеризует

А) высокая энергетическая ценность, значительное содержание ПНЖК, токоферолов, калия, магния

В) низкая энергетическая ценность, значительное содержание ПНЖК, токоферолов, калия, магния

С) высокая энергетическая ценность, значительное содержание НЖК, ретинола, аскорбиновой кислоты

Д) низкая энергетическая ценность, значительное содержание МНЖК, каротиноидов, селена, йода

+

Орехи, семена и продукты их содержащие (мюсли, сухие завтраки) целесообразно комбинировать в рационе с молочными продуктами с целью повышения

А) усвояемости

В) биологической ценности

С) энергетической ценности

Д) перевариваемости

+

В питании человека растительные масла являются основными источниками

А) ПНЖК семейства омега-3, стигмастерина, фолиевой кислоты

В) ПНЖК семейства омега-6,  $\beta$ -ситостерина, токоферолов

С) МНЖК, холестерина, аскорбиновой кислоты

Д) НЖК, трансизомеров жирных кислот, ретинола

+

При длительном кулинарном перегреве растительных масел возникает опасность

А) увеличения кислотного и перекисного чисел, разрушения токоферолов и фосфолипидов

В) уменьшения кислотного и перекисного чисел, изомеризации жирных кислот

С) образования соединений в результате реакции Майяра

Д) снижение продуктов вторичного окисления жирных кислот

+

При гидрогенизации жидких жиров (в маргариновом производстве) образуются

А) фосфолипиды

В)  $\beta$ -ситостерины

С) транс-изомеры жирных кислот

D) цис-изомеры жирных кислот

+

Продукты животного происхождения обеспечивают организм

A) углеводами, аскорбиновой кислотой, ПНЖК, пищевыми волокнами

B) незаменимыми аминокислотами, доступными кальцием и железом, ретинолом, цинком

C) холестерином, ПНЖК, крахмалом, фосфором, йодом

D) фитостеринами, МНЖК, каротиноидами, фолиевой кислотой, магнием

+

В питании молоко и молочные продукты являются основными источниками

A) кальция, витаминов B2 и A

B) железа, витамина B1 и B12

C) магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов

D) калия, витамина E и фолиевой кислоты

+

Липиды молока характеризуются наличием

A) короткоцепочечных насыщенных жирных кислот

B) полиненасыщенных жирных кислот

C) мононенасыщенных жирных кислот

D)  $\beta$ -ситостерина

+

Биологическая ценность продукта является показателем

A) качества белка – степень утилизации белкового азота организмом

B) качества жира – степень усвоения жирных кислот

C) сбалансированности витаминов – процент содержания витаминов от величины их физиологической потребности

D) сбалансированности микроэлементов – процент содержания микроэлементов от величины их физиологической потребности

+

Минеральный состав молока характеризуется высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью

A) кальция и фосфора

B) железа и натрия

C) калия и натрия

D) калия и кальция

+

К молочным продуктам – источникам скрытого жира относится

A) ряженка

B) кефир

C) йогурт

D) твердый сыр

+

При суточных энергозатратах 2800 ккал рекомендуется ежедневно употреблять молоко и жидкие молочные продукты в количестве (в мл)

A) 200

B) 300

C) 400

D) 500

+

Минеральный состав мясных продуктов характеризуется высоким содержанием

A) кальция, железа, магния, калия

B) железа, фосфора, цинка, калия

C) кальция, фосфора, калия, магния

D) железа, кальция, магния, цинка

+

Состав колбасных изделий характеризуется

A) благоприятным соотношением белок:жир

B) низкой биологической ценностью

C) высокой приедаемостью

D) плохой сбалансированности кальция и фосфора

+

Мясо, пораженное финнами свиного цепня может быть использовано в питании после переработки, если число финн на площади 40 см<sup>2</sup> не более

A) 5

B) 3

C) 7

D) 10

+

Показатель "перевариваемость пищевого продукта" отражает

A) соответствие химического состава продукта ферментным системам организма

B) относительное различие степени атакуемости ферментами компонентов сырого и кулинарно переработанного продукта

C) степени усвоения компонентов пищевого продукта

D) уровень задержки белкового азота в организме

+

Мясо признается непригодным для целей питания и подлежит технической утилизации или уничтожению при обнаружении

A) 1 личинки трихинеллы, не более 3 финн свиного цепня на площади 40 см<sup>2</sup>

B) 2 личинок трихинелл, не более 5 финн свиного цепня на площади 40 см<sup>2</sup>

C) 3 личинок трихинелл, не более 5 финн свиного цепня на площади 40 см<sup>2</sup>

D) 3 личинок трихинелл, не более 7 финн свиного цепня на площади 40 см<sup>2</sup>

+

К патогенным микроорганизмам, которые должны отсутствовать в 25 г молочных и мясных продуктов, относятся

A) сальмонеллы

B) клостридии

C) шигеллы

D) йерсинии

+

К морепродуктам с низкой биологической ценностью относятся

A) рыба

B) ракообразные

C) головоногие моллюски

D) ламинарии

+

Рыба является значимым источником в питании

A) аскорбиновой кислоты, токоферолов, калия, магния

B) тиамина, β-ситостерина, кальция, железа

C) ретинола, пиридоксина и никотиновой кислоты, селена, хрома

D) рибофлавина, цианокобаламина, марганца, меди

+

Морская рыба служит источником в питании

A) МНЖК, железа, кальция, витаминов E, D

B) ПНЖК семейства омега-6, селена, натрия, витаминов B1, B6

C) НЖК, магния, калия, витаминов B12, PP

D) ПНЖК семейства омега-3, йода, фосфора, витаминов А, Д

+

Нерыбные животные морепродукты отличаются низким содержанием

A) фосфора

B) селена

C) цинка

D) йода

+

Ежедневному включению в рацион рыбных блюд может препятствовать их

A) низкая биологическая ценность

B) плохая усвояемость

C) высокая приедаемость

D) повышенная энергетическая ценность

+

Различные сорта рыбы могут значительно отличаться по

A) содержанию витаминов

B) составу жиров

C) качеству белков

D) структуре углеводов

+

К основным способам длительного хранения рыбы, позволяющим в дальнейшем использовать любой прием кулинарной обработки, относится

A) посол

B) сушка

C) копчение

D) замораживание

+

Рыбные пресервы, в отличие от консервов, хранятся при температуре

A) 0°C - 8°C

B) +2°C +6°C

C) -2°C +2°C

D) 0°C - 10°C - 18°C

+

Приедаемость пищевого продукта это скорость

A) наступления субъективного насыщения в процессе еды

B) выработки отрицательного динамического стереотипа выбора и употребления пищевого продукта

C) формирования благоприятного отношения к органолептическим характеристикам продукта

D) ответа ферментных систем организма на химический состав пищи

+

Рыба может стать причиной возникновения у человека

A) тениидоза

B) дифиллоботриоза

C) трихинеллеза

D) эхинококкоза

+

В рыбе и морепродуктах регламентируются

A) нитраты

B) полихлорированные бифенилы

C) нитриты

D) микотоксины

+

Яйца служат источниками в питании

- A) полиненасыщенных жирных кислот, кальция, витаминов В1, Е
- B) мононенасыщенных жирных кислот, калия, витаминов В6, К
- C) полноценного белка, лецитина, железа, витаминов В2, А
- D) полисахаридов, селена, витаминов РР, Д

+

В морепродуктах регламентируются

- A) радионуклеиды
- B) нитриты
- C) микотоксины
- D) нитраты

+

К функциональным относятся продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний в результате

- A) заданного влияния на физиологические функции организма без учета обычной нутриентной поддержки
- B) за счет их обогащения различными нутриентами
- C) удаления компонентов с отрицательным алиментарным потенциалом
- D) изменения соотношения отдельных нутриентов относительно естественного их содержания не присутствующие изначально вещества или компоненты

+

К биологически активным добавкам к пище относятся

- A) парафармацевтики
- B) консерванты
- C) загустители
- D) ароматизаторы

+

Растительные продукты являются единственными источниками в питании

- A) фолиевой кислоты
- B) аскорбиновой кислоты
- C) рибофлавина
- D) тиамина

+

С хлебом, крупами и макаронами человек получает 70-90 % суточного поступления

- A) Белка
- B) Жира
- C) Углеводов
- D) Пищевых волокон

+

С хлебом, крупами и макаронами человек получает около 40 % суточного поступления

- A) Белка
- B) Жира
- C) Углеводов
- D) Пищевых волокон

+

С хлебом, крупами и макаронами человек получает значимые количества минеральных веществ

- A) йода, селена
- B) Кальция, калия
- C) Магния, калия
- D) железа, натрия

+

К вирусам, передающимися человеку пищевым путем относятся вирус

- A) гриппа
- B) ящура
- C) гепатита В
- D) кори

+

При производстве муки высшего сорта происходят значительные потери

- A) витаминов
- B) белков
- C) жиров
- D) углеводов

+

Заболевание эрготизм возникает при поражении зерновой продукции микроскопическими грибами

- A) *Penicillium expansum*
- B) *Claviceps purpurea*
- C) *Fusarium moniliforme*
- D) *Aspergillus flavus*

+

В зерне визуально могут быть обнаружены патогенные грибы

- A) Аспергиллы
- B) Фузариумы
- C) Спорынья
- D) Пенициллы

+

В рыбе и морепродуктах нормируются

- A) микотоксины
- B) полихлорированные бифенилы
- C) нитраты
- D) прионы

+

Витамины, поступающие исключительно с овощами, зеленью, фруктами и ягодами, и отсутствующие в животной продукции и в зерновых

- A) тиамин
- B) рибофлавин
- C) пиридоксин
- D) аскорбиновая кислота

+

Витамины, поступающие исключительно с овощами, зеленью, фруктами и ягодами

- A) рибофлавин
- B) биофлавоноиды
- C) токоферолы
- D) тиамин

+

Органическая кислота, играющая антиалиментарную роль

- A) Яблочная
- B) Лимонная
- C) Щавелевая
- D) Винная

+

К химическим контаминантам, нормируемым в овощах и фруктах относятся

- A) полихлорированные бифенилы
- B) нитрозамины
- C) пестициды
- D) антибиотики

+

Патогенные микроорганизмы, нормируемые в пищевой продукции

- A) VIBRIO PARAHAEEMOLYTICUS
- B) BACILLUS CEREUS
- C) LISTERIA MONOCYTOGENES
- D) Staphylococcus aureus

+

Регламентируемые в пищевых продуктах патогенные бактерии

- A) стафилококки
- B) йерсинии
- C) шигеллы
- D) клостридии

+

К регламентируемым в пищевых продуктах патогенным бактериям относятся

- A) сальмонеллы
- B) энтерококки
- C) стафилококки
- D) стрептококки

+

Растительные масла рассматриваются в качестве источников витамина

- A) А
- B) Д
- C) С
- D) Е

+

В маргаринах, содержащих рыбные жиры, контролируются

- A) нитрозамины
- B) полихлорированные бифенилы
- C) меламина
- D) акриламид

+

На конечных стадиях производства маргарина необходимо максимально снизить в нем содержание

- A) кадмия
- B) железа
- C) никеля
- D) свинца

+

Содержание фосфорорганических пестицидов в растениеводческой продукции может быть снижено за счет

- A) тепловой обработки
- B) квашения
- C) обезжиривания
- D) добавления уксусной кислоты

+

Содержание нитратов в растениеводческой продукции может быть снижено за счет

- A) тепловой обработки
- B) обезжиривания

- C) квашения
- D) добавления уксусной кислоты

+

Особенностью липидного состава рыбного жира является наличие

- A) ПНЖК омега-6
- B) транс изомеров жирных кислот
- C) ПНЖК омега-3
- D) холестерина

+

Замороженная рыба должна храниться при температуре

- A) -8°C
- B) -12°C
- C) -18°C
- D) -28°C

+

Масса ледяной глазури на поверхности рыбы не должна превышать от массы продукта

- A) 3%
- B) 5%
- C) 6%
- D) 7%

+

Благоприятные условия для развития клостридий ботулизма существуют в рыбе

- A) Живой
- B) Маринованной
- C) Мороженной
- D) Копченой

+

Сульфидредуцирующие клостридии регламентируются в продуктах

- A) консервированных
- B) замороженных
- C) упакованных под вакуумом
- D) маринованных

+

С гигиенических позиций наилучшую пищевую ценность имеют рыбные консервы

- A) В масле
- B) В томате
- C) В собственном соку
- D) В пряной заливке

+

Наибольшую степень накопления стронция-90 имеют

- A) картофель
- B) бобы
- C) пшеница
- D) кукуруза
- E) 2,4,5

+

Нерыбные объекты промысла отличаются от рыбы высоким содержанием

- A) кальция
- B) железа
- C) магния
- D) цинка

+

Для уничтожения описторхисов используют

- A) тепловую обработку
- B) замораживание
- C) маринование
- D) копчение

+

Наибольшее количество экстрактивных веществ находится в

- A) баранине
- B) свинине
- C) говядине
- D) индейке

+

С позиций гельминтологической безопасности предпочтение в хранения и реализации отдается рыбе

- A) Охлажденной
- B) Замороженной
- C) Соленой
- D) Копченой

+

С позиций гельминтологической безопасности предпочтение в хранения и реализации отдается рыбе

- A) Охлажденной
- B) Замороженной
- C) Соленой
- D) Копченой

+

В морепродуктах в отличие от других продуктов нормируется

- A) Кадмий
- B) Бензпирен
- C) Полихлорированные бифенилы
- D) Нитрозамины

+

Содержание гистамина контролируется в

- A) треске
- B) карпе
- C) тунце
- D) окуне

+

Содержание фикотоксинов нормируется в

- A) лососе
- B) устрицах
- C) тунце
- D) ламинарии

+

Рыбу обычно рекомендуют включать в рацион

- A) Ежедневно
- B) Через день
- C) 2 раза в неделю
- D) 1 раз в неделю

+

**ПОЛНЫЕ КОНСЕРВЫ - ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

- A) вне холодильника

- В) в холодильнике, при температуре не выше 6\* С
- С) в охлаждаемых камерах
- Д) складских помещениях, в изотермической таре (упаковке)

+

В ПРОЦЕССЕ ДЛИТЕЛЬНОГО МНОГОЛЕТНЕГО ХРАНЕНИИ СТЕРИЛИЗОВАННЫХ КОНСЕРВОВ

- А) снижается пищевая ценность продукта
- В) стабилизируются физико-химические показатели продукта
- С) ухудшаются органолептические свойства продукта
- Д) становятся недоступными для усвоения пищевые вещества

+

ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИСПОЛЬЗУЮТ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ, ТАКИЕ КАК

- А) пастеризация
- В) копчение
- С) пресервирование
- Д) вяление

+

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ БЛАНШИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ ПРОДУКЦИИ ЗАМОРАЖИВАНИЕМ ПРИВОДИТ К

- А) разрушению ферментов и снижению окислительных процессов
- В) стабилизации химического состава
- С) снижению биологической ценности
- Д) сохранению потребительских характеристик готового продукта

+

НЕДОСТАТКИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ИОНИЗИРУЮЩИМ ОБЛУЧЕНИЕМ СВЯЗАНЫ С

- А) изменением природных композиционных структур
- В) отсутствием полного и гарантированного эффекта надежности обработки
- С) усилением процессов окисления
- Д) значительными изменениями органолептических свойств

+

С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ ЛУЧШИМ СПОСОБОМ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРИ КОТОРОМ В НАИБОЛЬШЕЙ СТЕПЕНИ СОХРАНЯЕТСЯ ИХ ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ, ЯВЛЯЕТСЯ

- А) замораживание
- В) пастеризация
- С) сушка
- Д) пресервирование

+

К СПОСОБАМ СУШКИ, ПОЗВОЛЯЮЩИЕ МАКСИМАЛЬНО СОХРАНИТЬ ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА, ОТНОСИТСЯ СУШКА

- А) сублимационная
- В) струйная
- С) горячим воздухом в сушилках
- Д) естественная на солнце

+

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОЦЕССА КВАШЕНИЯ СВЯЗАНА С

- А) естественными процессами сбраживания молочно-кислыми микроорганизмами сахаров и уменьшением рН
- В) введением уксусной кислоты в концентрации 1,2....1,8 %
- С) внесением консервантов

D) применением вспомогательных средств

+

РАЗРЕШЕННЫМ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
КРАСИТЕЛЕМ ЯВЛЯЕТСЯ

A) тартразин

B) амарант

C) цитрусовый красный 2

D) нафтол желтый

+

ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ КРАСИТЕЛИ В ПРОИЗВОДСТВЕ

A) кремово-кондитерских изделий

B) кисло-молочных неароматизированных продуктов

C) какао-продукции

D) сушеных овощей и фруктов

+

ДОПУСКАЕТСЯ ВНЕСЕНИЕ АРОМАТИЗАТОРОВ В

A) хлеб

B) сметану

C) какао

D) кондитерские изделия

+

К ВЕЩЕСТВАМ, ИСПОЛЬЗУЕМЫМ В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК  
(КОНСЕРВАНТОВ), ОТНОСЯТ

A) низин

B) нитрит натрия

C) токоферол

D) лимонную кислоту

+

ФОСФАТЫ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ С  
ЦЕЛЬЮ

A) повышения влагосвязывающей способности фарша

B) увеличения в продукции фосфора

C) фиксации цвета колбасных изделий

D) препятствия окислению продуктов

+

К ПИЩЕВОЙ ДОБАВКЕ, ПРИМЕНЯЕМОЙ ДЛЯ КОРРЕКЦИИ ВКУСА И АРОМАТА  
ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА, ОТНОСИТСЯ

A) глутаминовая кислота

B) бензойная кислота

C) сорбиновая кислота

D) нитрит натрия

+

ИЗ ЭПОКСИДНЫХ ЛАКОВ, НАНЕСЕННЫХ НА ВНУТРЕННЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ  
МЕТАЛЛИЧЕСКИХ КОНСЕРВНЫХ БАНОК, В ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ  
ВЫДЕЛЯЕТСЯ

A) формальдегид

B) бутадиен

C) стирол

D) бензол

+

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ГЛАЗУРОВАННОЙ, КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ СВИНЕЦ В БОЛЬШЕМ КОЛИЧЕСТВЕ МИГРИРУЕТ В

- A) кислые продукты жидкой консистенции
- B) овощные салаты
- C) мясорастительные и рыбные консервы
- D) сухую сыпучую продукцию

+

К системе, на которую увеличивается нагрузка при регулярном употреблении продукции, обогащенной сульфатом железа, относится

- A) Антиоксидантная
- B) Ренин-ангиотензиновая
- C) Иммунная
- D) Лизосомальная

+

При регулярном употреблении продукции, обогащенной йодом, нормализуется показатель

- A) Йодурии
- B) Активности тиреотропных гормонов
- C) Индукции антиоксидантных ферментов
- D) Концентрации йода в плазме крови

+

Регламентируемое количество пробиотической микрофлоры в 1 грамме соответствующей пищевой продукции составляет не менее \_\_\_\_\_ микробных клеток

- A) миллиона
- B) ста тысяч
- C) пятисот тысяч
- D) Пятидесяти тысяч

+

К Функциональным продуктам относятся пищевые композиции,

- A) Обладающие доказанным положительным влиянием на определенную функцию организма за счет модификации нутриентного состава
- B) Обогащенные витаминами или минеральными веществами в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции
- C) Имеющие полностью сбалансированным макронутриентным составом и обогащенные любым количеством витаминов или минеральных веществ
- D) С увеличенными белковыми или липидными компонентами в количестве более 10% от физиологической нормы в каждой порции

+

При продолжительном использовании значительного объема продукции с высокой концентрацией бета-каротина (свежевыжатый морковный сок) возникает

- A) обратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов
- B) необратимая желто-оранжевая пигментация кожных покровов
- C) сухость кожных покровов
- D) себорея волосистой части головы и лица

+

К ОСНОВНЫМ АЛИМЕНТАРНЫМ ИСТОЧНИКАМ ИНДОЛОВ ОТНОСЯТСЯ

- A) капустные овощи
- B) лесные ягоды
- C) орехи
- D) бобовые

+

К ОСНОВНЫМ КРУГЛОГОДИЧНЫМ АЛИМЕНТАРНЫМ ИСТОЧНИКАМ ЛИКОПИНА ОТНОСЯТСЯ

- A) томаты
- B) огурцы
- C) баклажаны
- D) артишоки

+

К ОСНОВНОМУ СЕЗОННОМУ АЛИМЕНТАРНОМУ ИСТОЧНИКУ ЛИКОПИНА ОТНОСИТСЯ

- A) арбуз
- B) дыня
- C) тыква
- D) клюква

+

К РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛАМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ФИТОСТЕРИНОВ ОТНОСИТСЯ

- A) кукурузное
- B) оливковое
- C) подсолнечное
- D) тыквенное

+

К РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛАМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЛИНОЛЕНОВОЙ ПНЖК ОТНОСИТСЯ

- A) льняное
- B) подсолнечное
- C) соевое
- D) оливковое

+

К РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛАМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ОЛЕИНОВОЙ МНЖК ОТНОСИТСЯ

- A) оливковое
- B) подсолнечное
- C) соевое
- D) кукурузное

+

К РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛАМ С НАИБОЛЕЕ ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ СРЕДНЕЦЕПОЧНЫХ НЖК ОТНОСИТСЯ

- A) пальмоядровое
- B) авокадо
- C) арахисовое
- D) соевое

+

К РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛАМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НЖК ОТНОСИТСЯ

- A) кокосовое
- B) кунжутное
- C) горчичное
- D) хлопковое

+

К РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛАМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ АЛЬФА-ТОКОФЕРОЛА (ВИТАМИНА E) ОТНОСИТСЯ

- A) Подсолнечное

- В) Кукурузное
- С) Оливковое
- Д) Рапсовое

+

К ПРОДУКТАМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНА К ОТНОСИТСЯ

- А) Петрушка
- В) Брокколи
- С) Шпинат
- Д) Яблоки

+

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО НЖК СОДЕРЖИТСЯ В МАСЛЕ

- А) Какао
- В) Авокадо
- С) Миндальном
- Д) Арахисовом

+

К ПРОДУКТАМ С НАИБОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ОТНОСИТСЯ

- А) Черная смородина
- В) Яблоко
- С) Апельсин
- Д) Груша

+

МЕДЛЕННЕЕ ДРУГИХ ПЕРЕВАРИВАЮТСЯ БЕЛКИ

- А) Бобовых
- В) Мяса
- С) Хлеба
- Д) Молока

+

АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА ПОВЫШАЕТ БИОДОСТУПНОСТЬ ЖЕЛЕЗА, СОДЕРЖАЩЕГОСЯ В

- А) Фруктах
- В) Мясопродуктах
- С) Орехах
- Д) Морепродуктах

+

К КЛИНИЧЕСКИМ ПРОЯВЛЕНИЯМ ДЕФИЦИТА АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ОТНОСЯТСЯ

- А) фолликулярный гиперкератоз, жирная себорея
- В) ангулярный стоматит, хейлит
- С) цилиарная инъекция, гипертрофия сосочков языка
- Д) бледность кожи и слизистых, дисфагия

+

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

- А) Морская рыба
- В) Моллюски
- С) Пресноводная рыба
- Д) Ракообразные

+

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА РАЗЛИЧАЮТСЯ МЕЖДУ СОБОЙ ПО СТРУКТУРЕ

- A) Токоферолов
- B) Ретиноидов
- C) Кальциферолов
- D) Филлохинонов

+

К ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫМ ПРОДУКТАМ ВТОРОГО ПОКОЛЕНИЯ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖЕЛЕЗА И БЕТА-КАРОТИНА ОТНОСИТСЯ

- A) Рис
- B) Картофель
- C) Соя
- D) Кукуруза

+

ПИЩЕВОЙ ДОБАВКОЙ, ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ АГРВИРОВАННОМ ПОСТУПЛЕНИИ КОТОРОЙ У ЛАБОРАТОРНЫХ ЖИВОТНЫХ, ВОЗНИКАЕТ РАК МОЧЕВОГО ПУЗЫРЯ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) Сахарин
- B) Тауматин
- C) Стевиозид
- D) Аспартам

+

К ПРОДУКТАМ С МАКСИМАЛЬНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ СУММЫ КАРОТИНОИДОВ (МГ) НА 100 ГРАММ СЪЕДОБНОЙ ЧАСТИ ПРОДУКТА, ОТНОСИТСЯ

- A) шпинат
- B) морковь
- C) брокколи
- D) томат

+

ОГРАНИЧЕНИЕ ДЛЯ РАСШИРЕННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ В РАЦИОН СЫРОВ СВЯЗАНО С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ

- A) Жира
- B) Углеводов
- C) Пищевых добавок
- D) Белка

+

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

- A) Жира
- B) Натрия
- C) Белка
- D) Углеводов

+

В СЫРАХ СОДЕРЖАТСЯ РАВНЫЕ КОЛИЧЕСТВА КАЛЬЦИЯ И

- A) натрия
- B) калия
- C) магния
- D) железа

+

К ЯГОДАМ, СОДЕРЖАЩИМ МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО БИОФЛАВОНОИДОВ, ОТНОСИТСЯ

- B) черешня
- C) виноград

D) малина

+

К ПРЕСНОМОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ

A) Сливки

B) Сметана

C) Йогурт

D) Ряженка

+

РАЗВИТИЕ СИМПТОМОВ НЕПЕРЕНOSИМОСТИ МОЛОКА У ВЗРОСЛЫХ СВЯЗАНО С НАРУШЕНИЕМ УСВОЕНИЯ

A) Сахарозу

B) Лактозу

C) Галактозу

D) Глюкозу

+

МАКСИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ (ПНЖК) ОТМЕЧАЕТСЯ В

A) Скумбрии

B) Карпе

C) Щуке

D) Палтусе

+

К ПРОДУКТАМ, ИЗ КОТОРЫХ КАЛЬЦИЙ УСВАИВАЕТСЯ НА 98% ОТНОСИТСЯ

A) Кефир

B) Капуста

C) Творог

D) Орехи

+

ОСОБЕННОСТЬЮ МОЛОЧНОГО ЖИРА ЯВЛЯЕТСЯ НАЛИЧИЕ

A) Короткоцепочечных насыщенных жирных кислот

B) Омега-3 полиненасыщенных жирных кислот

C) Омега-6 полиненасыщенных жирных кислот

D) Длинноцепочечных насыщенных жирных кислот

+

К ВЕЩЕСТВАМ, ФАЛЬСИФИЦИРУЮЩИМ МОЛОКО С ЦЕЛЬЮ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ИДЕНТИФИКАЦИИ «ВЫСОКОГО» УРОВНЯ БЕЛКА, ОТНОСИТСЯ

A) Меланин

B) Перекись водорода

C) Акриламид

D) Сода

+

ЭФФЕКТИВНОСТЬ АБСОРБЦИИ КАЛЬЦИЯ СНИЖАЕТСЯ ПРИ ВЫСОКОМ СОДЕРЖАНИИ В РАЦИОНЕ

A) Оксалатов

B) Кальцитриола

C) Лимонной кислоты

D) Аминокислот

+

ЭФФЕКТИВНОСТЬ АБСОРБЦИИ КАЛЬЦИЯ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ ПРИ ВЫСОКОМ СОДЕРЖАНИИ В РАЦИОНЕ

A) Лимонной кислоты

B) Оксалатов

- С) Фитатов
- Д) Пищевых волокон

+

ДЕФИЦИТ СЕРОСОДЕРЖАЩИХ АМИНОКИСЛОТ ОТМЕЧАЕТСЯ В МОЛОКЕ

- А) Коровьем
- В) Козьем
- С) Овечьем
- Д) Кобыльем

+

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

- А) Железо
- В) Кальций
- С) Фосфор
- Д) Калий

+

В ЯЙЦАХ СООТНОШЕНИЕ БЕЛОК:ЖИР СОСТАВЛЯЕТ

- А) 1:1
- В) 2:1
- С) 1:2
- Д) 3:1

+

В ЯИЧНОМ БЕЛКЕ В ЗНАЧИМОМ КОЛИЧЕСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВИТАМИН

- А) В2
- В) В6
- С) В1
- Д) РР

+

В ЯИЧНОМ ЖЕЛТКЕ В ЗНАЧИМОМ КОЛИЧЕСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВИТАМИН

- А) А
- В) Е
- С) С
- Д) К

+

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЦИНКА СОДЕРЖИТСЯ В

- А) Устрицах
- В) Грибах
- С) Орехах
- Д) Яйцах

+

БИОДОСТУПНЫМ МИНЕРАЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ, СОДЕРЖАЩИМСЯ В МЯСЕ ЯВЛЯЕТСЯ

- А) Железо
- В) Марганец
- С) Кальций
- Д) Магний

+

ФИТАТЫ В ЗНАЧИМОМ КОЛИЧЕСТВЕ СОДЕРЖАТСЯ В

- А) Чечевице
- В) Шпинате
- С) Кураге

D) Брокколи

+

ЗНАЧИМОЕ КОЛИЧЕСТВО ОКСАЛАТОВ СОДЕРЖИТСЯ В

A) Шпинате

B) Сельдерее

C) Салате зеленом

D) Петрушке

+

К КСЕНОБИОТИКАМ, НОРМИРУЕМЫМ ТОЛЬКО В РЫБЕ, МОРЕПРОДУКТАХ И ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ ИХ КОМПОНЕНТЫ, ОТНОСЯТСЯ

A) Полихлорированные бифенилы

B) Нитраты

C) Нитрозамины

D) Токсичные элементы

+

СПОСОБОМ ОБРАБОТКИ РЫБЫ, ПРИ КОТОРОМ ГАРАНТИРОВАННО ПРОИСХОДИТ УНИЧТОЖЕНИЕ ПЛЕРОЦЕРКОИД, ЯВЛЯЕТСЯ

A) Замораживание

B) Засаливание

C) Сушка

D) Копчение

+

ПРИ ЗАМОРАЖИВАНИИ ПЛОДОВ И ЯГОД, В КАЧЕСТВЕ СПОСОБА КОНСЕРВИРОВАНИЯ, ВВЕДЕНИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ВОЗВОЖНО В

A) Абрикосы

B) Сливы

C) Инжир

D) Груши

+

ПОСЛЕ ЗАМОРАЖИВАНИЯ РЫБА ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

A)  $-18^{\circ}\text{C}$

B)  $-16^{\circ}\text{C}$

C)  $-28^{\circ}\text{C}$

D)  $-12^{\circ}\text{C}$

+

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКАМИ

A) токоферолов

B) рибофлавина

C) ниацина

D) цианокобаламина

+

К НАИБОЛЕЕ ОПТИМАЛЬНОМУ СПОСОБУ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ, ПОЗВОЛЯЮЩЕМУ СОХРАНИТЬ ИХ ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ, ОТНОСИТСЯ

A) Замораживание

B) Сушка

C) Квашение

D) Соление

+

ОСНОВНЫМИ ЭНЕРГОНЕСУЩИМИ НУТРИЕНТАМИ ФРУКТОВ И ЯГОД ЯВЛЯЮТСЯ

A) Моно-дисахариды

B) Полисахариды

С) Пищевые волокна

D) Белки

+

НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМ ГМО РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ

A) соя

B) рапс

С) кукуруза

D) картофель

+

В РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАХ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ

A) Гистамин

B) Тирамин

С) Триптамин

D) Кадаверин

+

РАДИОНУКЛИДОМ, НОРМИРУЕМЫМ ВО ВСЕХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ, ЯВЛЯЕТСЯ

A) Цезий-137

B) Кобальт-40

С) Йод-131

D) Калий-40

+

ДОПУСКАЕТСЯ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩАЯ

A) Нитраты

B) Нитрозамины

С) Радионуклеиды

D) Тяжелые металлы

+

НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ

A) Пивного солода

B) Кваса

С) Газированных напитков

D) Морсов

+

В МОРЕПРОДУКТАХ ОТМЕЧАЕТСЯ ВЫСОКОЕ ЕСТЕСТВЕННОЕ СОДЕРЖАНИЕ

A) Мышьяка

B) Свинца

С) Кадмия

D) Ртути

+

В МОРЕПРОДУКТАХ ОТМЕЧАЕТСЯ ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ОРГАНИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ \_\_\_\_\_АНТРОПОГЕННОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

A) ртути

B) никеля

С) свинца

D) кадмия

+

ПРОДУКТОМ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА, МАКСИМАЛЬНО КОНЦЕНТРИРУЮЩИМ ХЛОРООРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ, ЯВЛЯЕТСЯ

A) Сливочное масло

B) Творог

С) Обрат

Д) Сыр

+

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ХЛОРООРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ  
НАКАПЛИВАЮТСЯ В ЯЙЦЕ В

А) Подскорлупной оболочке

В) Желтке

С) Белке

Д) Скорлупе

+

СПОСОБНОСТЬЮ КОНЦЕНТРИРОВАТЬ КОНТАМИНАНТЫ В КОЛИЧЕСТВАХ,  
ЗНАЧИТЕЛЬНО ПРЕВЫШАЮЩИХ ИХ СОДЕРЖАНИЕ В ДРУГИХ ОБЪЕКТАХ  
ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ, ОБЛАДАЮТ

А) Грибы

В) Орехи

С) Фрукты

Д) Рыба

+

КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ

А) копчении мясопродуктов

В) засолке овощей

С) запекании рыбы

Д) выпекании хлебобулочных изделий

+

КАНЦЕРОГЕННЫЕ N-НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ И НАКАПЛИВАЮТСЯ ПРИ

А) копчении рыбы

В) квашении капусты

С) запекании овощей

Д) варке мяса

+

К ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ, КОТОРЫЕ КОНТРОЛИРУЮТСЯ В  
МАРГАРИНАХ, ОТНОСИТСЯ

А) Никель

В) Железо

С) Кобальт

Д) Свинец

+

ЖИВОТНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ЕДИНСТВЕННЫМ ИСТОЧНИКОМ

А) Цианкобаламина

В) Рибофлавина

С) Пиридоксина

Д) Тиамина

+

К ПРОДУКТАМ С ВЫСОКИМ ГЛИКЕМИЧЕСКИМ ИНДЕКСОМ ОТНОСИТСЯ

А) Хлеб пшеничный

В) Рис коричневый

С) Фасоль

Д) Макароны изделия

+

Мука и крупы являются источниками

А) магния

В) йода

С) кальция

Д) железа

+

Крупой с наибольшей пищевой ценностью является

А) рис

В) ячмень

С) гречка

Д) манка

+

Крупой, оказывающей наименьшую нагрузку на желудочно-кишечный тракт, является

А) рис

В) ячмень

С) гречка

Д) овес

+

К основным фитоэстрогенам среднеевропейской диеты относится

А) глицитин

В) энтеродиол

С) диадзин

Д) генистин

+

В овощах и фруктах отмечается низкое содержание

А) калия

В) магния

С) натрия

Д) серы

+

Салициловая кислота содержится в

А) клюкве

В) голубика

С) малине

Д) бруснике

+

Бензойная кислота содержится в

А) клюкве

В) землянике

С) малине

Д) вишне

+

Щавелевая кислота содержится в

А) кабачках

В) свекле

С) моркови

Д) тыкве

+

Грибы, как и животные продукты, содержат

А) рафинозу

В) гликоген

С) крахмал

Д) пектин

+

К продуктам с высоким гликемическим индексом из группы фруктов, ягод относится

- A) Черешня
- B) Малина
- C) Клубника
- D) Черная смородина

+

Перегрев растительных масел в процессе приготовления блюд ведет к потерям жирной кислоты

- A) стеариновой
- B) лауриновой
- C) линоленовой
- D) масляной

+

Повышение осмотического давления в качестве фактора консервирования достигается введением

- A) льда
- B) поваренной соли
- C) уксуса
- D) спирта

+

Повышение концентрации водородных ионов в консервированном продукте достигается путем

- A) копчения
- B) пресервирования
- C) маринования
- D) пастеризации

+

Размораживанию перед кулинарной обработкой не подлежат

- A) ягоды
- B) овощи
- C) фрукты
- D) мясо

+

Тепловой обработке без предварительного размораживания подвергают

- A) ягоды
- B) овощи
- C) рыбу
- D) фрукты

+

Целью обогащения пищевых продуктов является

- A) восстановление технологических потерь
- B) увеличение количества всех нутриентов в питании
- C) внесение в продукт не содержащегося в нем микронутриента
- D) придание продукту лечебных свойств

+

К тугоплавким растительным маслам относится

- A) Рапсовое
- B) Льняное
- C) Пальмовое
- D) Кунжутное

+

Молоко обогащают

- A) натрием

- В) кальцием
- С) магнием
- Д) селеном

+

Муку обогащают

- А) натрием
- В) магнием
- С) железом
- Д) кальцием

+

Молоко обогащают

- А) аскорбиновой кислотой
- В) цианкобаламином
- С) железом
- Д) магнием

+

К пищевым продуктам, в которых допускается применять красители, относятся

- А) мука
- В) макароны
- С) овощи
- Д) крупы

+

Допускается внесение ароматизаторов в

- А) хлеб
- В) молоко пастеризованное
- С) кофе в зернах
- Д) шоколад

+

К подсластителям относится

- А) фруктоза
- В) сахарин
- С) ксилит
- Д) аспаркам

+

К подсластителям, придающим продукту «металлический» привкус, относится

- А) сахарин
- В) аспартам
- С) тауматин
- Д) стевиозид

+

К консервантам, используемым при производстве зернистой икры, относится

- А) бензойная кислота
- В) диоксид серы
- С) ортофенилфенол
- Д) пропионовая кислота

+

К формам порчи хлеба, при котором хлеб пригоден для целей питания, относится

- А) плесневение
- В) картофельная болезнь
- С) черствение
- Д) меловая болезнь

+

К полимерам, применяемым для упаковки блюд, разогреваемых в микроволновых печах, относится

- A) полиэтилен
- B) полистирол
- C) поливинилхлорид
- D) фторопласты

+

Увеличение сроков годности пищевых продуктов при использовании нанотехнологий достигается за счет поглощения излучения

- A) ультрафиолетового (УФ)
- B) сверхвысокочастотного (СВЧ)
- C) инфракрасного (ИК)
- D) высокочастотного (ВЧ)

+

Основным наноконпонентом антимикробных упаковочных материалов является

- A) диоксид титана
- B) металлическое серебро
- C) наноглины

+

К наносенсорам относятся

- A) гибридные полифенолы
- B) углеродные нанотрубки
- C) наноглины
- D) нанофотоэлементы

+

К идентификационным нанометкам наружной поверхности упаковки относится

- A) штрихкод
- B) электронный микрочип
- C) сенсорный датчик
- D) пиктограмма

+

В пищевых продуктах постоянно нормируется

- A) цезий-137
- B) плутоний-239
- C) йод-131
- D) калий-40

+

В пищевых продуктах и сырье постоянно нормируется

- A) стронций- 90
- B) калий -40
- C) йод -131
- D) плутоний -239

+

ГОНАДОТРОПНЫМ ДЕЙСТВИЕМ ОБЛАДАЮТ АКТИВНЫЕ МЕТАБОЛИТЫ

- A) Цикламаты
- B) Сахарина
- C) Аспартама
- D) Тауматина

+

Государственной регистрации подлежит

- A) продукция детского питания
- B) плодоовощная продукция

С) молочная продукция

Д) мясная продукция

+

Задачей первого этапа санитарно-эпидемиологической экспертизы партии пищевой продукции является оценка

А) условий хранения партии продукции

В) товаросопроводительной документации

С) органолептических показателей образца продукции

Д) сроков хранения партии продукции

+

К генетически модифицированным растениям, устойчивым к насекомым-вредителям, относится

А) кукуруза

В) рис

С) сахарная свекла

Д) томаты

+

К специализированной пищевой продукции не относится

А) продукция для детского питания

В) продукция для диетического лечебного питания

С) продукция для диетического профилактического питания

Д) продукция, содержащая пищевые добавки

+

Пищевая продукция для питания спортсменов относится к

А) новой

В) специализированной

С) диетической

Д) профилактической

+

Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежит пищевая продукция

А) животного происхождения переработанная

В) животного происхождения непереработанная

С) растительного происхождения переработанная

Д) растительного происхождения непереработанная

+

К новой пищевой продукции относится

А) продукция, произведенная с использованием генетически-модифицированных организмов

В) продукция, произведенная по новой рецептуре

С) продукция, произведенная с использованием нового технологического оборудования

Д) продукция с новым названием

+

Декларированию соответствия не подлежит

А) непереработанная пищевая продукция животного происхождения

В) непереработанная пищевая продукция растительного происхождения

С) хлебобулочные изделия

Д) гастрономическая продукция

+

Наибольшее распространение среди ГМО растительного происхождения имеет

А) рапс

В) картофель

С) кукуруза

D) соя

+

До начала эксплуатации государственной регистрации подлежит

A) Хлебозавод

B) Ресторан

C) Молокозавод

D) Продовольственный магазин

+

К ГЕНЕТИЧЕСКОЙ МОДИФИКАЦИИ, ПАРАЛЛЕЛЬНО ПРИВОДЯЩЕЙ К СНИЖЕНИЮ КОНЦЕНТРАЦИИ МИКОТОКСИНОВ В РАСТИТЕЛЬНОМ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЫРЬЕ, ОТНОСИТСЯ УСТОЙЧИВОСТЬ К

A) Вредителям

B) Пестицидам

C) Высокой температуре

D) Влажности

+

ГАЗОБАРЬЕРНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ СОДЕРЖАТ В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО НАНОКОМПОНЕНТА

A) Наноглины

B) Диоксид титана

C) Оксид серебра

D) Оксид цинка

+

ФОТОБАРЬЕРНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ СОДЕРЖАТ В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО НАНОКОМПОНЕНТА

A) Диоксид титана

B) Оксид серебра

C) Оксид кремния

D) Металлическое серебро

+

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ ПРОДУКЦИЯ С МАРКИРОВКОЙ

A) «Для детского питания»

B) «Хранить при температуре 2-6°C»

C) «Может содержать следы орехов»

D) «Содержит фенилаланин»

+

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ \_\_\_\_\_ ПРОДУКЦИЯ

A) Специализированная

B) Мясо-растительная

C) Многокомпонентная

D) Скоропортящаяся

+

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ ПРОДУКЦИЯ

A) Нового вида

B) Для кейтерингового обслуживания

C) Содержащая пищевые добавки

D) В полимерной упаковке

+

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖАТ

A) Биологически активные добавки к пище

B) Травяные чаи

C) Ягодные морсы

D) Мороженое

+

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ

A) Молокоперерабатывающие предприятия

B) Хлебозаводы

C) Предприятия общественного питания

D) Организации продовольственной торговли

+

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ В ФОРМЕ

A) государственной регистрации

B) декларирования соответствия

C) лицензирования

D) сертификации

+

К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ОТНОСИТСЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ \_\_\_\_\_ ПИТАНИЯ

A) Быстрого

B) Организованного

C) Банкетного

D) Спортивного

+

ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ СПОРТСМЕНОВ ОТНОСИТСЯ К

A) специализированной

B) диетической

C) новой

D) профилактической

+

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ПОДЛЕЖИТ НЕПЕРЕРАБОТАННАЯ \_\_\_\_\_ ПРОДУКЦИЯ

A) Животная

B) Овощная

C) Бахчевая

D) Зерновая

+

К ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НОВОГО ВИДА ОТНОСИТСЯ ПРОДУКЦИЯ, ПРОИЗВЕДЕННАЯ

A) С использованием ГМО

B) По новой рецептуре

C) С использованием нового технологического оборудования

D) Для искусственного вскармливания младенцев

+

К ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫМ РАСТЕНИЯМ, УСТОЙЧИВЫМ К НЕСЕКОМЫМ-ВРЕДИТЕЛЯМ, ОТНОСИТСЯ

A) Кукуруза

B) Соя

C) Рис

D) Сахарная свекла

+

К ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫМ РАСТЕНИЯМ, УСТОЙЧИВЫМ К ПЕСТИЦИДАМ, ОТНОСИТСЯ

A) Соя

- В) Картофель
- С) Томат
- Д) Рапс

+

К ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫМ РАСТЕНИЯМ, УСТОЙЧИВЫМ К ПЕСТИЦИДАМ, ОТНОСИТСЯ

- А) Сахарная свекла
- В) Картофель
- С) Томат
- Д) Кабачки

+

БОЛЬШЕ МОНОНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ (МНЖК) СОДЕРЖИТ

- А) сало свиное
- В) печень говяжья
- С) курица 1-й категории
- Д) свинина мясная

+

ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НОВОГО ВИДА

- А) является бессрочной
- В) действует в течение 1 года
- С) действует в течение 3 лет
- Д) действует в течение 5 лет

+

ИНГИБИТОРЫ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ ПРИСУТСТВУЮТ В СОСТАВЕ

- А) сои
- В) рыбы
- С) яиц
- Д) творога

+

К ИСТОЧНИКАМ ЛЕЦИТИНА ОТНОСЯТСЯ

- А) нерафинированные растительные масла
- В) рафинированные растительные масла
- С) нежирные мясные продукты
- Д) обезжиренные молочные продукты

+

К НЕСОРТОВОМУ МОЛОКУ ОТНОСЯТ СЫРОЕ МОЛОКО С КИСЛОТНОСТЬЮ (0Т)

- А) 22
- В) 20
- С) 19
- Д) 18

+

К НЕСОРТОВОМУ МОЛОКУ ОТНОСЯТ СЫРОЕ МОЛОКО С ПЛОТНОСТЬЮ (Г/СМ<sup>3</sup>)

- А) 1,026
- В) 1,027
- С) 1,028
- Д) 1,027

+

К НЕТРАДИЦИОННЫМ ИСТОЧНИКАМ БЕЛКА ОТНОСЯТ

- А) шрот из семян льна
- В) одноклеточные водоросли
- С) мицелий грибов
- Д) биомассу насекомых

+

К НЕТРАДИЦИОННЫМ ИСТОЧНИКАМ БЕЛКА ОТНОСЯТ

- A) молочную сыворотку
- B) многоклеточные водоросли
- C) протеины химического синтеза
- D) биомассу насекомых

+

К НОВЫМ ИСТОЧНИКАМ БЕЛКА ОТНОСЯТ

- A) биомассу насекомых
- B) шрот из семян льна
- C) казеинаты
- D) молочную сыворотку

+

НИЗКАЯ СКОРОСТЬ ПЕРЕВАРИВАНИЯ БЕЛКА ОТМЕЧАЕТСЯ У

- A) фасоли
- B) хлеба
- C) яиц
- D) творога

+

НИЗКАЯ СКОРОСТЬ ПЕРЕВАРИВАНИЯ БЕЛКА ОТМЕЧАЕТСЯ У

- A) грибов
- B) рыбы
- C) мясопродуктов
- D) творога

+

ОВОЩАМИ, ИСТОЧНИКАМИ ЗНАЧИМОГО КОЛИЧЕСТВА МОНО-ДИСАХАРИДОВ, ЯВЛЯЮТСЯ

- A) свёкла
- B) тыква
- C) перец
- D) капуста

+

ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗЛОЖЕНЫ В

- A) техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- B) СанПиНе «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- C) ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевой продукции»
- D) МР «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

+

ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, ИСТОЧНИКАМИ ЛЕЦИТИНА И ЕГО ПРЕДШЕСТВЕННИКОВ, ЯВЛЯЮТСЯ

- A) яйца, масло сливочное
- B) молоко коровье, сало свиное
- C) хлеб цельнозерновой, творог жирный
- D) маргарин сливочный, авокадо

+

ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, ИСТОЧНИКАМИ ЛЕЦИТИНА И ЕГО ПРЕДШЕСТВЕННИКОВ, ЯВЛЯЮТСЯ

- A) морская рыба, льняное масло
- B) молоко коровье, сало свиное

С) хлеб цельнозерновой, творог жирный

Д) маргарин сливочный, авокадо

+

ПЛОХАЯ ПЕРЕВАРИВАЕМОСТЬ И УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ У ГРИБОВ СВЯЗАНА С НАЛИЧИЕМ В ИХ СОСТАВЕ

А) хитина

В) целлюлозы

С) лигнина

Д) пектина

+

СОДЕРЖАНИЕ АФЛАТОКСИНА В1 КОНТРОЛИРУЕТСЯ В

А) орехах и семенах масленичных

В) мясе и мясопродуктах

С) молоке и молочных продуктах

Д) овощах и фруктах

+

СОДЕРЖАНИЕ АФЛАТОКСИНА М1 КОНТРОЛИРУЕТСЯ В

А) молоке и молочных продуктах

В) мясе и мясопродуктах

С) рыбе и морепродуктах

Д) овощах и фруктах

+

СОДЕРЖАНИЕ ЗЕАРАЛЕНОНА КОНТРОЛИРУЕТСЯ В

А) зерновых продуктах

В) овощах и фруктах

С) молоке и молочных продуктах

Д) рыбе и морепродуктах

+

СОДЕРЖАНИЕ ПАТУЛИНА КОНТРОЛИРУЕТСЯ В

А) овощах и фруктах

В) мясе и мясопродуктах

С) молоке и молочных продуктах

Д) орехах и семенах масленичных

+

ФРУКТАМИ, ИСТОЧНИКАМИ ЗНАЧИМОГО КОЛИЧЕСТВА МОНО-ДИСАХАРИДОВ, ЯВЛЯЮТСЯ

А) бананы

В) апельсины

С) грейпфрут

Д) груши

+

ЯГОДАМИ, ИСТОЧНИКАМИ ЗНАЧИМОГО КОЛИЧЕСТВА МОНО-ДИСАХАРИДОВ, ЯВЛЯЮТСЯ

А) виноград

В) малина

С) черная смородина

Д) клубника

+

Эффект Вольфа-Чайкова развивается в результате чрезмерного употребления

А) Морской рыбы

В) Речной рыбы

С) Морских водорослей

D) Соевых продуктов

+

Подсластитель, употребление которого противопоказано при фенилкетонурии

- A) сахарин
- B) аспартам
- C) тауматин
- D) стевиозид

+

Подсластитель, вызывающий рак мочевого пузыря у лабораторных животных, при агравированном поступлении

- A) аспартам
- B) стевиозид
- C) цикламаты
- D) сахарин

+

Этиологической причиной болезни Якоба-Крейтцфельда являются

- A) вирусы ящура
- B) прионы
- C) стафилококки
- D) вирусы гриппа

+

Принадлежность человека к генотипу X делает его наиболее чувствительным к содержанию в рационе к низкому количеству

- A) НЖК
- B) ПНЖК
- C) МНЖК
- D) фитостеринов

+

К мерам алиментарной профилактики афлатоксикозов относится поступление с питанием

- A) мононенасыщенных жирных кислот, железа и рибофлавина
- B) полиненасыщенных жирных кислот, йода и фолиевой кислоты
- C) полноценного белка, кальция и аскорбиновой кислоты
- D) крахмала, селена и фолиевой кислоты

+

Вид кофе по способу приготовления, не повышающий уровень общего холестерина и ЛПНП

- A) растворимый
- B) приготовленный в кофе машине
- C) фильтрованный в кофеварках капельного типа с бумажными пакетами
- D) сваренный в турке

+

Гипохолестеринемическим эффектом обладают

- A) фитостерины
- B) фосфолипиды
- C) индолы
- D) биофлавоноиды

+

Ведущим алиментарным фактором риска развития гипертонической болезни является

- A) высокое содержание поваренной соли (натрия) и калия в рационе
- B) высокое содержание поваренной соли в рационе при низком уровне калия
- C) высокое содержание поваренной соли в рационе при низком уровне кальция
- D) высокое содержание поваренной соли в рационе при высоком уровне кальция

+

Один из ведущих факторов риска развития атеросклероза – гипергомоцистеинемия ( $> 15$  мкмоль/л) диагностируется при недостатке в рационе

- A) биотина, пантотеновой кислоты
- B) витамина D, витамина E
- C) фолиевой кислоты, витамина B12
- D) никотиновой кислоты, тиамина

+

ПОЛОЖИТЕЛЬНЫХ ЭФФЕКТ СОВЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СПЕКТР ЛИПОПРОТЕИДОВ СЫВОРОТКИ КРОВИ СВЯЗАН С НАЛИЧИЕМ В НИХ

- A) Изофлавонов
- B) Менахинонов
- C) Филлохинонов
- D) Биофлавоноидов

+

Избыток животного жира в рационе имеет положительную корреляционную связь с возникновением рака

- A) легких
- B) простаты
- C) поджелудочной железы
- D) печени

+

Нормируемыми в пищевых продуктах веществами, обладающими канцерогенной активностью, являются

- A) нитраты, гексахлорциклогексан
- B) афлатоксины, нитрозамины
- C) никель, олово
- D) антибиотики, ртуть

+

Фармакологические реакции, связанные с поступлением в организм биогенных аминов, могут возникать при включении в рацион

- A) апельсинов, мандаринов, лимонов, киви
- B) сыра, сельди, квашеной капусты, бананов
- C) клубники, черники, брусники, ежевики
- D) томатов, огурцов, моркови, свеклы

+

Избыток моно-дисахаридов в первую очередь приводит к развитию

- A) Сахарного диабета 2-ого типа
- B) Ожирения
- C) Атеросклероза
- D) Подагры

+

К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, СОДЕРЖАЩИМ МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРЕДШЕСТВЕННИКОВ ЛЕЦИТИНА И ЕГО САМОГО, ОТНОСЯТ

- A) нерафинированные растительные масла, сливочное масло
- B) фрукты, ягоды
- C) овощи, бахчевые культуры
- D) обезжиренные молоко и творог

+

Основные структурные изменения в рационе населения развитых стран, произошедшие за последние 50 – 100 лет связаны с

- А) существенным увеличением количества жира, моно- и дисахаридов при значительном снижении крахмальных полисахаридов, пищевых волокон, кальция, ряда витаминов
- В) существенным увеличением количества ПНЖК, при значительном снижении моно- и дисахаридов, поваренной соли, кальция, ряда витаминов
- С) существенным увеличением количества крахмала, при значительном снижении моно- и дисахаридов, животного жира, кальция, ряда витаминов
- Д) с существенным увеличением количества белка при значительном снижении жира и углеводов, поваренной соли

+

Доказанными факторами, определяющими формирование избыточной массы тела и ожирения, являются

- А) низкий гликемический индекс пищи, увеличение дробности питания, длительный нервно-эмоциональный стресс
- В) низкая физическая активность, регулярное употребление высококалорийных продуктов (сладких и жирных)
- С) высокая физическая активность, регулярное употребление хлеба, круп, мяса
- Д) регулярное питание в организациях быстрого питания, злоупотребление алкоголем

+

К алиментарным факторам риска развития сахарного диабета 2-ого типа относят

- А) избыточное употребление полисахаридов и животного белка, дефицит ПНЖК семейства  $\omega$ -6, витамина D, цинка
- В) избыточное употребление общего жира, НЖК, транс-изомеров жирных кислот, дефицит пищевых волокон, ПНЖК семейства  $\omega$ -3, витамина E, хрома, магния
- С) избыточное употребление растительного белка, дефицит ПНЖК семейства  $\omega$ -6, витамина A, селена
- Д) избыточное потребление моно-дисахаридов и растительных жиров, дефицит животного белка, кальция, витамина E

+

К доказанным факторам, определяющим повышенный риск развития сердечно-сосудистых заболеваний, относят

- А) избыточную массу тела и ожирение, низкую двигательную активность, избыточное употребление НЖК, транс-изомеров жирных кислот, натрия
- В) дефицит массы тела, высокие физические нагрузки, избыточное употребление ПНЖК, МНЖК, калия
- С) дефицит массы тела, низкие физические нагрузки, избыточное употребление НЖК, пищевых волокон
- Д) дефицит массы тела, высокие физические нагрузки, избыточное потребление моно-дисахаридов, калия

+

К жирным кислотам, обладающим гиперхолестеринемическим эффектом и ведущим к росту в крови липопротеидов низкой плотности при избыточном поступлении с рационом, относят

- А) эруковую, эйкозопентаеновую, докозогексаеновую
- В) линолевую, линоленовую, арахидоновую
- С) лауриновую, миристиновую, пальмитиновую
- Д) пальмитолеиновую, олеиновую, стеариновую

+

Нарушение жирового метаболизма связано с избытком в рационе

- А) Моно-дисахаридов
- В) Пищевых волокон
- С) Растительного белка
- Д) Пуринов

+  
НАРУШЕНИЕ ЖИРОВОГО МЕТАБОЛИЗМА СВЯЗАНО С НЕДОСТАТКОМ В РАЦИОНЕ

- A) Фитостероинов
- B) Холестерина
- C) Каротиноидов
- D) Токоферолов

+  
НАРУШЕНИЕ ЖИРОВОГО МЕТАБОЛИЗМА СВЯЗАНО С ДИСБАЛАНСОМ В РАЦИОНЕ

- A) Жирных кислот
- B) Незаменимых аминокислот
- C) Кальция и фосфора
- D) Ретинола и бета-каротина

+  
АЛИМЕНТАРНЫЙ ДЕФИЦИТ НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ ПРИВОДИТ К СНИЖЕНИЮ

- A) Активности гуморального иммунитета
- B) Артериального систолического давления
- C) Толерантности к глюкозе
- D) Остроты зрения

+  
АЛИМЕНТАРНЫЙ ИЗБЫТОК НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ ПРИВОДИТ К ПОВЫШЕНИЮ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ

- A) Азота мочевины
- B) Глюкозы
- C) Липопротеидов низкой плотности
- D) Триглицеридов

+  
При длительном недостатке цинка в рационе у детей может развиваться синдром

- A) Прасада
- B) Корсакова-Вернике
- C) Лейнера
- D) Вильсона-Коновалова

+  
При длительном недостатке железа в рационе может развиваться синдром

- A) Пламера-Винсона
- B) Прасада
- C) Корсакова-Вернике
- D) Лейнера

+  
ИЗБЫТОК НАТРИЯ В РАЦИОНЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К РАЗВИТИЮ

- A) Артериальной гипертензии
- B) Артериальной гипотензии
- C) Артроза тазобедренных суставов
- D) Подагры

+  
При выраженном дефиците селена в рационе развивается болезнь \_\_\_\_\_, характеризующаяся дегенеративными процессами в хрящевой ткани (остеоартритами)

- A) Кашина-Бека
- B) Кешана
- C) Кренцфельда-Якоба

D) Вильсона-Коновалова

+

Патология, связанная с дефицитом селена, с превалирующим поражением миокарда , называется болезнью

A) Кешана

B) Кашина-Бека

C) Вильсона-Коновалова

D) Кренцфельда-Якоба

+

ИЗБЫТОК ПУРИНОВ В ОРГАНИЗМЕ СВЯЗАН СО ЗНАЧИТЕЛЬНЫМ УПОТРЕБЛЕНИЕМ

A) Мясопродуктов

B) Молочных изделий

C) Кондитерских изделий

D) Яиц

+

ИЗБЫТОК ПУРИНОВ В РАЦИОНЕ ВЕДЕТ К НАРУШЕНИЮ ОБМЕНА

A) Мочевой кислоты

B) Аскорбиновой кислоты

C) Тиамина

D) Железа

+

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

A) Избыточной массы тела

B) Сахарного диабета I типа

C) Атеросклероза

D) Гипертонической болезни

+

Длительный алиментарный дефицит пищевых волокон доказано ведет к

A) Дискинезии кишечника

B) Гастриту

C) Язвенной болезни желудка

D) Язвенная болезнь 12-перстной кишки

+

Длительный алиментарный дефицит пищевых волокон доказано ведет к

A) Дискинезии желчевыводящих путей

B) Колиту

C) Дуодениту

D) Панкреатиту

+

Алиментарный дефицит пищевых волокон в течение длительного времени ведет к

A) Дисбактериозу кишечника

B) Проявлениям пищевой аллергии

C) Ослаблению жевательной мускулатуры

D) Гиперацидному гастриту

+

Длительный алиментарный дефицит пищевых волокон ведет к

A) Ослаблению защитно-адаптационных возможностей организма

B) Снижению чужеродной нагрузки

C) Усилению желудочной секреции

D) Ослаблению панкреатической секреции

+

При частичной ферментации пищевых волокон в толстой кишке образуются

- A) Короткоцепочечные жирные кислоты
- B) Моно-дисахариды
- C) Олигосахариды
- D) Витаминоподобные соединения

+

После отмены продолжительного дополнительного приема аскорбиновой кислоты в количестве более 3-х физиологических норм концентрация витамина С в суточной моче

- A) Остается высокой
- B) Резко снижается
- C) Начинает возрастать
- D) Быстро нормализуется

+

Длительное поступление ретинола в период беременности в количестве более 3-х физиологических норм может инициировать

- A) Тератогенный эффект
- B) Аллергические реакции
- C) Острое отравление
- D) Канцерогенный эффект

+

Длительный алиментарный дефицит рибофлавина может привести к развитию \_\_\_\_\_ анемии

- A) Нормоцитарной нормохромной
- B) Нормоцитарной гипохромной
- C) Макроцитарной гиперхромной
- D) Микроцитарной нормохромной

+

При глубоком дефиците витамина РР возникает

- A) Ангулярный стоматит
- B) Цилиарная инъекция
- C) Фолликулярный гиперкератоз
- D) Себорея

+

При глубоком дефиците пиридоксина возникает

- A) Хейлоз
- B) Цилиарная инъекция
- C) Фолликулярный гиперкератоз
- D) Себорея

+

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

- A) Желчных кислот
- B) Норадреналина
- C) Серотонина
- D) Коллагена

+

Глубокий дефицит аскорбиновой кислоты сопровождается

- A) Фолликулярным гиперкератозом
- B) Сухостью кожных покровов
- C) Ангулярным стоматитом
- D) Хейлозом

+

Глубокий дефицит рибофлавина проявляется

- A) Цилиарной инъекцией
- B) Сухостью кожи
- C) Отечностью десен
- D) Гипертрофией сосочков языка

+

Увеличение времени темновой адаптации связано с длительным глубоким дефицитом витамина

- A) A
- B) C
- C) B12
- D) K

+

ЗАТРУДНЕНИЕ ПРИ ПРОГЛАТЫВАНИИ ПИЩИ И ВОДЫ (ДИСФАГИЯ) ЯВЛЯЕТСЯ КЛИНИЧЕСКИМ ПРОЯВЛЕНИЕМ СИНДРОМА

- A) Пламмера-Винсона
- B) Вильсона-Коновалова
- C) Кашина-Бека
- D) Кренцвельда-Якоба

+

ДИСФАГИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ СИМПТОМОВ СКРЫТОГО ДЕФИЦИТА

- A) железа
- B) селена
- C) меди
- D) хрома

+

ИНДЕКС МАССЫ ТЕЛА РАССЧИТЫВАЕТСЯ КАК ОТНОШЕНИЕ

- A) Массы тела в кг к росту в м<sup>2</sup>
- B) Массы тела в кг к росту в см<sup>2</sup>
- C) Роста в м<sup>2</sup> к массе тела в кг
- D) Роста в см<sup>2</sup> к массе тела в кг

+

ИНДЕКС МАССЫ ТЕЛА МЕНЕЕ \_\_\_\_\_ ХАРАКТЕРИЗУЕТ ЕЕ ДЕФИЦИТ

- A) 18,5
- B) 19,5
- C) 20,5
- D) 21,5

+

ЧЕЛОВЕК С ИНДЕКСОМ МАССЫ ТЕЛА 23 ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ЛЮДЕЙ С

- A) Нормальной массой тела
- B) Недостаточной массой тела
- C) Избыточной массой тела
- D) Ожирением

+

ЧЕЛОВЕК С ИНДЕКСОМ МАССЫ ТЕЛА 26 ИМЕЕТ

- A) Избыточную массу тела
- B) Недостаточную массу тела
- C) Нормальную массу тела
- D) Ожирение

+

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

- A) Дислиппротеидемии
- B) Гипохолестеринемии
- C) Гипергликемии
- D) Гиперурикемии

+

ХОЛЕСТЕРИН И ФИТОСТЕРИНЫ В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРЕДСТАВЛЕНЫ В СООТНОШЕНИИ

- A) 1:1
- B) 2:1
- C) 3:1
- D) 1:0,5

+

ЛИПИДНЫМ КОМПОНЕНТОМ, МЕТАБОЛИЧЕСКИ НОРМАЛИЗУЮЩИЙ ОБМЕН ПИЩЕВОГО ХОЛЕСТЕРИНА, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) Лецитин
- B) Олеиновая кислота
- C) Кефалин
- D) Сфингомиелин

+

ЭТИОЛОГИЧЕСКОЙ ПРИЧИНОЙ БОЛЕЗНИ КРЕЙТЦВЕЛЬДТА –ЯКОБА ЯВЛЯЮТСЯ

- A) Прионы
- B) Фикотоксины
- C) Маринотоксины
- D) Афлатоксины

+

ПРИ ФЕНИЛКЕТОНУРИИ ПРОТИВОПОКАЗАНО УПОТРЕБЛЯТЬ ПРОДУКЦИЮ, СОДЕРЖАЩУЮ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

- A) Аспартам
- B) Тауматин
- C) Стевиозид
- D) Сахарин

+

СИНДРОМ ВОЛЬФА-ЧАЙКОВА МОЖЕТ РАЗВИТЬСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ

- A) Морских водорослей
- B) Морской рыбы
- C) Речной рыбы
- D) Соевых продуктов

+

СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА КОНТРОЛИРУЕТСЯ В РЫБЕ СЕМЕЙСТВА

- A) Скумбриевых
- B) Карповых
- C) Частиковых
- D) Осетровых

+

ГЕЛЬМИНТОЗОМ, ВОЗНИКАЮЩИМ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ЗАРАЖЕННОЙ РЫБЫ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) Описпорхоз
- B) Тениидоз
- C) Трихинеллез

D) Эхинококкоз

+

К КСЕНОБИОТИКАМ С КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ ОТНОСЯТ

A) Нитрозамины

B) Нитраты

C) Нитриты

D) Фосфаты

+

ПОСЛЕДСТВИЯ НИТРАТНО-НИТРИТНОЙ НАГРУЗКИ НА ОРГАНИЗМ СВЯЗАНЫ С РАЗВИТИЕМ

A) Гипоксии гемического типа

B) Поражения печени

C) Нарушения азотовыделительной функции почек

D) Нарушения внутрисосудистого свертывания

+

К МЕРАМ АЛИМЕНТАРНОЙ ПРОФИЛАКТИКИ АФЛАТОКСИКОЗОВ ОТНОСИТСЯ ОПТИМАЛЬНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ С РАЦИОНОМ

A) полноценного белка

B) полиненасыщенных жирных кислот

C) крахмальных углеводов

D) биодоступного железа

+

АФЛАТОКСИНЫ ЯВЛЯЮТСЯ ФАКТОРОМ, ВЫЗЫВАЮЩИМ

A) канцерогенные патологии

B) сердечно – сосудистые заболевания

C) аллергии

D) пищевые непереносимости

+

АФЛАТОКСИН ЯВЛЯЕТСЯ ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ РИСКА РАКА

A) печени

B) молочной железы

C) пищевода

D) легких

+

БЕЗДЕФИЦИТНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ФОЛАТОВ С РАЦИОНОМ ОБЕСПЕЧИВАЕТ НОРМАЛИЗАЦИЮ ОБМЕНА

A) серосодержащих аминокислот

B) липидов

C) углеводов

D) холестерина

+

БЕЗДЕФИЦИТНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ФОЛАТОВ С РАЦИОНОМ ОБЕСПЕЧИВАЕТ НОРМАЛИЗАЦИЮ ОБМЕНА

A) серосодержащих аминокислот

B) липидов

C) углеводов

D) холестерина

+

В ОСНОВЕ МЕХАНИЗМА БИОЛОГИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ХОП (ХЛОРООРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ) ЛЕЖИТ

A) нарушение работы ферментов дыхательной цепи митохондрий

B) блокирование  $\text{Na}^+$  -ионных каналов возбудимых мембран

С) подавление синтеза ГАМК ( $\gamma$ -Аминомасляная кислота)

Д) угнетение холинэстеразы

+

**В ОСНОВЕ МЕХАНИЗМА ТОКСИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЛЕЖИТ**

А) угнетение холинэстеразы

В) блокирование  $\text{Na}^+$  -ионных каналов возбудимых мембран

С) подавление синтеза ГАМК ( $\gamma$ -Аминомасляная кислота)

Д) нарушение работы ферментов дыхательной цепи митохондрий

+

**В ОСНОВЕ МЕХАНИЗМОВ ТОКСИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ МАЛЫХ ДОЗ РАЗЛИЧНЫХ ПЕСТИЦИДОВ ЛЕЖАТ РЕАКЦИИ, ПРИВОДЯЩИЕ К**

А) нарушению стабильности биомембран клеток

В) повреждению гломерулярного аппарата почек

С) поражению кардиомиоцитов

Д) увеличению проницаемости энтероцитов

+

**ВАЖНЕЙШИМ ФАКТОРОМ РИСКА РАЗВИТИЯ АТЕРОСКЛЕРОЗА ЯВЛЯЕТСЯ ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ**

А) гомоцистеина

В) гликозилированного гемоглобина

С) мочевой кислоты

Д) ферритина

+

**ВАЖНЕЙШИМ ФАКТОРОМ РИСКА РАЗВИТИЯ АТЕРОСКЛЕРОЗА ЯВЛЯЕТСЯ ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ**

А) гомоцистеина

В) гликозилированного гемоглобина

С) мочевой кислоты

Д) ферритина

+

**ВАЖНУЮ РОЛЬ В ПРОФИЛАКТИКЕ ОНКОЛОГИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЛЮБОЙ ЛОКАЛИЗАЦИИ ИГРАЮТ**

А) пищевые волокна

В) животные жиры

С) сложные углеводы

Д) растительные жиры

+

**ВОЗМОЖНЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ**

А) низкий гликемический индекс пищи

В) регулярная физическая активность

С) грудное вскармливание

Д) увеличение дробности питания

+

**ВОЗМОЖНЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ**

А) низкий гликемический индекс пищи

В) регулярная физическая активность

С) грудное вскармливание

Д) увеличение дробности питания

+

ВОЗМОЖНЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) привычка употреблять большие порции
- B) увеличение дробности питания
- C) употребление свободной жидкости более 2 литров в день
- D) избыточное потребление фруктов

+

ВОЗМОЖНЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) привычка употреблять большие порции
- B) увеличение дробности питания
- C) употребление свободной жидкости более 2 литров в день
- D) избыточное потребление фруктов

+

ВОЗМОЖНЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) высокое содержание лауриновой кислоты в пищевом жире
- B) высокий гликемический индекс пищи
- C) высокое содержание в рационе мононенасыщенных жирных кислот
- D) высокое содержание в рационе ситостеринов

+

ВОЗМОЖНЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) гипотрофия при рождении
- B) малоподвижный образ жизни
- C) постоянное питание в системе общепита
- D) привычка употреблять большие порции

+

ВОЗМОЖНЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) высокое содержание лауриновой кислоты в пищевом жире
- B) высокий гликемический индекс пищи
- C) высокое содержание в рационе мононенасыщенных жирных кислот
- D) высокое содержание в рационе ситостеринов

+

ВОЗМОЖНЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) гипотрофия при рождении
- B) малоподвижный образ жизни
- C) постоянное питание в системе общепита
- D) привычка употреблять большие порции

+

ВОЗМОЖНЫМИ ФАКТОРАМИ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМИ ПРОФИЛАКТИКУ САХАРНОГО ДИАБЕТА 2-ГО ТИПА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЮТСЯ

- A) достаточное содержание в рационе омега-3 ПНЖК, низкий гликемический индекс пищи
- B) увеличение дробности питания, снижение массы тела у людей с её избытком
- C) высокое содержание в рационе пищевых волокон, регулярная физическая активность
- D) употребление безглютенных продуктов

+

ВОЗМОЖНЫМИ ФАКТОРАМИ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМИ ПРОФИЛАКТИКУ САХАРНОГО ДИАБЕТА 2-ГО ТИПА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЮТСЯ

- A) достаточное содержание в рационе омега-3 ПНЖК, низкий гликемический индекс пищи
- B) увеличение дробности питания, снижение массы тела у людей с её избытком
- C) высокое содержание в рационе пищевых волокон, регулярная физическая активность
- D) употребление безглютеновых продуктов

+

**ВЫСОКОВЕРОЯТНЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- A) оптимальное формирование пищевого поведения с детства
- B) регулярная физическая активность
- C) низкий гликемический индекс пищи
- D) увеличение дробности питания

+

**ВЫСОКОВЕРОЯТНЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- A) оптимальное формирование пищевого поведения с детства
- B) регулярная физическая активность
- C) низкий гликемический индекс пищи
- D) увеличение дробности питания

+

**ВЫСОКОВЕРОЯТНЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ САХАРНОГО ДИАБЕТА 2-ГО ТИПА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- A) высокое содержание пищевых волокон в рационе
- B) регулярная физическая активность
- C) включение продуктов, богатых магнием
- D) низкий гликемический индекс пищи

+

**ВЫСОКОВЕРОЯТНЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ САХАРНОГО ДИАБЕТА 2-ГО ТИПА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- A) высокое содержание пищевых волокон в рационе
- B) регулярная физическая активность
- C) включение продуктов, богатых магнием
- D) низкий гликемический индекс пищи

+

**ВЫСОКОВЕРОЯТНЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- A) регулярное употребление сладких прохладительных напитков
- B) постоянное питание в системе общепита
- C) избыточное потребление кофе
- D) избыточное потребление фруктов

+

**ВЫСОКОВЕРОЯТНЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ**

- A) регулярное употребление сладких прохладительных напитков
- B) постоянное питание в системе общепита
- C) избыточное потребление кофе
- D) избыточное потребление фруктов

+

**ВЫСОКОВЕРОЯТНЫМИ ФАКТОРАМИ, ПОВЫШАЮЩИМИ РИСК РАЗВИТИЯ РАКА ТОЛСТОГО КИШЕЧНИКА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЮТСЯ**

- A) мясопродукты длительного хранения
- B) молочные продукты

- С) соленые продукты
- Д) очень горячие продукты и напитки

+

ВЫСОКОВЕРОЯТНЫМИ ФАКТОРАМИ, ПОВЫШАЮЩИМИ РИСК РАЗВИТИЯ РАКА ТОЛСТОГО КИШЕЧНИКА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЮТСЯ

- А) мясопродукты длительного хранения
- В) молочные продукты
- С) соленые продукты
- Д) очень горячие продукты и напитки

+

ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ В КАЧЕСТВЕ ИСТОЧНИКОВ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-3 В РАЦИОН НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ

- А) жирную морскую рыбу
- В) жирные молочные продукты
- С) рафинированное кукурузное масло
- Д) рафинированное оливковое масло

+

ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ В КАЧЕСТВЕ ИСТОЧНИКОВ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ СЕМЕЙСТВА ОМЕГА-3 В РАЦИОН НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ

- А) жирную морскую рыбу
- В) жирные молочные продукты
- С) рафинированное кукурузное масло
- Д) рафинированное оливковое масло

+

ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- А) высокое содержание в рационе пищевых волокон
- В) уменьшение объема порций
- С) низкий гликемический индекс пищи
- Д) увеличение дробности питания

+

ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- А) высокое содержание в рационе пищевых волокон
- В) уменьшение объема порций
- С) низкий гликемический индекс пищи
- Д) увеличение дробности питания

+

ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ САХАРНОГО ДИАБЕТА 2-ГО ТИПА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- А) регулярная физическая активность
- В) увеличение дробности питания
- С) высокое содержание пищевых волокон в рационе
- Д) низкий гликемический индекс пищи

+

ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ САХАРНОГО ДИАБЕТА 2-ГО ТИПА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- А) регулярная физическая активность
- В) увеличение дробности питания
- С) высокое содержание пищевых волокон в рационе

D) низкий гликемический индекс пищи

+

ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК РАЗВИТИЯ  
ОНКОЛОГИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

A) избыточная масса тела и ожирение

B) низкая масса тела

C) гормональная дисфункция

D) гомоцистеинемия

+

ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК РАЗВИТИЯ  
ОНКОЛОГИЧЕСКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

A) избыточная масса тела и ожирение

B) низкая масса тела

C) гормональная дисфункция

D) гомоцистеинемия

+

ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК РАЗВИТИЯ САХАРНОГО  
ДИАБЕТА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

A) отложение жира в абдоминальной области

B) злоупотребление алкоголем

C) нефильтрованный кофе

D) высокое содержание общего жира в рационе

+

ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК РАЗВИТИЯ САХАРНОГО  
ДИАБЕТА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

A) отложение жира в абдоминальной области

B) злоупотребление алкоголем

C) нефильтрованный кофе

D) высокое содержание общего жира в рационе

+

ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК РАЗВИТИЯ СЕРДЕЧНО-  
СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

A) наличие избыточной массы тела или ожирения

B) высоко углеводное питание

C) нефильтрованный кофе

D) пищевой холестерин

+

ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК РАЗВИТИЯ СЕРДЕЧНО-  
СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

A) наличие избыточной массы тела или ожирения

B) высоко углеводное питание

C) нефильтрованный кофе

D) пищевой холестерин

+

ДОСТАТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ С РАЦИОНОМ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ И  
МОНОНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ПРИВОДИТ К ПОВЫШЕНИЮ КРОВИ

A) липопротеидов высокой плотности

B) липопротеидов низкой плотности

C) липопротеидов очень низкой плотности

D) триглицеридов

+

ДОСТАТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ С РАЦИОНОМ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ И  
МОНОНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ПРИВОДИТ К ПОВЫШЕНИЮ КРОВИ

- A) липопротеидов высокой плотности
- B) липопротеидов низкой плотности
- C) липопротеидов очень низкой плотности
- D) триглицеридов

+

ИЗБЫТОК И ТРАНС-ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ПРИВОДИТ К СНИЖЕНИЮ В  
СЫВОРОТКЕ КРОВИ

- A) липопротеидов высокой плотности
- B) липопротеидов низкой плотности
- C) липопротеидов очень низкой плотности
- D) триглицеридов

+

ИЗБЫТОК И ТРАНСФОРМ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ПРИВОДИТ К  
СНИЖЕНИЮ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ

- A) липопротеидов высокой плотности
- B) липопротеидов низкой плотности
- C) липопротеидов очень низкой плотности
- D) триглицеридов

+

ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ БЕЛКА С РАЦИОНОМ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К  
РАЗВИТИЮ

- A) жировой инфильтрации печени
- B) холестаза
- C) желчекаменной болезни
- D) дискинезии желчного пузыря

+

ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ БЕЛКА С РАЦИОНОМ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К  
РАЗВИТИЮ

- A) мочекаменной болезни
- B) болезни Альцгеймера
- C) сахарному диабету 2-го типа
- D) раку толстого кишечника

+

ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ БЕЛКА С РАЦИОНОМ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К  
РАЗВИТИЮ

- A) жировой инфильтрации печени
- B) холестаза
- C) желчекаменной болезни
- D) дискинезии желчного пузыря

+

ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ БЕЛКА С РАЦИОНОМ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К  
РАЗВИТИЮ

- A) мочекаменной болезни
- B) болезни Альцгеймера
- C) сахарному диабету 2-го типа
- D) раку толстого кишечника

+

ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ УГЛЕВОДОВ С РАЦИОНОМ ПРИВОДИТ К  
АКТИВАЦИИ

- A) липонегенеза

- В) глюконеогенеза
- С) синтез холестерина в печени
- Д) остеосинтез

+

ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ УГЛЕВОДОВ С РАЦИОНОМ ПРИВОДИТ К АКТИВАЦИИ

- А) липонеогенеза
- В) глюконеогенеза
- С) синтез холестерина в печени
- Д) остеосинтез

+

К АТЕРОГЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТСЯ

- А) миристиновая, лауриновая, пальмитиновая
- В) стеариновая, олеиновая, линоленовая
- С) эруковая, пальмитолеиновая, арахидоновая
- Д) масляная, каприловая, каприновая

+

К АТЕРОГЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТСЯ

- А) миристиновая, лауриновая, пальмитиновая
- В) стеариновая, олеиновая, линоленовая
- С) эруковая, пальмитолеиновая, арахидоновая
- Д) масляная, каприловая, каприновая

+

К ВЫСОКОВЕРОЯТНОМУ ФАКТОРУ, ПОВЫШАЮЩЕМУ РИСК СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ОТНОСЯТ

- А) нефilterованный кофе
- В) зеленый чай
- С) аскорбиновую кислоту
- Д) соевые продукты

+

К ВЫСОКОВЕРОЯТНОМУ ФАКТОРУ, ПОВЫШАЮЩЕМУ РИСК СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ОТНОСЯТ

- А) нефilterованный кофе
- В) зеленый чай
- С) аскорбиновую кислоту
- Д) соевые продукты

+

К ДОКАЗАННОМУ ФАКТОРУ, ПОВЫШАЮЩЕМУ РИСК РАЗВИТИЯ ОСТЕОПОРОЗА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ОТНОСЯТ

- А) гормональную дисфункцию
- В) избыточную массу тела и ожирение
- С) потребление соевых продуктов
- Д) избыточное потребление кофе

+

К ДОКАЗАННОМУ ФАКТОРУ, ПОВЫШАЮЩЕМУ РИСК РАЗВИТИЯ ОСТЕОПОРОЗА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ОТНОСЯТ

- А) гормональную дисфункцию
- В) избыточную массу тела и ожирение
- С) потребление соевых продуктов
- Д) избыточное потребление кофе

+

К ИСТОЧНИКАМ ЛЕЦИТИНА ОТНОСЯТСЯ

- A) нерафинированные растительные масла
- B) рафинированные растительные масла
- C) нежирные мясные продукты
- D) обезжиренные молочные продукты

+

К ЛИПОТРОПНЫМ ФАКТОРАМ ПИТАНИЯ, ПРЕПЯТСТВУЮЩИМ ЖИРОВОЙ ИНФИЛЬТРАЦИИ ПЕЧЕНИ, ОТНОСЯТ

- A) лецитин
- B) бета-ситостерин
- C) биофлавоноиды
- D) индолы

+

К ЛИПОТРОПНЫМ ФАКТОРАМ ПИТАНИЯ, ПРЕПЯТСТВУЮЩИМ ЖИРОВОЙ ИНФИЛЬТРАЦИИ ПЕЧЕНИ, ОТНОСЯТ

- A) лецитин
- B) бета-ситостерин
- C) биофлавоноиды
- D) индолы

+

К МЕРАМ АЛИМЕНТАРНОЙ ПРОФИЛАКТИКИ АФЛАТОКСИКОЗОВ ОТНОСИТСЯ ДОСТАТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ

- A) ретинола, кальция
- B) рибофлавина, йода
- C) кобаламина, железа
- D) пантотеновой кислоты, селена

+

К МЕРАМ АЛИМЕНТАРНОЙ ПРОФИЛАКТИКИ АФЛАТОКСИКОЗОВ ОТНОСИТСЯ ДОСТАТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ

- A) аскорбиновой кислоты, токоферола
- B) пиридоксина, ниацина
- C) тиамина, фолатина
- D) кальциферола, индолов

+

К МЕРАМ АЛИМЕНТАРНОЙ ПРОФИЛАКТИКИ АФЛАТОКСИКОЗОВ ОТНОСИТСЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПОЛНОЦЕННОГО ПИТАНИЯ, В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ЗА СЧЕТ УВЕЛИЧЕНИЯ ПОСТУПЛЕНИЯ С ПИЩЕЙ

- A) животного белка, витаминов антиоксидантов, кальция, железа
- B) витаминов группы В, растительного белка, растительного жира
- C) животного белка, витаминов антиоксидантов, кальция, железа
- D) растительного белка, растительного жира, фолиевой кислоты

+

К МЕТГЕМОГЛОБИНЕМИИ ПРИВОДИТ ИЗБЫТОЧНОЕ АЛИМЕНТАРНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ

- A) нитритов
- B) пестицидов
- C) бифенилов
- D) нитрозаминов

+

К НЕХОЛЕНЕРГИЧЕСКИМ МЕХАНИЗМАМ ДЕЙСТВИЯ ФОП ОТНОСЯТСЯ

- A) ингибирование протеолитических ферментов
- B) блокирование  $\text{Na}^+$  -ионных каналов возбудимых мембран
- C) подавление синтеза ГАМК ( $\gamma$ -Аминомасляная кислота)

D) повреждение дыхательной цепи митохондрий

+

К ФАКТОРАМ, ПОВЫШАЮЩИМ РИСК РАЗВИТИЯ ОСТЕОПОРОЗА, ОТНОСИТСЯ ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ С РАЦИОНОМ

A) белков

B) моно-дисахаридов

C) насыщенных жиров

D) полиненасыщенных жиров

+

К ХОЛИНЕРГИЧЕСКИМ МЕХАНИЗМАМ ДЕЙСТВИЯ ФОП ОТНОСЯТСЯ

A) угнетение холинэстеразы

B) подавление синтеза ГАМК ( $\gamma$ -Аминомасляная кислота)

C) блокирование  $\text{Na}^+$  -ионных каналов возбудимых мембран

D) изменение активности антиоксидантных ферментов

+

КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ, СВЯЗАНЫ С УГНЕТЕНИЕМ ФЕРМЕНТА

A) холинэстеразы

B) супероксиддисмутазы

C) каталазы

D) глутатионредуктазы

+

КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ, СВЯЗАНЫ С УГНЕТЕНИЕМ ФЕРМЕНТА

A) холинэстеразы

B) супероксиддисмутазы

C) каталазы

D) глутатионредуктазы

+

МИКОТОКСИНЫ – ЭТО ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРИРОДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХИМИЧЕСКОЙ СТРУКТУРЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ВТОРИЧНЫМИ МЕТАБОЛИТАМИ

A) микроскопических почвенных грибов

B) моллюсков

C) ядовитых лесных грибов

D) определенных видов морских рыб

+

МИКОТОКСИНЫ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЫРЬЕ И ОБЛАДАЮЩИЕ КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ

A) фумонизины

B) T-2 токсин

C) кумарин

D) дезоксиниваленол

+

МИКОТОКСИНЫ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЫРЬЕ И ОБЛАДАЮЩИЕ КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ

A) патулин

B) T-2 токсин

C) кумарин

D) дезоксиниваленол

+

МИКОТОКСИНЫ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЫРЬЕ И ОБЛАДАЮЩИЕ КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ

- A) афлатоксины
- B) T-2 токсин
- C) кумарин
- D) дезоксиниваленол

+

ОБЩАЯ АЛИМЕНТАРНАЯ СТРАТЕГИЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ПАТОЛОГИЙ ВКЛЮЧАЕТ СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ДОЛИ ЖИРОВЫХ КАЛОРИЙ ДО (В ПРОЦЕНТАХ)

- A) 30
- B) 35
- C) 40
- D) 45

+

ОБЩАЯ АЛИМЕНТАРНАЯ СТРАТЕГИЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ПАТОЛОГИЙ ВКЛЮЧАЕТ СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ОТ ЕГО КАЛОРИЙНОСТИ ДО (В ПРОЦЕНТАХ)

- A) 10
- B) 11
- C) 12
- D) 13

+

ОБЩАЯ АЛИМЕНТАРНАЯ СТРАТЕГИЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ПАТОЛОГИЙ ВКЛЮЧАЕТ СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ТРАНСФОРМ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ОТ ЕГО КАЛОРИЙНОСТИ ДО (В ПРОЦЕНТАХ)

- A) 1
- B) 2
- C) 3
- D) 4

+

ОБЩАЯ АЛИМЕНТАРНАЯ СТРАТЕГИЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ПАТОЛОГИЙ ВКЛЮЧАЕТ ПОВЫШЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ОТ ЕГО КАЛОРИЙНОСТИ ДО 10% ПРИ УСЛОВИИ СООТНОШЕНИЯ ВИТАМИНА E И ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ

- A) 1:1
- B) 1:2
- C) 1:3
- D) 1:4

+

ОБЩАЯ АЛИМЕНТАРНАЯ СТРАТЕГИЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ПАТОЛОГИЙ ВКЛЮЧАЕТ СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ДОЛИ ЖИРОВЫХ КАЛОРИЙ ДО (В ПРОЦЕНТАХ)

- A) 30
- B) 35
- C) 40
- D) 45

+

ОБЩАЯ АЛИМЕНТАРНАЯ СТРАТЕГИЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ПАТОЛОГИЙ ВКЛЮЧАЕТ СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ОТ ЕГО КАЛОРИЙНОСТИ ДО (В ПРОЦЕНТАХ)

- A) 10
- B) 11
- C) 12
- D) 13

+

ОБЩАЯ АЛИМЕНТАРНАЯ СТРАТЕГИЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ПАТОЛОГИЙ ВКЛЮЧАЕТ СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ТРАНС-ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ОТ ЕГО КАЛОРИЙНОСТИ ДО (В ПРОЦЕНТАХ)

- A) 1
- B) 2
- C) 3
- D) 4

+

ОБЩАЯ АЛИМЕНТАРНАЯ СТРАТЕГИЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ПАТОЛОГИЙ ВКЛЮЧАЕТ ПОВЫШЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ОТ ЕГО КАЛОРИЙНОСТИ ДО 10% ПРИ УСЛОВИИ СООТНОШЕНИЯ ВИТАМИНА Е И ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ

- A) 1:1
- B) 1:2
- C) 1:3
- D) 1:4

+

ОБЩИМ ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ПОНИЖАЮЩИМ РИСК РАЗВИТИЯ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ОСТЕОПОРОЗА, САХАРНОГО ДИАБЕТА 2-ГО ТИПА, РАКА ТОЛСТОГО КИШЕЧНИКА, ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) регулярная физическая активность
- B) высокое содержание в рационе пищевых волокон
- C) достаточное поступление кальция
- D) высокое содержание в рационе фолатов

