1) При исследовании энергосодержания готовой пищи по сокращенной схеме определяются:

2) Суточная потребность человека в кальции составляет:

3) Оптимальным соотношением кальция и фосфора для усвоения кальция считается:

4) Согласно рекомендаций ВОЗ человек должен употреблять в пищу каждые сутки пищевые волокна в количестве:

5) К специализированной пищевой продукции относится все перечисленное, кроме:

6) Бродильная диспепсия в кишечнике человека может развиться при условии:

7) Предпочтение людьми разных национальностей блюд своих традиционных кухонь подтверждает на практике:

8) Совокупность свойств, определяющих пригодность продукции в соответствии с ее назначением называется:

9) К аэробному брожению углеводов относится:

10) К макроэлементам относится все перечисленные, кроме:

11) Количество холестерина, поступающего с пищей, в сутки не должно превышать:

12) Свойством полиненасыщенных жирных кислот, которое НЕ характеризует их как незаменимые нутриенты, является:

13) Энергетическая ценность 1 гр. белка составляет:

14) Рекомендуемый вклад белка в общее энергосодержание суточного рациона составляет:

15) В понятие "регулируемые энерготраты" входит расход энергии:

16) Гипокалорийным считается продукт, если его энергосодержание на 100 г. не превышает:

17) калория равна:

18) Количество групп интенсивности труда (согласно КФА) в РФ для женщин составляет:

19) Рекомендуемый вклад жиров в общее энергосодержание суточного рациона составляет:

20) Рекомендуемое доля энергосодержания обеда от общей энергетической ценности суточного рациона при 3-х разовом питании составляет:

21) Величина суточных энерготрат для мужчины, отнесенного к 5 группе тяжести труда может достигать величины:

22) В суточные энерготраты человека входит все указанные показатели, кроме:

23) В организме человека витамин А активно участвует в:

24) Основным поставщиком витаминов группы В в общевойсковом пайке является:

25) Очищенный картофель хранится в воде не более:

26) Потери витамина С в процессе приготовления картофельного пюре составляют:

27) Нормальной величиной мг - часовой экскреции витамина С с мочой является значение:

28) Для лучшего усвоения бета-каротина морковь следует употреблять:

29) Аскорбиназа НЕ содержится в:

30) Болезнь бери-бери развивается при недостатке в питании:

31) Заболевание пеллагра развивается при недостатке в питании:

32) Количество лабильных белков (так называемого "белкового резерва") в организме человека составляет:

33) Рекомендованные сроки проведения профилактической витаминизации в районах крайнего севера:

34) Незаменимой аминокислотой является:

35) Биологической ценностью белка называется его свойство:

36) К соматометрическим показателям, определяющим статус питания, относятся все перечисленные, кроме:

37) Диагноз "недостаточное питание" ставиться, если за месяц потеря массы тела превышает:

38) Для мужчин в возрасте 18 - 25 лет нормальным считается процентное содержание жира в теле:

39) Для женщин нормальным считается соотношение окружности талии к окружности бедер:

40) К документам на партию продуктов относится все, кроме:

41) Молоко и молочные продукты в пищевых рационах являются основным поставщиком:

42) Молоко считается разбавленным, если его кислотность в градусах Тернера менее:

43) Плотность цельного молока составляет:

44) Разбавленное молоко, рекомендуется:

45) Злаковые в пищевых рационах являются основным поставщиком:

46) Содержание белка в 100 г молока коровьего составляет:

47) Лимитирующей аминокислотой в белках злаковых является:

48) Процент выхода муки - крупчатки из зерна составляет:

49) Наибольший риск заражения трихинелезом наблюдается при употреблении в пищу мяса:

50) Температура в толще мышц охлажденного мяса составляет:

51) Рыба переваривается быстрее мяса, так как в ней отсутствует белок:

52) При соблюдении требуемого температурного режима рыбные консервы могут храниться:

53) Перед приготовлением каш рисовая крупа:

54) При обнаружении амбарных вредителей в муке ее:

55) Диетическим считается яйцо, если оно хранилось не более:

56) Дефект яйца, когда белок смешивается с желтком, называется:

57) С точки зрения гигиены питания (здоровых людей) оптимальной пищевой ценностью обладает:

