

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение: факультет естественных наук

Кафедра лабораторной диагностики, анатомии и физиологии

УТВЕРЖДАЮ

Врио декана факультета естественных наук

Воронов М. В.

« 12 »

Приложение к рабочей программе учебной дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
обучающихся по дисциплине

Гигиена и экология с санитарно-гигиенической экспертизой

По направлению подготовки 06.03.01 Биология

Профиль подготовки: Общая биология

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, очно-заочная

Курс: 3 (5-й семестр) – ОФО, 3 курс (8, 9-й семестр) - ОЗФО

Разработчик

к. мед. н., доцент Гаврик С. Ю.

Заведующий кафедрой лабораторной
диагностики, анатомии и физиологии

 Климочкина Е.М.

« 12 » 12 20 23 г.

Луганск, 2024

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на овладение следующими компетенциями:

Универсальными (УК):

Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8).

1.2. Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Универсальные		
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных влияний); УК-8.2 выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; УК-8.3 разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы	Знает: социальные и гигиенические аспекты питания населения; основы законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; основные официальные нормативные документы; показатели здоровья населения; факторы, формирующие здоровье человека (экологические, профессиональные, природно-климатические, эндемические, социальные, эпидемиологические, психоэмоциональные); заболевания, связанные с неблагоприятным воздействием климатических и социальных факторов; основы профилактической медицины, организации

	<p>участия в восстановительных мероприятиях</p>	<p>профилактических мероприятий, направленных на укрепление здоровья населения; методы санитарно-просветительной работы.</p> <p>Умеет: анализировать и оценивать состояние здоровья населения и влияние на него факторов окружающей и производственной среды; участвовать в организации и оказании лечебно-профилактической и санитарно-эпидемиологической помощи населению с учетом его социально-профессиональной и возрастно-половой структуры; выполнять профилактические, гигиенические мероприятия; проводить экологическую экспертизу и экологическое прогнозирование деятельности человека; оценивать факторы, влияющие на состояние здоровья; использовать в проф. деятельности первичную и вторичную профилактику (на основе доказательной медицины); устанавливать причинно-следственные связи изменений состояния здоровья от воздействия факторов среды обитания.</p> <p>Владеет навыками: проведения лабораторно-практических работ; проведения гигиенических и профилактических мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья населения.</p>
--	---	---

1.3. Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели)
УК-8	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в области гигиены, санитарии и экологии; - основные разделы работы санитарно-гигиенической лаборатории; - права и обязанности медицинского лаборанта санитарно-гигиенической лаборатории; - правила техники безопасности, охраны труда в отрасли и личной гигиены при работе в санитарно-гигиенической лаборатории; - определения основных гигиенических понятий и терминов; - классификацию факторов окружающей среды; - гигиенические характеристики факторов окружающей среды (воздуха, грунта, воды, производственных условий); - принципы гигиенического нормирования факторов окружающей среды; - гигиенические требования к оборудованию объектов факторов окружающей среды различного назначения; - гигиенические основы личной гигиены; - гигиенические требования к водоснабжению; - показатели качества питьевой воды; - основные положения и понятия в области радиационной гигиены; - основные законодательные и нормативные документы в области государственного санитарного надзора. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место в санитарно-гигиенической лаборатории; - соблюдать правила техники безопасности, охраны труда в отрасли и личной гигиены при работе в санитарно-гигиенической лаборатории; - работать с нагревательными приборами, лабораторной посудой, кислотами, щелочами, легковоспламеняющимися веществами; - оказывать первую медицинскую помощь; - работать с нормативно-законодательными документами; - измерять и давать оценку температурному режиму, влажности, скорости движения воздуха, атмосферному давлению; - отбирать пробы грунта для лабораторного исследования; - проводить исследования грунта; - отбирать пробы воды, консервировать их; - отбирать пробы сточной воды; - определять освещенность с помощью люксметра; - рассчитать световой коэффициент, коэффициент естественной освещенности, угол падения, угол отражения в помещении; - проводить физико-химическое исследование пищевых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - мяса, кулинарных изделий, колбас, - рыбы, - молока, кисломолочных продуктов, - хлеба, муки, - пищевых жиров, - баночных консервов, - безалкогольных напитков; - оценивать меню-раскладку;

	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать калорийность и химический состав готовых блюд; владеть: - применения теории гигиены и экологии в решении конкретных вопросов санитарной практики; - дозиметрическим и радиометрическим контролем за объектами окружающей среды; - методами определения содержания остаточного хлора в воде; -методами отбора проб пищевых продуктов для лабораторного исследования; - оформлением сопроводительной документации.
--	--

1.4. Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Система оценивания учебных достижений студентов очной формы обучения

Вид учебной работы	Количество баллов
5 семестр	
Устные ответы на практических работах	20
Выполнение и защита практической работы	15
Решение задач	5
Написание реферата	5
Самостоятельная работа	5
Экзамен	50
Итого за семестр:	100

Система оценивания учебных достижений студентов очно-зочной формы обучения

Вид учебной работы	Количество баллов
8 семестр	
Устные ответы на практических работах	20
Выполнение и защита практических работ	20
Решение задач	20
Написание реферата	20
Самостоятельная работа	20
Итого за семестр:	100
9 семестр	
Устные ответы на практических работах	20
Выполнение и защита практических работ	10
Решение задач	5
Написание реферата	5
Самостоятельная работа	10
Экзамен	50
Итого за семестр:	100

Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания экзамена	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	90 – 100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	83 – 89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75 – 82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63 – 74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетворительно	50 – 62	Е – посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	21 – 49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения	Не зачтено

		учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	
Неудовлетворительно	0 – 20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

2.1. Оценочные средства текущего контроля (типовые)

Вопросы для устного опроса:

1. Гигиена как наука, ее цели, задачи, содержание, методы гигиенических исследований. История возникновения гигиены как науки. Гигиена в Древнем мире, в средние века. Гигиена в наше время.
2. Медико-социальные проблемы демографических процессов. Особенности демографических показателей в различных регионах мира, отдельных странах и в республике. Методика изучения и оценка показателей природного движения. Методика изучения и оценка показателей смертности новорожденных.
3. Гигиеническое значение солнечной радиации. Методы определения интенсивности и профилактической дозы ультрафиолетового (УФ) излучения и его использование с целью профилактики заболеваний и санации воздушной среды.
4. Гигиеническое значение составляющих биосферы (атмосферы, гидросферы, литосферы).
5. Гигиена населенных мест Гигиена жилища. Микроклимат, отопление, вентиляция, природное и искусственное освещение, методы их измерения и

гигиеническая оценка. Методика определения и гигиеническая оценка температуры, влажности, скорости движения воздуха, их влияния на теплообмен. Исследование барометрического давления. Методики определения и гигиенической оценки природного и искусственного освещения. Методики определения концентрации CO_2 и окисление кислородом воздуха как показателей антропогенного загрязнения воздуха и вентиляции помещений.

6. Гигиеническое значение климата, погоды, их влияние на здоровье населения. Гигиеническая оценка комплексного влияния параметров микроклимата на теплообмен человека (кататермометрия, эквивалентно-эффективные, результирующие температуры). Методика гигиенической оценки влияния климато-погодных условий на здоровье человека. Акклиматизация. Профилактика метеотропных реакций.

7. Гигиена воды и водоснабжения. Гигиена грунта и очистка населенных мест. Методика санитарного обследования источников водоснабжения и отбора проб воды для бактериологического и санитарно-химического исследования. Методика оценки питьевой воды по результатам лабораторного анализа проб. Методы и способы очистки, обеззараживания воды при централизованном и децентрализованном водоснабжении.

8. Гигиена грунта и очистка населенных мест. Методика гигиенической оценки грунта по данным санитарного обследования участка и результатам лабораторного анализа проб. Санитарная очистка населенных мест. Общая схема и сооружения для очистки бытовых сточных вод.

9. Гигиена питания, его экологические и социальные проблемы. Методика оценки пищевого статуса человека, его потребность в пищевых веществах и энергии. Методика расчета энергозатрат человека и ее потребности в пищевых веществах. Методика изучения и оценка пищевого статуса человека и медицинского контроля за обеспечением организма витаминами.

10. Научные основы рационального, превентивного, лечебно-диетического и лечебно-профилактического питания. Методики оценки адекватного питания

по меню-раскладке, обеспечение витаминами. Оценка адекватности питания организованных коллективов по меню-раскладке.

11. Физиолого-гигиеническое значение пищевых нутриентов и гигиеническая характеристика пищевых продуктов. Методика экспертной оценки пищевых продуктов и готовых блюд по результатам их лабораторного анализа. Методика расследования случаев пищевых отравлений. Методы консервирования пищевых продуктов, их гигиеническая характеристика. Пищевые добавки, их гигиеническая характеристика.

12. Теоретические аспекты и методика профилактики алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний. Гигиенические основы лечебно-диетического и лечебно-профилактического питания. Гигиенический надзор за питанием различных возрастных групп, профессий, больных в стационарах, оздоровительных учреждениях. Парентеральное питание, его гигиеническое обоснование.

13. Гигиена и физиология труда. Методика гигиенической оценки тяжести и напряженности труда, вредностей трудового процесса. Санитарное законодательство в отрасли охраны труда. Методика гигиенической оценки тяжести и напряженности труда с целью профилактики переутомления и повышения трудоспособности. Гигиенические требования к режиму труда. Санитарное законодательство об охране труда.

14. Гигиеническая характеристика вредных факторов производственной среды и реакции организма на ее влияние. Методика гигиенической оценки опасных и вредных факторов производственной среды и реакция организма на их влияние. Схема токсикологического эксперимента. Методика гигиенической оценки шума и вибрации.

15. Гигиена детей и подростков. Закономерности роста и развития детского организма. Гигиена трудового, физического, психофизиологического обучения и воспитания детей и подростков. Методика их гигиенической оценки.

16. Методика оценки состояния здоровья и физического развития детей и подростков. Методы определения возрастных психофизиологических особенностей детей и подростков. Гигиеническая оценка режима дня и учебно-воспитательного процесса детей разных возрастных групп.

17. Методы исследования и оценка влияния факторов окружающей среды на здоровье детей и подростков. Определение группы здоровья и физического развития.

18. Основы предупредительного санитарного надзора. Методика «чтения» строительных чертежей при экспертизе проектов. Методика определения и гигиенической оценки коэффициента природной освещенности (КПО) с помощью графиков Данилюка и времени инсоляции помещений строений по архитектурно-строительным чертежам.

19. Гигиена лечебно-профилактических учреждений, их планирование и оборудование. Современные проблемы больничного строительства. Гигиенические меры оптимизации условий пребывания больных в лечебно-профилактических учреждениях. Профилактика внутрилабораторных инфекций. Профилактика ВИЧ инфекции в медицинских учреждениях.

20. Радиационная гигиена, противорадиационная защита в медицинских учреждениях и других объектах, использующих источники ионизирующей радиации. Методы и способы радиационного контроля.

21. Основы организации санитарно-гигиенических мероприятий при чрезвычайных ситуациях. Гигиена полевого размещения потерпевшего населения и гражданских формирований и условия их работы при ликвидации последствий катастроф.

22. Организация и проведение санитарного надзора за питанием гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях.

23. Организация и проведение санитарного надзора за водоснабжением гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях

при чрезвычайных ситуациях. Выбор источников воды и оценка ее качества с помощью табельных средств.

24. Гигиена труда особого состава войск при обслуживании объектов вооружения, военной техники, радиолокационных станций.

25. Здоровый образ жизни, личная гигиена. Физическая культура, основы закаливания. Профилактика алкоголизма, наркомании, токсикомании, табакокурения.

26. Понятие о психогигиене, психопрофилактике, медицинской биоритмологии и хроногигиене, методы их исследования и гигиеническая оценка.

27. Гигиена одежды и обуви. Гигиеническая оценка моющих средств, тканей и бытовой, производственной, больничной одежды.

2.2. Темы для подготовки мультимедийных презентаций

1. Гигиена как наука, ее цели, задачи, содержание, методы гигиенических исследований.
2. Медико-социальные проблемы демографических процессов
3. Гигиеническое значение окружающей среды и методы его исследования.
4. Гигиена населенных пунктов и жилища. Гигиена воздушной среды
5. Гигиеническое значение солнечной радиации
6. Гигиеническое значение составляющих биосферы (атмосферы, гидросферы, литосферы)
7. Гигиена населенных мест. Гигиена жилища
8. Гигиеническое значение климата, погоды, их влияние на здоровье населения
9. Гигиена воды и водоснабжения. Гигиена грунта, санитарная очистка населенных мест
10. Гигиена воды и водоснабжения. Гигиена грунта и очистка населенных мест
11. Гигиена грунта и очистка населенных мест

12. Гигиена общего питания
13. Гигиена питания, его экологические и социальные проблемы
14. Научные основы рационального, превентивного, лечебно-диетического и лечебно-профилактического питания
15. Физиолого-гигиеническое значение пищевых нутриентов и гигиеническая характеристика пищевых продуктов
16. Теоретические аспекты и методика профилактики алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний
17. Гигиена труда
18. Гигиена и физиология труда
19. Гигиеническая характеристика вредных факторов производственной среды и реакции организма на ее влияние
20. Гигиена детей и подростков.

2.3. Вопросы для проведения контрольной работы

1. Методика определения и гигиенической оценки коэффициента природной освещенности (КПО) с помощью графиков Данилюка и времени инсоляции помещений строений по архитектурно-строительным чертежам
2. Первичная профилактика ВИЧ инфекции
3. Гигиеническая оценка размещения и планирования отдельных структурных подразделений больницы по материалам проекта
4. Особенности планирования и обустройства специализированных больниц и отделений лечебно-профилактических учреждений, их планирование и оборудование
5. Исследование барометрического давления
6. Методики определения и гигиенической оценки природного и искусственного освещения

7. Методики определения концентрации CO₂ и окисление кислородом воздуха как показателей антропогенного загрязнения воздуха и вентиляции помещений
8. Гигиеническая оценка комплексного влияния параметров микроклимата на теплообмен человека. Методика гигиенической оценки влияния климато-погодных условий на здоровье человека. Акклиматизация. Профилактика метеотропных реакций
9. Методика санитарного обследования источников водоснабжения и отбора проб воды для бактериологического и санитарно-химического исследования
10. Методика оценки питьевой воды по результатам лабораторного анализа проб
11. Методы и способы очистки, обеззараживания воды при централизованном и децентрализованном водоснабжении
12. Методика гигиенической оценки грунта по данным санитарного обследования участка и результатам лабораторного анализа проб. Санитарная очистка населенных мест. Общая схема и сооружения для очистки бытовых сточных вод
13. Гигиеническая оценка условий пребывания больных и гигиена работы медицинских работников в лечебно-профилактических учреждениях
14. Врачебно-санитарный надзор за организацией питания в лечебных учреждениях
15. Методика и методы радиационного контроля и противорадиационной защиты персонала и радиационной безопасности населения при использовании ионизирующих излучений на производстве, при научных исследованиях, в лечебных заведениях. Расчетные методы оценки радиационной безопасности и параметров защиты от внешнего облучения.
16. Гигиеническая оценка противорадиационной защиты персонала и радиационной безопасности пациентов при применении

радионуклидов и других источников ионизирующих излучений в медицинских учреждениях. Радиационное загрязнение окружающей среды. Гигиенические аспекты аварии на Чернобыльской АЭС.

17. Гигиена полевого размещения гражданских формирований и условия их работы при ликвидации последствий катастроф. Природные и антропогенные катастрофы. Организация санитарно-гигиенических мероприятий при чрезвычайных ситуациях.
18. Организация проведения санитарного надзора за условиями работы ликвидаторов последствий чрезвычайных ситуаций.
19. Организация и проведение санитарного надзора за питанием гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях
20. Контроль за полноценностью и безопасностью питания. Проведение медицинской экспертизы продовольствия в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях
21. Организация и проведение санитарного надзора за водоснабжением гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях. Выбор источников воды и оценка ее качества с помощью табельных средств
22. Организация и проведение разведки источников водоснабжения при чрезвычайных ситуациях. Оценка качества воды полевыми методами (очищение, обеззараживание, дезактивация)
23. Гигиена труда особого состава войск при обслуживании объектов вооружения, военной техники, радиолокационных станций
24. Здоровый образ жизни, личная гигиена. Физическая культура, основы закаливания. Профилактика алкоголизма, наркомании, токсикомании, табакокурения
25. Понятие о психогигиене, психопрофилактике, медицинской биоритмологии и хроногигиене, методы их исследования и гигиеническая оценка.

2.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

ИТОГОВЫЕ ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Гигиена как наука, ее цели, задачи, содержание, методы гигиенических исследований.
2. История возникновения гигиены как науки, основные этапы развития и современное состояние гигиены.
3. Гигиеническое значение солнечной радиации.
4. Гигиеническое значение составляющих биосферы (атмосферы, гидросферы, литосферы).
5. Гигиена населенных мест.
6. Гигиена жилища.
7. Микроклимат, отопление, вентиляция, природное и искусственное освещение, методы их измерения и гигиеническая оценка.
8. Гигиеническое значение климата, погоды, их влияния на здоровье населения. Акклиматизация. Профилактика метеотропных реакций
9. Гигиена воды и водоснабжения.
10. Гигиена грунта, санитарная очистка населенных мест.
Гигиена питания, его экологические и социальные проблемы.
11. Научные основы рационального, превентивного, лечебно-диетического и лечебно-профилактического питания.
Физиолого-гигиеническое значение пищевых нутриентов и гигиеническая характеристика пищевых продуктов.
12. Теоретические аспекты и методика профилактики алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний. Гигиенические основы лечебно-диетического и лечебно-профилактического питания.
13. Парентеральное питание, его гигиеническое обоснование.
14. Гигиена и физиология труда. Санитарное законодательство об охране труда.

15. Гигиеническая характеристика вредных факторов производственной среды и реакции организма на ее влияние.
16. Основы предупредительного санитарного надзора. Методика «чтения» строительных чертежей при экспертизе проектов.
17. Гигиена лечебно-профилактических учреждений, их планирование и оборудование. Современные проблемы больничного строительства.
18. Гигиенические меры оптимизации условий пребывания больных в лечебно-профилактических учреждениях. Профилактика внутрилабораторных инфекций. Профилактика ВИЧ инфекции в медицинских учреждениях.
19. Радиационная гигиена, противорадиационная защита в медицинских учреждениях и других объектах, использующих источники ионизирующей радиации. Методы и способы радиационного контроля.
20. Основы организации санитарно-гигиенических мероприятий при чрезвычайных ситуациях. Гигиена полевого размещения потерпевшего населения и гражданских формирований и условия их работы при ликвидации последствий катастроф.
21. Организация и проведение санитарного надзора за питанием гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях.
22. Организация и проведение санитарного надзора за водоснабжением гражданских формирований и потерпевшего населения в полевых условиях при чрезвычайных ситуациях. Выбор источников воды и оценка ее качества с помощью табельных средств.
23. Гигиена труда особого состава войск при обслуживании объектов вооружения, военной техники, радиолокационных станций.
24. Здоровый образ жизни, личная гигиена. Физическая культура, основы закаливания. Профилактика алкоголизма, наркомании, токсикомании, табакокурения.

25. Понятие о психогигиене, психопрофилактике, медицинской биоритмологии и хроногигиене, методы их исследования и гигиеническая оценка.
26. Гигиена одежды и обуви.
27. Гигиеническая оценка моющих средств, тканей и бытовой, производственной, больничной одежды.
28. Профилактика алкоголизма, наркомании, токсикомании, табакокурения.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

29. Ведущие отечественные ученые гигиенисты.
30. Статистический метод гигиенических исследований.
31. Атмосферное электричество и солнечная радиация, их гигиеническое значение.
32. Ионизирующее излучение. Виды излучений. Значение для здоровья человека. Радиационные нормы. Действие ионизирующей радиации на организм, обеспечение радиационной безопасности.
33. Загрязнение и самоочищение источников водоснабжения и грунта.
34. Лечебное питание. Виды диет.
35. Акт обследования жилого дома (общежития).
36. Акт разрешения на строительство жилого дома. Нормы, методы оценки.
37. Акт разрешения на строительство медицинского помещения. Нормы, методы оценки. Риски.
38. Акт разрешения на строительство бактериологической, вирусологической лаборатории. Нормы, методы оценки. Риски.

Банк тестовых заданий

ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ГИГИЕНЫ

Выберите один правильный ответ.

1. ВТОРИЧНУЮ ПРОФИЛАКТИКУ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПРОВОДЯТ СРЕДИ

- 1) здоровых людей
- 2) больных людей
- 3) родственников больных

2. ПЕРВИЧНУЮ ПРОФИЛАКТИКУ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПРОВОДЯТ СРЕДИ

- 1) больных на стационарном этапе реабилитации
- 2) больных людей на санаторно-курортном этапе реабилитации
- 3) здоровых людей

3. СТРОИТЕЛЬНАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ КЛИМАТА ОСНОВАНА НА

- 1) длительности безморозного периода
- 2) длительности сохранения устойчивого снегового покрова
- 3) средних температур самого холодного и самого тёплого месяцев года

4. ЕСТЕСТВЕННЫЕ БИОГЕОХИМИЧЕСКИЕ ПРОВИНЦИИ – ЭТО ТЕРРИТОРИИ

- 1) с повышенным или пониженным содержанием веществ, определяющих плодородие почвы
- 2) с повышенным содержанием химических веществ – техногенных загрязнителей окружающей среды
- 3) с повышенным или пониженным содержанием микроэлементов в объектах

окружающей среды

5. ПРИЗЕМНЫЙ СЛОЙ АТМОСФЕРЫ – ЭТО

- 1) стратосфера
- 2) экзосфера
- 3) тропосфера
- 4) ионосфера

6. ДИАПАЗОН ДЛИН ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ВОЛН ВИДИМОЙ ОБЛАСТИ СОЛНЕЧНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ ____ НМ

- 1) 180-280
- 2) 280-400
- 3) 400-760
- 4) 760-1100

7. БОЛЕЗНЬ МИНАМАТА – ЭТО ОТРАВЛЕНИЕ

- 1) ядохимикатами
- 2) кадмием
- 3) ртутью
- 4) свинцом

8. СОДЕРЖАНИЕ КИСЛОРОДА В АТМОСФЕРНОМ ВОЗДУХЕ СОСТАВЛЯЕТ ____ %

- 1) 15
- 2) 21
- 3) 31

4) 40

9. ТЕРМИН «ПОЛИМОРБИДНОСТЬ» ОЗНАЧАЕТ МНОЖЕСТВО

1) симптомов заболевания у одного человека

2) заболеваний у одного человека

3) нозологических форм заболеваний у обследованного контингента

10. НОРМИРОВАНИЕ НЕБЛАГОПРИЯТНЫХ ФАКТОРОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ЯВЛЯЕТСЯ ОДНОЙ ИЗ ЗАДАЧ _____ ПРОФИЛАКТИКИ

1) первичной

2) вторичной

3) третичной

11. ДИАПАЗОН ДЛИН ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ВОЛН ИНФРАКРАСНОЙ ОБЛАСТИ СОЛНЕЧНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ _____ НМ

1) 760-2800

2) 280-400

3) 400-760

4) 180-280

12. ДИАПАЗОН ДЛИН ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ВОЛН УЛЬТРАФИОЛЕТОВОЙ РАДИАЦИИ СОЛНЦА, ДОСТИГАЮЩЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ, СОСТАВЛЯЕТ _____ НМ

1) 760-2800

2) 280-400

3) 400-760

4) 180-280

13. ПЕРВИЧНАЯ ПРОФИЛАКТИКА – ЭТО СИСТЕМА МЕРОПРИЯТИЙ, НАПРАВЛЕННЫХ НА

1) реабилитацию больных, утративших возможность полноценной жизнедеятельности

2) устранение или ослабление существующих факторов риска развития заболевания

3) предупреждение прогрессирования или обострения заболевания

14. ТРЕТИЧНАЯ ПРОФИЛАКТИКА – ЭТО КОМПЛЕКС МЕРОПРИЯТИЙ, НАПРАВЛЕННЫХ НА

1) реабилитацию больных, утративших возможность полноценной жизнедеятельности

2) устранение или ослаблению существующих факторов риска развития заболевания

3) предупреждение прогрессирования или обострения заболевания

15. БАКТЕРИОСТАТИЧЕСКАЯ АКТИВНОСТЬ АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ СРЕДСТВ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОХРАНЯЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ _____ ЧАСОВ

1) 2

2) 4

3) 8

4) 12

16. АНТИБАКТЕРИАЛЬНАЯ ФУНКЦИЯ КОЖИ ПОВЫШАЕТСЯ ПРИ _____ рН КОЖИ

- 1) кислой
- 2) щелочной
- 3) нейтральной

17. НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНЫЙ СПОСОБ ПРОФИЛАКТИКИ КАРИЕСА ЗУБОВ

- 1) приём фторсодержащих таблеток
- 2) использование фторсодержащих зубных лаков
- 3) использование жевательной резинки
- 4) использование ополаскивателя для полости рта

18. ПДК ХИМИЧЕСКОГО ВЕЩЕСТВА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НИЖЕ УРОВНЯ, ВЫЗЫВАЮЩЕГО

- 1) хронические заболевания
- 2) физиологические признаки болезни
- 3) защитно-приспособительные сдвиги
- 4) острые заболевания

19. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОРОГОВЫХ ПО ЗАПАХУ КОНЦЕНТРАЦИЙ ВРЕДНЫХ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ПРОВОДЯТ НА

- 1) людях-волонтерах
- 2) мышах чистых линий
- 3) белых беспородных крысах

20. ПРИ ПРОСМОТРЕ ТЕЛЕПЕРЕДАЧ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УДЕЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ

ПОДСВЕТА ПОМЕЩЕНИЯ _____ Вт/м²

- 1) 1-3
- 2) 7-9
- 3) 30-35
- 4) 15-20

21. ОПТИМАЛЬНЫЙ МЕТОД ПРОФИЛАКТИКИ БАКТЕРИАЛЬНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ЗУБНОЙ ЩЁТКИ

- 1) погружение в раствор карболовой кислоты
- 2) погружение в этиловый спирт
- 3) покрытие мыльной пеной
- 4) обработка поваренной солью

22. УГОЛ ПРОСМОТРА ТЕЛЕПЕРЕДАЧ ПО ГОРИЗОНТАЛИ К ЦЕНТРУ ПЛОСКОСТИ

ЭКРАНА ДОЛЖЕН СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ _____ ГРАДУСОВ

- 1) 60
- 2) 90
- 3) 120
- 4) 150

23. ЗАБОЛЕВАНИЕ – БИОЛОГИЧЕСКИЙ МАРКЁР ЭКОЛОГИЧЕСКОГО НЕБЛАГОПОЛУЧИЯ НАСЕЛЁННОГО МЕСТА –

- 1) бронхиальная астма
- 2) гипертоническая болезнь
- 3) сахарный диабет
- 4) язвенная болезнь желудка

24. РАЗОВАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ПДК УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ДЛЯ СОДЕРЖАЩИХСЯ В АТМОСФЕРНОМ ВОЗДУХЕ ВРЕДНЫХ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ

- 1) обладающих запахом
- 2) наиболее часто встречающихся в атмосфере
- 3) обладающих резорбтивным действием
- 4) имеющих канцерогенные свойства

25. КИСЛОТНЫЕ ДОЖДИ ЯВЛЯЮТСЯ СЛЕДСТВИЕМ ПОВЫШЕНИЯ КОНЦЕНТРАЦИИ В АТМОСФЕРЕ

- 1) озона
- 2) окислов серы
- 3) азота
- 4) углерода

26. У ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ ДОЛЯ ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ В СОЛНЕЧНОМ СПЕКТРЕ _____ %

- 1) 1
- 2) 40
- 3) 49
- 4) 59

27. У ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ ДОЛЯ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ В СОЛНЕЧНОМ СПЕКТРЕ _____ %

- 1) 1
- 2) 40
- 3) 59
- 4) 60

28. У ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ ДОЛЯ ВИДИМОГО ИЗЛУЧЕНИЯ В СОЛНЕЧНОМ СПЕКТРЕ _____ %

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

29. МАГНИТНЫЕ БУРИ ОБУСЛОВЛЕННЫ

- 1) изменениями солнечной активности
- 2) изменением электрического поля Земли
- 3) электромагнитным загрязнением антропогенного происхождения

30. ЦЕЛЬЮ ТЕКУЩЕГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА ЯВЛЯЕТСЯ КОНТРОЛЬ НАД

- 1) санитарным состоянием объектов в процессе их эксплуатации
- 2) соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при проектировании объекта

3) соблюдением гигиенических норм при отводе земельного участка под новое строительство

31. МИНИМАЛЬНАЯ ВЕЛИЧИНА БИОДОЗЫ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОГО ОБЛУЧЕНИЯ, ДОСТАТОЧНАЯ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ РАХИТА

- 1) 1
- 2) 1/2
- 3) 1/8

32. СТЕКЛО, ПРОПУСКАЮЩЕЕ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ,

- 1) увиолевое
- 2) органическое
- 3) просвинцованное
- 4) поликарбонатное

33. ПОДДЕРЖАНИЕ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАДАННЫХ ПАРАМЕТРОВ МИКРОКЛИМАТА ВОЗМОЖНО ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- 1) приточно-вытяжной вентиляции
- 2) воздушного душа
- 3) кондиционера
- 4) тепловентилятора

34. РАННЯЯ ДИАГНОСТИКА ЗАБОЛЕВАНИЙ ОТНОСИТСЯ К _____ ПРОФИЛАКТИКЕ

- 1) первичной
- 2) вторичной
- 3) третичной

35. ТЕПЛООТДАЧА ОРГАНИЗМА ПУТЁМ КОНВЕКЦИИ УСИЛИВАЕТСЯ ПРИ УВЕЛИЧЕНИИ

- 1) скорости движения воздуха
- 2) степени ионизации воздуха
- 3) барометрического давления
- 4) температуры воздуха

36. РАЗВИТИЕ ПАРНИКОВОГО ЭФФЕКТА СВЯЗАНО С ПОВЫШЕНИЕМ КОНЦЕНТРАЦИИ В АТМОСФЕРЕ

- 1) озона
- 2) окислов серы
- 3) окислов азота
- 4) углекислого газа

37. КОЛИЧЕСТВО ЛЁГКИХ АЭРОИОНОВ ПРИ ЗАГРЯЗНЕНИИ ВОЗДУХА

- 1) увеличивается

2) уменьшается

3) остаётся без изменения

38. БЛАГОПРИЯТНОЕ ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ ОКАЗЫВАЮТ АЭРОИОНЫ

1) лёгкие отрицательные

2) тяжёлые положительные

3) нейтральные

39. ФИЗИЧЕСКИЙ ФАКТОР ВОЗДУШНОЙ СРЕДЫ, ОКАЗЫВАЮЩИЙ НАРКОТИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ

1) влажность

2) подвижность

3) высокая температура

4) низкая температура

40. ДЕФИЦИТ НАСЫЩЕНИЯ ВОЗДУХА ВОДЯНЫМИ ПАРАМИ – ЭТО

1) разность между максимальной и абсолютной влажностью

2) разность между абсолютной и относительной влажностью

3) разность между максимальной и относительной влажностью

41. ДЕФИЦИТ НАСЫЩЕНИЯ ВОЗДУХА ВОДЯНЫМИ ПАРАМИ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ ПРИ

1) увеличении влажности воздуха

2) снижении влажности воздуха

3) сочетании высокой влажности и низкой температуры воздуха

42. ТЕМПЕРАТУРА СТЕН ОБИТАЕМОГО ПОМЕЩЕНИЯ В ХОЛОДНОЕ ВРЕМЯ ГОДА

НЕ ДОЛЖНА ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ НОРМАТИВНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА БОЛЕЕ ЧЕМ НА _____°C

1) 2

2) 4

3) 6

43. ОСНОВНАЯ ПРИЧИНА ВЫСОТНОЙ БОЛЕЗНИ – ЭТО _____ ВО ВДЫХАЕМОМ ВОЗДУХЕ

1) пониженное содержание кислорода

2) повышенное содержание кислорода

3) повышенное содержание углекислого газа

4) повышенное парциальное давление азота

44. ОСНОВНОЕ ЗВЕНО ПАТОГЕНЕЗА КЕССОННОЙ БОЛЕЗНИ – ПОВЫШЕННАЯ РАСТВОРИМОСТЬ В КРОВИ

1) углекислого газа

2) кислорода

3) азота

45. ПОЛЯ ФИЛЬТРАЦИИ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ОЧИСТКИ НАСЕЛЁННЫХ МЕСТ ОТ

1) твёрдых бытовых отходов

2) промышленных сточных вод

3) бытовых (хозяйственно-фекальных) сточных вод

46. ПОЛЯ ОРОШЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ _____ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД

- 1) механической
- 2) химической
- 3) биологической

47. ДЛЯ РАБОТАЮЩИХ В КЕССОНЕ НА КАЖДЫЕ 20 М ПОГРУЖЕНИЯ НЕОБХОДИМО УВЕЛИЧИВАТЬ ДАВЛЕНИЕ НА _____ АТМОСФЕРЫ

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

48. ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ КЕССОННОЙ БОЛЕЗНИ ИСПОЛЬЗУЮТ ЗАМЕНУ АЗОТА ВДЫХАЕМОГО ВОЗДУХА

- 1) гелием
- 2) водородом
- 3) углекислым газом
- 4) кислородом

49. ЕСТЕСТВЕННАЯ РАДИОАКТИВНОСТЬ ВОЗДУХА МИНИМАЛЬНА

- 1) зимой
- 2) весной
- 3) летом
- 4) осенью

50. ПО ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЫ ЦИКЛОНЫ ПЕРЕМЕЩАЮТСЯ В НАПРАВЛЕНИИ С

- 1) запада на восток
- 2) востока на запад
- 3) севера на юг

51. МЕТЕОРОЛОГИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ ХАРАКТЕРИЗУЮТ _____ СВОЙСТВА ВОЗДУХА

- 1) химические
- 2) биологические
- 3) физические

52. ГИПОКСИЧЕСКИЙ ТИП МЕТЕОПАТИЧЕСКОЙ РЕАКЦИИ ВОЗНИКАЕТ ПРИ СОЧЕТАНИИ

- 1) пониженного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха
- 2) пониженного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 3) повышенного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 4) повышенного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха

53. СПАСТИЧЕСКИЙ ТИП МЕТЕОПАТИЧЕСКОЙ РЕАКЦИИ ВОЗНИКАЕТ ПРИ СОЧЕТАНИИ

- 1) пониженного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха
- 2) пониженного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 3) повышенного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 4) повышенного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха

54. АРТРОЛОГИЧЕСКИЙ ТИП МЕТЕОПАТИЧЕСКОЙ РЕАКЦИИ ВОЗНИКАЕТ ПРИ СОЧЕТАНИИ

- 1) пониженного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха
- 2) пониженного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 3) повышенного атмосферного давления с пониженной влажностью воздуха
- 4) повышенного атмосферного давления с повышенной влажностью воздуха

55. ПОЧВА УЧАСТВУЕТ В БИОЛОГИЧЕСКОМ ЦИКЛЕ РАЗВИТИЯ ГЕЛЬМИНТА

- 1) описторха
- 2) аскариды
- 3) бычьего цепня
- 4) трихинеллы

56. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА ПРЕДПРИЯТИЙ I КЛАССА ОПАСНОСТИ ДОЛЖНА БЫТЬ ОЗЕЛЕНЕНА НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ НА _____ %

- 1) 10
- 2) 40
- 3) 60

57. ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ЗАКОНОМЕРНОСТЕЙ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ЗАБОЛЕВАНИЙ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ _____ МЕТОД

- 1) клинический
- 2) эпидемиологический
- 3) санитарно-статистический

58. СПОСОБНОСТЬ ПОЧВЫ УДЕРЖИВАТЬ ВОДУ С ПОМОЩЬЮ СОРБЦИОННЫХ И КАПИЛЛЯРНЫХ СИЛ – ЭТО

- 1) влагоемкость
- 2) водопроницаемость
- 3) капиллярность

59. С ПОВЫШЕНИЕМ ВЛАЖНОСТИ ВОЗДУХА РАССЕЙВАНИЕ АТМОСФЕРНЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ

- 1) снижается
- 2) повышается
- 3) не изменяется

60. ОСНОВОПОЛОЖНИК УЧЕНИЯ ОБ АНОМАЛЬНЫХ ЕСТЕСТВЕННЫХ БИОГЕОХИМИЧЕСКИХ ПРОВИНЦИЯХ

- 1) В.В. Докучаев
- 2) Р.Д. Габович
- 3) А.П. Виноградов
- 4) Н. П. Лащенко

61. ПРИБОР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ ТЕПЛОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

- 1) термограф
- 2) актинометр
- 3) максимальный термометр
- 4) анемометр

62. В ПРОЦЕССЕ САМООЧИЩЕНИЯ ПОЧВЫ ЕЁ САНИТАРНОЕ ЧИСЛО

- 1) возрастает
- 2) снижается
- 3) не изменяется

63. ОСНОВОПОЛОЖНИК ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ГИГИЕНЫ КАК САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ НАУКИ

- 1) А.П. Доброславин
- 2) Н.П. Лащенко
- 3) Н.А. Семашко
- 4) Ф.Ф. Эрисман

64. ПЕРВИЧНОЙ ПРОФИЛАКТИКОЙ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЗАНИМАЮТСЯ

- 1) гигиенисты
- 2) участковые врачи
- 3) организаторы здравоохранения
- 4) все медицинские работники

65. ИСКУССТВЕННОЕ ОБЛУЧЕНИЕ УЛЬТРАФИОЛЕТОМ С ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ЦЕЛЬЮ ПОКАЗАНО ПРИ

- 1) заболеваниях щитовидной железы
- 2) туберкулезе легких
- 3) острых респираторных заболеваниях
- 4) гиповитаминозе D

66. РАЗРУШЕНИЮ ОЗОНОВОГО СЛОЯ АТМОСФЕРЫ СПОСОБСТВУЮТ ВЫБРОСЫ

- 1) окислов азота
- 2) оксидов железа
- 3) фреонов
- 4) углерода

67. ИСТОЧНИКОМ МОДУЛИРОВАННОГО ВЫСОКОЧАСТОТНОГО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) холодильник
- 2) электроплита
- 3) мобильный телефон
- 4) трансформаторная подстанция

68. НАИМЕНЬШУЮ ИНТЕНСИВНОСТЬ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ МОБИЛЬНЫЙ ТЕЛЕФОН СОЗДАЕТ ПРИ НАХОЖДЕНИИ АБОНЕНТА

- 1) в подземном сооружении
- 2) в наземном сооружении
- 3) на открытой территории

69. РАЗВИТИЮ МЕТТЕМОГЛОБИНИИ МОЖЕТ СПОСОБСТВОВАТЬ ВНЕСЕНИЕ В ПОЧВУ

- 1) пестицидов
- 2) фосфорно-калиевых удобрений
- 3) сапропели

70. САНИТАРНЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ СОСТОЯНИЯ ПОЧВЫ

- 1) капиллярность
- 2) число личинок и куколок мух
- 3) влагоемкость

71. ДОПУСТИМАЯ ПЛОТНОСТЬ ПОТОКА ЭНЕРГИИ ДЛЯ СОТОВОГО ТЕЛЕФОНА _____ мкВт/см²

- 1) 1
- 2) 3
- 3) 10
- 4) 40

72. НАИБОЛЬШУЮ ИНТЕНСИВНОСТЬ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ МОБИЛЬНЫЙ ТЕЛЕФОН СОЗДАЕТ ПРИ НАХОЖДЕНИИ АБОНЕНТА

- 1) в подземном сооружении
- 2) в наземном сооружении
- 3) на открытой территории

73. ПОЧВА ЯВЛЯЕТСЯ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ

- 1) описторхоза
- 2) сибирской язвы
- 3) чесотки

74. ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМОЕ ЗНАЧЕНИЕ МОЩНОСТИ ПОГЛОЩЕННОЙ ЭНЕРГИИ

(SAR) МОБИЛЬНОГО ТЕЛЕФОНА ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ _____ ВТ/КГ

- 1) 1
- 2) 2
- 3) 3

75. ТЕПЛОПРОДУКЦИЯ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА НЕ ИЗМЕНЯЕТСЯ В ПРЕДЕЛАХ ТЕМПЕРАТУР ВОЗДУХА _____ °С

- 1) 10-15
- 2) 15-25
- 3) 25-30
- 4) 30-40

76. ПРИ СНИЖЕНИИ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА МЕНЕЕ 15 °С УМЕНЬШАЕТСЯ ОТДАЧА ТЕПЛА

- 1) конвекцией
- 2) излучением
- 3) испарением
- 4) кондукцией

77. МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ ШУМА В КОМНАТАХ ЖИЛЫХ ДОМОВ В НОЧНОЕ ВРЕМЯ _____ ДБА

- 1) 60
- 2) 50
- 3) 40

78. ВТОРИЧНАЯ ПРОФИЛАКТИКА – ЭТО

- 1) комплекс мероприятий по реабилитации больных, утративших возможность

полноценной жизнедеятельности

- 2) система мер, направленных на устранение или ослабление существующих факторов риска развития заболевания

- 3) совокупность мер, направленных на предупреждение прогрессирования или

обострения заболевания

79. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА ПРЕДПРИЯТИЙ II–III КЛАССОВ ОПАСНОСТИ

ДОЛЖНА БЫТЬ ОЗЕЛЕНЕНА НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ НА _____ %

- 1) 10
- 2) 50
- 3) 60

80. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА ПРЕДПРИЯТИЙ IV–V КЛАССОВ ОПАСНОСТИ

ДОЛЖНА БЫТЬ ОЗЕЛЕНЕНА НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ НА _____ %

- 1) 10
- 2) 50
- 3) 60

81. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА ПРОМЫШЛЕННЫХ ОБЪЕКТОВ И ПРЕДПРИЯТИЙ V КЛАССА ОПАСНОСТИ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ _____ М

- 1) 50
- 2) 100
- 3) 500
- 4) 1000

82. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА ПРОМЫШЛЕННЫХ ОБЪЕКТОВ И ПРЕДПРИЯТИЙ I КЛАССА ОПАСНОСТИ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ _____ М

- 1) 50
- 2) 100
- 3) 500
- 4) 1000

83. НА ТЕРРИТОРИИ САНИТАРНО-ЗАЩИТНОЙ ЗОНЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ОБЪЕКТА ДОПУСТИМО РАЗМЕЩЕНИЕ

- 1) нежилых помещений для дежурного персонала
- 2) жилых домов
- 3) ландшафтно-рекреационной зоны
- 4) территорий садоводческих товариществ

84. НА ТЕРРИТОРИИ САНИТАРНО-ЗАЩИТНОЙ ЗОНЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ОБЪЕКТА НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РАЗМЕЩЕНИЕ

- 1) нежилых помещений для дежурного персонала
- 2) зданий административного назначения
- 3) прачечных, бань
- 4) санаториев, домов отдыха

85. В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ В ЗАГРЯЗНЕНИЕ ВОЗДУХА ГОРОДОВ НАИБОЛЬШИЙ ВКЛАД ВНОСЯТ

- 1) промышленные объекты
- 2) электростанции
- 3) автомобили
- 4) свалки

86. ПЕРЕДАЧА КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЧЕРЕЗ ПОЧВУ ПРОИСХОДИТ _____ ПУТЕМ

- 1) алиментарным
- 2) воздушно-капельным
- 3) воздушно-пылевым

87. РАЗВИТИЕ ЭНДЕМИЧЕСКОГО ЗОБА СВЯЗАНО С

- 1) повышенным содержанием йода в почве и воде
- 2) повышенным содержанием фтора в почве и воде
- 3) пониженным содержанием фтора в почве и воде
- 4) пониженным содержанием йода в почве и воде

88. РАЗВИТИЕ ФЛЮОРОЗА СВЯЗАНО С

- 1) повышенным содержанием йода в почве и воде
- 2) повышенным содержанием фтора в почве и воде
- 3) пониженным содержанием фтора в почве и воде
- 4) пониженным содержанием йода в почве и воде

89. РАЗВИТИЕ КАРИЕСА СВЯЗАНО С

- 1) повышенным содержанием йода в почве и воде
- 2) повышенным содержанием фтора в почве и воде
- 3) пониженным содержанием фтора в почве и воде

4) пониженным содержанием йода в почве и воде

90. РАЗВИТИЕ МЕТГЕМОГЛОБИНЕМИИ СВЯЗАНО С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ В ПОЧВЕ И ВОДЕ

- 1) железа
- 2) нитратов
- 3) хлоридов
- 4) меди

91. ПЕРВЫМ ЭТАПОМ САМООЧИЩЕНИЯ ПОЧВЫ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) нитрификация
- 2) минерализация
- 3) оксигенация
- 4) образование гумуса

92. ВТОРЫМ ЭТАПОМ САМООЧИЩЕНИЯ ПОЧВЫ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) нитрификация
- 2) минерализация
- 3) оксигенация
- 4) образование гумуса

93. БАКТЕРИИ, УЧАСТВУЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ НИТРИФИКАЦИИ

- 1) *B. mesentericus*
- 2) *Lact. Acidophilum*
- 3) *Nitrosomonas*
- 4) *E. coli*

94. ЭНДЕМИЧЕСКИЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ – ЭТО

1) заболевания, характерные для определенной местности, связанные с избытком

или недостатком микроэлементов в среде

2) заболевания, развивающиеся в результате загрязнения воды бытовыми сточными водами

3) заболевания, развивающиеся в результате загрязнения водоемов радионуклидами

95. В СТРУКТУРЕ ФАКТОРОВ, ФОРМИРУЮЩИХ ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА, НАИБОЛЬШИЙ УДЕЛЬНЫЙ ВЕС ИМЕЕТ

- 1) наследственность
- 2) экология
- 3) образ жизни
- 4) качество медицинской помощи

96. ПРИ ГИГИЕНИЧЕСКОМ НОРМИРОВАНИИ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ФИТОАККУМУЛЯЦИОННЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ВРЕДНОСТИ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ДЛЯ

- 1) воздуха
- 2) воды
- 3) продуктов питания
- 4) почвы

ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Выберите один правильный ответ.

1. ЗА МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПО АМИНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ ПРИНИМАЕТСЯ БЕЛОК

- 1) молока
- 2) куриного яйца
- 3) рыбы
- 4) мяса говядины

2. ОСНОВНЫМИ ПИТАТЕЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ, ВЫПОЛНЯЮЩИМИ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ПЛАСТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ, ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) минорные соединения
- 2) углеводы
- 3) белки
- 4) витамины

3. КИСЛОТНОСТЬ СВЕЖЕГО КОРОВЬЕГО МОЛОКА СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ ____ °T

- 1) 14
- 2) 21
- 3) 24
- 4) 35

4. КИСЛОТНОСТЬ СВЕЖЕЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО И 1 СОРТА СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ ____ °T

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

5. ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ В МУКЕ КЛЕЙКОВИНЫ

- 1) обеспечивает высокую пористость хлеба
- 2) обеспечивает низкую пористость хлеба
- 3) не влияет на пористость хлеба

6. К ПИЩЕВЫМ ИНТОКСИКАЦИЯМ (БАКТЕРИАЛЬНЫМ ТОКСИКОЗАМ) ОТНОСИТСЯ

- 1) сальмонеллез
- 2) афлатоксикоз
- 3) ботулизм
- 4) фузариоз

7. ТОКСИЧЕСКОЕ ПОРАЖЕНИЕ ПЕЧЕНИ С ВОЗМОЖНЫМ ОТДАЛЕННЫМ КАНЦЕРОГЕННЫМ ЭФФЕКТОМ НАБЛЮДАЕТСЯ ПРИ

- 1) фузариотоксикозе
- 2) эрготоксикозе
- 3) афлатоксикозе
- 4) ботулизме

8. АЛИМЕНТАРНАЯ ПАРОКСИЗМАЛЬНО-ТОКСИЧЕСКАЯ МИОГЛОБИНУРИЯ ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ

- 1) мяса птицы
- 2) рыбы озерной
- 3) яиц
- 4) морепродуктов

9. ТРИХИНЕЛЛЕЗ ВОЗНИКАЕТ ПОСЛЕ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ ЗАРАЖЕННОГО ЛИЧИНКАМИ ТРИХИНЕЛЛ МЯСА

- 1) крупного рогатого скота
- 2) свиньи
- 3) домашней птицы

10. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ КАЛИЯ В ПИТАНИИ ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ СИБИРИ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) крупа гречневая (ядрица)
- 2) помидоры
- 3) картофель
- 4) капуста белокочанная

11. К ВОЗДЕЙСТВИЮ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ НАИБОЛЕЕ УСТОЙЧИВ

- 1) ботулинический токсин
- 2) эндотоксин сальмонелл
- 3) стафилококковый токсин

12. ПРОДУКТ ПОНИЖЕННОГО КАЧЕСТВА, НО ПРИГОДНЫЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ, ОТНОСИТСЯ К КАТЕГОРИИ

- 1) условно годный
- 2) стандартный
- 3) нестандартный
- 4) фальсифицированный

13. К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ ПИЩЕБЛОКА ЛЕЧЕБНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ОТНОСЯТСЯ

- 1) складские помещения
- 2) буфеты-раздаточные и столовые в палатных отделениях
- 3) кабинет диетврача

14. КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПИЩИ ПЕРЕД ЕЕ ВЫДАЧЕЙ В ПАЛАТНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ПРОИЗВОДИТ

- 1) главный врач
- 2) дежурный врач
- 3) диетсестра
- 4) повар

15. ПОСУДА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЩИ В ИНФЕКЦИОННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ХРАНИТСЯ В

- 1) моечной пищеблока
- 2) специальном помещении при пищеблоке
- 3) буфетной инфекционного отделения

16. К ПЕРВОЙ ГРУППЕ ЭНЕРГОТРАТ ПО КОЭФФИЦИЕНТУ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ ОТНОСЯТ

- 1) врачей-хирургов
- 2) медсестёр
- 3) санитаров
- 4) студентов

17. ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ ЖИРОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В РАЦИОНЕ ЛИЦ ТРУДОСПОСОБНОГО ВОЗРАСТА

- 1) 10:90
- 2) 30:70
- 3) 70:30
- 4) 90:10

18. ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА В УСВОЯЕМЫХ УГЛЕВОДАХ СОСТАВЛЯЕТ ____ % ОТ КАЛОРИЙНОСТИ СУТОЧНОГО РАЦИОНА

- 1) 15
- 2) 55
- 3) 75

19. ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ДЕФИЦИТОМ ЦИАНОКОБАЛАМИНА В ОРГАНИЗМЕ – ЭТО

- 1) анемия
- 2) бери-бери
- 3) пеллагра
- 4) рахит

20. ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ АЛИМЕНТАРНО-ТОКСИЧЕСКОЙ АЛЕЙКИИ ВОЗНИКАЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЗЕРНА, ПОРАЖЕННОГО ГРИБАМИ РОДА

- 1) *Claviceps purpurea*
- 2) *Fusarium*
- 3) *Aspergillus*
- 4) *Penicillium*

21. СТРАНА, ЗАНИМАЮЩАЯ ПЕРВОЕ МЕСТО ПО ПРОИЗВОДСТВУ ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ, – ЭТО

- 1) Китай
- 2) Россия
- 3) США
- 4) Нидерланды

22. ПРОДУКТ, ИЗГОТОВЛЕННЫЙ С ЦЕЛЬЮ ОБМАНА ПОТРЕБИТЕЛЯ, НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) условно годным
- 2) суррогатным
- 3) фальсифицированным
- 4) недоброкачественным

23. УСВОЕНИЮ КАРОТИНА, СОДЕРЖАЩЕГОСЯ В РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТАХ, СПОСОБСТВУЮТ

- 1) белки
- 2) жиры
- 3) углеводы
- 4) минеральные вещества

24. К ВОЗДЕЙСТВИЮ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР ДЛИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ НАИБОЛЕЕ УСТОЙЧИВЫ

- 1) ботулинические токсины
- 2) споры *Cl. Botulinum*
- 3) вегетативные формы *Cl. Botulinum*

25. ПРОДУКТ ПИТАНИЯ С НЕЗНАЧИТЕЛЬНО УХУДШЕННЫМИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ, НО НЕОПАСНЫЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ, ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ КАК

- 1) доброкачественный
- 2) пониженного качества
- 3) условно годный
- 4) суррогатный

26. РАФИНИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ, ЛИШЕННЫЕ КЛЕТЧАТКИ, РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ

- 1) послеоперационных больных
- 2) страдающих ожирением
- 3) страдающих диабетом

27. ПРИ ПОТРЕБЛЕНИИ ХЛЕБА ИЗ ЗЕРНА, ПЕРЕЗИМОВАВШЕГО В ПОЛЕ И СОБРАННОГО ВЕСНОЙ, МОЖЕТ РАЗВИТЬСЯ

- 1) эрготизм
- 2) триходесмовый энцефалит
- 3) алиментарно-токсическая алейкия
- 4) афлатоксикоз

28. ВОЗМОЖНОСТЬ ЗАРАЖЕНИЯ ТЕНИОЗОМ СУЩЕСТВУЕТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ

- 1) мяса птиц
- 2) свинины
- 3) рыбы
- 4) яиц

29. КАЛОРИЧЕСКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ 1 Г УГЛЕВОДОВ СОСТАВЛЯЕТ _____ ККАЛ

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

30. ПО РЕГУЛИРУЕМЫМ ЭНЕРГОТРАТАМ МЕДИЦИНСКИЕ СЕСТРЫ ОТНОСЯТСЯ К ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА

- 1) I
- 2) II

3) III

4) IV

31. ПИЩЕВОЙ СТАТУС ЧЕЛОВЕКА, У КОТОРОГО В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕДОСТАТОЧНОГО ПИТАНИЯ ОТМЕЧАЮТСЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И СТРУКТУРНЫЕ НАРУШЕНИЯ БЕЗ ЯВНЫХ ПРИЗНАКОВ ЗАБОЛЕВАНИЯ, ОЦЕНИВАЕТСЯ КАК

1) обычный

2) преморбидный

3) болезненный патологический

4) оптимальный

32. САМУЮ ВЫСОКУЮ НАСЫЩАЕМОСТЬ ПРИ ПРИЕМЕ ПИЩИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПРОДУКТ

1) хлеб

2) картофель

3) мясо

4) молоко

33. ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ЭНЕРГОТРАТ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА НАИБОЛЕЕ ТОЧНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ МЕТОД

1) прямой калориметрии

2) косвенной калориметрии

3) хронометражно-табличный метод

34. ПРИ БОТУЛИЗМЕ ЧЕМ КОРОЧЕ ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД, ТЕМ ТЕЧЕНИЕ И ПРОГНОЗ ЗАБОЛЕВАНИЯ

1) благоприятнее

2) неблагоприятнее

3) не имеет значения

35. К ЭССЕНЦИАЛЬНЫМ КОМПОНЕНТАМ ПИЩИ ОТНОСЯТСЯ

1) насыщенные жирные кислоты

2) ненасыщенные жирные кислоты

3) моносахариды

36. ВОДОРАСТВОРИМЫЙ ВИТАМИН, КОТОРЫЙ СОВМЕСТНО С АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТОЙ ПОВЫШАЕТ РЕЗИСТЕНТНОСТЬ КАПИЛЛЯРОВ, УМЕНЬШАЕТ ИХ ХРУПКОСТЬ И ПРОНИЦАЕМОСТЬ

1) Р

2) РР

3) В1

4) В12

37. БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ В ПИЩЕБЛОКЕ БОЛЬНИЦЫ ОТРАЖАЕТ

1) перечень блюд по диетам

2) результаты органолептической оценки блюд

3) рецептуру блюд с указанием основных нутриентов и их энергетической ценности

4) число больных в отделении

38. МОЛОКО, ПРИ ЭКСПЕРТИЗЕ КОТОРОГО БЫЛА ОБНАРУЖЕНА СОДА, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) доброкачественным
- 2) условно годным
- 3) недоброкачественным
- 4) фальсифицированным

39. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) сливочное масло
- 2) баранье сало
- 3) растительное масло
- 4) говяжий жир

40. ВРАЧИ-ХИРУРГИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЕЛИЧИНЫ ЭНЕРГОТРАТ ОТНОСЯТСЯ К ____ ГРУППЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ТРУДА

- 1) I
- 2) II
- 3) III
- 4) IV

41. ПИЩЕВОЙ СТАТУС ЧЕЛОВЕКА, ПРИ КОТОРОМ АДАПТАЦИОННЫЕ РЕЗЕРВЫ КОМПЕНСИРУЮТ ПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА В ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ, НАЗЫВАЕТСЯ

- 1) обычным
- 2) оптимальным
- 3) избыточным
- 4) преморбидным

42. НАИБОЛЕЕ ТОЧНЫЕ ДАННЫЕ О ФАКТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ ПОЗВОЛЯЕТ ПОЛУЧИТЬ МЕТОД

- 1) балансовый
- 2) весовой
- 3) статистический
- 4) лабораторный

43. ВКУС И АРОМАТ МЯСНОГО БУЛЬОНА ЗАВИСИТ ОТ СОДЕРЖАНИЯ В НЕМ

- 1) белков
- 2) витаминов
- 3) экстрактивных веществ
- 4) минеральных веществ

44. АНТИСТЕРИЛЬНЫМ НАЗЫВАЮТ ВИТАМИН

- 1) A
- 2) D
- 3) B1
- 4) E

45. ЖЕЛЕЗО В ОРГАНИЗМЕ ЛУЧШЕ УСВАИВАЕТСЯ ИЗ

- 1) продуктов животного происхождения
- 2) растительных продуктов
- 3) воды

46. НЕВОООРУЖЕННЫМ ГЛАЗОМ (ВИЗУАЛЬНО) В МЯСЕ МОЖНО ОБНАРУЖИТЬ

- 1) трихинеллы
- 2) финны
- 3) описторхи

47. ЯЙЦА ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ (УТОК И ГУСЕЙ) НЕ РЕАЛИЗУЮТСЯ В РОЗ НИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ ПО ПРИЧИНЕ

- 1) низкой пищевой ценности
- 2) высокой обсемененности сальмонеллами
- 3) вкусовых особенностей

48. РАЗМНОЖЕНИЕ СТАФИЛОКОККА И ОБРАЗОВАНИЕ ЭНТЕРОТОКСИНА ПРЕ КРАЩАЕТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ _____ °C

- 1) 0-4
- 2) 5-14
- 3) 15-24
- 4) 25-34

49. НЕЙРОТОКСИН ЦИПРИНИДИН СОДЕРЖИТСЯ В

- 1) картофеле
- 2) фасоли
- 3) рыбе маринке
- 4) ядрышках абрикосов

50. ПЕРНИЦИОЗНАЯ АНЕМИЯ ВОЗНИКАЕТ ПРИ

- 1) описторхозе
- 2) дифиллоботриозе
- 3) эхинококкозе
- 4) аскаридозе

51. ПО СОСТАВУ ОСНОВНЫХ БЕЛКОВ МОЛОКО КОЗ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) казеиновым
- 2) глобулиновым
- 3) альбуминовым

52. К БАКТЕРИАЛЬНЫМ ТОКСИКОЗАМ ОТНОСИТСЯ ОТРАВЛЕНИЕ, ВЫЗВАННОЕ

- 1) сальмонеллами
- 2) шигеллами
- 3) стафилококками
- 4) патогенными штаммами кишечной палочки

53. КАЛОРИЧЕСКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ 1 Г БЕЛКА СОСТАВЛЯЕТ _____ ККАЛ

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

54. ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНА Р ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) брусника

- 2) мясо
- 3) хлеб
- 4) молоко

55. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, С КОТОРЫМИ ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗЫВАЮТ ОТРАВЛЕНИЯ

СТАФИЛОКОККОВОЙ ЭТИОЛОГИИ, – ЭТО

- 1) рыба домашнего посола
- 2) соленые грибы
- 3) гусиные яйца
- 4) кондитерские изделия с кремом

56. ЖУРНАЛ «ЗДОРОВЬЕ» В ПИЩЕБЛОКЕ БОЛЬНИЦЫ ОТРАЖАЕТ

- 1) наличие заболевших и носителей возбудителей инфекции среди персонала
- 2) результаты органолептической оценки блюд
- 3) рецептуру блюд с указанием основных нутриентов и энергии
- 4) число больных в отделении

57. ПЛОТНОСТЬ МОЛОКА УВЕЛИЧИВАЕТСЯ ПРИ

- 1) снятии жира с молока
- 2) разбавлении молока водой
- 3) витаминизации молока

58. ПЕРВИЧНЫЕ (ЭКЗОГЕННЫЕ) БОЛЕЗНИ ПИТАНИЯ – ЭТО БОЛЕЗНИ,

- 1) обусловленные пищевой непереносимостью
- 2) обусловленные заболеваниями органов пищеварения
- 3) связанные с недостатком или избытком нутриентов в пище

59. ТОКСИЧЕСКИЙ ГЕПАТИТ С АСЦИТОМ ВЫЗЫВАЕТ УПОТРЕБЛЕНИЕ В ПИЩУ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЗЕРНА,

- 1) засоренного гелиотропом
- 2) содержащего примесь спорыньи
- 3) пораженного мучным хрущакom

60. ПРОДУКТ, ОТЧАСТИ ЗАМЕНЯЮЩИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ, НО УСТУПАЮЩИЙ ЕМУ В ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ, НАЗЫВАЮТ

- 1) условно годным
- 2) суррогатным
- 3) фальсифицированным
- 4) недоброкачественным

61. ЖИРОРАСТВОРИМЫЙ ВИТАМИН, ХОРОШО РАСТВОРЯЮЩИЙСЯ В ВОДЕ

- 1) А
- 2) Д
- 3) Е
- 4) К

62. МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ЛИЦ, РАБОТАЮЩИХ В ПИЩЕБЛОКАХ ЛЕЧЕБНО ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ, НА НАЛИЧИЕ ГНОЙНИЧКОВЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПРОВОДИТСЯ

- 1) ежедневно
- 2) еженедельно

3) ежемесячно

4) ежеквартально

63. УСВОЯЕМОСТЬ ХЛЕБА ИЗ МУКИ С ВЫХОДОМ 30% ПО СРАВНЕНИЮ С ХЛЕБОМ ИЗ МУКИ С ВЫХОДОМ 85 %

1) не изменяется

2) повышается

3) понижается

64. ИНТЕГРАЛЬНЫМ ПОКАЗАТЕЛЕМ ОЦЕНКИ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ЧЕЛОВЕКА ЯВЛЯЕТСЯ

1) общий уровень холестерина крови

2) масса тела

3) индекс массы тела

4) окружность талии

65. МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЙ ИНТЕРВАЛ МЕЖДУ ПРИЕМАМИ ПИЩИ ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ ЗДОРОВЫХ ЛЮДЕЙ СОСТАВЛЯЕТ _____ ЧАСОВ

1) 7

2) 3

3) 5

4) 8

66. ПРОЦЕСС «СОЗРЕВАНИЯ» НЕОБХОДИМ ДЛЯ МЯСА

1) крупного рогатого скота

2) птицы

3) рыбы

67. ПРИ ФАЛЬСИФИКАЦИИ МОЛОКА (ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ ЕГО ПЛОТНОСТИ) ДОБАВЛЯЮТ

1) соду

2) крахмал

3) жиры

4) розоловую кислоту

68. ПРИЗНАК, (КРОМЕ ПОЛА, ВОЗРАСТА И ХАРАКТЕРА ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ), КОТОРЫЙ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВОПОЛАГАЮЩИМ ПРИ УСТАНОВЛЕНИИ

ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ ПИТАНИЯ

1) климатическая зона проживания

2) окружность талии/грудной клетки

3) масса тела

4) национальность

69. «КАЛИЕВАЯ» ДИЕТА НАЗНАЧАЕТСЯ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ

1) сердечно-сосудистой системы

2) желудочно-кишечного тракта

3) кожи и подкожной клетчатки

70. ЗАБОЛЕВАНИЕ БЕЛКОВО-ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ – ЭТО

1) подагра

2) цинга

3) квашиоркор

4) болезнь Кешана

71. ОПТИМАЛЬНЫЙ БАЛАНС БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В ГРАММАХ В СУ ТОЧНОМ РАЦИОНЕ ЗДОРОВОГО ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА

1) 1:0,8:3

2) 1:1:4

3) 1:1,2:3,8

4) 1:0,8:5

72. К ГРУППЕ ЭССЕНЦИАЛЬНЫХ ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ОТ НОСЯТ

1) олеиновую

2) линолевую

3) пальмитиновую

4) стеариновую

73. НАИЛУЧШИМ ПРОДУКТОМ ДЛЯ ПОДАВЛЕНИЯ ГНИЛОСТНОЙ МИКРОФЛОРЫ КИШЕЧНИКА ПРИ ПОДГОТОВКЕ БОЛЬНОГО К ОПЕРАЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ

1) цельное молоко

2) сметана

3) ацидофильное молоко

4) ряженка

74. НЕРЕГУЛИРУЕМЫЕ ЭНЕРГОТРАТЫ ЧЕЛОВЕКА ЗАВИСЯТ ОТ

1) вредных привычек (курения)

2) климатических факторов

3) физической и умственной активности

75. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ УДЕЛЬНЫЙ ВЕС ЖИРОВ ОТ СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ В ЭНЕРГИИ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ
_____ %

1) 5-10

2) 11-13

3) 30-35

4) 50-60

76. ИСТОЧНИКОМ РАФИНИРОВАННЫХ УГЛЕВОДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

1) гречневая крупа

2) зелёный горошек

3) капуста

4) мёд

77. НАИБОЛЬШАЯ ДОЛЯ ВВОЗИМЫХ В РОССИЮ ТРАНСГЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИХОДИТСЯ НА

1) картофель и томаты

2) пшеницу и рис

3) кукурузу и сою

4) яблоки и мандарины

78. СПЕЦИФИЧЕСКИЕ СИМПТОМЫ, ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ БОТУЛИЗМА

1) диплопия, птоз век, анизокория

2) тошнота, рвота

3) боль в животе, диарея

4) тахикардия, головная боль

79. ПРОДУКТОМ, ПОЛУЧЕННЫМ ИЗ ГЕННО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ, НО НЕ ПОДЛЕЖАЩИМ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ МАРКИРОВКЕ «СОДЕРЖИТ ГМО», ЯВЛЯЕТСЯ

1) соя

2) нерафинированное соевое масло

3) картофель

4) картофельный крахмал

80. ДЕФИЦИТ НИАЦИНА В ОРГАНИЗМЕ ПРИВОДИТ К

1) анемии

2) бери-бери

3) пеллагре

4) рахиту

81. ВКУСОВЫЕ ВЕЩЕСТВА, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ, ВЫПОЛНЯЮТ ФУНКЦИЮ

1) энергетическую

2) пластическую

3) каталитическую

4) сигнально-мотивационную

82. РОЛЬ ТОКСИНА ЗОЛОТИСТОГО СТАФИЛОКОККА КАК ЭТИОЛОГИЧЕСКОГО ФАКТОРА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ УСТАНОВИЛ

1) Ф.Ф. Эрисман

2) П.Н. Лашенков

3) Г.В. Хлопин

4) Л. Пастер

83. РЕГУЛИРУЕМЫЕ ЭНЕРГОТРАТЫ ЧЕЛОВЕКА ЗАВИСЯТ ОТ

1) количества потребляемой пищи

2) метеоусловий

3) пола и возраста

4) физической активности

84. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ УДЕЛЬНЫЙ ВЕС БЕЛКОВ ОТ СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ В ЭНЕРГИИ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ _____ %

1) 5-10

2) 11-13

3) 30-35

4) 50-60

85. В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ ЛЕЦИТИН СОДЕРЖИТСЯ В

1) говядине

2) яичном желтке

3) рафинированном растительном масле

4) сливочном масле

86. ИСТОЧНИКОМ ЗАЩИЩЁННЫХ УГЛЕВОДОВ ЯВЛЯЕТСЯ

1) цветная капуста

2) манная крупа

3) мёд

4) шоколад

87. К ГРУППЕ ЖИРОРАСТВОРИМЫХ ОТНОСИТСЯ ВИТАМИН

1) пиридоксин

2) пангамовая кислота

3) токоферол

4) фолиевая кислота

88. В СБАЛАНСИРОВАННОМ ПО УГЛЕВОДНОМУ СОСТАВУ СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ В НАИБОЛЬШЕМ КОЛИЧЕСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ

1) сахароза

2) клетчатка

3) крахмал

4) пектин

89. ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ С-ВИТАМИНИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПИЩИ (ПЕРВЫХ ИЛИ ТРЕТЬИХ БЛЮД) В РАЙОНАХ КРАЙНЕГО СЕВЕРА ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ

1) в зимний период

2) в весенний период

3) круглогодично

90. ПОТРЕБЛЕНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (КЕФИРА, ПРОСТОКВАШИ), СОДЕРЖАЩИХ МОЛОЧНУЮ КИСЛОТУ, СПОСОБСТВУЕТ УСВОЕНИЮ В ОРГАНИЗМЕ

1) кальция

2) железа

3) кобальта

4) меди

91. ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В РАЦИОНЕ

1) сливочное масло

2) растительное масло

3) свиной жир

4) баранье сало

92. НЕПОЛНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УГЛЕВОДОВ И НАКОПЛЕНИЕ В ОРГАНИЗМЕ ПИРОВИНОГРАДНОЙ И МОЛОЧНОЙ КИСЛОТ, СВЯЗАНО С ДЕФИЦИТОМ В РАЦИОНЕ ВИТАМИНА

1) А

2) Д

3) В1

4) К

93. БОТУЛИЗМ ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

- 1) токсикоинфекции
- 2) бактериальные токсикозы
- 3) микотоксикозы
- 4) сорняковые токсикозы

94. ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫЕ ИСТОЧНИКИ НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВЫЯВЛЯЮТ В

- 1) мясной продукции
- 2) плодово-овощных консервах
- 3) мукомольно-крупяных изделиях

95. ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, НЕПРИГОДНЫЙ ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ, ОТНОСИТСЯ К КАТЕГОРИИ ПРОДУКТОВ

- 1) суррогатных
- 2) фальсифицированных
- 3) пониженного качества
- 4) условно годных

96. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ВВОДЯТ В СОСТАВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ

- 1) обогащения их эссенциальными компонентами
- 2) улучшения органолептических свойств пищи
- 3) увеличения калорийности продукта

97. БОЛЕЗНЬ С АЛИМЕНТАРНЫМ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ

- 1) алиментарный маразм
- 2) болезнь Кешана
- 3) алиментарно-токсическая алейкия
- 4) фенилкетонурия

98. КСЕНОБИОТИКИ – ВЕЩЕСТВА

- 1) полезные для организма
- 2) незаменимые для организма
- 3) чужеродные для организма

99. ПРОДУКТ ЩЕЛОЧНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

- 1) мясо
- 2) молоко
- 3) морковь

100. ПРОДУКТ КИСЛОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

- 1) картофель
- 2) мясо
- 3) молоко

101. ПЕКТИНЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 1) усиливают усвоение питательных веществ
- 2) повышают калорийность рациона питания
- 3) выводят из организма тяжёлые металлы

102. КЛЕТЧАТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 1) обогащает рацион ПНЖК

- 2) повышает калорийность рациона питания
- 3) стимулирует моторную функцию кишечника

103. РЫБИЙ ЖИР ЯВЛЯЕТСЯ ИСТОЧНИКОМ

- 1) аскорбиновой кислоты
- 2) каротина
- 3) кальциферолов
- 4) тиамина

104. НЕРЕГУЛИРУЕМЫЕ ЭНЕРГОТРАТЫ ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЮТ

- 1) 0,1 ккал на 1 кг веса тела в мин
- 2) 1 ккал на 1 кг веса тела в мин
- 3) 1 ккал на 1 кг веса тела в час

105. САМЫЙ КОРОТКИЙ СРОК ХРАНЕНИЯ ИМЕЕТ РЫБА

- 1) мороженная
- 2) солёная
- 3) горячего копчения

106. ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ЛИЦ

- 1) контактирующих с профессиональными вредными факторами
- 2) здоровых
- 3) больных

107. МИНИМАЛЬНАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ИНАКТИВАЦИИ БОТУЛИНИЧЕСКОГО ТОКСИНА В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ ПУТЁМ КИПЯЧЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ _____ МИНУТ

- 1) 15
- 2) 30
- 3) 45
- 4) 60

108. К УГЛЕВОДАМ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ОТНОСЯТСЯ

- 1) лактоза
- 2) глюкоза
- 3) гликоген

109. КВАШИОРКОР – АЛИМЕНТАРНО-ЗАВИСИМОЕ ЗАБОЛЕВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С НЕДОСТАТОЧНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ В ОРГАНИЗМ

- 1) минеральных веществ
- 2) углеводов
- 3) белков животного происхождения
- 4) полиненасыщенных жирных кислот

110. УГЛЕВОД МОЛОКА

- 1) фруктоза
- 2) глюкоза
- 3) лактоза
- 4) мальтоза

111. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКОМ

- 1) цинка
- 2) магния

3) кальция

4) железа

112. МОЛОКО ОТ КОРОВ С МАСТИТОМ МОЖЕТ БЫТЬ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ

1) ботулинических клостридий

2) иерсиний

3) золотистого стафилококка

113. ПАСТЕРИЗАЦИЯ ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПРОВОДИТСЯ ПРИ ТЕМПЕ РАТУРЕ _____ °С

1) ниже 100

2) 108-120

3) 130-140

114. БОЛЬШИНСТВО МИКРООРГАНИЗМОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПАТОГЕННЫХ, ПРЕКРАЩАЮТ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ _____ %

1) 3-5

2) 5-10

3) 10-15

115. БОЛЬШИНСТВО МИКРООРГАНИЗМОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПАТОГЕННЫХ, ПРЕКРАЩАЮТ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРИ КОНЦЕНТРАЦИИ САХАРА _____ %

1) 10

2) 25

3) 40

4) 55

116. РН СРЕДЫ, ПРИ КОТОРОЙ ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ РАЗВИТИЕ ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, СОСТАВЛЯЕТ

1) 4 и ниже

2) 5

3) 7 и выше

117. МИНИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ, НАРУШАЮЩЕЕ ПЕРЕВАРИВАНИЕ ЖИРОВ _____ Г

1) 50

2) 100

3) 200

118. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЛЯ КРАХМАЛА СРЕДИ УГЛЕВОДОВ В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ _____ %

1) 40

2) 60

3) 80

119. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЖЕЛЕЗЕ ЖЕНЩИН ФЕРТИЛЬНОГО ВОЗРАСТА _____ МГ

- 1) 5-10
- 2) 15-20
- 3) 25-30

120. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ЙОДЕ СОСТАВЛЯЕТ _____ МКГ

- 1) до 50
- 2) 50-100
- 3) 150-200

121. АЛИМЕНТАРНЫЙ ПОЛИНЕВРИТ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ ДЕФИЦИТЕ В РАЦИОНЕ ВИТАМИНА

- 1) С
- 2) В1
- 3) В2
- 4) РР

122. ЭНДОГЕННЫЙ СИНТЕЗ ХОЛЕСТЕРИНА ИНГИБИРУЕТ

- 1) ограничение количества жиров в рационе питания
- 2) увеличение количества простых сахаров
- 3) кислотною направленность рациона питания

123. ПРИ УВЕЛИЧЕНИИ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЛАВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ УСВОЕНИЕ ИХ В ОРГАНИЗМЕ

- 1) увеличивается
- 2) уменьшается
- 3) не изменяется

124. УДЕЛЬНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЖИРАХ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА ТРУДОСПОСОБНОГО ВОЗРАСТА СОСТАВЛЯЕТ _____ Г НА 1 КГ ВЕСА

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

125. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ОРГАНИЗМА ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА В ПОЛИНЕ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТАХ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ В ОБЪЕМЕ

- 1) 1 чайной ложки нерафинированного растительного масла
- 2) 1-2 столовые ложки нерафинированного растительного масла
- 3) 1 чайной ложки сливочного масла
- 4) 1/4 стакана нерафинированного растительного масла

126. 1 ККАЛ СООТВЕТСТВУЕТ ____ КИЛОДЖОУЛЕЙ (КДЖ)

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

127. ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЛЯ БЕЛКОВ ЖИВОТНОГО

ПРОИСХОЖДЕНИЯ В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ СОСТАВЛЯЕТ _____ %

- 1) 50
- 2) 60

3) 70

128. МЯСО В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА УСВАИВАЕТСЯ НА ____ %

1) 50

2) 60

3) 70

4) более чем 90

129. МОЛОКО В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА УСВАИВАЕТСЯ НА ____ %

1) 50

2) 60

3) 70

4) более чем 90

130. СОДЕРЖАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО БЕЛКА В ХЛЕБЕ СОСТАВЛЯЕТ ____ %

1) 2

2) 4

3) 7

4) более 7

131. КАЛОРИЙНОСТЬ 100 Г ХЛЕБА СОСТАВЛЯЕТ _____ ККАЛ

1) 50

2) 100

3) более 150

32

132. БОБОВЫЕ ПРОДУКТЫ (ГОРОХ, БОБЫ, ФАСОЛЬ, СОЯ) ТРУДНО ПЕРЕВАРИВАЮТСЯ В ОРГАНИЗМЕ ВСЛЕДСТВИЕ СОДЕРЖАНИЯ В ИХ СОСТАВЕ

1) грубой клетчатки

2) антипитательных веществ

3) малого количества вкусовых веществ

133. МАННУЮ КРУПУ ПРОИЗВОДЯТ ИЗ

1) проса

2) ячменя

3) пшеницы

134. РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ОВОЩЕЙ В СУТОЧНОМ РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ

ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ _____ ГРАММОВ

1) 200-300

2) 450-500

3) 500-600

135. ИНАКТИВАЦИЯ ТОКСИЧЕСКОГО ВЕЩЕСТВА ФАЗИНА, СОДЕРЖАЩЕГОСЯ В БЕЛОЙ ФАСОЛИ, ДОСТИГАЕТСЯ

1) высокой температурой при варке

2) созданием кислой среды в готовом продукте

3) использованием высокой концентрации поваренной соли

136. НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ГОТОВИТЬ ИЗ ПРОРОСШЕГО КАРТОФЕЛЯ

1) картофельное пюре

2) жареный картофель

3) суп

137. ИНТЕРВАЛ НОРМАЛЬНЫХ ЗНАЧЕНИЙ ИНДЕКСА МАССЫ ТЕЛА НАХОДИТСЯ В

ДИАПАЗОНЕ _____ КГ/М²

1) 15-18,5

2) 18,5-24,9

3) 25-29,9

4) 30,0-34,9

138. В ПРОДУКТАХ-НОСИТЕЛЯХ ЗАЩИЩЁННЫХ УГЛЕВОДОВ КЛЕТЧАТКИ СО ДЕРЖИТСЯ _____ %

1) менее 0,1

2) 0,2

3) 0,3

4) 0,4 и более

139. КИСЛОТНОСТЬ МУКИ ВЫРАЖАЕТСЯ В

1) баллах

2) градусах

3) процентах

140. СУТОЧНАЯ НОРМА ПОТРЕБЛЕНИЯ КЛЕТЧАТКИ В СОСТАВЕ ПРОДУКТОВ СО СТАВЛЯЕТ _____ ГРАММОВ

1) 10

2) 20

3) 50

4) 100

33

141. УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ И ЖИРОВ ПРИ ПРИЕМЕ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО УГЛЕ ВОДНОЙ ПИЩИ

1) снижается

2) повышается

3) не изменяется

142. ПРИСТУПАТЬ К ТЯЖЕЛОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ РАБОТЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ

1) после приема пищи и кратковременного отдыха

2) сразу же после приема пищи

3) натощак

143. ПРИ УВЕЛИЧЕНИИ ЧАСТОТЫ ПРИЕМА ПИЩИ ДО 5–6 РАЗ В ДЕНЬ УСВОЯЕМОСТЬ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ

1) высокая, но аппетит снижен

2) высокая, аппетит повышен

3) низкая, аппетит снижен

144. ПОТРЕБНОСТЬ В КАЛОРИЯХ ЗАВИСИТ ОТ

1) энерготрат

2) роста

3) аппетита

145. ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ОГРАНИЧЕНИИ ПИТАНИЯ ОСНОВНОЙ ОБМЕН

- 1) снижается
- 2) не изменяется
- 3) повышается

146. К ПРОДУКТАМ-ИСТОЧНИКАМ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ ОТНОСЯТСЯ

- 1) свекла, морковь
- 2) молоко, сметана
- 3) хлеб грубого помола

147. В РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРАХ, В ОТЛИЧИЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, ПРИСУТСТВУЮТ В ЗНАЧИТЕЛЬНОМ КОЛИЧЕСТВЕ

- 1) холестерин, насыщенные жирные кислоты, моновенасыщенные жирные кислоты
- 2) полиненасыщенные жирные кислоты, токоферолы
- 3) лецитин, ненасыщенные жирные кислоты

148. ЕЖЕДНЕВНОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ В РАЦИОН РЫБНЫХ БЛЮД ПРЕПЯТСТВУЕТ ИХ

- 1) низкая биологическая ценность
- 2) приедаемость
- 3) низкая перевариваемость

149. ВИТАМИНАМИ-АНТИОКСИДАНТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) Д, Н, К, РР
- 2) А, бета-каротин, С, Р, Е,
- 3) В1, В2, В6, В12

150. РЕКОМЕНДУЕМОЕ СООТНОШЕНИЕ СЛОЖНЫХ И ПРОСТЫХ УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ СОСТАВЛЯЕТ _____ %

- 1) 50 : 50
- 2) 90 : 10
- 3) 40 : 60

151. ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ ОРГАНИЗУЕТСЯ ДЛЯ

- 1) пациентов с острыми или хроническими заболеваниями
- 2) контактирующих на производстве с вредными химическими веществами
- 3) детей в дошкольных образовательных организациях и школах

152. КИСЛОТНОСТЬ МУКИ ХАРАКТЕРИЗУЕТ ЕЁ

- 1) свежесть
- 2) качество помола
- 3) содержание клейковины

153. ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ II ТИПА В СТАЦИОНАРЕ НАЗНАЧАЕТСЯ ДИЕТА

- 1) с механическим и химическим щажением
- 2) основная с ограничением легкоусваиваемых углеводов
- 3) с повышенным содержанием белков
- 4) с ограничением соли

154. КОНТРОЛЬ ПЕРСОНАЛА ПИЩЕБЛОКА НА ГЛИСТОНОСИТЕЛЬНОСТЬ ПРОВОДИТСЯ

- 1) ежемесячно
- 2) ежеквартально
- 3) 1 раз в полгода
- 4) 1 раз в год

155. К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ ОТНОСЯТ

- 1) бруцеллёз
- 2) отравление красавкой
- 3) сальмонеллез
- 4) описторхоз

156. К СЛУЖЕБНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ ПИЩЕБЛОКА БОЛЬНИЦЫ ОТНОСЯТ

- 1) буфетную
- 2) кабинет диетврача
- 3) экспедиционную
- 4) моечную кухонной посуды

157. АСКОРБИНОВУЮ КИСЛОТУ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ ТИТРОМЕТРИЧЕСКИ ОПРЕДЕЛЯЮТ

- 1) реактивом Тильманса
- 2) розоловой кислотой
- 3) соляной кислотой
- 4) йодином

158. ДЛЯ ОЦЕНКИ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ИСПОЛЬЗУЮТ МЕТОД

- 1) определения роста-массовых показателей
- 2) балансовый
- 3) статистический по меню-раскладкам
- 4) хронометражно-табличный

159. ХАРАКТЕРИСТИКА «РЕЖИМ ПИТАНИЯ» ВКЛЮЧАЕТ ОЦЕНКУ

- 1) доброкачественности пищи
- 2) сбалансированности рациона по основным нутриентам
- 3) разнообразия пищевых продуктов в рационе
- 4) распределения калорийности приемов пищи

160. ДЛЯ ОРИЕНТИРОВОЧНОГО ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЭНЕРГОТРАТ ОРГАНИЗМА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

- 1) прямая калориметрия
- 2) непрямая калориметрия
- 3) хронометражно-табличный метод
- 4) определение потребности в калориях по КФА

161. МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЭНЕРГИИ ЗАТРАЧИВАЕТСЯ НА ПЕРЕВАРИВАНИЕ, ВСАСЫВАНИЕ И АССИМИЛЯЦИЮ

- 1) белков
- 2) жиров
- 3) углеводов
- 4) макроэлементов

162. В ПРОРОСШЕМ КАРТОФЕЛЕ СОДЕРЖИТСЯ

- 1) амигдамин
- 2) гелвелловая кислота
- 3) соланин

163. СОЛАНИН

- 1) вызывает пищевое отравление
- 2) восстанавливает функцию ЖКТ
- 3) не влияет на работу ЖКТ

164. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГЛАЗУРОВАННОЙ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОСУДЫ КУСТАРНОГО

ПРОИЗВОДСТВА МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ

- 1) афлотоксикоза
- 2) пищевого отравления свинцом
- 3) гаффской болезни

165. БОЛЕЕ ВЫСОКОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТЬЮ ОБЛАДАЕТ ЖИР

- 1) бараний
- 2) говяжий
- 3) свиной

166. ПРОДУКТОМ ПИТАНИЯ БОГАТЫМ КАЛЬЦИЕМ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) сыр
- 2) мясо
- 3) молоко

167. МАКРОЦИТАРНАЯ АНЕМИЯ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ ДЕФИЦИТЕ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ВИТАМИНА

- 1) В1
- 2) В6
- 3) В12
- 4) В5

168. ИНВАЗИЯ ОПИСТОРХАМИ ВОЗМОЖНА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ РЫБЫ СЕМЕЙСТВА

- 1) скумбриевых
- 2) карповых
- 3) лососевых

169. КСЕРОФТАЛЬМИЯ, ГЕМЕРАЛОПИЯ, ГИПЕРКЕРАТОЗ КОЖИ ЯВЛЯЮТСЯ СИМПТОМАМИ ДЕФИЦИТА В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ВИТАМИНА

- 1) Д
- 2) Е
- 3) К
- 4) А

170. БЫСТРЕЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ПОРЧЕ РЫБА

- 1) холодного копчения
- 2) горячего копчения
- 3) соленая

4) вяленая

171. МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ СОДЕРЖИТСЯ В

1) лимонах

2) помидорах

3) квашеной капусте

4) шиповнике

172. К МИНЕРАЛЬНЫМ ВЕЩЕСТВАМ, НОРМИРУЕМЫЕ БЕЗ УЧЁТА ПОЛА, ОТНОСЯТСЯ

1) кальций, фтор, йод

2) кальций, фосфор, фтор

3) фосфор, фтор, йод

4) фосфор, кальций, железо.