+

ОБЩИМ ДОКАЗАННЫМ ФАКТОРОМ, ПОНИЖАЮЩИМ РИСК РАЗВИТИЯ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, ОСТЕОПОРОЗА, САХАРНОГО ДИАБЕТА 2-ГО ТИПА, РАКА ТОЛСТОГО КИШЕЧНИКА, ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) регулярная физическая активность
- B) высокое содержание в рационе пищевых волокон
- C) достаточное поступление кальция
- D) высокое содержание в рационе фолатов

+

ОПАСНОСТЬ ХОП (ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ) ДАЖЕ В МАЛЫХ ДОЗАХ ВЫЗЫВАТЬ ХРОНИЧЕСКИЕ ОТРАВЛЕНИЕ СВЯЗАНА С

- A) выраженной материальной кумуляцией
- B) тератогенностью
- C) высокой токсичностью
- D) гонадотропностью

+

ОСНОВНЫМИ СИМПТОМАМИ МУСКАРИНОПОДОБНОГО ДЕЙСТВИЯ ФОП (ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ЯВЛЯЮТСЯ

- A) спазм гладкой мускулатуры
- B) мышечные подергивания век
- C) периферические параличи
- D) нарушения психики и сознания

+

ОСНОВНЫМИ СИМПТОМАМИ НИКОТИНОПОДОБНОГО ДЕЙСТВИЯ ФОП (ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ) ЯВЛЯЮТСЯ

- A) мышечные подергивания языка
- B) брадикардия
- C) гиперсаливация
- D) нарушения психики и сознания

+

ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ ЭФФЕКТ НА СПЕКТР ЖИРНЫХ КИСЛОТ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ ОКАЗЫВАЕТ ВКЛЮЧЕНИЕ В РАЦИОН

- A) соевых продуктов
- B) молочных продуктов
- C) маргаринов с пониженной жирностью
- D) нерафинированных растительных масел

+

ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ ЭФФЕКТ НА СПЕКТР ЖИРНЫХ КИСЛОТ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ ОКАЗЫВАЕТ ВКЛЮЧЕНИЕ В РАЦИОН

- A) соевых продуктов
- B) молочных продуктов
- C) маргаринов с пониженной жирностью
- D) нерафинированных растительных масел

+

ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ ЭФФЕКТ СОЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СПЕКТР ЖИРНЫХ КИСЛОТ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ СВЯЗАН С БЛАГОПРИЯТНЫМ АМИНОКИСЛОТНЫМ СОСТАВОМ И НАЛИЧИЕМ В НИХ

- A) изофлавонов и лигнинов
- B) фитатов
- C) индолов
- D) бета-криптоксантина

+

ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ ЭФФЕКТ СОЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СПЕКТР ЖИРНЫХ КИСЛОТ В СЫВОРОТКЕ КРОВИ СВЯЗАН С БЛАГОПРИЯТНЫМ АМИНОКИСЛОТНЫМ СОСТАВОМ И НАЛИЧИЕМ В НИХ

- A) изофлавонов и лигнинов
- B) фитатов
- C) индолов
- D) бета-криптоксантина

+

ПРЕБИОТИКИ-ЭТО

- A) пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека
- B) живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека
- C) продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения

D) пищевая продукция с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой

+

ПРЕДПОЛОЖИТЕЛЬНЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) увеличение дробности питания
- B) высокое содержание в рационе пищевых волокон
- C) употребление безглютеновых продуктов
- D) регулярная физическая активность

+

ПРЕДПОЛОЖИТЕЛЬНЫМ ФАКТОРОМ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМ ПРОФИЛАКТИКУ ИЗБЫТОЧНОЙ МАССЫ ТЕЛА И ОЖИРЕНИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) увеличение дробности питания
- B) высокое содержание в рационе пищевых волокон
- C) употребление безглютеновых продуктов
- D) регулярная физическая активность

+

ПРЕДПОЛОЖИТЕЛЬНЫМИ ФАКТОРАМИ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМИ ПРОФИЛАКТИКУ САХАРНОГО ДИАБЕТА 2-ГО ТИПА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЮТСЯ

- A) хром, витамин E, магний
- B) достаточное содержание в рационе омега-3 ПНЖК, низкий гликемический индекс пищи
- C) увеличение дробности питания, снижение массы тела у людей с ее избытком
- D) высокое содержание в рационе пищевых волокон, регулярная физическая активность

+

ПРЕДПОЛОЖИТЕЛЬНЫМИ ФАКТОРАМИ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИМИ ПРОФИЛАКТИКУ САХАРНОГО ДИАБЕТА 2-ГО ТИПА ПО ДАННЫМ ВОЗ, ЯВЛЯЮТСЯ

- A) хром, витамин E, магний
- B) достаточное содержание в рационе омега-3 ПНЖК, низкий гликемический индекс пищи
- C) увеличение дробности питания, снижение массы тела у людей с ее избытком
- D) высокое содержание в рационе пищевых волокон, регулярная физическая активность

+

ПРИНЦИП ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ:

- A) обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам предпринимателей при изготовлении и обороте пищевой продукции
- B) обеспечение приоритетности экономических интересов предпринимателей по отношению к защите жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов
- C) обеспечение приоритетности рентабельности при обороте пищевой продукции по отношению к защите здоровья потребителей пищевых продуктов
- D) обеспечение приоритетности защиты прав потребителей по отношению к защите их жизни и здоровья

+

ПРИНЦИП ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ:

- A) соответствие энергетической ценности рационов питания энергозатратам
- B) соответствие пищевой ценности рационов питания энергозатратам
- C) соответствие биологической ценности рационов питания энергозатратам
- D) соответствие энергетической ценности рационов питания основному обмену

+

ПРИНЦИП ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ:

- A) соответствие химического состава рациона физиологическим потребностям организма в макро- и микронутриентах
- B) соответствие химического состава рациона усредненным потребностям организма в макро- и микронутриентах
- C) соответствие химического состава рациона минимальным потребностям организма в макро- и микронутриентах
- D) соответствие химического состава рациона максимальным потребностям организма в макро- и микронутриентах

+

#### ПРИНЦИП ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ:

- A) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот)
- B) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием мононенасыщенных жиров (включая олеиновую жирную кислоту)
- C) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием полиненасыщенных жиров (включая линоленовую жирную кислоту)
- D) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием фитостеринов (включая холестерин)

+

#### Принцип здорового питания:

- A) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием сахаров
- B) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием лактозы
- C) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием крахмала
- D) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием олигосахаридов

+

#### Принцип здорового питания:

- A) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием поваренной соли
- B) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием йодированной соли
- C) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием морской соли
- D) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов со сниженным содержанием мелкокристаллической соли

+

#### ПРИНЦИП ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ:

- A) обеспечение рациона здорового питания максимально разнообразным питанием с оптимальным его режимом
- B) обеспечение рациона здорового питания максимально содержащим животные продукты
- C) обеспечение рациона здорового питания максимально содержащим растительные продукты
- D) обеспечение рациона здорового питания максимально содержащим биологически активные добавки к пище

+

#### ПРИНЦИП ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ:

- A) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов, обогащенных биологически активными веществами

- В) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов, обогащенных дисахаридами
- С) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов, обогащенных аминокислотами
- Д) наличие в составе рациона питания пищевых продуктов, обогащенных жирными кислотами

+

#### ПРОБИОТИКИ-ЭТО

- А) живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека
- В) продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения
- С) пищевая продукция с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой
- Д) пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека

+

#### РАЗВИТИЕ АРТЕРИАЛЬНОЙ ГИПЕРТЕНЗИИ СВЯЗАНО С ИЗБЫТОЧНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ С РАЦИОНОМ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ ПРИ ОДНОВРЕМЕННО НИЗКОМ УРОВНЕ

- А) калия
- В) кальция
- С) железа
- Д) магния

+

#### РАЗВИТИЕ АРТЕРИАЛЬНОЙ ГИПЕРТЕНЗИИ СВЯЗАНО С ИЗБЫТОЧНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ С РАЦИОНА ПОВАРЕННОЙ СОЛИ ПРИ ОДНОВРЕМЕННО НИЗКОМ УРОВНЕ

- А) калия
- В) кальция
- С) железа
- Д) магния

+

#### РИСК РАЗВИТИЯ РАКА ЖЕЛУДКА ВОЗРАСТАЕТ ПРИ БОЛЬШОЙ ДОЛЕ В РАЦИОНЕ

- А) солено-копченых продуктов
- В) продуктов высокой жирности
- С) продуктов с высоким гликемическим индексом
- Д) продуктов, содержащих транс-жиры

+

#### РИСК РАЗВИТИЯ РАКА ЖЕЛУДКА ВОЗРАСТАЕТ ПРИ БОЛЬШОЙ ДОЛЕ В РАЦИОНЕ

- А) солено-копченых продуктов
- В) продуктов высокой жирности
- С) продуктов с высоким гликемическим индексом
- Д) продуктов, содержащих транс-жиры

+

#### РИСК РАЗВИТИЯ РАКА МОЛОЧНОЙ ЖЕЛЕЗЫ У ЖЕНЩИНЫ СВЯЗАН С СОПУТСТВУЮЩИМ

- А) ожирением
- В) остеопорозом
- С) сахарным диабетом 1 типа
- Д) ишемической болезнью сердца

+

СНИЖЕНИЕ РИСКА РАЗВИТИЯ СЕРДЕЧНО – СОСУДИСТОЙ ПАТОЛОГИИ СВЯЗЫВАЮТ С РЕГУЛЯРНЫМ ПОТРЕБЛЕНИЕМ

- A) морской рыбы
- B) молочных продуктов
- C) орехов и семян
- D) бобовых

+

СНИЖЕНИЮ УСВОЕНИЯ ХОЛЕСТЕРИНА В КИШЕЧНИКЕ СПОСОБСТВУЕТ \_\_\_\_\_ КИСЛОТА

- A) стеариновая
- B) арахидоновая
- C) лауриновая
- D) миристиновая

+

СНИЖЕНИЮ УСВОЕНИЯ ХОЛЕСТЕРИНА В КИШЕЧНИКЕ СПОСОБСТВУЕТ \_\_\_\_\_ КИСЛОТА

- A) стеариновая
- B) арахидоновая
- C) лауриновая
- D) миристиновая

+

СООТНОШЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ СЕМЕЙСТВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ И ФОРМ В РАЦИОНЕ ИМЕЕТ РЕШАЮЩЕЕ ЗНАЧЕНИЕ В ПРОФИЛАКТИКЕ АТЕРОСКЛЕРОЗА ПРИ УРОВНЕ ОБЩЕГО ЖИРА ОТ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА ДО (В ПРОЦЕНТАХ)

- A) 35
- B) 40
- C) 45
- D) 50

+

СООТНОШЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ СЕМЕЙСТВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ И ФОРМ В РАЦИОНЕ ИМЕЕТ РЕШАЮЩЕЕ ЗНАЧЕНИЕ В ПРОФИЛАКТИКЕ АТЕРОСКЛЕРОЗА ПРИ УРОВНЕ ОБЩЕГО ЖИРА ОТ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА ДО (В ПРОЦЕНТАХ)

- A) 35
- B) 40
- C) 45
- D) 50

+

СПОСОБНОСТЬЮ НОРМАЛИЗОВАТЬ ЖИРОВОЙ ОБМЕН ОБЛАДАЮТ НУТРИЕНТЫ, СНИЖАЮЩИЕ УСВОЕНИЕ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ И ХОЛЕСТЕРИНА ИЗ КИШЕЧНИКА, К КОТОРЫМ ОТНОСЯТСЯ

- A) ситостерины
- B) фосфолипиды
- C) транс-жиры
- D) биофлавоноиды

+

СПОСОБНОСТЬЮ НОРМАЛИЗОВАТЬ ЖИРОВОЙ ОБМЕН ОБЛАДАЮТ НУТРИЕНТЫ, СНИЖАЮЩИЕ УСВОЕНИЕ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ И ХОЛЕСТЕРИНА ИЗ КИШЕЧНИКА, К КОТОРЫМ ОТНОСЯТСЯ

- A) ситостерины
- B) фосфолипиды
- C) транс-жиры
- D) биофлавоноиды

+  
ФАКТОРОМ РИСКА РАЗВИТИЯ РАКА ТОЛСТОГО КИШЕЧНИКА ЯВЛЯЕТСЯ НЕДОСТАТОК

- A) овощей и фруктов
- B) мяса и мясопродуктов
- C) молока и молочной продукции
- D) растительных масел и орехов

+

Термически необработанные моллюски могут являться причиной пищевого отравления, связанного с контаминацией

- A) *Vibrio parahaemolyticus*
- B) *Bacillus cereus*
- C) *Clostridium perfringens*
- D) *Proteus vulgaris*

+

В соответствии с требованиями ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" 25 г пищевого продукта не допускается наличие

- A) золотистого стафилококка
- B) протей
- C) сальмонелл
- D) клостридий

+

Количество мезофильных условно-патогенных микроорганизмов в пище удваивается каждые 15-20 минут в температурном интервале

- A) 0° - 6°С
- B) 8° - 14°С
- C) 15° - 45°С
- D) 50° - 60°С

+

Хранение пищевых продуктов и блюд в холодильнике при температуре 4±2°С

- A) приводит к гибели микроорганизмов
- B) стабилизирует количество мезофильных микроорганизмов и препятствует токсинообразованию
- C) приводит к инаktivации токсинов
- D) стабилизирует количество мезофильных микроорганизмов, но не препятствует токсинообразованию

+

Для предотвращения накопления микроорганизмов во вторых блюдах и гарнирах они, в соответствии с санитарными правилами, должны быть реализованы

- A) в течение 1-3 часов, при температуре не ниже 65° С
- B) в течение 3-4 часов, при температуре не ниже 75° С
- C) в течение 0,5-1 часа, при температуре не ниже 40° С
- D) немедленно, при температуре не ниже 50° С

+

Интенсивного размножения бактерий в пищевых продуктах связано с

- A) первичным микробным загрязнением продовольственного сырья
- B) несоблюдением товарного соседства при хранении продуктов
- C) несоблюдением температурного режима и сроков хранения продуктов
- D) несоблюдением поточности пищевого производства

+

Микробное загрязнение пищевой продукции связано с

- A) нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте

- В) нарушением технологии приготовления (рецептуры) продуктов и блюд
- С) несоблюдением температуры хранения продуктов и блюд
- Д) несоблюдением сроков хранения продуктов и блюд

+

Окончательный диагноз «пищевое отравление» устанавливают после

- А) анализа первичных симптомов заболевания
- В) сбора пищевого анамнеза и выявления «подозреваемого» продукта
- С) получения данных лабораторных исследований
- Д) анализа эпидемиологической обстановки

+

Органические природные соединения, являющиеся вторичными метаболитами почвенных микроскопических грибов, называются

- А) микотоксинами
- В) сакситоксинами
- С) бреветоксинами
- Д) тетродотоксинами

+

Канцерогенной активностью обладает

- А) патулин
- В) зеараленон
- С) дезоксиниваленон
- Д) фузариотоксин

+

Концентрация фузариотоксинов снижается в готовой продукции

- А) в процессе производства муки
- В) при обработке зерновых методом экструзии
- С) при использовании зерновых для получения пивного солода
- Д) при выпечке хлеба

+

Основным токсическим соединением, содержащимся в бледной поганке, является

- А) соланин
- В) амигдалин
- С) аманитин
- Д) мусциол

+

К патогенным микроорганизмам, способным к сохранению и размножению при стандартной температуре бытового холодильника ( $4+2^{\circ}\text{C}$ ), относят

- А) йерсинии
- В) сальмонеллы
- С) стафилококки
- Д) клостридии

+

К одному из самых опасных маринотоксинов, имеющих видовую специфичность (рыбы семейства округлых), относится

- А) скомбротоксин
- В) тетродотоксин
- С) цигуатоксин
- Д) сакситоксин

+

Гигиеническая классификация пестицидов учитывает их

- А) химическую структуру
- В) токсичность

С) механизм действия

Д) эффективные дозы

+

Большинство пестицидов, попадая в организм, подвергаются

А) полной детоксикации

В) метаболической активации

С) депонированию

Д) элиминации

+

При отравлении фосфорорганическими пестицидами первые симптомы интоксикации по холинергическому типу появляются при снижении активности

А) холинэстеразы

В) глутатионтрансферазы

С) лактатдегидрогеназы

Д) креатинкиназы

+

Патогенными микроорганизмами, способным к сохранению и размножению при стандартной температуре бытового холодильника ( $4+2^{\circ}\text{C}$ ), являются

А) листерии

В) стафилококки

С) сальмонеллы

Д) клостридии

+

Высокой устойчивостью к тепловой обработке обладают

А) хлорорганические пестициды

В) фосфорорганические пестициды

С) карбаматы

Д) нитраты

+

Высокой стойкостью в объектах окружающей среды обладают

А) хлорорганические пестициды

В) фосфорорганические пестициды

С) нитраты

Д) нитриты

+

Прямыми метгемоглобинообразователями являются

А) нитраты

В) нитриты

С) нитрозамины

Д) акриамид

+

Повышенные МДУ нитратов регламентируются для

А) для ранних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях защищенного грунта

В) для поздних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях открытого грунта

С) для поздних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях защищенного грунта

+

Минимальное количество условно-патогенных бактерий, вызывающее клинические формы пищевых токсикоинфекций (КОЕ/г продукта), составляет

А)  $10 \times 2$

- В) 10x3
- С) 10x5
- Д) 10x4

+

К пищевым отравлениям относятся

- А) острые (реже хронические) заболевания, возникающие в результате длительного употребления пищи, содержащей патогенные микроорганизмы или токсичные вещества микробной и немикробной природы
- В) острые (реже хронические) заболевания, возникающие в результате употребления пищи, значительно обсемененной условно-патогенными видами микроорганизмов или содержащей токсичные для организма вещества микробной и немикробной природы
- С) острые (реже хронические) заболевания, возникающие в результате употребления недоброкачественной пищи или токсичных для организма не пищевых веществ (компонентов) различной природы
- Д) острые (реже хронические) заболевания, возникающие в результате употребления пищи, загрязненной цистами или личинками гельминтов

+

Канцерогенный акриламид образуется и накапливается в процессе

- А) жаренья и выпекания при температуре выше 120°C
- В) варки и кипячения при температуре 100°C
- С) холодного дымового копчения
- Д) горячего дымового копчения

+

Канцерогенные N-нитрозамины образуются и накапливаются при

- А) приготовлении блюд во фритюре
- В) копчении мясопродуктов и рыбы
- С) при жарке мяса и рыбы
- Д) выпекании хлебобулочных изделий

+

Пищевые токсикозы вызывают

- А) листерии
- В) стафилококки
- С) йерсинии
- Д) стрептококки

+

Существенному снижению концентрации нитратов в пищевой продукции способствуют

- А) тепловая обработка
- В) сушка
- С) СВЧ обработка
- Д) замораживание

+

Подавляющее число случаев ботулизма связано с употреблением в пищу

- А) консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления
- В) салатов домашнего приготовления
- С) колбасных изделий заводского приготовления
- Д) маринованных овощных консервов заводского приготовления

+

ДЛЯ РАЗВИТИЯ КЛОСТРИДИЙ БОТУЛИЗМА И ТОКСИНООБРАЗОВАНИЯ БЛАГОПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ СУЩЕСТВУЮТ В РЫБЕ

- А) Копченой
- В) Жареной
- С) Маринованной

D) Мороженой

+

ЗАБОЛЕВАНИЕ, КОТОРОЕ НЕ МОЖЕТ ПЕРЕДАВАТЬСЯ ЧЕЛОВЕКУ С МОЛОКОМ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ

A) Мастит

B) Бруцеллез

C) Ящур

D) Туберкулез

+

ПРИРОДНЫЕ ТОКСИНЫ, НОРМИРУЕМЫЕ В ЗЕРНОВЫХ И БОБОВЫХ

A) Микотоксины

B) Ботулотоксины

C) Эндотоксины

D) Фикотоксины

+

В ЗЕРНЕ ВИЗУАЛЬНО МОГУТ БЫТЬ ОБНАРУЖЕНЫ

A) Рожки спорыньи

B) Аспергиллы

C) Фузариумы

D) Пенициллы

+

МИКОТОКСИНОМ, НАКАПЛИВАЮЩИМСЯ В ЯБЛОКАХ ПРИ ИХ ГНИЕНИИ, ЯВЛЯЕТСЯ

A) Патулин

B) Афлатоксин

C) Дезоксиниваленол

D) T-2 токсин

+

МИКОТОКСИН M1 НАКАПЛИВАЕТСЯ И НОРМИРУЕТСЯ В

A) молоке

B) мясе

C) мидиях

D) масле растительном

+

НАИБОЛЕЕ ТЯЖЕЛЫЕ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ ВОЗНИКАЮТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ

A) Бледной поганки

B) Мухомора

C) Строчков

D) Сатанинского гриба

+

ОСНОВНЫМИ ТОКСИЧЕСКИМИ СОЕДИНЕНИЯМИ БЛЕДНОЙ ПОГАНКИ ЯВЛЯЮТСЯ

A) Аманитины

B) Мускарины

C) Гиометрины

D) Орелланины

+

ГРИБОМ, ВЫЗЫВАЮЩИМ ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ В СОЧЕТАНИИ С АЛКОГОЛЕМ, ЯВЛЯЕТСЯ/

A) Навозник серый

B) Паутинник

С) Свинушка

Д) Волнушка

+

ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ АНАЛОГИЧНОЕ ПО КЛИНИЧЕСКОЙ КАРТИНЕ СИНДРОМУ БАДДА-КИАРИ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ, СОДЕРЖАЩИХ АЛКАЛОИДЫ \_\_\_\_\_ ПРИРОДЫ

А) Пирролизидиновой

В) Ациклической

С) Пиперидиновой

Д) Индольной

+

В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО ТОКСИНА В РЫБАХ СЕМЕЙСТВА ОКРУГЛЫЕ ПРЕДСТАВЛЕН

А) Тетродотоксин

В) Скомбротоксин

С) Цигуатоксин

Д) Сакситоксин

+

К ФИКОТОКСИНАМ ОТНОСИТСЯ

А) Сакситоксин

В) Тетродотоксин

С) Аманитин

Д) Фузариотоксин

+

К ФИКОТОКСИНАМ ОТНОСИТСЯ

А) Бреветоксин

В) Тетродотоксин

С) Скомбротоксин

Д) Цигуатоксин

+

К ФИКОТОКСИНАМ АМНЕСТИЧЕСКОГО ТИПА ОТНОСИТСЯ КИСЛОТА

А) Домоевая

В) Окадаиковая

С) Тетродовая

Д) Липоевая

+

К ФИКОТОКСИНАМ ДИАРЕЙНОГО ТИПА ОТНОСИТСЯ КИСЛОТА

А) Окадаиковая

В) Домоевая

С) Липоевая

Д) Тетродовая

+

К ФИКОТОКСИНАМ ПАРАЛИТИЧЕСКОГО ТИПА ОТНОСЯТСЯ

А) Сакситоксины

В) Скомбротоксины

С) Бреветоксины

Д) Цигуатоксины

+

К ТОКСИЧНЫМ СОЕДИНЕНИЯМ РАСТЕНИЙ СЕМЕЙСТВА ПАСЛЕНОВЫЕ ОТНОСИТСЯ

А) Соланин

- В) Фазин
- С) Амигдалин
- Д) Фагин

+

Соланин в максимальных концентрациях содержится в \_\_\_\_\_ томатах

- А) зеленых
- В) красных
- С) желтых
- Д) оранжевых

+

Соланин содержится в

- А) Баклажанах
- В) Дыне
- С) Кабачках
- Д) Тыкве

+

ПРИ НАРУШЕНИИ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ БЛАГОПРИЯТНАЯ СРЕДА ДЛЯ ПРОДУЦИРОВАНИЯ БОТУЛОТОКСИНА ВОЗНИКАЕТ

- А) консервированных или копченых продуктов домашнего приготовления
- В) салатах домашнего приготовления
- С) кремовых кондитерских изделиях домашнего приготовления
- Д) кремовых кондитерских изделиях заводского изготовления

+

В КОТЛЕТЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, МАКАРОНАХ ПО-ФЛОТСКИ ИЛИ МОЛОЧНОЙ КАШЕ СТАФИЛОКОККОВЫЙ ЭНТЕРОТОКСИН СПОСОБЕН НАКАПЛИВАТЬСЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО ПОРОГОВОЙ ДОЗЫ В ТЕЧЕНИЕ \_\_\_\_ ЧАСОВ

- А) 3-4
- В) 5-6
- С) 7-8
- Д) 9-10

+

ПОНИЖЕНИЕ ВОДНОЙ АКТИВНОСТИ В ПИЩЕВОЙ РЕЦЕПТУРЕ ДОСТИГАЕТСЯ ДОБАВЛЕНИЕМ

- А) Сахара
- В) Консервантов
- С) Уксуса
- Д) Глутамата натрия

+

СНИЗИТЬ ВОДНУЮ АКТИВНОСТЬ В ПИЩЕВОЙ РЕЦЕПТУРЕ ВОЗМОЖНО ПУТЕМ ДОБАВЛЕНИЯ

- А) Поваренной соли
- В) Консервантов
- С) Уксуса
- Д) Глутамата натрия

+

ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ИНТЕНСИВНОГО РАЗМНОЖЕНИЯ БАКТЕРИЙ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЯВЛЯЕТСЯ НЕСОБЛЮДЕНИЕ

- А) Температурного режима при хранении продукции
- В) Поточности технологического процесса
- С) Товарного соседства при хранении продукции
- Д) Правил личной гигиены персоналом

+  
ОСНОВНОЙ ПРИЧИНОЙ ВОЗМОЖНОГО МИКРОБНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ НАРУШЕНИЕ

- A) Правил личной гигиены персоналом пищевого объекта
- B) Технологии приготовления (рецептуры) продуктов
- C) Условий и сроков хранения продуктов и блюд
- D) Правил товарного соседства при хранении продуктов

+  
ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ДИАГНОЗ «ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ» УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ПОСЛЕ

- A) Получения данных лабораторных исследований
- B) Анализа эпидемической обстановки
- C) Сбора пищевого анамнеза и выявления «подозреваемого» продукта
- D) Анализа первичных симптомов заболевания

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

- A) Полимеразной цепной реакции
- B) Реакции гемагглютинации
- C) Реакции плазмокоагуляции
- D) Электронной микроскопии

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

- A) Фаготипирования
- B) Реакции плазмокоагуляции
- C) Реакции гемагглютинации
- D) Электронной микроскопии

+  
ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ ВСПЫШКИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ В ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ОБРАЗЕЦ ПОДОЗРЕВАЕМОГО ПРОДУКТА ОТБИРАЕТСЯ ИЗ

- A) Суточной пробы
- B) Недельного запаса продуктов
- C) Блюда рациона текущего дня
- D) Сырья для приготовления блюд рациона текущего дня

+  
В АБРИКОСОВЫХ КОСТОЧКАХ СОДЕРЖИТСЯ

- A) Амигдалин
- B) Мусциол
- C) Соланин
- D) Аманитин

+  
ВТОРИЧНЫМ МЕТАБОЛИТОМ АФЛАТОКСИНА В1 ЯВЛЯЕТСЯ

- A) M1
- B) B2
- C) G1
- D) B2 $\alpha$

+  
ПЕСТИЦИДЫ, ПОПАДАЯ В ОРГАНИЗМ,

- A) Подвергаются метаболической активации
- B) Распадаются до углекислого газа и воды
- C) Выводятся с мочой без химической трансформации
- D) Выводятся через кишечник, конъюгируясь с желчными кислотами

+

ПЕРВЫЕ СИМПТОМЫ ИНТОКСИКАЦИИ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ  
ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ ПОЯВЛЯЮТСЯ ПРИ СНИЖЕНИИ НА  
30% И БОЛЕЕ АКТИВНОСТИ

- A) холинэстеразы
- B) гамма- глутамилтрансферазы
- C) лактатдегидрогеназы
- D) аланинаминотрансферазы

+

АКРИЛАМИД МОЖЕТ НАКАПЛИВАТЬСЯ В ЗНАЧИТЕЛЬНЫХ КОЛИЧЕСТВАХ В

- A) Картофельных чипсах
- B) Отварном картофеле
- C) Отварной кукурузе
- D) Запеченном яблоке

+

ПРЯМЫМИ МЕТГЕМОГЛОБИНОБРАЗОВАТЕЛЯМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- A) Нитриты
- B) Нитрозамины
- C) Нитрофураны
- D) Нитраты

+

ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ ПОПАДАЮТ В ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ  
ИЗ

- A) Антропогенно загрязненных биосферных сред
- B) Природных резервуаров
- C) Вспомогательных материалов, используемых в пищевом производстве
- D) Полимерной тары и упаковки при контакте с пищевой продукцией

+

СТАФИЛОКОККИ СПОСОБНЫ РАЗМНОЖАТЬСЯ ВО МНОГИХ БЛЮДАХ И  
ПРОДУКТАХ

- A) Не изменяя их органолептических свойств
- B) Изменяя запах
- C) Изменяя вкус
- D) Изменяя цвет

+

Основной задачей лабораторной диагностики пищевых отравлений является

- A) идентификация фактора отравления с целью установления окончательного диагноза
- B) установление видоспецифичности штаммов, выделенных из различных лабораторных материалов
- C) выработка тактики специфического лечения
- D) выработка тактики неспецифического лечения

+

Понижение водной активности в пищевой рецептуре достигается

- A) добавлением жира
- B) добавлением сахара
- C) замораживанием
- D) введением пищевых кислот

+

РОЖКИ СПОРЫШЬИ ПОРАЖАЮТ, ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ,

- A) рожь
- B) овес
- C) ячмень
- D) кукурузу

+

При производстве \_\_\_\_\_ образуются канцерогенные N- нитрозамины

- A) пивного солода
- B) солений
- C) хлебобулочных изделий
- D) консервированной продукции

+

ДЛЯ ОЦЕНКИ СТЕПЕНИ НАГРУЗКИ АФЛАТОКСИНАМИ ПРИ ХРОНИЧЕСКОМ АФЛАТОКСИКОЗЕ В КРОВИ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

- A) афлатоксин – альбуминовый комплекс
- B) афлатоксин – глобулиновый комплекс
- C) концентрация вторичных метаболитов
- D) концентрация афлатоксина

+

ДЛЯ ОЦЕНКИ СТЕПЕНИ НАГРУЗКИ АФЛАТОКСИНАМИ ПРИ ХРОНИЧЕСКОМ АФЛАТОКСИКОЗЕ В КРОВИ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ

- A) афлатоксин – альбуминовый комплекс
- B) афлатоксин – глобулиновый комплекс
- C) концентрация вторичных метаболитов
- D) концентрация афлатоксина

+

К МЕТГЕМОГЛОБИНЕМИИ ПРИВОДИТ ИЗБЫТОЧНОЕ АЛИМЕНТАРНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ

- A) нитритов
- B) пестицидов
- C) бифенилов
- D) нитрозаминов

+

К МИКРООРГАНИЗМАМ, ВЫЗЫВАЮЩИМ ХРОНИЧЕСКОЕ ТЕЧЕНИЕ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ПОСТУПЛЕНИИ В ОРГАНИЗМ ИХ ТОКСИНОВ, ОТНОСЯТСЯ

- A) *Aspergillus flavus*
- B) *Proteus vulgaris*
- C) *Vibrio parahaemolyticus*
- D) *Clostridium perfringens*

+

К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ МИКРОБНОЙ ЭТИОЛОГИИ ОТНОСЯТСЯ ЗАБОЛЕВАНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ

- A) клебсиеллами
- B) шигеллами
- C) листериями
- D) иерсиниями

+

К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ МИКРОБНОЙ ЭТИОЛОГИИ ОТНОСЯТСЯ ЗАБОЛЕВАНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ

- A) *Vibrio parahaemolyticus*
- B) *Salmonella paratyphi*

- C) *Shigella dysenteriae*
- D) *Listeria monocytogenes*

+

К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ ХИМИЧЕСКОЙ ЭТИОЛОГИИ ОТНОСЯТ ЗАБОЛЕВАНИЯ ВЫЗВАННЫЕ

- A) загрязнением продовольственного сырья ксенобиотиками
- B) употреблением алкогольных напитков
- C) передозировкой лекарственных средств-источников нутриентов
- D) ошибочным использованием ядовитого вещества, вместо пищевого

+

К САНИТАРНО – ПОКАЗАТЕЛЬНЫМ МИКРООРГАНИЗМАМ ОТНОСЯТСЯ

- A) Enterobacteriaceae
- B) *Bacillus cereus*
- C) *Escherichia coli*
- D) *Proteus vulgaris*

+

К УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫМ МИКРООРГАНИЗМАМ ОТНОСЯТСЯ

- A) *Bacillus cereus*
- B) *Listeria monocytogenes*
- C) *Yersinia pestis*
- D) *Salmonella enteridis*

+

ОТРАВЛЕНИЕ ФАГИНОМ ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ СЫРЫХ

- A) буковых орехов
- B) каштанов
- C) фасоли
- D) двухстворчатых моллюсков

+

ОТРАВЛЕНИЕ ФАГИНОМ ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ СЫРЫХ

- A) буковых орехов
- B) каштанов
- C) фасоли
- D) двухстворчатых моллюсков

+

ПЕРВЫЕ СИМПТОМЫ, ВКЛЮЧАЮЩИЕ БОЛЕЗНЕННОЕ ЖЖЕНИЕ ВО РТУ, ВЫСЫПАНИЯ И ЗУД В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ТУЛОВИЩА, СНИЖЕНИЕ АРТЕРИАЛЬНОГО ДАВЛЕНИЯ, НАБЛЮДАЮТСЯ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ

- A) скомбротоксином
- B) тетрадотоксином
- C) цигуатоксином
- D) афлотоксином

+

ПЕРВЫЕ СИМПТОМЫ, ВКЛЮЧАЮЩИЕ БОЛЕЗНЕННОЕ ЖЖЕНИЕ ВО РТУ, ВЫСЫПАНИЯ И ЗУД В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ТУЛОВИЩА, СНИЖЕНИЕ АРТЕРИАЛЬНОГО ДАВЛЕНИЯ, НАБЛЮДАЮТСЯ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ

- A) скомбротоксином
- B) тетрадотоксином
- C) цигуатоксином
- D) афлотоксином

+

ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ АКАДАИКОВОЙ КИСЛОТОЙ МОЖЕТ БЫТЬ СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ

- A) двустворчатых моллюсков
- B) рыбы-фугу
- C) скумбрии
- D) тунца

+

ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ АКАДАЙКОВОЙ КИСЛОТОЙ МОЖЕТ БЫТЬ СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ

- A) двустворчатых моллюсков
- B) рыбы-фугу
- C) скумбрии
- D) тунца

+

ПРИ ОТРАВЛЕНИИ НИТРАТАМИ В КРОВИ ОТМЕЧАЕТСЯ

- A) метгемоглобинемия
- B) снижение активности холинэстеразы
- C) признаки гиперкоагуляции
- D) ацидоз

+

ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ СВИНЦА С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, ЕГО ВСАСЫВАНИЕ В ЖКТ УВЕЛИЧИВАЮТ

- A) полиненасыщенные жирные кислоты
- B) кальций, железо
- C) витамины – антиоксиданты
- D) белки животного происхождения

+

СОЛАНИН, ВЫЗЫВАЮЩИЙ ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ НЕМИКРОБНОЙ ЭТИОЛОГИИ, МОЖЕТ НАКАПЛИВАТЬСЯ В

- A) баклажанах
- B) свекле
- C) огурцах
- D) кабачках

+

СОЛАНИН, ВЫЗЫВАЮЩИЙ ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ НЕМИКРОБНОЙ ЭТИОЛОГИИ, МОЖЕТ НАКАПЛИВАТЬСЯ В

- A) баклажанах
- B) свекле
- C) огурцах
- D) кабачках

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ

- A) белка
- B) жира
- C) крахмала
- D) моно- и дисахаридов

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНА

- A) A
- B) B1

C) B6

D) K

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ

A) железа

B) фтора

C) фосфора

D) натрия

+

КЛЮЧЕВЫМ КЛЕТОЧНЫМ СУБСТРАТОМ, УЧАСТВУЮЩИМ В АДАПТАЦИОННЫХ ПРОЦЕССАХ ЯВЛЯЕТСЯ

A) восстановленный глутатион

B) окисленный глутатион

C) глюконовая кислота

D) липоевая кислота

+

НЕЙТРАЛИЗАЦИЯ СВОБОДНЫХ РАДИКАЛОВ И ЭНДОПЕРЕКИСЕЙ В КЛЕТКЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ ДЕЙСТВИЕМ МЕХАНИЗМОВ

A) антиоксидантной защиты

B) биотрансформации ксенобиотиков

C) метаболической активации

D) элиминации

+

УНИВЕРСАЛЬНЫМ РЕГУЛЯТОРОМ ВНУТРИКЛЕТОЧНЫХ ПРОЦЕССОВ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ УСТОЙЧИВОСТЬ ОСНОВНЫХ ЗАЩИТНО – АДАПТАЦИОННЫХ СИСТЕМ ЯВЛЯЕТСЯ

A) кальций

B) калий

C) железо

D) селен

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНА

A) C

B) PP

C) D

D) B1

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНА

A) E

B) B6

C) B12

D) K

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНА

- A) В2
- B) В12
- C) В6
- D) В1

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ

- A) Бета-каротина
- B) Ниацина
- C) Тиамина
- D) Рибофлавина

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ

- A) Биофлавоноидов
- B) Индолов
- C) Сапонинов
- D) Кумаринов

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ

- A) селена
- B) фосфора
- C) натрия
- D) фтора

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ

- A) йода
- B) кремния
- C) кобальта
- D) фосфора

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ

- A) кальция
- B) кремния
- C) кобальта
- D) фосфора

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ

- A) калия
- B) фтора
- C) кремния
- D) кобальта

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ

- A) цинка
- B) кобальта
- C) натрия
- D) кремния

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ

- A) меди
- B) натрия
- C) молибдена
- D) фтора

+

В РАЦИОНЕ ВЗРОСЛОГО И ДЕТСКОГО НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО НА ТЕРРИТОРИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ РАДИОНУКЛИДАМИ, НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИТЬ СОДЕРЖАНИЕ

- A) марганца
- B) фтора
- C) фосфора
- D) кремния

+

.Подобный завтрак рекомендуется пациентам с диагнозом

- A) Сахарный диабет 2-ого типа
- B) Подагра
- C) Гастрит в стадии ремиссии
- D) Дефицит массы тела

+

ПРИРОДНЫМ НЕСПЕЦИФИЧЕСКИМ СОРБЕНТОМ, БЛОКИРУЮЩИМ АДСОРБЦИЮ КСЕНОБИОТИКОВ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) коллаген
- B) миозин
- C) альбумин
- D) глобулин

+

В РАЦИОНАХ НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО В УСЛОВИЯХ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО НЕБЛАГОПОЛУЧИЯ, НЕОБХОДИМО

- A) увеличить квоту белков до 15% от калорийности рациона за счет животного белка
- B) увеличить квоту белков до 15% от калорийности рациона за счет растительного белка
- C) увеличить квоту белков до 15% от калорийности рациона за счет белка как животного, так и растительного
- D) увеличить квоту белков на 15% от калорийности рациона за счет животного белка

+

Лечебно-профилактическое питание предназначено для

- A) для работников промышленных объектов
- B) беременных и кормящих
- C) людей, страдающих хроническими заболеваниями
- D) людей старшего возраста

+

К рационам лечебно-профилактического питания относятся

- A) 8 вариантов горячего завтрака
- B) 5 вариантов горячего завтрака
- C) 6 вариантов сухих пайков
- D) 15 вариантов номерных диет

+

Витаминные препараты в качестве отдельного вида ЛПП выдаются при работе в условиях

- A) высоких температур, действия никотинсодержащей пыли
- B) низких температур, ионизирующего излучения
- C) шума, вибрации
- D) сверхвысоких и ультравысоких частот

+

Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается

- A) с 11 лет
- B) с 7 лет
- C) с 14 лет
- D) с 18 лет

+

Все дети при 12-часовом пребывании в ДООУ должны получать

- A) трехразовое питание, обеспечивающее 75-80% суточной потребности в нутриентах и энергии
- B) трехразовое питание, обеспечивающее 50-60% суточной потребности в нутриентах и энергии
- C) трехразовое питание, обеспечивающее 90-100% суточной потребности в нутриентах и энергии
- D) трехразовое питание, обеспечивающее 65-70% суточной потребности в нутриентах и энергии

+

ХЛЕБОБУЛОЧНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НЕ ДОЛЖНА СОДЕРЖАТЬ ДОБАВЛЕННОГО САХАРА БОЛЕЕ

- A) 25%
- B) 35%
- C) 40%
- D) 45%

+

Наиболее оптимальной формой реализации школьного питания является

- A) приготовление блюд из полуфабрикатов в столовых-догоготовочных
- B) подогрев и порционирование блюд в буфетах-раздаточных
- C) размораживание и подогрев блюд в индивидуальной упаковке («бортовое» питание)
- D) реализация сладких газированных напитков, орехов, чипсов и сладостей через автоматы

+

В школьных буфетах нельзя реализовывать

- A) кремовые кондитерские изделия
- B) булочки с изюмом
- C) круассаны с ягодной начинкой
- D) вафли с шоколадной начинкой

+

В рационе женщины со второго семестра беременности количество растительного жира от его общего количества необходимо

- A) увеличить до 40%

- В) увеличить до 75%
- С) снизить до 25%
- Д) оставить в пределах 33.3%

+

В рационе беременной со второго семестра потребность в полноценном белке на 30% должна удовлетворяться за счет

- А) молока и молочных продуктов
- В) мяса и мясопродуктов
- С) рыбы и морепродуктов
- Д) яиц

+

Со второго триместра беременности необходимо ограничить употребление

- А) моно- и дисахаридов
- В) животных белков
- С) растительных жиров
- Д) пищевых волокон

+

Долю растительного жира от его общего количества в рационе кормящих женщин необходимо

- А) снизить до 25%
- В) повысить до 50%
- С) повысить до 75%
- Д) оставить в количестве 33,3 %

+

В рационе кормящей женщины долю животного белка от его общего количества необходимо

- А) увеличить до 60-70%
- В) увеличить до 75-80%
- С) снизить до 25%
- Д) снизить до 40%

+

Питание в старшем возрасте должно быть ограничено по содержанию

- А) моно-дисахаридов
- В) животного белка
- С) растительного жира
- Д) пищевых волокон

+

К заболеваниям, требующим увеличения в рационе белка, относятся

- А) целиакия, глютеновая энтеропатия
- В) острый холецистит, острый гепатит
- С) острый и хронический гастрит
- Д) хронический гломерулонефрит, подагра

+

К заболеванию, требующему снижения белка в рационе, относят

- А) хронический гломерулонефрит с азотемией
- В) подагра
- С) ожоговая болезнь
- Д) целиакия

+

Длительное щажение того или иного органа в ходе диетотерапии ведет к

- А) усугублению патологического процесса
- В) улучшению клинического состояния больного

- C) предотвращению рецидивов
- D) быстрой адаптации к общему столу

+

К заболеванию, требующему увеличения в рационе белка, относится

- A) ожоговая болезнь
- B) хронический гепатит
- C) хроническая гастрит
- D) острый панкреатит

+

Диетологическое ограничения белка в рационе может быть компенсировано повышением биологической ценности рациона за счет увеличения доли

- A) животного белка
- B) растительного белка
- C) растительного жира
- D) животного жира

+

Одна из значимых диетологических проблем при существенном сокращении жиров в рационе связано со снижением общего поступления и усвояемости

- A) токоферолов
- B) биофлавоноидов
- C) лютеина
- D) ликопина

+

Метаболическая активация рассматривается как патохимический процесс

- A) обуславливающий функциональную кумуляцию биологических эффектов ксенобиотиков
- B) тормозящий трансмембранный перенос ксенобиотиков
- C) обеспечивающий тканевое распределение ксенобиотиков
- D) усиливающий процессы биотрансформации ксенобиотиков

+

В зависимости от интенсивности и тяжести труда все работники-мужчины разделены на

- A) 4 группы
- B) 3 группы
- C) 2 группы
- D) 5 групп

+

В зависимости от интенсивности и тяжести труда все работницы-женщины разделены на

- A) 4 группы
- B) 3 группы
- C) 5 групп
- D) 6 групп

+

Универсальный биомаркер эффективности функционирования антиоксидантной защиты

- A) малоновый диальдегид
- B) цитохром P-450
- C) гамма-глутамилтрансфераза
- D) щелочная фосфатаза

+

Кофактором каталазы в структуре ферментативного звена антиоксидантной системы является

- A) железо
- B) селен

С) цинк

Д) медь

+

Максимальное количество радионуклидов на загрязненных территориях накапливают

А) грибы

В) бахчевые

С) молоко

Д) мясо

+

Способ тепловой кулинарной обработки, способствующие максимальной деконтаминации продукта

А) варка

В) тушение

С) жарка

Д) запекание

+

Из молока радионуклиды переходят в продукцию переработки в количестве

А) обратно пропорционально жирности конечного продукта

В) прямо пропорционально жирности конечного продукта

С) обратно пропорционально содержанию белка в конечном продукте

Д) прямо пропорционально содержанию белка в конечном продукте

+

**БОЛЬНЫМ ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ НЕЛЬЗЯ УПОТРЕБЛЯТЬ ПРОДУКЦИЮ, СОДЕРЖАЩУЮ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ**

А) Аспартам

В) Сахарин

С) Тауматин

Д) Стевиозид

+

Максимальное количество радионуклидов на загрязненных территориях накапливает

А) мясо птицы

В) молоко коз

С) мясо крупного рогатого скота

Д) свекла

+

Максимальное количество радионуклидов на загрязненных территориях накапливают

А) рыба

В) зерновые культуры

С) овощи

Д) фрукты

+

**ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ С ВРЕДНЫМИ УСЛОВИЯМИ ТРУДА ПРЕДУСМАТРИВАЕТ**

А) бесплатную выдачу работникам соответствующего вида ЛПП перед началом работы

В) денежную компенсацию на дополнительное питание работникам вредных производств

С) бесплатную выдачу работникам соответствующего вида ЛПП после работы

Д) бесплатную выдачу продуктовых наборов работникам с профессиональными заболеваниями

+

**ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПРИМЕНЯЕТСЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ В ВИДЕ**

А) горячих завтраков перед началом рабочей смены

- В) дополнительного питания в обеденный перерыв
- С) рационов, обогащенных БАД
- Д) продуктовых наборов, выдаваемых на дом

+

В ПИТАНИИ РАБОТНИКОВ ПРОИЗВОДСТВ С ВРЕДНЫМИ УСЛОВИЯМИ ТРУДА, ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ЭНТЕРОСОРБЕНТЫ

- А) пищевые волокна
- В) активированный уголь
- С) минеральные сорбенты
- Д) ионообменные материалы

+

РАЦИОН ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ №1 ДЛЯ РАБОТНИКОВ, КОНТАКТИРУЮЩИХ С РАДИОАКТИВНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ, ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ПОВЫШЕННОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ С РАЦИОНОМ

- А) витаминов-антиоксидантов
- В) витаминов группы В
- С) полиненасыщенных жирных
- Д) крахмальных полисахаридов

+

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРЕСНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ В РАЦИОНЕ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ №

- А) 1
- В) 2
- С) 2а
- Д) 3

+

ОСНОВНЫМ КОФЕРМЕНТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ СИСТЕМЫ, ИМЕЮЩИМ ПРЯМУЮ АЛИМЕНТАРНУЮ ПОДДЕРЖКУ, ЯВЛЯЕТСЯ

- А) ФАД
- В) НАДФ
- С) ПАЛФ
- Д) ТДФ

+

ОСНОВНОМ КЛЕТОЧНЫМ ЗАЩИТНО-АДАПТАЦИОННЫМ СУБСТРАТОМ, ТРЕБУЮЩИМ АЛИМЕНТАРНОЙ ПОДДЕРЖКИ ЯВЛЯЕТСЯ

- А) восстановленный глутатион
- В) малоновый диальдегид
- С) электрофильные продукты
- Д) гидроксильный радикал

+

МАРКЕР ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ

- А) Малоновый диальдегид
- В) глутатион восстановленный
- С) Глутатион окисленный
- Д) Цитохром Р -450

+

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

- А) Глутатионпероксидаза
- В) Глутатионредуктаза
- С) Супероксиддисмутаза

D) Каталаза

+

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

A) Супероксиддисмутаза

B) Глутатионредуктаза

C) Глутатионпероксидаза

D) Каталаза

+

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

A) Каталаза

B) Супероксиддисмутаза

C) Глутатионредуктаза

D) Глутатионпероксидаза

+

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

A) Глутатионпероксидаза

B) Супероксиддисмутаза

C) Каталаза

D) Глутатионредуктаза

+

ВИТАМИНОМ-АНТИОКСИДАНТОМ, ВСТРОЕННЫМ В БИОМЕМБРАНУ КЛЕТКИ, ЯВЛЯЕТСЯ

A) Альфа-токоферол

B) Бета-каротин

C) Аскорбиновая кислота

D) Ретинол

+

ПРИ ДЕФИЦИТЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ВОЗНИКАЕТ

A) Фолликулярный гиперкератоз

B) Гипертрофия сосочков языка

C) Ангулярный стоматит

D) Десквамативный глоссит

+

НЕ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ПЕРВИЧНЫЕ ОТВАРЫ (БУЛЬОНЫ), ПОЛУЧЕННЫЕ ПОСЛЕ ВАРКИ ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩЕЙ \_\_\_\_\_ ВЫШЕ ДОПУСТИМОГО УРОВНЯ

A) Радионуклиды

B) Нитраты

C) Фосфорорганические пестициды

D) Нитриты

+

Радионуклиды и тяжелые металлы будут концентрироваться в готовом продукте в процессе

A) Жарения

B) Варки в воде

C) Варки на пару

D) Припускания

+

Необходимость введения продуктов «прикорма» для ребенка первого года жизни обусловлено дополнительной потребностью ребенка в

- A) железе и ряде витаминов
- B) незаменимых аминокислотах
- C) жирных кислотах
- D) глюкозе

+

Механическое щажение в диетологии предполагает исключение из рациона

- A) трудноперевариваемых компонентов
- B) животных жиров
- C) макаронных изделий
- D) хлеба из муки высшего сорта

+

К первому уровню алиментарной защиты в условиях чужеродной нагрузки относится

- A) Снижение абсорбции ксенобиотиков в желудочно-кишечном тракте
- B) Поддержка клеточных защитно-адаптационных систем
- C) Снижением депонирования ксенобиотиков в тропных тканях
- D) Ускорение выведения ксенобиотиков из организма

+

Ведущим механизмом снижения абсорбции ксенобиотиков в желудочно-кишечном тракте является

- A) Специфическая сорбция
- B) Неспецифическая сорбция
- C) Блокировка активного транспорта через биомембраны
- D) Блокировка пассивного транспорта через биомембраны

+

Сорбционными свойствами обладают

- A) Модифицированный крахмал
- B) Целлюлоза
- C) Сахароза
- D) Лецитин

+

Конкуренцию ксенобиотикам при трансмембранном переносе в эритроцитах составляет

- A) Натрий
- B) Кальций
- C) Селен
- D) Фосфор

+

Вследствие активности вторичных продуктов трансформации ксенобиотиков возникает

- A) Ферментопатия
- B) Тератогенный эффект
- C) Генная мутация
- D) Повреждение митохондрий

+

К кофакторам антиоксидантной системы относится

- A) Железо
- B) Кальций
- C) Фтор
- D) Кобальт

+

В условиях прооксидантной нагрузки необходимо

- A) Увеличить в рационе количество НЖК до верхней границы нормы

- В) Уменьшить в рационе количество ПНЖК до нижней границы нормы
- С) Обеспечить соотношение витамина Е/ПНЖК равное 0,1
- Д) Обеспечить соотношение кальций/фосфор равное 3

+

БОЛЕЕ ЖЕСТКИЕ НОРМАТИВЫ ДОПУСТИМОЙ СУТОЧНОЙ ДОЗЫ ПЕСТИЦИДОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ

- А) детей
- В) спортсменов
- С) людей старшего возраста
- Д) работников производств по выпуску пестицидов

+

В ЛЕЧЕБНО – ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С-ВИТАМИНИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПИЩИ ПРОВОДИТСЯ

- А) каждому пациенту круглогодично
- В) лицам с дефицитом аскорбиновой кислоты, подтвержденным лабораторно
- С) больным с фолликулярным гиперкератозом и кровоточивостью десен при чистке зубов
- Д) только по эпидемическим показаниям

+

В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЫРЬЕ, СТРОНЦИЙ-90, МИГРИРУЯ ПО ПИЩЕВЫМ ЦЕПОЧКАМ, ИЗБИРАТЕЛЬНО ДЕПОНИРУЕТСЯ В ТКАНИ

- А) костной
- В) мышечной
- С) жировой
- Д) соединительной

+

В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЫРЬЕ, ЦЕЗИЙ-137, МИГРИРУЯ ПО ПИЩЕВЫМ ЦЕПОЧКАМ, ИЗБИРАТЕЛЬНО ДЕПОНИРУЕТСЯ В ТКАНИ

- А) мышечной
- В) костной
- С) жировой
- Д) соединительной

+

В РАЦИОН ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ЕЖЕДНЕВНО НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ

- А) Мясо (птицу)
- В) Рыбу (морепродукты)
- С) Творог (творожные сырки)
- Д) Сыр (в том числе плавленый)

+

В РАЦИОН ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ЕЖЕДНЕВНО НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ

- А) Молоко
- В) Рыбу
- С) Творог
- Д) Сыр

+

В РАЦИОН ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ЕЖЕДНЕВНО НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ

- А) Овощи
- В) Рыбу
- С) Творог
- Д) Сыр

+

В РАЦИОН ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ЕЖЕДНЕВНО НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ

- A) Фрукты
- B) Рыбу
- C) Творог
- D) Сыр

+

В РАЦИОН ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ЕЖЕДНЕВНО НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ

- A) Масло сливочное
- B) Рыбу
- C) Яйца
- D) Сыр

+

В рацион детей дошкольного возраста ежедневно необходимо включать

- A) Масло растительное
- B) Рыбу
- C) Творог
- D) Яйца

+

В РАЦИОН ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ЕЖЕДНЕВНО НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧАТЬ

- A) Хлеб
- B) Бобовые
- C) Творог
- D) Яйца

+

В УСЛОВИЯХ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО НЕБЛАГОПОЛУЧИЯ, УВЕЛИЧЕНИЕ В РАЦИОНЕ БЕЛКА ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ДО 60%, СВЯЗАНЫ С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ РАСХОДОМ ЕГО ПРИ СИНТЕЗЕ

- A) глутатиона
- B) мембранных структур
- C) гемоглобина
- D) иммуноглобулинов

+

ВТОРОЙ ЗАВТРАК ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ВКЛЮЧАТЬ

- A) Свежие фрукты или ягоды
- B) Бутерброд с сыром
- C) Шоколадный десерт
- D) Сладкий кисломолочный напиток

+

ВТОРОЙ УЖИН (НА НОЧЬ) ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ДОЛЖЕН ВКЛЮЧАТЬ

- A) Кисломолочный напиток
- B) Сладкий витаминизированный напиток
- C) Какао с молоком
- D) Зеленый чай с лимоном

+

ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ НАЛИЧИЕ В РАЦИОНЕ

- A) горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи

- В) горячего чая с бутербродами
- С) горячего напитка с овощным салатом
- Д) горячего какао с выпечкой

+

ЗАВТРАК ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ВКЛЮЧАТЬ

- А) Горячее блюдо и горячий напиток
- В) Бутерброд с маслом и сок
- С) Шоколадно-ореховый десерт и кофе с молоком
- Д) Сладкие хлопья с молоком

+

К НУТРИЕНТАМ, УСУГУБЛЯЮЩИМ НА КЛЕТОЧНОМ УРОВНЕ ПАТОХИМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, ИНДУЦИРОВАННЫЕ ПРООКСИДАНТНЫМ ВОЗДЕЙСТВИЕМ, ОТНОСЯТСЯ

- А) ПНЖК (полиненасыщенные жирные кислоты)
- В) моно- и дисахариды
- С) жирорастворимые витамины
- Д) натрий и фосфор

+

КОФЕРМЕНТОМ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ЗВЕНА АНТИОКСИДАНТНОЙ СИСТЕМЫ ЯВЛЯЕТСЯ

- А) рибофлавин
- В) аскорбиновая кислота
- С) ретинол
- Д) β-Каротин

+

МЕНЮ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ВОСПИТАНИЮ И ОБУЧЕНИЮ, ДОЛЖНО РАЗРАБАТЫВАТЬСЯ НА ПЕРИОД НЕ МЕНЕЕ

- А) 14 дней
- В) 7 дней
- С) 3 дней
- Д) 2 дней

+

НА ПЕРИОД ЛЕТНЕГО ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ (ДО 90 ДНЕЙ), В ВЫХОДНЫЕ, ПРАЗДНИЧНЫЕ И КАНИКУЛЯРНЫЕ ДНИ, ПРИ ПОВЫШЕННОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ НАГРУЗКЕ (СПОРТИВНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ) НОРМЫ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ УВЕЛИЧЕНЫ НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ НА

- А) 10%
- В) 7%
- С) 5%
- Д) 3%

+

НАИБОЛЬШАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ РАБОТАЮЩИХ В СТОЛОВЫХ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ВЫЯВЛЯЕТСЯ ПРИ ЕГО ОРГАНИЗАЦИИ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ

- А) двукратно
- В) однократно
- С) трехкратно
- Д) четырехкратно

+  
НЕГАТИВНОЕ ДЕЙСТВИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ КСЕНОБИОТИКОВ НА ОРГАНИЗМ, В ОТЛИЧИЕ ОТ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ОБУСЛОВЛЕННЫХ, ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ

- A) более высокой чужеродной нагрузкой
- B) вовлечением всех возрастных групп
- C) пролонгированным воздействием
- D) широким спектром клинических проявлений

+  
НЕОБХОДИМОСТЬ УВЕЛИЧЕНИЯ РИБОФЛАВИНА В РАЦИОНЕ В УСЛОВИЯХ ПРООКСИДАНТНОЙ НАГРУЗКИ, СВЯЗАНА С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ РАСХОДОМ ЕГО ПРИ СИНТЕЗЕ

- A) глутатионредуктазы
- B) глутатионпероксидазы
- C) каталазы
- D) супероксиддисмутазы

+  
ОБЕД ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ВКЛЮЧАТЬ ПОЛНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНО ПОДАВАЕМЫХ БЛЮД

- A) Закуску, первое, второе блюдо, гарнир и напиток
- B) Первое блюдо, гарнир, десерт, сладкий напиток
- C) Закуску, второе блюдо, десерт, напиток
- D) Закуску, второе блюдо, гарнир, десерт, напиток, витаминные препараты

+  
ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УЧТЕНЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА, ВКЛЮЧАЮТ

- A) Обеспечение разнообразия меню
- B) Возможность выбора любимых блюд
- C) Обязательное использование только обогащенных микронутриентами продуктов
- D) Регулярное использования в питании натуральных соков

+  
ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УЧТЕНЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА, ВКЛЮЧАЮТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В МЕНЮ БЛЮД, РЕЦЕПТУРЫ КОТОРЫХ ПРЕДУСМАТРИВАЮТ ПРИМЕНЕНИЕ

- A) щадящих методов кулинарной обработки
- B) тепловых методов кулинарной обработки
- C) приемов отваривания всех компонентов
- D) предварительного измельчения всех компонентов

+  
ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УЧТЕНЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА, ВКЛЮЧАЮТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В МЕНЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СО СНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ

- A) Насыщенных жиров
- B) Ненасыщенных жиров
- C) Фитостеринов
- D) Фосфолипидов

+  
ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УЧТЕНЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА,

ВКЛЮЧАЮТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В МЕНЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СО СНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ

- A) Простых сахаров
- B) Олигосахаридов
- C) Крахмальных полисахаридов
- D) Модифицированного крахмала

+

ОСНОВНЫМИ КОФАКТОРАМИ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ЗВЕНА АНТИОКСИДАНТНОЙ СИСТЕМЫ ЯВЛЯЮТСЯ

- A) цинк, марганец, медь
- B) кальций, фосфор, ванадий
- C) кобальт, хром, йод
- D) калий, магний, фтор

+

ПРИ ЗАГРЯЗНЕНИИ ТЕРРИТОРИИ ЙОДОМ-131, МЕРОПРИЯТИЯМИ ПО СНИЖЕНИЮ ЕГО НЕБЛАГОПРИЯТНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЯВЛЯЕТСЯ

- A) снабжение чистым молоком
- B) обезжиривание животной продукции
- C) производство крахмала из картофеля
- D) переработка зерна на муку высшего сорта

+

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- A) витаминизированных напитков
- B) соков концентрированных диффузионных
- C) кваса
- D) кумыса

+

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСНЫХ СУБПРОДУКТОВ

- A) почек
- B) сердца
- C) языка
- D) печени

+

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАСЛА

- A) кокосового
- B) подсолнечного
- C) кукурузного
- D) оливкового

+

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- A) кремовых
- B) сдобных
- C) из слоенного теста
- D) сдобных с фруктовыми начинками

+

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- A) творожных сыров
- B) творога с массовой долей жира 5 %
- C) творога с массовой долей жира 7 %
- D) творога с массовой долей жира 9 %

+

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫХ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ЖИРНОСТЕЙ

- A) 1,5%
- B) 2,5%
- C) 3,2%
- D) 3,5%

+

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- A) макарон по-флотски (с мясным фаршем)
- B) молочных супов с макаронными изделиями
- C) гарниров из макаронных изделий
- D) запеканок с включением макаронных изделий

+

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ

- A) холодных
- B) вегетарианских
- C) мясных
- D) молочных

+

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ РАЗМНОЖЕНИЯ ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ ГОТОВЫЕ БЛЮДА РЕКОМЕНДУЕТСЯ РЕАЛИЗОВАТЬ С МОМЕНТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ НЕ ПОЗДНЕЕ

- A) 2 часов
- B) 3 часов
- C) 4 часа
- D) 5 часов

+

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ ДЛЯ ЗАПРАВКИ САЛАТОВ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- A) масла подсолнечного
- B) сметаны
- C) майонеза
- D) кунжутного масла

+

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ ИЗГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ И ИХ ЗАПРАВКА ДОЛЖНА ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ

- A) непосредственно перед раздачей
- B) за 0,5 часа
- C) за 1 час
- D) за 2 часа

+

ПРИ ПРОВЕДЕНИИ МАССОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ С УЧАСТИЕМ ДЕТЕЙ ДЛИТЕЛЬНОСТЬЮ МЕНЕЕ 4 ЧАСОВ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАБОР

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ("СУХОЙ ПАЕК"), СВЫШЕ 4 ЧАСОВ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ НОЧНОГО ВРЕМЕНИ С 23.00 ДО 7.00) - ДОЛЖНО БЫТЬ ОРГАНИЗОВАНА ВЫДАЧА

- A) горячего питания
- B) наборов пищевой продукции ("сухой паек")
- C) фруктов
- D) соков

+

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ (ИЗГОТОВЛЕНИИ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОВЯДИНЫ ЖИЛОВАННОЙ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ И ЖИРОВОЙ ТКАНИ НЕ БОЛЕЕ

- A) 20%
- B) 25%
- C) 30%
- D) 35%

+

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ (ИЗГОТОВЛЕНИИ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОВЯДИНЫ ЖИЛОВАННОЙ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ И ЖИРОВОЙ ТКАНИ НЕ БОЛЕЕ

- A) 12%
- B) 15%
- C) 20%
- D) 24%

+

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ (ИЗГОТОВЛЕНИИ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- A) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности не более 6 месяцев
- B) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории
- C) рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб
- D) спреда

+

РОЛЬ КАЛЬЦИЯ В МЕХАНИЗМАХ АЛИМЕНТАРНОЙ АДАПТАЦИИ В ОРГАНИЗМЕ СВОДИТСЯ К

- A) образованию трудноусваиваемых комплексов с ксенобиотиками
- B) снижению абсорбции ксенобиотиков в кишечнике
- C) нейтрализации эндоперекисей
- D) синтезе глутатиона

+

РОЛЬ ПНЖК (ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ) В УСЛОВИЯХ ЧУЖЕРОДНОЙ НАГРУЗКИ СВЯЗАНА С ВОВЛЕЧЕНИЕМ ИХ В ПРОЦЕССАХ

- A) перекисного окисления липидов
- B) поддержания микрофлоры кишечника
- C) усиления антиоксидантного действия
- D) нейтрализации эндоперекисей

+

ТРАНСИЗОМЕРЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В ЗАМЕНИТЕЛЯХ ЖЕНСКОГО МОЛОКА В ОБЩЕМ КОЛИЧЕСТВЕ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ДОЛЖНЫ СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ

- A) 4%
- B) 5%
- C) 6%

D) 10%

+

Яйца водоплавающих птиц в сыром виде не разрешается реализовывать на предприятиях торговли из-за опасности возникновения

A) Стафилококкового токсикоза

B) Сальмонеллеза

C) Эхинококкоза

D) Описторхоза

+

Объект пищевого производства (хлебозавод) относится к классу опасности

A) 1

B) 2

C) 3

D) 4

+

Объекты пищевого производства (мясокомбинаты, животноводческие комплексы) относятся к классу опасности

A) 3

B) 2

C) 5

D) 4

+

Пищевые предприятия (магазины, кафе) относятся к классу опасности

A) 5

B) 3

C) 2

D) 1

+

К пищевым объектам, подлежащим государственной регистрации относится

A) мясоперерабатывающий завод

B) предприятие торговли

C) школьная кулинарная фабрика

D) комбинат общественного питания

+

Суточные пробы готовой пищи в ЛПУ оставляются ежедневно в количестве

A) одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток

B) двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток

C) одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток

D) двух порций каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток

E) одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток

+

Санитарно-защитные зоны для пищевых объектов проектируются исходя из

A) мощности объекта

B) профиля объекта

C) класса опасности объекта

D) площади объекта

+

Температура первых, вторых и холодных третьих блюд на раздаче должна быть соответственно

- A) 65°C, 55°C и 20°C
- B) 70°C, 60°C и 18°C
- C) 75°C, 65°C и 14°C
- D) 75°C, 55°C и 10°C

+

Мыльный корень в виде слабых экстрактов используется только при производстве

- A) маргарина
- B) мармелада
- C) шоколада
- D) халвы

+

Категорически запрещается использовать для изготовления кондитерского крема яйца

- A) гусиные
- B) перепелиные
- C) куриные
- D) индюшачьи

+

Перед приготовлением яичной массы все яйца, предварительно овоскопированные, обрабатываются

- A) в двухсекционной ванне
- B) в трехсекционной ванне
- C) в четырехсекционной ванне
- D) в пятисекционной ванне

+

Для изготовления крема рекомендуется использовать масло сливочное с массовой долей влаги не более

- A) 25%
- B) 30%
- C) 18%
- D) 28%

+

Кондитерский крем относится к особоскорпортящейся продукции, если содержание сахара в нем

- A) ниже 30%
- B) выше 60%
- C) ниже 40%
- D) выше 40 %

+

Хлеб, пораженный "тягучей" (картофельной) болезнью

- A) не допускается для прямой реализации и не подлежит переработке на пищевые цели
- B) не допускается для прямой реализации и подлежит переработке на сухарики
- C) допускается для пищевых целей после повторного прогрева в печи
- D) не допускается для реализации через торговую сеть, но может быть реализован в организациях общественного питания

+

Хлеб и хлебобулочные изделия по истечении срока годности могут быть возвращены на предприятие-изготовитель при отсутствии у них признаков

- A) плесневения
- B) черствения
- C) деформации

D) крошения

+

На хлебозавод для переработки на пищевую продукцию не принимается обратно хлеб

A) с плесенью

B) черствый

C) с механическими повреждениями

D) с истекшим сроком реализации

+

Фальсифицирующим веществом, повышающим уровень белкового азота в молоке, является

A) перекись водорода

B) питьевая сода

C) меламина

D) акриламид

+

При наличии в организации мелкорозничной продовольственной торговли одного продавца допускается реализация только

A) упакованной продукции

B) не скоропортящейся продукции

C) молочной продукции на развес

D) гастрономической продукции на развес

+

Пищевые добавки - это вещества, специально вводимые в пищевые продукты в процессе изготовления

A) в целях придания им различных заданных свойств или сохранения их качества

B) для повышения их пищевой и биологической ценности

C) для придания им функциональных свойств

D) для обеспечения диетической и профилактической эффективности

+

Не допускается применение пищевых добавок с целью

A) изменения цвета продукта

B) придания определенной консистенции продукту

C) маскировки запаха, несвойственного данному виду продукта

D) повышения кислотности продукта

+

Не допускается включать пищевые красители в рецептуру

A) соков фруктовых

B) кондитерских изделий

C) прохладительных напитков

D) кремовых изделий

+

При отсутствии полного набора товаросопроводительной документации партия пищевой продукции

A) признается опасной и изымается из оборота

B) не подлежит хранению и требует немедленной реализации

C) требует немедленного уничтожения или технической утилизации

D) признается некачественной и реализуется по сниженной цене

+

"Разумный срок" исполнения предписания об утилизации некачественной пищевой продукции составляет

A) три дня

B) два дня

- C) один день
- D) десять дней

+

Пищевая продукция, вырабатываемая из или с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов и находящаяся в обороте в Российской Федерации, должна

- A) иметь свидетельство о государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 0,9%
- B) подвергаться процедуре обязательного декларирования соответствия и маркироваться при содержании ГМО более 0,9%
- C) подвергаться процедуре обязательной сертификации и маркироваться при содержании ГМО более 0,9%
- D) иметь ветеринарное свидетельство и маркировку при содержании ГМО более 5%

+

Расположение производственных цехов пищевого объекта должно обеспечивать поточность продукции различных

- A) этапов тепловой обработки
- B) сортов
- C) видов
- D) партий

+

Допустимые концентрации миграции устанавливаются для

- A) химических соединений атмосферного воздуха
- B) компонентов материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
- C) токсичных элементов и радионуклидов, содержащихся в почвах сельскохозяйственных угодий
- D) химических соединений, присутствующих в воде, используемой для мытья и приготовления пищевых продуктов

+

Регламент применения синтетических и полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, не учитывает

- A) вид контактирующей пищевой продукции
- B) температуру контактирующей пищевой продукции
- C) кратность использования контактирующих изделий и материалов
- D) объем контактирующей пищевой продукции

+

Формой обязательного подтверждения соответствия специализированной пищевой продукции требованиям нормативно-технических документов является

- A) сертификация
- B) лицензирование
- C) государственная регистрация
- D) декларирование соответствия

+

Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов обосновываются и устанавливаются

- A) органами по сертификации
- B) контрольно-надзорными органами
- C) изготовителем
- D) Министерством торговли

+

Госсанэпиднадзор за текущим состоянием пищевых объектов является формой

- A) оценки соответствия требованиям санитарного законодательства

- В) организации производственного контроля
- С) управления процессом производства
- Д) менеджмента качества производственных процессов

+

Дополнительным этапом мытья столовой посуды, по сравнению с обработкой кухонной посуды, является

- А) промывание
- В) дезинфекция
- С) ополаскивание
- Д) замачивание

+

На предприятии общественного питания запрещены к использованию яйца

- А) куриные
- В) перепелиные
- С) утиные
- Д) индюшиные

+

На предприятии общественного питания температура горячей воды должна быть не ниже

- А) 55 °С
- В) 60 °С
- С) 65 °С
- Д) 50 °С

+

На предприятии общественного питания разделочный инвентарь имеет специальную маркировку в целях

- А) предупреждения пищевых отравлений
- В) предупреждения перемешивания разнородной продукции
- С) удобства использования персоналом
- Д) соблюдения регламентов хранения

+

На предприятии общественного питания запрещается принимать

- А) продукцию домашнего приготовления
- В) непотрошеную дичь
- С) консервы в стеклянных банках
- Д) продукцию с истекающими сроками годности

+

На предприятии общественного питания салаты, винегреты и нарезанные компоненты в не заправленном виде хранят при температуре 2-6 °С не более

- А) 12 часов
- В) 10 часов
- С) 18 часов
- Д) 6 часов

+

При приготовлении котлетных изделий на предприятии общественного питания температура в толще продукта в течение 5 мин должна быть не ниже

- А) 80 °С
- В) 70 °С
- С) 85 °С
- Д) 90 °С

+

На предприятии общественного питания допускается изготовление яичницы-глазуньи только после

- A) мытья скорлупы яиц
- B) дезинфекции скорлупы яиц
- C) УФ облучения скорлупы яиц
- D) овоскопирования яиц непосредственно перед использованием

+

На предприятии общественного питания промывка отваренных гарниров (макароны, рис) осуществляется

- A) холодной водопроводной водой
- B) горячей кипяченой водой
- C) бутилированной водой комнатной температуры
- D) профильтрованной водопроводной водой

+

На предприятии общественного питания запрещается

- A) оставлять готовые блюда на следующий день
- B) готовить блинчики с творожной начинкой
- C) готовить мясной студень
- D) хранить отварные овощи

+

Пищевые объекты не могут функционировать при отсутствии

- A) систем кондиционирования воздуха
- B) холодной или горячей воды
- C) центрального отопления
- D) энергосберегающих систем освещения

+

Приготовление блюд на мангалах, решетках в местах отдыха и на улице разрешается при условии

- A) использования качественного сырья
- B) изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях
- C) осуществления жарки не ранее 2 часов до реализации
- D) наличия колоды для рубки мяса

+

При составлении ежедневного меню в организациях общественного питания рекомендуется не включать одноименные блюда и гарниры в течение

- A) 1 дня
- B) 3 дней
- C) 5 дней
- D) 4 дней

+

В организациях общественного питания запрещается оставлять на следующий день

- A) готовые блюда
- B) очищенный картофель
- C) хлеб
- D) размороженное мясо

+

При кейтеринговом обслуживании срок хранения горячих блюд в термосах не должен превышать

- A) 2 часов
- B) 3 часов
- C) 4 часов
- D) 5 часов

+

Средняя масса блюда на раздаче может отклоняться от нормы не более чем на

- A) 1%
- B) 3%
- C) 5%
- D) 7%

+

Яйца, предназначенные для приготовления крема предварительно обрабатываются в

- A) 2-секционной ванне
- B) 3-секционной ванне
- C) 4-секционной ванне
- D) 5-секционной ванне

+

Для приготовления крема разрешается использовать масло сливочное с массовой долей влаги не более

- A) 10%
- B) 18%
- C) 25%
- D) 30%

+

При производстве БАД запрещается использовать компоненты

- A) морепродуктов
- B) субтропических плодов
- C) лекарственных растений
- D) грибов

+

Не допускается размещать в жилой зоне и местах массового отдыха населения объекты пищевого производства \_\_\_\_\_ класса опасности

- A) 3
- B) 2
- C) 4
- D) 5

+

В личные медицинские книжки работников пищевых объектов вносят данные о

- A) прохождении плановой диспансеризации
- B) результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
- C) сделанных в детском возрасте прививках
- D) номере группы крови работника

+

При уровне стояния грунтовых вод более 0,5 м ниже пола подвала пищевого объекта

- A) Требуется гидроизоляция пола подвала
- B) Требуется теплоизоляция пола подвала
- C) Необходима отделка пола подвала линолеумом
- D) Запрещается использовать подвал в технологических целях

+

В течение 20 лет до начала строительства пищевого объекта участок не должен использоваться в качестве

- A) свалки, полигона отходов
- B) огородов
- C) сельскохозяйственных земель
- D) зоны отдыха

+

Чертежи технологической части проекта пищевого объекта должны обеспечивать оценку

- A) Последовательности и поточности раздельной обработки продукции до и после тепловой обработки
- B) Количества посетителей за 1 час работы объекта
- C) Количества работников пищевого объекта в смену
- D) Размеров технических помещений

+

При проектировании пищевых объектов необходимо исключить пересечение потоков

- A) Сырья и готовых блюд
- B) сырья и полуфабрикатов
- C) первых и вторых блюд
- D) хлеба и кондитерских изделий

+

Камеры для хранения пищевых отходов должны иметь отдельный вход

- A) из горячего цеха
- B) из складских помещений
- C) со двора
- D) в экспедицию

+

К непроходным помещениям пищевого объекта относится

- A) Моечная столовой посуды
- B) Обеденный зал
- C) Горячий цех
- D) Экспедиция

+

Отдельные входы на пищевые объекты должны быть предусмотрены для

- A) Инспекторов госконтроля
- B) Посетителей
- C) Завоза хлеба
- D) Вывоза полуфабрикатов

+

По результатам ежедневного контроля работников заполняется

- A) Бракеражный журнал
- B) Технический журнал
- C) Гигиенический журнал
- D) Книга учета

+

Правила личной гигиены предполагают мытье и дезинфекцию рук персоналом

- A) После окончания смены
- B) Перед выходом из цеха
- C) После посещения туалетной комнаты
- D) В технологическом перерыве

+

Объектами производственного контроля на пищевых предприятиях являются

- A) критические контрольные точки
- B) опасные с позиций травматизма этапы производства
- C) начальный и конечный этапы производства
- D) помещения с электрическим оборудованием

+

Дезинсекцию и дератизацию проводят

- A) Сотрудники пищевых объектов в рамках производственного контроля
- B) Сотрудники организаций дезинфекционного профиля в рамках договоров
- C) Работники Роспотребнадзора в плановом порядке

D) Сотрудники медицинских организаций

+

Для борьбы с грызунами на пищевых объектах используют

A) Электромагнитные средства

B) Механические средства

C) Биологические средства

D) Домашних животных

+

Конечной целью производственного контроля на пищевом объекте является

A) Оптимальная эффективность работы предприятия

B) Управление качеством пищевой продукции

C) Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний

D) Систематизация работы персонала

+

Организация и проведение производственного контроля предполагает наличие

A) Утвержденной программы

B) Собственной лабораторной и инструментальной базы

C) Достаточного количества работников

D) Полной цифровизации делопроизводства

+

Объектами производственного контроля являются

A) Критические контрольные точки

B) Ключевые этапы производства

C) Специальные условия труда

D) Посетители

+

Анализ риска при организации производственного контроля проводится в отношении

A) Потенциально опасных факторов

B) Индикаторов риска

C) Системы управления качеством

D) Организации социального страхования

+

Система управления качеством на пищевых объектах включает в себя

A) Специальную оценку условий труда

B) Оценку соблюдения правил противопожарной безопасности

C) Организацию сертификации продукции

D) Анализ опасных факторов по критическим контрольным точкам

+

Количество принимаемых в организацию торговли скоропортящихся продуктов должно соответствовать

A) Площадям складских помещений

B) Мощности предприятия

C) Объему работающего холодильного оборудования

D) Максимальному числу покупателей

+

Температура хранения большинства скоропортящихся продуктов находится в интервале

A) 0-8°C

B) 2-10°C

C) 2-6°C

D) 4-8°C

+

Правила товарного соседства запрещают совместное хранение

- A) Сырья и готовой продукции
  - B) Продуктов со специфическим запахом и продуктов, воспринимающих специфический запах
  - C) Полуфабрикатов и готовой продукции
  - D) Сырья и отходов
- +
- Критические контрольные точки - это
- A) временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства
  - B) стадии производства (оборота), на которых возможна идентификация опасного фактора
  - C) участки производства, закрепленные за различным персоналом
  - D) травмоопасные участки производства
- +
- В организациях торговли запрещена нарезка и продажа по частям
- A) Колбасных изделий
  - B) Сыров
  - C) Масла сливочного
  - D) Арбузов
- +
- Реализация пищевой продукции из вскрытых герметичных потребительских упаковок при соблюдении условий хранения разрешается в течение не более, чем
- A) 6 часов с момента вскрытия упаковки
  - B) 12 часов с момента вскрытия упаковки
  - C) 18 часов с момента вскрытия упаковки
  - D) 14 часов с момента вскрытия упаковки
- +
- Запрещена реализация непотрошенной птицы за исключением
- A) Кур
  - B) Уток
  - C) Дичи
  - D) Гусей
- +
- Арбузы и дыни в мелкорозничной сети нельзя реализовывать с
- A) лотков
  - B) тележок
  - C) поддонов
  - D) грунта
- +
- Молочные заводы должны иметь санитарно-защитную зону не менее
- A) 50 метров
  - B) 100 метров
  - C) 200 метров
  - D) 300 метров
- +
- Расположение производственных цехов молочного завода должно обеспечивать
- A) поточность технологических процессов
  - B) удобство работы персонала
  - C) соблюдение безопасности производства для прилегающей жилой территории
  - D) выполнение мероприятий по охране труда
- +
- Оборудование молочного завода не подвергается вторичной дезинфекции при простое менее
- A) 4 часов

- В) 6 часов
- С) 8 часов
- Д) 10 часов

+

При поступлении молока на молокозавод его температура не должна превышать

- А) 6°C
- В) 10°C
- С) 12°C
- Д) 14°C

+

Плотность поступающего на завод молока должна быть не менее

- А) 1,025
- В) 1,026
- С) 1,027
- Д) 1,028

+

Для установления безопасности молока по бактериологическим показателям применяется проба

- А) пероксидазная
- В) редуктазная
- С) фосфатазная
- Д) дегидрогеназная

+

При планировке помещений кондитерского цеха в обязательном порядке должно быть предусмотрено

- А) исключение пересекающихся потоков сырья и готовой продукции
- В) создание условий для изолированного приготовления различных видов кондитерских изделий
- С) создание условий для сокращения потерь или перерасхода дорогостоящего сырья
- Д) кондиционирование воздуха

+

Последовательность дотепловой обработки молока на заводе предполагает следующий порядок технологических операций

- А) фильтрация, охлаждение, сепарирование, нормализация, гомогенизация
- В) сепарирование, нормализация, гомогенизация, фильтрация, охлаждение
- С) охлаждение, сепарирование, нормализация, фильтрация, гомогенизация
- Д) нормализация, фильтрация, гомогенизация, охлаждение, сепарирование

+

Пастеризация молока производится с целью

- А) улучшения вкусовых качеств
- В) изменения внешнего вида и цвета
- С) уничтожения значительного количества вегетативной микрофлоры
- Д) уничтожения значительного количества споровых и вегетативных форм

+

Режим пастеризации детской продукции предполагает достижение температуры

- А) 75-76°C в течение 20-30 сек
- В) 70-72°C в течение 10 сек
- С) 63-65°C в течение 30 мин
- Д) 85-90°C без выдержки

+

Пастеризация молока считается эффективной при

- А) отсутствии БГКП в 10 мл продукта и отрицательной реакции на фосфатазу

- В) отсутствии БГКП в 1 мл продукта и отрицательной реакции на фосфатазу
- С) отсутствии БГКП в 0,1 мл продукта и положительной реакции на фосфатазу
- Д) отсутствии БГКП в 10 мл продукта и положительной реакции на фосфатазу

+

Максимальный срок хранения пастеризованного молока до разлива составляет

- А) 4 часа
- В) 6 часов
- С) 8 часов
- Д) 10 часов

+

Скоропортящиеся молочные продукты должны храниться при температуре

- А) 0°C
- В) 2-6°C
- С) 7-8°C
- Д) 9-10°C

+

Последовательная подготовка сырья при производстве колбас включает

- А) разделку, обвалку, жиловку
- В) обвалку, жиловку, разделку
- С) жиловку, разделку обвалку
- Д) разделку, жиловку, обвалку

+

Последовательными этапами приготовления фарша колбас являются

- А) измельчение на волчке, посол, созревание, куттерование
- В) посол, созревание, куттерование, измельчение на волчке
- С) посол, созревание, измельчение на волчке, куттерование
- Д) куттерование, измельчение на волчке, посол, созревание

+

Температура гомогенной массы колбасного фарша после окончательного приготовления не должна превышать

- А) 14 градусов С
- В) 16 градусов С
- С) 12 градусов С
- Д) 20 градусов С

+

Содержание нитрита натрия в готовом колбасном изделии для детского питания не должно превышать

- А) 30 мг/кг
- В) 40 мг/кг
- С) 50 мг/кг
- Д) 60 мг/кг

+

Наименьшие потери аскорбиновой кислоты при тепловой обработке овощей и фруктов достигаются

- А) закладкой продукции в холодную воду с последующим постепенным нагревом и кипячением
- В) закладкой продукции в кипящую воду с последующим доведением до готовности при неинтенсивном кипении
- С) закладкой продукции в теплую воду с последующим быстрым нагревом и кипячением
- Д) закладкой продукции в теплую воду с последующим медленным нагревом до точки кипения

+

Нитрит натрия при производстве колбасных изделий вводится

А) на этапе посола в концентрации не выше 2,5% для фиксации цвета и консервации

В) на этапе жиловки в концентрации не выше 5% для фиксации вкуса и цвета

С) на этапе куттерования в концентрации не выше 2,5% для фиксации цвета и консервации

Д) на этапе формирования батонов в концентрации не выше 5% для фиксации вкуса и консервации

+

Фосфаты при производстве колбасных изделий вводятся для увеличения водосвязывающей способности фарша

А) на начальной стадии куттерования в количестве не более 0,4%

В) на начальной стадии куттерования в количестве не более 1%

С) на начальной стадии посола в количестве не более 0,8%

Д) на начальной стадии посола в количестве не более 1%

+

Последовательные этапы термической обработки колбасных изделий включают

А) обжарку, варку, охлаждение

В) варку, обжарку, охлаждение

С) охлаждение, обжарку, варку

Д) варку, охлаждение, обжарку

+

При варке колбасных изделий температура внутри батона должна достигать

А) 68-69°C

В) 70-74°C

С) 75-78°C

Д) 79-82°C

+

Производственные помещения и цехи хлебозавода запрещается размещать

А) в подвальных и полуподвальных помещениях

В) на первых этажах

С) на последних этажах

Д) в пристроенных помещениях

+

Перед входом в производственные помещения хлебозавода должны быть предусмотрены

А) коврики, смоченные дезинфицирующим раствором

В) механизмы для чистки обуви

С) шкафчики для переобувания

Д) тамбуры

+

Стены производственных помещений хлебозавода должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими материалами, дающими возможность проводить влажную уборку

А) на высоту не менее 1,55 м

В) на высоту не менее 1,65 м

С) на высоту не менее 1,75 м

Д) на высоту не менее 1,85 м

+

График проведения бактериологических исследований кремовой продукции содержится

А) в программе производственного контроля

В) в технических условиях на продукцию

С) в ГОСТе на продукцию

Д) в технологических картах

+

Оборудование, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, по окончании работы следует тщательно

- A) вымыть и дезинфицировать с последующим промыванием водой при температуре не ниже 65°C.
- B) вымыть с последующим промыванием водой при температуре не ниже 55°C.
- C) вымыть и дезинфицировать с последующим промыванием водой при температуре не ниже 50°C.
- D) вымыть водой при температуре не ниже 60°C и высушить

+

Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья

- A) в таре штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола и 50 см от стен
- B) в таре штабелями на стеллажах на расстоянии 10 см от уровня пола и 20 см от стен
- C) в таре в один ряд на стеллажах на расстоянии 25 см от уровня пола и 25 см от стен
- D) в открытых емкостях на подтоварниках на расстоянии 15 см от уровня пола и 30 см от стен

+

В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ

- A) Консервы в деформированной таре
- B) Не потрошеную дичь
- C) Грибы свежие культивируемые
- D) Мясо в полутушах

+

ПРЕДЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ОБРАБОТКА ПОСУДЫ С ТЕФЛОНОВЫМ (АНТИПРИГАРНЫМ) ПОКРЫТИЕМ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ КИПЯЧЕНИЕ СО СМЕНОЙ ВОДЫ В РЕЖИМЕ

- A) Три раза по 5 мин
- B) Два раза по 5 мин
- C) Три раза по 1 мин
- D) Два раза по 15 мин

+

В ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ МАГАЗИНАХ ЗАПРЕЩЕНА НАРЕЗКА И ПРОДАЖА ПО ЧАСТЯМ

- A) Бахчевых
- B) Сыров
- C) Масла сливочного
- D) Колбасных изделий

+

ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ БОЛЬШИНСТВА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ СОСТАВЛЯЕТ

- A) 2 - 6°C
- B) 7-10 °C
- C) минус 2 – 0 °C
- D) минус 8 - минус 4°C

+

КОЛИЧЕСТВО ПРИНИМАЕМЫХ В ОРГАНИЗАЦИЮ ТОРГОВЛИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ

- A) Объему работающего холодильного оборудования
- B) Объему работающего морозильного оборудования
- C) Количеству продавцов
- D) Площадям складских помещений

+

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ НА ПИЩЕВЫХ  
ОБЪЕКТАХ ВКЛЮЧАЕТ

- A) Сертификацию продукции
- B) Качественную гигиену производства
- C) Специальную оценку условий труда
- D) Систему менеджмента делопроизводства

+

В НЕСТАЦИОНАРНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ С ОДНИМ ПРОДАВЦОМ  
ЗАПРЕЩЕНА ПРОДАЖА

- A) Не расфасованной продукции
- B) Скоропортящейся продукции
- C) Плодоовощной продукции
- D) Хлебобулочной продукции

+

МАРКИРОВКА РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И НОЖЕЙ НЕОБХОДИМА ДЛЯ

- A) Соблюдения поточности
- B) Удобства использования
- C) Систематизации хранения
- D) Закрепления за определенным работником

+

ОХЛАЖДАЕМЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ДОЛЖНЫ  
ИМЕТЬ ОТДЕЛЬНЫЙ ВХОД/ВЫХОД

- A) Во двор
- B) Из горячего цеха
- C) В экспедицию
- D) Из складских помещений

+

В ВОДЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ДЕФРОСТИРОВАТЬ

- A) Рыбу
- B) Мясо
- C) Птицу
- D) Овощи

+

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД В РАМКАХ КЕЙТЕРИНГОВОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ ИХ СРОК ХРАНЕНИЯ В ТЕРМОСАХ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ  
\_\_\_\_\_ ЧАСОВ

- A) 3
- B) 5
- C) 2
- D) 4

+

ОСОБЕННО ТЩАТЕЛЬНОМУ МЫТЬЮ ПОДЛЕЖАТ СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ,  
ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- A) Салата
- B) Гарнира
- C) Первого блюда
- D) Второго блюда

+

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВСКРЫТЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ УПАКОВОК ПРИ  
СОБЛЮДЕНИИ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ РАЗРЕШАЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ \_\_\_\_\_ ЧАСОВ

- A) 12
- B) 6

C) 18

D) 24

+

СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЧАСТИ ПРОЕКТА ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНА ДАВАТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ОЦЕНИТЬ

A) Поточность раздельной обработки продукции до и после тепловой обработки

B) Количество посетителей за 1 час работы объекта

C) Количество работников пищевого объекта в смену

D) Размеры отдельных бытовых помещений

+

К ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ВНОСИМЫМ В ПРОЦЕССЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА ХИМИЧЕСКИМ ВЕЩЕСТВАМ ОТНОСЯТСЯ

A) Пестициды

B) Нитрозамины

C) Полихлорированные бифенилы

D) Токсичные элементы

+

К ТЕРМОСТАБИЛЬНЫМ КСЕНОБИОТИКАМ ОТНОСЯТСЯ

A) Акриламид

B) Нитраты

C) Нитриты

D) Фосфорорганические пестициды

+

НА ПИЩЕВОМ ОБЪЕКТЕ В ОЦИНКОВАННОЙ ПОСУДЕ ДОПУСКАЕТСЯ КРАТКОВРЕМЕННОЕ ХРАНЕНИЕ

A) Воды

B) Очищенных овощей

C) Молока

D) Компота

+

ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БЛЮД В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$

A) стабилизирует количество мезофильных микроорганизмов и препятствует токсинообразованию

B) способствует улучшению органолептических свойств

C) приводит к гибели мезофильных микроорганизмов

D) приводит к инаktivации токсинов

+

ВЕЛИЧИНА САНИТАРНО-ЗАЩИТНОЙ ЗОНЫ ДЛЯ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ПРОЕКТИРУЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ \_\_\_\_\_ ОБЪЕКТА

A) Класса опасности

B) Профиля

C) Площади

D) Мощности

+

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ ПОТОЧНОСТЬ РАЗДЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ

A) Сырой и готовой продукции

B) Мяса и птицы

C) Различных видов сырых овощей

D) Сырья и полуфабрикатов

+

ГОССАНЭПИДНАДЗОР ЗА ТЕКУЩИМ СОСТОЯНИЕМ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ ФОРМОЙ

- A) Оценки соответствия
- B) Организации производственного контроля
- C) Управления процессом производства
- D) Контроля условий труда

+

ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ НЕ МОГУТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ

- A) Водоснабжения
- B) Центрального отопления
- C) Систем ионизации воздуха
- D) Систем кондиционирования воздуха

+

В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О

- A) Результаты периодических медицинских осмотров и обследований
- B) Первичной плановой вакцинации
- C) Перенесенных оперативных вмешательств
- D) Имеющихся хронических соматических заболеваний

+

ПО КРИТИЧЕСКИМ КОНТРОЛЬНЫМ ТОЧКАМ ПРОВОДЯТ

- A) производственный контроль
- B) оценку соответствия пищевой продукции
- C) лабораторный контроль
- D) инструментальный контроль

+

ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЕМ ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ПОМЕЩЕНИЙ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА ЯВЛЯЕТСЯ СОЗДАНИЕ УСЛОВИЙ ДЛЯ

- A) обеззараживания воздуха
- B) изолированного приготовления различных видов кондитерских изделий
- C) сокращения времени технологических операций
- D) организации приточно-вытяжной вентиляции

+

ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ НАИМЕНЬШИЕ ПОТЕРИ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ДОСТИГАЮТСЯ ЗА СЧЕТ НЕДОПУЩЕНИЯ

- A) приготовления продукции при незакрытой крышке
- B) кипячения продукции
- C) запекания продукции
- D) накрывания кухонной посуды крышками

+

В ЛИЧНЫЕ МЕДИЦИНСКИЕ КНИЖКИ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ВНОСЯТ ДАННЫЕ О

- A) Результаты лабораторных исследований
- B) Сделанных в детстве прививках
- C) Перенесенных производственных травм
- D) Имеющихся острых соматических заболеваний

+

К РАБОТЕ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПЕРСОНАЛ

- A) Не прошедший гигиенической аттестации
- B) Не имеющий профильного образования
- C) Без стажа работы
- D) Без испытательного срока

+  
ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ПОЛНОГО НАБОРА НЕОБХОДИМОЙ  
СОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

- A) Изымается из оборота
- B) Реализуется по сниженной стоимости
- C) Реализуется в ускоренном порядке
- D) Подвергается экспертизе

+  
ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ НАРУШЕНИИ УСЛОВИЙ ЕЕ ХРАНЕНИЯ,  
НО БЕЗ ИЗМЕНЕННЫХ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ

- A) Подлежит гигиенической экспертизе без снятия с реализации
- B) Реализуется по сниженной стоимости
- C) Реализуется в ускоренном порядке
- D) Изымается из оборота и утилизируется

+  
ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ИМЕТЬ МАРКИРОВКУ ПРИ СОДЕРЖАНИИ ГМО  
БОЛЕЕ \_\_\_\_\_%

- A) 0,9
- B) 0,1
- C) 0,3
- D) 0,5

+  
ДОПУСТИМЫЕ КОНЦЕНТРАЦИИ МИГРАЦИИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ ДЛЯ

- A) компонентов столовой посуды
- B) полимеров, контактирующих с пищевыми продуктами
- C) токсичных элементов и радионуклидов, содержащихся в почвах сельскохозяйственных угодий
- D) химических соединений, присутствующих в воде, используемой для приготовления пищевых продуктов

+  
РАБОТНИКИ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ МОГУТ САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ

- A) Дезинфекцию
- B) Дезинсекцию
- C) Дератизацию
- D) Вывоз мусора

+  
В организациях общественного питания неполного цикла запрещено принимать

- A) неразделанную сырую животную продукцию
- B) мясные полуфабрикаты
- C) колбасные изделия
- D) творожные полуфабрикаты

+  
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ  
УСТАНОВЛИВАЮТСЯ

- A) Производителем
- B) Министерством торговли
- C) Контрольно-надзорными органами
- D) Органами по сертификации

+  
НА УПАКОВКЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖЕН  
БЫТЬ УКАЗАН НОМЕР

- A) Свидетельства о государственной регистрации

- В) Декларации о соответствии
- С) Сертификата соответствия
- Д) Удостоверения качества и безопасности

+

НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩЕНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЯЙЦА

- А) Утиные
- В) Куриные 1 сорта
- С) Перепелиные
- Д) Куриные столовые

+

НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ

- А) 65 °С
- В) 70 °С
- С) 60 °С
- Д) 55 °С

+

НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ИМЕЕТ СПЕЦИАЛЬНУЮ МАРКИРОВКУ В ЦЕЛЯХ

- А) Предупреждения пересечения потоков
- В) Предупреждения перемешивания разнородной продукции
- С) Удобства его использования персоналом
- Д) Количественного учета используемого инвентаря

+

НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ

- А) Продукцию домашнего приготовления
- В) Мороженую рыбу
- С) Консервы в стеклянных банках
- Д) Продукцию с истекающими сроками годности

+

НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИНИМАТЬ

- А) Не потрошеную курицу
- В) Масло сливочное с массовой долей жира менее 80%
- С) Луцканный горох
- Д) Обойную муку

+

ПОВТОРНОМУ КИПЯЧЕНИЮ ПОДЛЕЖАТ МЯСНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- А) Студней
- В) Салатов
- С) Начинок для блинчиков
- Д) Начинок для пирожков

+

В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НЕЛЬЗЯ ХРАНИТЬ

- А) Размороженный меланж
- В) Отварные овощи
- С) Мясной фарш
- Д) Сливочный крем

+

НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОМЫВКА ОТВАРЕННЫХ ГАРНИРОВ (МАКАРОНЫ, РИС) ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ

- A) Горячей кипяченой водой
- B) Бутилированной водой комнатной температуры
- C) Кипяченой водой комнатной температуры
- D) Холодной водопроводной водой

+

**В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НЕЛЬЗЯ ХРАНИТЬ**

- A) Заправленные салаты
- B) Мясные полуфабрикаты
- C) Отварной картофель
- D) Заварной крем

+

**РАЗМНОЖЕНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ РЕЗКО ЗАМЕДЛЯЕТСЯ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА В КРЕМЕ ВЫШЕ \_\_\_\_\_ %**

- A) 60
- B) 55
- C) 45
- D) 40

+

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

- A) Нитрит натрия
- B) Глутамат натрия
- C) Карбонат кальция
- D) Фосфат кальция

+

**ПРОДУКЦИЮ, НАХОДЯЩУЮСЯ В ОБОРОТЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ, ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ, НЕОБХОДИМО**

- A) Снять с реализации
- B) Использовать для приготовления кулинарных изделий
- C) Реализовать в течение ближайших 6 часов
- D) Реализовать со скидкой

+

**В ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ МАГАЗИНАХ МОГУТ РЕАЛИЗОВЫВАТЬСЯ ЗАПРАВЛЕННЫЕ САЛАТЫ, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО**

- A) Техническим условиям
- B) Технологическим картам
- C) ГОСТу
- D) Оригинальной рецептуре магазина

+

**В ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ МАГАЗИНАХ МОГУТ РЕАЛИЗОВЫВАТЬСЯ ЗАПРАВЛЕННЫЕ САЛАТЫ В ТЕЧЕНИЕ**

- A) Срока годности
- B) Одной рабочей смены
- C) Времени, необходимого для полной реализации
- D) Срока до поставки следующей партии

+

**В ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ МАГАЗИНАХ МОЖЕТ ПРИНИМАТЬСЯ СКОРОПОРТЯЩАЯСЯ ПРОДУКЦИЯ В КОЛИЧЕСТВЕ, СООТВЕТСТВУЮЩЕМ ОБЪЕМАМ**

- A) Исправного холодильного оборудования

- В) Недельного оборота
- С) Продаж предыдущего периода
- Д) Закупок по договорам

+

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ВЛАГИ НЕ БОЛЕЕ \_\_\_\_\_%

- А) 20
- В) 40
- С) 10
- Д) 30

+

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОМПОНЕНТЫ

- А) Лекарственных растений
- В) Субтропических плодов и ягод
- С) Морепродуктов
- Д) Грибов

+

НА ХЛЕБОЗАВОД ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ ОБРАТНО НЕ ПРИНИМАЕТСЯ ХЛЕБ

- А) С плесенью
- В) Черствый
- С) С механическими повреждениями
- Д) С истекшим сроком реализации

+

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ КРЕМОВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖЕН БЫТЬ УКАЗАН В

- А) Программе производственного контроля
- В) Технических условиях на продукцию
- С) ГОСТе на продукцию
- Д) Распоряжениях Роспотребнадзора

+

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ И ЦЕХИ ХЛЕБОЗАВОДА ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ

- А) В полуподвальных помещениях
- В) На первых этажах
- С) В пристроенных помещениях
- Д) На последних этажах

+

ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ СЫРОГО МОЛОКА ПО БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ ПРИМЕНЯЕТСЯ \_\_\_\_\_ПРОБА

- А) Редуктазная
- В) Фосфатазная
- С) Пероксидазная
- Д) Дегидрогеназная

+

РЕГЛАМЕНТИРУЕМАЯ ПЛОТНОСТЬ ПОСТУПАЮЩЕГО НА ЗАВОД СЫРОГО МОЛОКА СОСТАВЛЯЕТ \_\_\_\_\_г/см<sup>3</sup>

- А) 1,027
- В) 1,026
- С) 1,025
- Д) 1,028

+  
СОБЛЮДЕНИЕ ЩАДЯЩЕГО РЕЖИМА ПАСТЕРИЗАЦИИ ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОЦЕНИВАЕТСЯ ПО \_\_\_\_\_ ПРОБЕ

- A) пероксидазной
- B) фосфатазной
- C) редуктазной
- D) амилазной

+  
ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ НЕ РАЗРЕШЕНО ВКЛЮЧАТЬ В СОСТАВ

- A) Пастеризованного молока
- B) Кондитерских изделий
- C) Газированных напитков
- D) Йогуртов с фруктовыми наполнителями

+  
ГЛУТАМАТ НАТРИЯ ИМЕЕТ КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ ПО ВВЕДЕНИЮ В ПИЩЕВЫЕ РЕЦЕПТУРЫ ИЗ-ЗА ЕГО УЧАСТИЯ В БИОСИНТЕЗЕ

- A) Нейромедиаторов
- B) Гормонов
- C) Ферментов
- D) Гистаминоподобных веществ

+  
ПОДСЛАСТИТЕЛИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ПРИ СОЗДАНИИ ПИЩЕВЫХ РЕЦЕПТУР ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ЛЮДЕЙ С

- A) Избыточной массой тела
- B) Сердечно-сосудистыми патологиями
- C) Заболеваниями кишечника
- D) Анорексией

+  
ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ АГРАВИРОВАННЫХ КОЛИЧЕСТВ ПОДСЛАСТИТЕЛЯ \_\_\_\_\_ У ЛАБОРАТОРНЫХ ЖИВОТНЫХ ВОЗНИКАЕТ РАК МОЧЕВОГО ПУЗЫРЯ

- A) Сахарина
- B) Тауматина
- C) Аспартама
- D) Стевиозида

+  
ПОДСЛАСТИТЕЛЬ \_\_\_\_\_ ТЕРЯЕТ СЛАДКИЙ ВКУС ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТА

- A) Аспартам
- B) Сахарин
- C) Тауматин
- D) Стевиозид

+  
ОСНОВНЫМ ЭКОЛОГИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЕМ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫМ К СОВРЕМЕННЫМ ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ, КОНТАКТИРУЮЩИМ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ЯВЛЯЕТСЯ

- A) Способность к быстрой биодegradации
- B) Отсутствие пластификаторов
- C) Отсутствие искусственных красителей
- D) Высокая устойчивость в окружающей среде

+  
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НЕРЕАЛИЗОВАННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА ДОЛЖНЫ БЫТЬ

- A) утилизированы
- B) заморожены для последующей реализации в другие дни
- C) предварительно термически обработаны и ускоренно реализованы на следующий день
- D) ускоренно реализованы на следующий день без предварительной термической обработки

+

В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОМЫВАТЬ ПОЛКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА ТЕПЛОЙ ВОДОЙ С МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ И ПРОТИРАТЬ 1% РАСТВОРОМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ НЕ РЕЖЕ

- A) 1 раз в неделю
- B) 1 раза в месяц
- C) 1 раза в квартал
- D) 1 раза в год

+

В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ ЖИВУЮ РЫБУ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ХРАНИТЬ В АКВАРИУМЕ С ЧИСТОЙ ВОДОЙ И АЭРАЦИЕЙ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВОДЫ НЕ ВЫШЕ

- A) +10°C
- B) +15°C
- C) +20°C
- D) +22°C

+

В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ ЖИВУЮ РЫБУ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ХРАНИТЬ В АКВАРИУМЕ С ЧИСТОЙ ВОДОЙ И АЭРАЦИЕЙ В ТЕПЛОЕ ВРЕМЯ ГОДА НЕ БОЛЕЕ

- A) 24 часов
- B) 48 часов
- C) 36 часов
- D) 6 часов

+

В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ ЖИВУЮ РЫБУ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ХРАНИТЬ В АКВАРИУМЕ С ЧИСТОЙ ВОДОЙ И АЭРАЦИЕЙ В ХОЛОДНОЕ ВРЕМЯ ГОДА НЕ БОЛЕЕ

- A) 48 часов
- B) 36 часов
- C) 6 часов
- D) 24 часов

+

В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ СЕТИ (ПАЛАТКИ, АВТОЛАВКИ), ПРИ НАЛИЧИИ ОДНОГО РАБОЧЕГО МЕСТА, НАРЕЗКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ЧАСТЯМИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

- A) категорически запрещается
- B) допускается только при возможности повторной упаковки нарезанной продукции
- C) разрешается в случае использования одноразовых перчаток
- D) возможна при наличии рукавицы

+

В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ РЕАЛИЗАЦИЯ ВРАЗВЕС И НАРЕЗКА ЧАСТЯМИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (КРОМЕ БАХЧЕВОЙ), ПОСТУПИВШЕЙ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ

- A) допускается при наличии раковины для мытья рук и инвентаря
- B) категорически запрещается
- C) разрешается при использовании одноразовых перчаток

D) возможна только в случае повторной упаковки нарезанной продукции

+

**В ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОПУСКАЕТСЯ  
РАЗМОРАЖИВАНИЕ МЯСА В**

A) СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации.

B) в теплой воде

C) в холодной воде

D) около плиты

+

**В ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ СЫРЫЕ  
ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ  
ЗАКУСОК ОБРАБАТЫВАТЬ В СЛЕДУЮЩЕЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ :**

A) выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

B) выдерживать в холодной воде в течение 20 мин. с последующим промыванием в проточной воде

C) последовательно замачивать в теплой, затем в холодной воде в течение 10 мин. с последующим промыванием в проточной воде

D) тщательная обработка теплой проточной водой

+

**В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОПУСКАЕТСЯ РАЗДЕЛЬНАЯ  
ОБРАБОТКА РАЗДЕЛОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ ДЛЯ ГОТОВОЙ И СЫРОЙ ПРОДУКЦИИ**

**В**

A) производственных цехах

B) моечной столовой посуды

C) моечной кухонной посуды

D) моечной оборотной тары

+

**В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОПУСКАЕТСЯ ХРАНЕНИЕ ПРИ  
ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ +6° САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И НАРЕЗАННЫХ  
КОМПОНЕНТОВ ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ В НЕ ЗАПРАВЛЕННОМ ВИДЕ В ТЕЧЕНИЕ**

A) 12 часов

B) 24 часов

C) 48 часов

D) 36 часов

+

**В ЦЕЛЯХ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРИГОТОВЛЕННОЙ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СУТОЧНАЯ ПРОБА ДОЛЖНА ОТБИРАТЬСЯ НА  
ПИЩЕБЛОКАХ**

A) медицинских организаций

B) организаций общественного питания ВУЗов

C) организаций общественного питания промышленных предприятий

D) организаций общественного питания городской сети

+

**В ЦЕЛЯХ МИНИМИЗАЦИИ РИСКА ВОЗНИКНОВЕНИЯ УСЛОВИЙ ДЛЯ  
РАЗМНОЖЕНИЯ ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ РЕГИСТРАЦИЮ  
ПОКАЗАТЕЛЕЙ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ В ХОЛОДИЛЬНОМ ОБОРУДОВАНИИ И СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ  
НЕОБХОДИМО ВЕСТИ**

A) ежедневно

B) дважды в день

C) еженедельно

D) два раза в неделю

+

В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ РОСТА ПОЧВЕННЫХ МИКРОСКОПИЧЕСКИХ ГРИБОВ (ASSPERGILLUS) И ТОКСИНООБРАЗОВАНИЯ В ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУРАХ, СЛЕДУЕТ ПОДДЕРЖИВАТЬ ВЛАЖНОСТЬ В ХРАНИЛИЩАХ НЕ БОЛЕЕ

A) 10%

B) 18%

C) 22%

D) 25%

+

ВЛАДЕЛЕЦ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИМЕЕТ ПРАВО НАЧАТЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

A) после направления заявления о начале деятельности в государственный орган контроля (надзора)

B) после направления заявления о начале деятельности и проведения оценки соответствия объекта государственным органом контроля (надзора)

C) после направления заявления о начале деятельности и проведения оценки соответствия объекта органом, имеющим соответствующую аккредитацию

D) без заявления и проведения оценки соответствия объекта

+

ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБЪЕКТА

A) является бессрочной

B) действует в течение 1 года

C) действует в течение 3 лет

D) действует в течение 5 лет

+

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖАТ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ОБЪЕКТЫ:

A) предприятия по переработке молочного сырья и производству молочной продукции

B) предприятия общественного питания полного цикла

C) предприятия общественного питания, работающие на полуфабрикатах

D) специализированные предприятия торговли, реализующие сырое мясо и живую рыбу

+

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖАТ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ОБЪЕКТЫ:

A) предприятия по производству яиц сельскохозяйственной птицы и продуктов их переработки

B) предприятия общественного питания полного цикла

C) предприятия общественного питания, работающие на полуфабрикатах

D) специализированные предприятия торговли, реализующие сырое мясо и живую рыбу

+

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖАТ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ОБЪЕКТЫ:

A) предприятия, производящие убой продуктивных животных и птицы, переработка продуктов убоя для производства пищевой продукции;

B) предприятия общественного питания полного цикла

C) предприятия общественного питания, работающие на полуфабрикатах

D) специализированные предприятия торговли, реализующие сырое мясо и живую рыбу

+

ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖАТ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ОБЪЕКТЫ:

- A) предприятия по производству и переработки продукции аквакультуры и улова водных биологических ресурсов
- B) предприятия общественного питания полного цикла
- C) предприятия общественного питания, работающие на полуфабрикатах
- D) специализированные предприятия торговли, реализующие сырое мясо, птицу и живую рыбу

+

ДЛЯ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ВОЗДУХА БАКТЕРИЦИДНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ УСТАНОВЛЕНО НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ПОМЕЩЕНИИ

- A) холодного цеха
- B) первичной обработки сырья
- C) горячего цеха
- D) моечной столовой посуды

+

ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ТОКСИНООБРАЗОВАНИЯ ПРИ ХРАНЕНИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ, ЗАГРЯЗНЕННОГО МИКРОСКОПИЧЕСКИМИ ПОЧВЕННЫМИ ГРИБАМИ, ТЕМПЕРАТУРА В ХРАНИЛИЩЕ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ

- A) +10°C
- B) +15°C
- C) +18°C
- D) +20°C

+

ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ТОКСИНООБРАЗОВАНИЯ ПРИ ХРАНЕНИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ, ЗАГРЯЗНЕННОГО МИКРОСКОПИЧЕСКИМИ ПОЧВЕННЫМИ ГРИБАМИ, ВЛАЖНОСТЬ В ХРАНИЛИЩЕ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ

- A) 10%
- B) 12%
- C) 15%
- D) 18%

+

ДОПУСКАЕТСЯ НАЛИЧИЕ ОДНОГО ТУАЛЕТА ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ И ПЕРСОНАЛА С ВХОДОМ, ИЗОЛИРОВАННЫМ ОТ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИМЕЮЩИХ

- A) 20 посадочных мест
- B) 30 посадочных мест
- C) 40 посадочных мест
- D) 50 посадочных мест

+

ДОПУСКАЕТСЯ ХРАНЕНИЕ В ОДНОМ ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ УСЛОВИИ ИХ НАХОЖДЕНИЯ В ЗАКРЫТЫХ КОНТЕЙНЕРАХ И ГАСТРОЕМКОСТЯХ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИМЕЮЩИХ КОЛИЧЕСТВО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ МЕНЕЕ

- A) 25
- B) 30
- C) 35
- D) 45

+

ИНФОРМАЦИЯ О ЗАМЕНЕ ФРИТЮРНЫХ ЖИРОВ ДОЛЖНА ФИКСИРОВАТЬСЯ ОТВЕТСТВЕННЫМ ДОЛЖНОСТНЫМ ЛИЦОМ В ЭЛЕКТРОННОМ ИЛИ БУМАЖНОМ ВИДЕ И ХРАНИТЬСЯ НЕ МЕНЕЕ

- A) 3 месяцев
- B) 4 месяцев
- C) 6 месяцев
- D) 12 месяцев

+

К ДОГотовочным предприятиям относятся

- A) школьные столовые
- B) пищеблоки ДОУ
- C) комбинаты общественного питания
- D) школьная кулинарная фабрика

+

К Заготовочным предприятиям относятся

- A) комбинаты общественного питания
- B) пищеблоки ДОУ
- C) школьные столовые
- D) буфеты

+

К Задачам социально – гигиенического мониторинга относится

- A) анализ и оценка информации о качестве пищевой продукции, находящейся в обороте
- B) проведение предварительной экспертизы продукции перед ее выпуском
- C) гигиеническая оценка и установление соответствия обязательным требованиям партии пищевой продукции
- D) учет случаев возникновения пищевых отравлений и разработка мероприятий по их ликвидации

+

К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции допускается охлажденное мясо, мясо птицы, имеющее в любой точке измерения температуру не выше

- A) + 4°C
- B) +6°C
- C) +10°C
- D) +12°C

+

К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции допускается замороженное мясо (за исключением мяса кроликов), имеющее в любой точке измерения температуру не выше

- A) - 8 °C
- B) - 7°C
- C) -5°C
- D) -1°C

+

К предприятиям полного цикла относятся

- A) пищеблоки ДОУ
- B) школьные столовые
- C) комбинаты общественного питания
- D) буфеты

+

К производственным помещениям на предприятии общественного питания относится

- A) хлебрезка
- B) блок охлаждаемых камер для скоропортящихся продуктов
- C) кладовая для овощей
- D) помещение для хранения сухих продуктов

+

К ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ВНОСИМЫМ В ПРОЦЕССЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО И ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА КСЕНОБИОТИКАМ ОТНОСЯТСЯ

- A) нитраты
- B) токсичные элементы
- C) N-нитрозамины
- D) радионуклиды

+

К ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ВНОСИМЫМ В ПРОЦЕССЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО И ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА КСЕНОБИОТИКАМ ОТНОСЯТСЯ

- A) пестициды
- B) токсичные элементы
- C) N-нитрозамины
- D) полихлорированные бифенилы

+

К ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ВНОСИМЫМ В ПРОЦЕССЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО И ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА КСЕНОБИОТИКАМ ОТНОСЯТСЯ

- A) гормоны роста
- B) токсичные элементы
- C) N-нитрозамины
- D) радионуклиды

+

К ЭКОЛОГИЧЕСКИ ОБУСЛОВЛЕННЫМ КСЕНОБИОТИКАМ ОТНОСЯТСЯ

- A) радионуклиды
- B) пестициды
- C) антибиотики
- D) нитраты

+

К ЭКОЛОГИЧЕСКИ ОБУСЛОВЛЕННЫМ КСЕНОБИОТИКАМ ОТНОСЯТСЯ

- A) тяжелые металлы
- B) пестициды
- C) N-нитрозамины
- D) нитраты

+

КОМПЛЕКТОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРОВ И ТЕЛЕЖЕК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ ДЛЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ С УЧЕТОМ СРОКОВ ГОДНОСТИ ТАКОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖНО НАЧИНАТЬСЯ ДО НАЧАЛА МЕРОПРИЯТИЯ НЕ РАНЕЕ ЧЕМ ЗА

- A) 3 часа
- B) 2 часа
- C) 1 час
- D) 0.5 часа

+

МОМЕНТАЛЬНАЯ (ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНАЯ) ПАСТЕРИЗАЦИЯ МОЛОКА ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРИ

- A) высоком уровне механического загрязнения сырья
- B) производстве продуктов детского ассортимента
- C) наличии в нем нейтрализующих веществ

D) производстве продуктов диетического питания

+

МЯСНОЙ ФАРШ, ИЗГОТОВЛЕННЫЙ В ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ, ХРАНИТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ МИНУС 2 °С ДО ПЛЮС 4 °С НЕ БОЛЕЕ

A) 12 часов

B) 24 часа

C) 36 часов

D) 48 часов

+

МЯСНОЙ ЦЕХ МОЖЕТ БЫТЬ

A) спроектирован совместно с рыбным цехом

B) размещен внутри других производственных помещений

C) непосредственно связан с горячим и холодным цехом

D) расположен на кратчайшем расстоянии от камеры хранения отходов

+

НА МОЛОКОЗАВОД ПРИНИМАЕТСЯ НА ПЕРЕРАБОТКУ СЫРОЕ МОЛОКО С КИСЛОТНОСТЬЮ (0Т)

A) 18

B) 21

C) 19

D) 22

+

НА МОЛОКОЗАВОД ПРИНИМАЕТСЯ НА ПЕРЕРАБОТКУ СЫРОЕ МОЛОКО С ПЛОТНОСТЬЮ (Г/СМ<sup>3</sup>)

A) 1,027

B) 1,028

C) 1,026

D) 1,027

+

НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОТЕРЬ ВИТАМИНА С ПРИ ВАРКЕ ОВОЩЕЙ, НЕОБХОДИМО ГОТОВИТЬ ИХ

A) при закрытой крышке

B) на сильном огне

C) постоянно помешивая

D) в луженной медной посуде

+

НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫМ СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ РАВНОМЕРНОЕ ПРОГРЕВАНИЕ ПРОДУКТА И ГИБЕЛЬ ВЕГЕТАТИВНОЙ МИКРОФЛОРЫ ЯВЛЯЕТСЯ

A) варка

B) жарка

C) тушение

D) пассирование

+

НАЛИЧИЕ ДОКУМЕНТОВ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИХ СООТВЕТСТВИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ (СВИДЕТЕЛЬСТВО О ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ, ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ) ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ПРИ ЕЕ РЕАЛИЗАЦИИ

A) вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания

B) по заказам, в том числе путем доставки потребителю

C) продажи на вынос

D) кейтеринга

+  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПЕРЕДАЧУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАПРЕЩЕННОЙ  
ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ, В ЦЕЛЯХ ЕЕ ДАЛЬНЕЙШЕЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЛИ  
УНИЧТОЖЕНИЯ ВОЗЛАГАЕТСЯ НА

- A) владельца продукции
- B) производителя партии
- C) сотрудника Роспотребнадзора
- D) работника Россельхознадзора

+  
ПЕРЕВОЗКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ТРАНСПОРТНЫМИ  
СРЕДСТВАМИ В СООТВЕТСТВИИ С УСЛОВИЯМИ ПЕРЕВОЗКИ, УКАЗАННЫМИ

- A) изготовителем продукции
- B) реализатором продукции
- C) транспортной компанией, осуществляющей перевозку продукции
- D) владельцем личного транспорта, перевозящим продукцию

+  
ПОДЛЕЖИТ СНЯТИЮ С РЕАЛИЗАЦИИ, ЭКСПЕРТИЗЕ, УТИЛИЗАЦИИ,  
УНИЧТОЖЕНИЮ ПАРТИЯ ПРОДУКЦИИ

- A) не имеющая товаросопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность
- B) без указания сроков годности
- C) с явными признаками порчи
- D) с истекшими сроками годности

+  
ПОДЛЕЖИТ СНЯТИЮ С РЕАЛИЗАЦИИ, ЭКСПЕРТИЗЕ, УТИЛИЗАЦИИ,  
УНИЧТОЖЕНИЮ ПАРТИЯ ПРОДУКЦИИ

- A) не имеющая документации, подтверждающей прослеживаемость
- B) без указания сроков годности
- C) с явными признаками порчи
- D) с истекшими сроками годности

+  
ПОРЦИОНИРОВАНИЕ ОХЛАЖДЕННЫХ И ГОТОВЫХ К УПОТРЕБЛЕНИЮ БЛЮД, В  
ТОМ ЧИСЛЕ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК И САЛАТОВ, И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
ПРОИЗВОДИТСЯ В ПОМЕЩЕНИИ С ТЕМПЕРАТУРОЙ ВОЗДУХА НЕ ВЫШЕ

- A) +15°C
- B) +18°C
- C) +20°C
- D) +25°C

+  
ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ФРИТЮРНЫХ ЖИРОВ, ЖИРЫ, НЕПРИГОДНЫЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- A) подлежат сдаче на промышленную переработку
- B) выливаются в канализацию для бытовых стоков
- C) сливаются в канализацию для производственных сточных вод
- D) перерабатываются самостоятельно на предприятии

+  
ПРИ КЕЙТЕРИНГОВОМ ОБСЛУЖИВАНИИ БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ БЛЮД ДО 00С  
СПОСОБСТВУЕТ \_\_\_\_\_

- A) стабилизации микрофлоры
- B) полному уничтожению условно – патогенных микроорганизмов
- C) подавлению роста патогенных микроорганизмов

D) колонизации термофильных бактерий

+

ПРИ КЕЙТЕРИНГОВОМ ОБСЛУЖИВАНИИ СРОК ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД В ТЕРМОСАХ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ \_\_\_\_ ЧАСОВ

A) 3

B) 5

C) 4

D) 6

+

ПРИ ОТСУТСТВИИ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ НА ВРЕМЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

A) должна обеспечиваться бесперебойная доставка воды питьевого качества

B) деятельность пищевого объекта запрещается в любом случае

C) разрешается функционирование объекта при наличии технического водопровода

D) допускается работа объекта при наличии рукомойника

+

ПРИ ОЦЕНКЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА СЫРОГО МОЛОКА ПРИМЕНЯЕТСЯ РЕДУКТАЗНАЯ ПРОБА, ДЕМОНСТРИРУЮЩАЯ

A) общее количество микроорганизмов

B) степень кислотности

C) наличие нейтрализующих веществ

D) присутствие ветеринарных (зоотехнических) препаратов

+

ПРИЗНАЕТСЯ НЕКАЧЕСТВЕННОЙ И ПОДЛЕЖИТ ЭКСПЕРТИЗЕ, УТИЛИЗАЦИИ ИЛИ УНИЧТОЖЕНИЮ ПАРТИЯ ПРОДУКЦИИ

A) ее имеющая маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренных законодательством РФ

B) без указания сроков годности

C) с явными признаками порчи

D) с истекшими сроками годности

+

ПРИЗНАЕТСЯ ОПАСНОЙ И ПОДЛЕЖИТ УТИЛИЗАЦИИ ИЛИ УНИЧТОЖЕНИЮ БЕЗ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ ПАРТИЯ ПРОДУКЦИИ

A) с явными признаками порчи

B) ее имеющая маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренных законодательством РФ

C) не имеющая товаросопроводительной документации подтверждающей качество и безопасность

D) не имеющая документации, подтверждающей прослеживаемость

+

ПРИЗНАЕТСЯ ОПАСНОЙ И ПОДЛЕЖИТ УТИЛИЗАЦИИ ИЛИ УНИЧТОЖЕНИЮ БЕЗ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ ПАРТИЯ ПРОДУКЦИИ

A) с истекшими сроками годности

B) ее имеющая маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренных законодательством РФ

C) не имеющая товаросопроводительной документации подтверждающей качество и безопасность

D) не имеющая документации, подтверждающей прослеживаемость

+

ПРИЗНАЕТСЯ ОПАСНОЙ И ПОДЛЕЖИТ УТИЛИЗАЦИИ ИЛИ УНИЧТОЖЕНИЮ БЕЗ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ ПАРТИЯ ПРОДУКЦИИ

A) без указания сроков годности

- В) ее имеющая маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренных законодательством РФ
- С) не имеющая товаросопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность
- Д) не имеющая документации, подтверждающей прослеживаемость

+

ПРИТОЧНАЯ СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОЛЖНА БЫТЬ ОБЕСПЕЧЕНА ПРОТИВОПЫЛЕВЫМИ И БАКТЕРИЦИДНЫМИ ФИЛЬТРАМИ В ПОМЕЩЕНИЯХ

- А) отделки кондитерских изделий
- В) холодного цеха
- С) первичной обработки сырья
- Д) горячего цеха

+

ПРОИЗВЕДЕННЫЕ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СРОК ДЕЙСТВИЯ КОТОРЫХ ИСТЕК, ПОДЛЕЖАТ

- А) утилизации или уничтожению
- В) промышленной переработке в соответствии с нуждами организации
- С) повторной термической обработке и дальнейшему использованию
- Д) использованию на предприятии, не связанному с потреблением в пищу

+

РАБОТНИКАМИ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ЭПИДЕМИЧЕСКИМ ПОКАЗАНИЯМ ДОПОЛНИТЕЛЬНО МОГУТ ПРОВОДИТЬСЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ПРИВИВКИ ПРОТИВ

- А) брюшного тифа
- В) гриппа
- С) кори
- Д) ящура

+

РАБОТНИКАМИ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ЭПИДЕМИЧЕСКИМ ПОКАЗАНИЯМ ДОПОЛНИТЕЛЬНО МОГУТ ПРОВОДИТЬСЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ПРИВИВКИ ПРОТИВ

- А) паратифа
- В) столбняка
- С) кори
- Д) ящура

+

С МОМЕНТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ ГОТОВЫЕ БЛЮДА, ТРЕБУЮЩИЕ РАЗОГРЕВАНИЯ ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ, МОГУТ НАХОДИТЬСЯ НА РАЗДАЧЕ НЕ БОЛЕЕ

- А) 3 часов
- В) 4 часов
- С) 5 часов
- Д) 6 часов

+

С МОМЕНТА ОКОНЧАНИЯ СРОКА РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ДОЛЖНЫ ХРАНИТЬСЯ НЕ МЕНЕЕ

- А) 48 часов
- В) 36 часов
- С) 24 часов
- Д) 12 часов

+

СОТРУДНИКОВ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЯВЛЯЮЩИХСЯ НОСИТЕЛЯМИ ЦИСТ ПРОСТЕЙШИХ, НО НЕ ИМЕЮЩИХ ДРУГИХ ВЫЯВЛЕННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

- А) подвергают лечению без отстранения от работы с пищевой продукцией
- В) отстраняют от работы с последующим лечением, до получения отрицательных результатов на цисты
- С) переводят на работу, исключаящую контакт с пищевыми продуктами и проводят лечение
- Д) освобождают работы с дальнейшим запретом деятельности на пищевых объектах

СРОКИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ

- А) изготовителем продукции
- В) продавцом продукции
- С) техническими регламентами
- Д) СанПиНом

+

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ СНИЖЕНИЯ ОСТАТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ ФОП (ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, СВЯЗАНЫ С ИХ

- А) малой стойкостью к тепловой нагрузке
- В) тропностью к жировым тканям
- С) высокой устойчивости при хранении
- Д) способностью переходить в рассол

+

УСЛОВИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ, ОБОРОТА, ЭКСПЕРТИЗЫ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИЗЛОЖЕНЫ В

- А) СанПиНе «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- В) техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- С) ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевой продукции»
- Д) МР «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

+

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ, УСТАНОВЛИВАЮТСЯ

- А) изготовителем
- В) работниками Роспотребнадзора
- С) сотрудниками НИИ пищевой промышленности
- Д) владельцами предприятий торговли

+

ФРИТЮРНЫЕ ЖИРЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ (ИЗГОТОВЛЕНИИ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ВО ФРИТЮРЕ, ДОЛЖНЫ КОНТРОЛИРОВАТЬСЯ

- А) ежедневно
- В) дважды в день
- С) еженедельно
- Д) два раза в неделю

+

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ, ПЕРВЫЕ БЛЮДА, ГАРНИРЫ И НАПИТКИ (ТРЕТЬИ БЛЮДА) ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ ДОЛЖНЫ ОТБИРАТЬСЯ В КОЛИЧЕСТВЕ НЕ МЕНЕЕ

- А) 100 г.

- В) 50 г.
- С) 30 г.
- Д) 25 г.

+

ЭТИКЕТКИ (ЯРЛЫКИ) ОТ ТРАНСПОРТНОЙ УПАКОВКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
ПОСТАВЩИКА РЕКОМЕНДУЕТСЯ СОХРАНЯТЬ ДО

- А) окончания реализации пищевой продукции
- В) поступления продукции в реализацию
- С) в течение месяца после окончания реализации пищевой продукции
- Д) в течение 3 месяцев после окончания реализации пищевой продукции

+

## ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ

1. Доля белковых калорий в структуре энергетической ценности рациона составляет \_\_\_%
2. В обычных условиях животный белок должен составлять от общего белка \_\_\_\_\_%
3. Доля жировых калорий в структуре энергетической ценности рациона составляет \_\_\_%
4. Доля углеводных калорий в структуре энергетической ценности рациона составляет \_\_\_%
5. Молоко и жидкие молочные продукты источник \_\_\_\_\_ белка
6. Зерновые продукты являются основными источниками \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_
7. Природными источниками монодисахаридов (МДС) служат \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_
8. Ретиноловый эквивалент — это сочетание витаминной активности \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_
9. Источниками биодоступного кальция, рекомендованными для ежедневного включения в рацион, являются \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_
10. Источником биодоступного железа являются \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_
11. К методам воспроизведения (фактического питания) относят метод \_\_\_\_\_ и метод \_\_\_\_\_
12. Чтобы скорректировать состояние питания необходимо изменить \_\_\_\_\_
13. Наиболее опасная с позиции последствий для здоровья область депонирования жира в \_\_\_\_\_ области
14. Биомаркером дисбаланса углеводов у взрослого здорового человека является \_\_\_\_\_ гемоглобин
15. При организации питания детей необходимо круглогодично обеспечивать дополнительное обогащение рациона витамином \_\_\_\_\_
16. Рекомендуемый способ первичной тепловой обработки продуктов, загрязненных радионуклидами \_\_\_\_\_
17. Пищевые вещества, снижающие усвоение радионуклидов в желудочно-кишечном тракте \_\_\_\_\_
18. Антиоксидантными свойствами обладают витамины \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.
19. Интенсификация липонеогенеза происходит при избыточном поступлении \_\_\_\_\_
20. Риск развития избыточной массы тела связан с употреблением продуктов с высоким содержанием \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_

21. Дефицитное поступление с рационом \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_, способствует развитию остеопороза
22. Размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование должны обеспечивать соблюдение поточности \_\_\_\_\_
23. Сырье и готовые продукты следует хранить \_\_\_\_\_
24. Производственное помещение кондитерского цеха оборудуют \_\_\_\_\_ лампой
25. Раздельными должны быть складские помещения для \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ продуктов
26. Количество принимаемых скоропортящихся и замороженных продуктов должно соответствовать мощности \_\_\_\_\_ оборудования
27. Санитарно-ветеринарную экспертизу проводят в отношении \_\_\_\_\_ продукции животного происхождения
28. Содержание нитрита натрия контролируется в \_\_\_\_\_ изделиях
29. Этапами дотепловой обработки молока являются \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_
30. Ферменты молока, контролируемые при его тепловой обработке \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_
31. Фермент молока — показатель микробного загрязнения \_\_\_\_\_
32. В молоке недопустимо присутствие следующих ингибирующих и фальсифицирующих веществ \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_
33. При обнаружении в мясе трихинелл, мясо подлежит \_\_\_\_\_
34. Документом, подтверждающим качество пищевого продукта декларация \_\_\_\_\_
35. Государственной регистрации подлежит \_\_\_\_\_ продукция
36. Усвояемость кальция из молочных продуктов имеет следующую закономерность: чем \_\_\_\_\_ жирность продуктов, тем \_\_\_\_\_ усвояемость
37. Молочные продукты, рекомендованные для ежедневного использования в рационе \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_
38. Основным биодоступный микроэлемент мяса \_\_\_\_\_
39. Колбасные изделия отличаются неблагоприятными характеристиками нутриентного состава: высоким содержанием \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_
40. ПНЖК омега-3 присутствуют в значимом количестве в жире \_\_\_\_\_ рыб
41. Масса глазури на поверхности замороженной рыбы не должна превышать \_\_\_\_\_%
42. Опасные для человека гельминтозы, связанные с употреблением рыбы \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_
43. Энергетическая ценность кондитерских изделий в основном формируется за счет \_\_\_\_\_
44. С гигиенических позиций для включения в ежедневный рацион следует выбирать следующие продукты на основе зерновых \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_
45. В соевой муке помимо нутриентов содержатся \_\_\_\_\_ факторы
46. Овощи, фрукты и ягоды служат исключительными источниками витамина \_\_\_\_\_
47. Микотоксин, содержащийся в недоброкачественных овощах, фруктах, ягодах \_\_\_\_\_
48. Группы пищевых отравлений: \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ природы
49. Самый опасный бактериальный токсикоз \_\_\_\_\_
50. Пищевые отравления микробной этиологии возникают в результате массивного загрязнения пищевой продукции \_\_\_\_\_ микроорганизмами

## ТИПОВЫЕ СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ

### Задача 1

Ситуация. Методом частоты использования пищевых продуктов изучено фактическое питание мужчины Р., 37 лет. (Таблица С). Пищевой статус: масса тела – , рост – , окружность талии – . Положительная динамика массы тела наблюдается с 20 лет. Физическая активность – низкая, работа офисная. Энергозатраты – .....ккал.

#### Задание

- 1) Оцените пищевой статус мужчины Р., 37 лет.
- 2) Установите дисбаланс в данном продуктовом наборе
- 3) Проанализируйте возможные клинические и метаболические последствия данного фактического питания
- 4) Определите продукты из изученного рациона, которые целесообразно сократить или вовсе исключить из него;
- 5) Укажите конкретные продукты и способы их приготовления, для каждой группы (упоминаемой в колонке 1 Таблицы А), рекомендованные к ежедневному (еженедельному) включению в рацион (рассчитайте их количество и предложите вариант их включения в рацион данного человека).

### Задача 2

Ситуация. Методом 24-часового воспроизведения изучено фактическое питание мужчины 40 лет с энергозатратами .... ккал (Таблица А).

#### Задание

- 1) Рассчитайте потребность в белке (в общем и животном) для данного человека.
- 2) Укажите источники полноценного белка и продукты, имеющие дефицит незаменимых аминокислот в данном рационе.
- 3) Оцените белковую сбалансированность рациона для данного конкретного человека.
- 4) Определите продукты из изученного рациона, которые целесообразно сократить или вовсе исключить из него.
- 5) Укажите источники белка, рекомендованные к ежедневному включению в рацион, рассчитайте их количество и предложите конкретные продукты для данного человека.

### Задача 3

Ситуация. Для оценки организации питания детей от 3 до 7 лет с 10-часовым пребыванием в ДООУ №12 города Москвы изучался среднесуточный продуктовый набор и нутриентный состав (таблица С).

- Задание
- 1) Рассчитать дисбаланс (в %) между показателями фактической нутриентограммы рациона и потребностью в нутриентах;
  - 2) Определить с дефицитом/избытком каких пищевых продуктов может быть связан данный нутриентный дисбаланс
  - 3) Проанализировать возможные параметры пищевого статуса детей и последствия для их здоровья установленных пищевых дисбалансов.

### Задача 4

Ситуация. Город Н. Расположен на территории, загрязненной продуктами ядерного деления. В черте города находятся ТЭС и домостроительный комбинат, работающие на

местном сырье. Через город проходят крупные железнодорожная и автомагистраль, протекает река. Вокруг города расположены большие лесные массивы. При оценке состояния питания было изучено фактическое питание студентов 18- 24 лет методами воспроизведения, их пищевой статус и состояние здоровья Таблица 1).

#### Задание

1. Оценить экологический статус жителей города Н. (в т.ч. источники радиоактивного загрязнения, пути инкорпорации радионуклидов)
2. Установить соответствие/несоответствие поступающих с рационом энергии, белков, жиров, углеводов; оценить баланс внутри отдельных групп макронутриентов (белков и жиров), а также уровень поступления пищевых волокон и микронутриентов с учетом экологического статуса.
3. Определить за счет недостаточного (избыточного) поступления каких пищевых продуктов сформировался установленный нутриентный дисбаланс
4. Предположить выявленные в ходе изучения отклонения в показателях пищевого статуса (симптомы микронутриентного дисбаланса и лабораторные маркеры дисбаланса + маркеры эффективности функционирования антиоксидантной системы).

#### **Задача 5**

Ситуация: Акт проверки магазина «Продукты» (выписка)/или ресторана....

+ПРОТОКОЛ исследования проб пищевых продуктов

#### Задание

1. Указать санитарные правила, нормативы и другие официальные документы, необходимые для анализа и оценки ситуации и пищевой продукции.
2. Установить нарушения санитарного законодательства на пищевом объекте
3. Определить наличие на пищевом объекте потенциально опасной продукции и установить необходимость и порядок экспертизы пищевой продукции, отнесенной к потенциально опасной
4. Составить санитарно-эпидемиологическое (экспертное) заключение по образцу исследованных проб и определить порядок реализации партии продукции

#### **Задача 6**

Ситуация: Материалы расследования пищевого отравления....

#### Задание

1. Установить нарушения санитарного законодательства, выявленные по результатам внеплановой проверки поднадзорного объекта.
2. Проанализировать ситуацию с точки зрения причинно-следственных связей между обнаруженными санитарными нарушениями и возможностью возникновения пищевого отравления. Обосновать диагноз «Пищевое отравление». Предположить возможный этиологический фактор данного пищевого отравления.
3. Указать оперативные мероприятия на данном объекте.
4. Составить предписание должностного лица по устранению выявленных санитарноэпидемиологических нарушений.

#### **Задача 7**

Ситуация: Результаты исследования фактического питания методом 24-х часового воспроизведения (Таблица 1).

Задание:

1. Проанализируйте таблицу, выделив дефицитное и / или избыточное поступление отдельных нутриентов, возможные дисбалансы 1-го и 2-го уровня сбалансированности.
2. Предположите возможное дефицитное и / или избыточное поступление отдельных пищевых продуктов с предложенным рационом.
3. Перечислите маркеры пищевого статуса, необходимые для подтверждения сделанных предположений о макро- микронутрентном дисбалансе в изучаемом рационе питания.
4. Дайте рекомендации по коррекции предложенного рациона питания, с учетом частоты использования в питании отдельных групп пищевых продуктов.

**Задача 8**

Ситуация: При изучении пищевого статуса студентки установлено: ИМТ- ; ОТ/ОБ - ; кожные покровы:..... , признаки....., .....

Задание:

1. Определите, с дисбалансом каких нутриентов связаны выявленные отклонения в пищевом статусе студентки.
2. Перечислите группы пищевых продуктов, избыточное или недостаточное включение в рацион которых, вызвало указанные клинические проявления нутриентного дисбаланса
3. Укажите лабораторные маркеры недостаточного/ избыточного поступления нутриентов с пищей.
4. Разработайте рекомендации по коррекции питания студентки с учетом рекомендованной частоты использования продуктов.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕНУ) ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ.**

1. Оценка соответствия пищевого объекта санитарно – эпидемиологическим требованиям с целью предупреждения возникновения пищевого отравления микробной этиологии (на примере стафилококкового токсикоза).
2. Оценка соответствия предприятий торговли: контроль соблюдения обязательных требований к реализации продукции, контроль соблюдения правил личной гигиены сотрудниками.
3. Оценка соответствия предприятий торговли санитарно-гигиеническим требованиям: критические контрольные точки (ККТ), проверка соблюдения обязательных требований при хранении пищевой продукции
4. Предприятия общественного питания: виды, ККТ. Проверка соблюдения требований при приемке пищевой продукции.
5. Производственный контроль. Документация, подлежащая проверке в рамках выполнения программы производственного контроля
6. ККТ при производстве молока и молочной продукции.
7. ККТ при производстве мясной продукции
8. Оценка соответствия предприятий общественного питания по ходу технологического процесса. Нарушения санитарно-эпидемиологических требований, приводящие к микробному загрязнению пищевой продукции и способствующие размножению бактерий в пищевой продукции.
9. Основные причины микробной (бактериальной) контаминации продовольственного сырья и пищевых продуктов и их роль в возникновении пищевых отравлений
10. Пищевые отравления бактериальной природы: определение, порядок расследования пищевых отравлений. Установление подозреваемого продукта, отбор проб для лабораторного исследования.
11. Пищевые отравления: определение, классификация, причины возникновения пищевых отравлений микробной этиологии.
12. Пищевые отравления: определение, классификация, порядок расследования пищевых отравлений, оперативные и перспективные мероприятия на объекте
13. Оперативные и перспективные мероприятия на пищевом объекте при расследовании пищевого отравления (на примере стафилококкового токсикоза).
14. Оперативные и перспективные мероприятия на пищевом объекте при расследовании пищевого отравления (на примере токсикоинфекции).
15. Ботулизм. Этиология, патогенез, профилактика
16. Оперативные и перспективные мероприятия на пищевом объекте при расследовании пищевого отравления (на примере ботулизма).
17. Оценка соответствия пищевой продукции. Виды, порядок осуществления.
18. Виды оценки соответствия качества и безопасности не переработанного сырья и готовой продукции. Перечень продукции, подлежащей государственной регистрации.
19. Качество пищевой продукции. Определение и характеристики. Документация, подтверждающая качество и безопасность пищевой продукции.
20. Опасная /и или некачественная продукция. Действия специалиста Роспотребнадзора в отношении выявленной опасной/и или некачественной продукции.
21. Характеристики биологической безопасности пищевой продукции (прионы, вирусы, бактерии, гельминты, биотоксины).

22. Характеристики химической безопасности пищевой продукции: вещества, используемые целенаправленно и экологически обусловленные, их роль в возникновении пищевых отравлений немикробной этиологии
23. Способы деконтаминационной переработки сырья и пищевой продукции, содержащей фосфорорганические пестициды выше МДУ.
24. Ксенобиотики, нормируемые в растительной продукции. Пути реализации продукции, содержащей хлорорганические пестициды, выше МДУ.
25. Генетически модифицированные источники пищи. Цель и механизмы создания. Медико-биологическая оценка безопасности.
26. Сравнительная оценка продуктов животного происхождения по белковому компоненту: содержание, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость.
27. Сравнительная оценка продуктов животного происхождения по жировому компоненту: содержание, качественная характеристика, перевариваемость, усвояемость.
28. Сравнительная оценка продуктов животного происхождения по витаминному и минеральному компоненту. Гигиеническое обоснование частоты включения в рацион различных групп пищевых продуктов животного происхождения
29. Рекомендуемая структура мясопродуктов в рационе: количество и частота использования. Последствия алиментарного дефицита и избытка мясопродуктов в рационе. Ксенобиотики, нормируемые в данной продукции. Гельминтозы, связанные с употреблением мяса.
30. Рекомендуемая структура жидких молочных продуктов в рационе: количество и частота использования. Последствия алиментарного дефицита и избытка жидких молочных продуктов в рационе. Ксенобиотики, нормируемые в данной продукции.
31. Рыба и морепродукты как причина возникновения пищевых отравлений бактериальной и не бактериальной природы. Профилактические мероприятия.
32. Гигиеническое обоснование количества и частоты использования рыбы и морепродуктов в рационе. Ксенобиотики, нормируемые в данной продукции. Гельминтозы, связанные с употреблением рыбы. Фикотоксикозы.
33. Сравнительная оценка растительных продуктов по белковому компоненту: содержание, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость.
34. Сравнительная оценка продуктов растительного происхождения по витаминному и минеральному компоненту.
35. Сравнительная характеристика пищевой ценности и безопасности продуктов растительного происхождения (бобовых и зерновых). Рекомендуемые частота и количества потребления. Возможные причины потери качества зерновой продукции, приводящие к развитию алиментарно – зависимых заболеваний.
36. Характеристика пищевой ценности и безопасности продуктов переработки зерновых, фруктов и овощей, гигиенические рекомендации по частоте и количеству включения в рацион. Возможные причины потери качества, приводящие к возникновению пищевых отравлений.
37. Роль растительных продуктов в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний и развитии алиментарной адаптации.
38. Гигиеническое обоснование рекомендованного количества и частоты использования хлеба и хлебобулочных изделий. Последствия алиментарного дефицита и избытка хлеба и хлебобулочных изделий в рационе. Ксенобиотики, нормируемые в данной продукции. Картофельная болезнь. Плесневение.

39. Последствия алиментарного дефицита и избытка овощей и фруктов в рационе. Ксенобиотики, нормируемые в данной продукции. Пути реализации продукции, содержащей нитраты в количестве, превышающем МДУ
40. Сравнительная характеристика показателей качества растительной и животной продукции. Рекомендуемые количества и гигиеническое обоснование частоты включения в рацион.
41. Особенности организации питания людей старшего возраста. Рекомендации по структуре рациона.
42. Организация питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.
43. Гигиеническое обоснование изменения нутриентного состава рациона для питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия
44. Гигиенический контроль за организованным питанием детей дошкольного и школьного возраста (соответствие его санитарно – гигиеническим требованиям). Формы организации школьного питания с предпочтением выбора.
45. Особенности питания беременных и кормящих. Гигиенические рекомендации по составлению рациона.
46. Концепция сбалансированного питания. Автор. Уровни сбалансированности. Рациональное питание.
47. Сбалансированность белкового компонента в питании различных групп населения. Источники белка в рационе. Рекомендованная частота и количества. Метаболические последствия избыточного поступления белка. Биомаркеры дисбаланса
48. Сбалансированность жировых компонентов рациона (НЖК, ПНЖК, семейства ПНЖК, транс-изомеры жирных кислот). Источники скрытого жира. Жировые продукты ежедневного и еженедельного выбора. Медицинские последствия дисбаланса жиров в рационе. Биомаркеры алиментарного дисбаланса жиров.
49. Сбалансированность углеводных компонентов рациона (крахмал, моно- и дисахариды, пищевые волокна). Источники крахмала, пищевых волокон и моно-дисахаридов ежедневного и еженедельного выбора. Биомаркеры дисбаланса углеводов. Алиментарно-зависимые заболевания, связанные с дисбалансом углеводов.
50. Оценка состояния питания: методика, гигиенические требования к разработке рекомендаций по коррекции рациона.
51. Сравнительная оценка методов изучения фактического питания неорганизованного населения.
52. Алгоритм анализа и коррекции фактического питания, изученного методом 24-часового воспроизведения
53. Методы изучения фактического питания неорганизованного населения. Метод частоты использования пищевых продуктов. Алгоритм анализа и коррекции фактического питания, изученного методом частоты использования пищевых продуктов.
54. Методика оценки пищевого статуса. Этапы, показатели, интерпретация результатов
55. Нарушение структуры рациона питания как причина развития неоптимального пищевого статуса и риска развития алиментарно – зависимых заболеваний, пути его коррекции
56. Алгоритм оценки витаминной обеспеченности на примере витамина В2. Принципы коррекции рациона.

57. Алгоритм оценки витаминной обеспеченности организма на примере витаминов В6 и РР. Принципы коррекции рациона.
58. Симптомы и биомаркеры дефицита рибофлавина. Участие В2 в системе антиоксидантной защиты
59. Алгоритм оценки витаминной обеспеченности организма на примере витаминов В12 и фолиевой кислоты, их роль в профилактике алиментарно- зависимых заболеваний. Принципы коррекции рациона.
60. Алгоритм оценки достаточности поступления кальция с рационом. Значение кальция в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний его роль в развитии алиментарной адаптации
61. Железо: норматив для взрослого здорового человека, источники ежедневного и еженедельного выбора с различной степенью биодоступности. Синдром Пламмера-Винсона и биомаркеры дефицита железа.
62. Роль железа в развитии алиментарной адаптации. Маркеры обеспеченности организма. Рекомендации по коррекции рациона.
63. Кальций: норматив для взрослого здорового человека, источники ежедневного и еженедельного выбора. Биомаркеры дефицита кальция. Значение соотношения Са:Р. Биодоступность кальция из рациона.
64. Роль кальция в развитии алиментарной адаптации. Маркеры обеспеченности организма. Рекомендации по коррекции рациона.
65. Атерогенное действие отдельных жировых компонентов пищи, их вклад в развитие алиментарно-зависимых заболеваний, индикаторные параметры пищевого статуса. Рекомендуемая структура пищевого рациона антиатерогенной направленности и ее обоснование.
66. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания. Основные механизмы патогенеза Понятие «пищевого перехода».
67. Принципы алиментарной профилактики избыточной массы тела и ожирения. Гигиенические подходы к составлению рациона, направленного на снижение массы тела.
68. Природный и добавленный сахар. Источники в рационе. Последствия алиментарного избытка.
69. Рекомендуемая структура жировых продуктов в рационе: количество и частота использования. Последствия алиментарного дефицита и избытка жировых продуктов в рационе. Жировой дисбаланс в рационе, как фактор способствующий развитию алиментарно-зависимых заболеваний
70. Пищевые добавки, цели и условия их применения. Гигиенические риски использования пищевых добавок.