58) Фальсифицированные пищевые продукты - это:

59) Санитарно-эпидемиологическую экспертизу продовольственного сырья и продуктов питания НЕ проводят по причине:

60) Главным отличием мяса водоплавающей птицы (уток и гусей) от курицы является:

61) Крупы относятся к группе продуктов:

62) Поражение хлеба картофельной болезнью чаще всего связано с:

63) Алкалоид, содержащийся в фасоли, из-за которого ее нельзя употреблять в сыром виде:

64) Бактериологическое исследование при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы мяса НЕ проводится если:

65) Содержание в колбасных изделиях нитритов не должно превышать:

66) При обнаружении в консервах солей олова в количестве до 200 мг на 1 кг продукта необходимо:

67) Мясо "бугаев" может быть использовано:

68) Бомбаж консервной банки наблюдается при размножении:

69) К изменениям качества мяса, произошедшими в результате неправильного хранения, относится все перечисленное ниже, кроме:

70) Наибольшее содержание белка выявлено в:

71) По сравнению с другими крупами в гречневой крупе наблюдается высокое содержание аминокислоты:

72) Воду нельзя назвать полноценным продуктом питания, так как она:

73) Маркировка сыра пластиковыми цифрами указывает на:

74) Периодичность обследования на возбудителей кишечных инфекций у лиц, постоянно работающих на объектах питания, составляет:

75) Работники столовых, хлебопекарен, продовольственных складов, переболевшие дизентерией и другими острыми кишечными инфекциями отстраняются от работы на срок:

76) При обычной тепловой обработке НЕ разрушается токсин:

77) Из перечисленных условий причиной развития пищевого отравления немикробной природы может стать:

78) Продукты, отнесенные в результате санитарно-эпидемиологической экспертизы к категории не пригодные в пищу человека, могут:

79) Наиболее рациональным считается проведение ужина:

80) При планировке и строительстве предприятия общественного питания разрешается:

81) К лабораторным исследованиям, используемым в гигиене питанияотносится:

82) Укажите микотоксикоз (как причину пищевого отравления):

83) Температура вторых блюд к моменту приема пищи должна быть не ниже:

84) Приготовление пищи производится для каждой смены раздельно, если перерыв между сменами питающихся составляет:

85) Должная величина густой части 1-го блюда составляет:

86) Световой коэффициент, определенный геометрическим методом для производственных помещений столовой должен составлять не менее:

87) Кухонный инвентарь, используемый для работы в мясном цеху столовой, маркируется:

88) а) МЯСОб) МСв) МВг) МЦК микробным пищевым отравлениям относятся:

89) Назовите возбудителей пищевых интоксикаций:

90) Какой процесс не может быть причиной поступления возбудителей сальмонеллезной токсикоинфекций в мясо:

91) Какое действие на организм человека не характерно для микотоксинов:

92) Какие данные не используется в диагностике бактериальных пищевых отравлений:

93) Для каких пищевых отравлений не характерна бактериемия:

94) Какое из представленных заболеваний не имеет пищевой путь передачи:

95) Какое заболевания работников пищеблоков не приводит к инфицированию пищи стафилококками:

96) Источниками инфицирования молока стафилококками не являются:

97) К пищевым отравлениям немикробной природы не относятся отравления:

98) К пищевым отравлениям неустановленной этиологии относится все, кроме:

99) Какие заболевания относят в группу пищевых отравлений:

100) Какие микроорганизмы не могут вызывать пищевые отравления:

101) Какие яды не содержатся в грибах:

102) Мероприятия первой помощи больному при подозрении на ботулизм:

103) К местам постоянного обитания возбудителей ботулизма относится все, кроме:

104) На какие органы оказывает действие ботулотоксин:

105) Одним из свойств ботулотоксина является то, что он:

106) Одним из свойств возбудителя ботулизма является то, что он:

107) Отравления примесями химических веществ в продуктах питания относятся к:

108) Оцените стойкость Cl. Perfingens в окружающей среде:

109) Какие из перечисленных заболеваний не передаются пищевым путем:

110) Какого вида пищевых отравлений не существует:

111) Причиной отравления микотоксинами не могут быть:

112) Какой фактор не влияет на прорастание спор ботулизма задерживают:

113) С какими продуктами не может быть связано возникновение ботулизма:

114) Какие продукты не могут стать причиной стафилококковой интоксикации:

115) Назовите свойство стафилококков - возбудителей пищевых интоксикаций:

116) Симптом, не характерный для ботулизма:

117) Средняя продолжительность инкубационного периода при сальмонеллезной токсикоинфекции:

118) Признаки, не характерный для пищевой токсикоинфекции:

119) Чем обусловлено развитие бактериальной пищевой интоксикации:

120) Чем обусловлено развитие токсикоинфекции, вызванной кишечной палочкой:

121) В каком виде показано употребление томатов в рамках "средиземноморской диеты":

122) Средиземноморская диета" имеет протективное значение для:

123) Рацион питания является:

124) Медицинские рекомендации по изменению характера питания чаще всего обладают целью:

125) Культурные особенности питания полностью отсутствуют у:

126) Какой из алкогольных напитков входит в состав "средиземноморской диеты":

127) Наиболее популярной "кардиопротективной диетой" является:

128) Почему мучное является кардиоваскулярным пищевым фактором риска:

129) Индивидуальный пищевой стереотип, как правило, является продуктом:

130) К пищевым факторам риска для кардиоваскулярных заболеваний относятся всё перечисленное, кроме:

131) Пища с точки зрения физиологии является:

132) Как белково-энергетическая недостаточность влияет на заживление ран:

133) Какие пути введения не применяют при питании больных:

134) Кому из медицинских работников НЕ разрешено участвовать в раздаче пищи в отделениях стационара:

135) Синоним белково-энергетической недостаточности, часто используемый в медицинской литературе:

136) Температура блюд при кормлении пациентов в стационаре:

137) Четыре принципа правильного питания:

138) Мономерами для белков служат:

139) Основным поставщиком витамина С в рационе человека являются:

140) Укажите три основных стадии развития круглых гельминтов:

141) Дефицит какого элемента в питании человека приводит к развитию эндемического зоба:

142) Что может стать причиной развития гиповитаминоза:

143) Какое заболевание относится к группе гельминтозов:

144) Дефицит какого элемента в питании может стать причиной развития кариеса:

145) Ржаной хлеб, бобовые, овсяная крупа, мясные продукты являются в рационе человека поставщиками:

146) Солитер" - синоним глистной инвазии, вызванной:

147) Наиболее частой причиной трихинеллеза является употребление в пищу мяса:

148) Особенность яиц водоплавающей птицы (по сравнению с куриными) связана с:

149) Особенность мяса "молодняка" является то, что:

150) Съедобной частью продукта питания называется:

151) Из перечисленных продуктов лучшим поставщиком кальция является:

152) Дисфагия - это:

153) Закон энергетической адекватности питания это:

154) Ожирение является фактором риска для всех указанных заболеваний, кроме:

155) Закон пластической адекватности питания это:

156) К пищевым волокнам НЕ относится:

157) Крупы в питании человека являются источником:

158) Из перечисленных углеводов дисахаридом является только:

159) Выберите скоропортящийся продукт:

160) В питании молодого здорового человека соотношение белки : жиры : углеводы должно соответствовать:

161) К незаменимы нутриентам относятся все перечисленные, кроме:

162) Из перечисленных углеводов моносахаридом является только:

163) Энергетическая ценность 1 гр. углеводов составляет:

164) Энергетическая ценность 1 гр. жира составляет:

165) Количество групп интенсивности труда (согласно КФА) в РФ для мужчин составляет:

166) Рекомендуемое доля энергосодержания завтрака от общей энергетической ценности суточного рациона при 3-х разовом питании составляет:

167) Рекомендуемое доля энергосодержания ужина от общей энергетической ценности суточного рациона при 3-х разовом питании составляет:

168) Рекомендуемый вклад углеводов в общее энергосодержание суточного рациона составляет:

169) К признакам избыточного поступления белка в организм с пищей относится:

170) Мероприятия контроля за белковой обеспеченностью военнослужащих могут включать всё перечисленное, кроме:

171) Процент потери витамина С в процессе приготовления первых блюд составляет:

172) Суточная потребность человека в витамине С составляет:

173) Для сохранения витамина С в картофеле при его варке, картофель надо закладывать:

174) В суточном рационе индикаторным витамином является:

175) Основным поставщиком бета-каротинов в рационах питания является:

176) Сроки, рекомендованные для проведения профилактической витаминизации в условиях умеренного климата:

177) Нормальная продолжительность темновой адаптации составляет:

178) Исследование, определяющее обеспеченность организма человека витамином С:

179) Рекомендуемая доля белка животного происхождения от общего белка рациона составляет:

180) Из перечисленных продуктов лучшим поставщиком витамина Е является:

181) Суточная потребность человека в витамине А составляет:

182) Заболевание Квашиоркор развивается при недостатке в питании:

183) Доля белков от твердого вещества (без учета воды) в организме человека составляет:

184) Белковым оптимумом в питании человека считается величина:

185) Ближе всего по своему аминокислотному составу к эталонному белку находится:

186) За свое биологическое действие на организм "Антистерильным" называют витамин:

187) Исследование, определяющее обеспеченность организма человека витамином А:

188) Кровоточивость десен является одним из признаков недостаточного поступления в организм:

189) Варианты ответа:

190) О пониженной массе тела мужчины в возрасте 18 - 25 лет свидетельствуют значения ИМТ в пределах:

191) Для мужчин нормальным считается соотношение окружности талии к окружности бедер:

192) Для мужчин в возрасте 18 - 25 лет нормальной считается окружность плеча:

193) Главное отличие оптимального статуса питания от нормального заключается в разнице значений показателей:

194) Мясо свиньи, погибшей в результате стихийного бедствия:

195) Молоко считается несвежим, если его кислотность в градусах Тернера превышает:

196) Для определения плотности молока используется:

197) Содержание белка в яйце составляет:

198) Содержание белка в 100 г говядины I категории составляет:

199) Холестерин содержится во всех перечисленных продуктах, кроме:

200) При соблюдении требуемого температурного режима мясные консервы могут храниться:

201) Для проверки консервной банки на герметичность нужно:

202) С точки зрения гигиены питания (здоровых людей) самым оптимальной пищевой ценностью обладает:

203) Макароны удовлетворительного качества должны развариваться НЕ более чем за:

204) При обнаружении амбарных вредителей в крупе ее:

205) Пшеничный хлеб, пораженный картофельной болезнью:

206) Наибольшим атерогенным эффектом обладает:

207) Употребление в пищу яиц водоплавающих птиц (уток, гусей) в сравнении с яйцами кур дает большую вероятность заражения:

208) Яйца, в которых обнаружен тумак:

209) Перед приготовлением каши гречневая крупа:

210) Продукт НЕ считается фальсифицированным, если при его производстве применялось:

211) Рафинированным называется продукт растительного происхождения, если:

212) При обнаружении в консервах солей свинца необходимо в количестве до 1 мг на 100 г продукта:

213) Овощи в питании человека являются источником:

214) Хлеб относится к скоропортящимся продуктам так как:

215) Мясо молодняка может быть использовано:

216) Пшеница является исходным сырьем всех перечисленных продуктов, кроме:

217) Наибольшее содержание жира выявлено в:

218) Макароны чаще всего производят из:

219) На предприятии общественного питания разрешается для приготовления пищи использовать:

220) Через недоброкачественное молоко человек может заразиться всеми указанными заболеваниями, кроме:

221) Разбившие случайно яйца (бой) разрешается использовать для приготовления пищи на предприятии общественного питания, если:

222) Частота медицинских осмотров постоянных работников столовой составляет:

223) Рентгенологическое обследование органов грудной клетки у лиц, работающих на объектах питания, проводится:

224) Продолжительность повторной тепловой обработки мясных порционных блюд перед выдачей должна составлять не менее:

225) Из перечисленных возбудителей токсикоинфекцию НЕ вызывает:

226) Обследования работников организации общественного питания при поступлении на работу на носительство возбудителей кишечных инфекций проводится:

227) Особенность пищевого отравления, отличающая его от инфекционного заболевания:

228) Из перечисленных условий причиной развития пищевого отравления микробной природы может стать:

229) К мероприятиям профилактики пищевых отравлений немикробной природы относятся все перечисленные, кроме:

230) При организации питания ужин рациональнее всего запланировать:

231) Обследования работников питания при поступлении на работу на гельминты проводится:

232) Минимальное количество порций, от которого отбирается средняя проба, готовой пищи для лабораторного исследования составляет:

233) Кухонный инвентарь, используемый для работы в овощном цеху столовой, маркируется:

234) При внешних дефектах упаковки количество тарных мест, которое может быть вскрыто при санитарной экспертизе продуктов для органолептического исследования составляет:

235) Поварской состав столовой сдает зачет по санитарному минимуму с периодичностью:

236) Скорость движения воздуха в производственных помещениях столовой не должна превышать:

237) Приготовление пищи в столовой считается преждевременным, если оно завершилось за:

238) К микробным пищевым отравлениям относятся:

239) Возбудители пищевых токсикоинфекций:

240) Микотоксины обладают:

241) Основными свойствами энтеротоксинов стафилококков является все, кроме того, что они:

242) Оцените стойкость Cl. perfingens в окружающей среде:

243) Назовите пищевой продукт (блюдо), который не может стать причиной пищевых токсикоинфекций, вызываемых Cl. Perfingens:

244) Симптомы, не характерные для сальмонеллезной токсикоинфекции:

245) Средняя продолжительность инкубационного периода при ботулизме:

246) Средняя продолжительность инкубационного периода при стафилококковой интоксикации:

247) Средиземноморская диета" - это фактически:

248) При исследовании пробы готовой пищи по сокращенной схеме определяются:

249) Ожирение является фактором риска для всех перечисленных заболеваний, кроме:

250) Основным поставщиком витаминов группы В в рационе человека (из представленных продуктов) является:

251) Диагноз "недостаточное питание" ставиться если за месяц потеря массы тела

человека превышает:

252) Мясо свиньи, погибшей в результате стихийного бедствия, рекомендуется:

253) Холестерин содержится во всех указанных продуктах, кроме:

254) Наибольший риск заражения трихинеллезом наблюдается при употреблении в пищу мяса:

255) Рыба переваривается быстрее мяса, так как в ней практически отсутствует белок:

256) Макароны удовлетворительного качества должны развариваться не более чем за:

257) При обнаружении в консервах солей свинца необходимо в количестве до 1 мг на 100 г продукта необходимо:

258) Хлеб относится к скоропортящимся продуктам тк:

259) Пшеница является исходным сырьем для всех перечисленных продуктов, кроме:

260) К изменениям качества мяса, произошедшими в результате неправильного хранения, НЕ относится:

261) Макароны производят чаще всего из:

262) Воду нельзя назвать полноценным пищевым продуктом, так как она:

263) Через недоброкачественное молоко человек может заразиться всеми перечисленными заболеваниями, кроме:

264) Периодичность обследования на носительство возбудителей кишечных инфекций у лиц, постоянно работающих на объектах питания, составляет:

265) мероприятиям профилактики пищевых отравлений немикробной природы относится все указанное, кроме:

266) Обследование на гельминтоз работников питания при поступлении на работу проводится:

267) Минимальное количество порций от которого отбирается средняя проба готовой пищи для лабораторного исследования составляет:

268) ухонный инвентарь, используемый для работы в овощном цеху, маркируется:

269) При внешних дефектах упаковки количество тарных мест, которое может быть вскрыто при санитарной экспертизе продуктов, для органолептического исследования составляет:

270) В ВС РФ на базе солдатской столовой военнослужащим, проходящим службу по призыву, могут получать все указанные виды питания, кроме:

271) Приготовление пищи в школьной столовой считается преждевременным, если оно завершилось за:

272) Для хранения на продовольственном складе запрещено принимать все, кроме:

273) Возбудители пищевых интоксикаций:

274) Назовите возбудителей пищевых токсикоинфекций:

275) Какое из представленных заболеваний не имеет пищевого пути передачи:

276) С какими пищевыми продуктами не связано возникновение пищевых токсикоинфекций, вызываемых Bac. Cereus:

277) Чем обусловлено развитие сальмонеллезной токсикоинфекции:

278) Что понимают под вторичным сальмонеллезом у животных:

279) Суточная норма потребления калорий лежачим пациентом составляет около: