

**TEST: 2925#02#Y15#01ƏYANI(500)**

Test	2925#02#Y15#01əyani(500)
Fənn	2925 - Qida fiziologiyası
Təsviri	
Müəllif	İsgəndərova M.
Testlərin vaxtı	80 dəqiqə
Suala vaxt	0 Saniyə
Növ	İmtahan
Maksimal faiz	500
Keçid balı	170 (34 %)
Suallardan	500
Bölmələr	34
Bölmələri qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Köçürməyə qadağa	<input checked="" type="checkbox"/>
Ancaq irəli	<input type="checkbox"/>
Son variant	<input checked="" type="checkbox"/>

**BÖLMƏ: 0101**

Ad	0101
Suallardan	4
Maksimal faiz	4
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Нервная клетка получает информацию по: (Çəki: 1)

- аксону
- дендриту
- синапсу
- нейрону
- рецепторам

Sual: Какие из перечисленных являются отделами нервной системы: (Çəki: 1)

- соматический и вегетативный
- центральная и периферическая

- соматический и парасимпатический
  - центральной и соматический
  - вегетативный и парасимпатический
- 

Sual: Какая из фаз не относится к фазам желудочной секреции? (Çәki: 1)

- сложно-рефлекторная фаза
  - желудочная фаза
  - кишечная фаза
  - мозговая
  - панкреатическая фаза
- 

Sual: Число функционирующих вкусовых рецепторов у человека больше в состоянии (Çәki: 1)

- голода
  - насыщения
  - бодрствования
  - эмоционального стресса
  - сна
- 

### **Вөlmә: 0102**

Ad	0102
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Структурным элементом нервной системы является: (Çәki: 1)

- нейрон
  - аксон
  - дендрит
  - синапс
  - рецептор
- 

Sual: Воспринимающие структуры клеток носят название: (Çәki: 1)

- рецепторы
  - рефлексy
  - дендриты
  - нейроны
  - аксоны
- 

Sual: Мозжечок расположен: (Çәki: 1)

- над продолговатым мозгом

- в височной области мозга
  - в лобной доле мозга
  - в правом полушарии
  - в большом полушарии
- 

Sual: Медиатором парасимпатической нервной системы является: (Џәкі: 1)

- ацетилхолин
  - норадреналин
  - тироксин
  - адреналин
  - гидрокортизон
- 

Sual: Медиатором симпатической нервной системы является: (Џәкі: 1)

- ацетилхолин
  - норадреналин
  - тироксин
  - ренин
  - адреналин
- 

Sual: Происхождение безусловных рефлексов: (Џәкі: 1)

- врожденные
  - приобретенные в процессе жизнедеятельности
  - исчезающие в первые месяцы жизни
  - приобретенные в первые месяцы жизни
  - приобретенные в первые дни жизни
- 

Sual: Происхождение условных рефлексов: (Џәкі: 1)

- врожденные
  - приобретенные в процессе жизни деятельности
  - приобретенные в первые месяцы жизни
  - исчезающие в первые месяцы жизни
  - приобретенные в первые дни жизни
- 

Sual: Действие каких органов регулирует соматическая нервная система (Џәкі: 1)

- действие скелетных мышц
  - действие внутренних органов
  - действие кровяных сосудов
  - действие сердца
  - функцию питания всех связок
- 

Sual: Максимальную площадь соматосенсорной коры занимает представление участков тела (Џәкі: 1)

- спины, кистей рук
- спины, подошв ног

- спины, живота, шеи
  - подошв ног, живота, лица
  - губ, лица, кистей рук
- 

Sual: Болевая реакция имеет эмоциональную окраску, потому что болевое возбуждение активизирует (Џәкі: 1)

- кору больших полушарий
  - лимбическую систему мозга
  - гипоталамус и гипофиз
  - антиноцицептивную систему мозга
  - ретикулярную формацию ствола мозга
- 

Sual: Адаптация рецептора при длительном действии на него раздражителя заключается в (Џәкі: 1)

- мобилизации рецептора
  - уменьшении порога раздражения
  - увеличении возбудимости
  - уменьшении возбудимости
  - сенсibiliзации рецепторов
- 

Sual: Кем впервые было выдвинуто представление о рефлекторном характере деятельности высших отделов головного мозга? (Џәкі: 1)

- П. К. Анохиным
  - И. П. Павловым
  - И. П. Павловым
  - Р. Декартом.
  - И. М. Сеченовым
- 

Sual: В основе долговременной памяти лежит (Џәкі: 1)

- возникновение доминантного очага в коре
  - реципрокное торможение
  - пресинаптическое торможение
  - эмоциональное возбуждение
  - активация синтеза РНК и белков в нейронах
- 

Sual: На какое время сохраняется долговременная память? (Џәкі: 1)

- от нескольких секунд до нескольких минут
  - на несколько дней
  - от нескольких минут до нескольких часов
  - на всю жизнь
  - на несколько часов
- 

Sual: Как называется процесс трансформации кратковременной памяти в долговременную? (Џәкі: 1)

- амнезией

- воспроизведением
  - запоминанием
  - запечатленим
  - консолидацией
- 

Sual: Какому отделу центральной нервной системы принадлежит ведущая роль в регуляции обмена веществ? (Çәki: 1)

- ретикулярной формации ствола мозга
  - гипоталамусу
  - таламусу
  - спинному мозгу
  - продолговатому мозгу
- 

Sual: На кончике языка располагаются вкусовые рецепторы, чувствительные в основном к (Çәki: 1)

- кислому
  - горькому
  - соленому
  - острому
  - сладкому
- 

Sual: На спинке и боковых поверхностях языка располагаются вкусовые рецепторы, чувствительные в основном к (Çәki: 1)

- кислому и соленому
  - острому
  - горькому
  - горькому и сладкому
  - сладкому
- 

### **Вөlmә: 0201**

Ad	0201
Suallardan	36
Maksimal faiz	36
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Гидролиз клетчатки в толстой кишке идет под влиянием ферментов: (Çәki: 1)

- поджелудочной железы
  - кишечного сока
  - микрофлоры
  - энтероцитов
  - желчи
-

Sual: На какую пищу выделяется наиболее кислый желудочный сок? (Џәкі: 1)

- на жир
  - на молоко
  - на сахар
  - на мясо
  - на хлеб
- 

Sual: На корне языка располагаются вкусовые рецепторы, чувствительные в основном к (Џәкі: 1)

- кислому
  - соленому
  - горькому
  - сладкому
  - острому
- 

Sual: Торможение активности желудка в ответ на попадание жирной пищи в двенадцатиперстную кишку происходит при дефиците гормона: (Џәкі: 1)

- секретина
  - гастрин
  - инсулин
  - холецистокинина-панкреозимина
  - глюкагона
- 

Sual: Какова роль толстой кишки в пищеварении? (Џәкі: 1)

- конечный гидролиз остатков непереваренной пищи
  - активирует энтерокиназу
  - основной орган всасывания питательных веществ
  - эмульгирует жиры
  - активирует трипсиноген
- 

Sual: В полости рта происходит: (Џәкі: 1)

- начальный гидролиз белков до стадии альбумоз и пептонов с образованием некоторого количества аминокислот
  - гидролиз жиров до глицерина и жирных кислот
  - начальная механическая и химическая обработка пищи
  - деполимеризация питательных веществ до стадии, в которой они всасываются
  - механическая и химическая переработка пищи до состояния пригодности ее к всасыванию и усвоению организмом
- 

Sual: Что отражает изодинамия питательных веществ? (Џәкі: 1)

- взаимозаменяемость питательных веществ по их калорической ценности
- количество всасываемых и утилизируемых организмом веществ
- увеличение основного обмена после приема пищи
- уменьшение основного обмена после приема пищи
- взаимозаменяемость питательных веществ по их массе

---

Sual: При введении в двенадцатиперстную кишку соляной кислоты в крови резко повысится уровень: (Џәкі: 1)

- секретина
  - пепсина
  - амилазы
  - липазы
  - холецистокинина-панкреозимина
- 

Sual: Какова роль гормона ЖКТ секретина? (Џәкі: 1)

- стимулирует секрецию кишечного сока
  - стимулирует секрецию сока поджелудочной железы
  - стимулирует секрецию слюны
  - стимулирует секрецию желудочного сока
  - тормозит секрецию слюны
- 

Sual: Что включает в себя внутриклеточное пищеварение? (Џәкі: 1)

- полостное и фагоцитоз
  - фагоцитоз и пиноцитоз
  - пристеночное и пиноцитоз
  - пристеночное и фагоцитоз
  - полостное и пристеночное
- 

Sual: В каких отделах желудка образуется HCl: (Џәкі: 1)

- пилорическом
  - внизу
  - в своде
  - фундальном
  - на дне
- 

Sual: Какие из нижеперечисленных функций не присущи микрофлоре толстого кишечника? (Џәкі: 1)

- антагонистическая активность в отношении патогенных микроорганизмов
  - синтез белков для нужд макроорганизма
  - синтез витаминов H, B1, B6 и фолиевой кислоты
  - разрушение растительной клетчатки
  - осуществляют процессы неферментативного брожения и гниения пищевых остатков
- 

Sual: В ротовой полости происходит расщепление: (Џәкі: 1)

- жиров
  - нуклеотидов
  - углеводов
  - белков
  - жирных кислот
-

Sual: Пепсин желудочного сока гидролизует: (Ўэки: 1)

- жиры
  - фосфолипиды
  - мукополисахариды
  - углеводы
  - белки
- 

Sual: Реакция слюны: (Ўэки: 1)

- изменяется в зависимости от состава пищи
  - всегда нейтральная
  - всегда щелочная
  - всегда кислая
  - зависит от выделяющихся ферментов
- 

Sual: Органами ротовой полости являются: (Ўэки: 1)

- зубы, бронхи, губы
  - язык, пищевод, зубы
  - губы, язык, зубы
  - пищевод, гортань, бронхи
  - щитовидная железа, гортань, язык
- 

Sual: В ротовой полости происходит: (Ўэки: 1)

- измельчение пищи
  - частичный гидролиз жиров
  - частичный гидролиз белков
  - эмульгирование жиров
  - синтез холестерина
- 

Sual: Причиной кариеса являются: (Ўэки: 1)

- недостаток фтора
  - недостаток витамина Д
  - избыток жиров
  - избыток кальция
  - недостаток йода
- 

Sual: Нормальное состояние слизистой ротовой полости обеспечивают: (Ўэки: 1)

- витамин С и витамина А
  - калий и витамин Е
  - гликоген и витамин С
  - ферменты
  - витамин А и кальций
- 

Sual: рН желудочного сока у здорового человека составляет: (Ўэки: 1)



- 1,5-2,5
  - 3 - 5
  - 5 - 7,4
  - 4-6
  - 3 – 4
- 

Sual: Благоприятно воздействуют на функцию слизистой желудка : (Џәкі: 1)

- витамин С
  - витамин U и витамин А
  - витамин D и витамин E
  - витамин К и кальций
  - глюкоза и витамин РР
- 

Sual: Печень выполняет следующую функцию в организме: (Џәкі: 1)

- всасывание жиров
  - обезвреживание токсических соединений
  - измельчение пищи
  - измельчение пищи
  - синтез витамина С
- 

Sual: Основная функция желчи: (Џәкі: 1)

- всасывание синтез витаминов жирных кислот
  - переваривание белков
  - переваривание углеводов
  - усвоение водорастворимых витаминов
  - восстановление железа
- 

Sual: Оптимальной температурой для полного вкусового восприятия является: (Џәкі: 1)

- 0-7
  - 10-35
  - 45-65
  - 20 -25
  - 60 -70
- 

Sual: Наиболее часто аллергические реакции вызывают: (Џәкі: 1)

- картофель
  - citrusовые
  - сахар
  - хлеб
  - хлеб
- 

Sual: Приблизительно какой объем желудка необходим пожилым людям для пищеварения (в литрах) (Џәкі: 1)

- 1,5

- 2
  - 3
  - 2,5
  - 2-3
- 

Sual: Возникновение чувства голода связано с : (Љәкі: 1)

- снижением концентрации глюкозы в крови
  - сокращением стенок пустого желудка
  - повышением концентрации глюкозы в крови
  - обезвоживанием организма
  - снижением осмотической концентрации крови
- 

Sual: Аппетит - это: (Љәкі: 1)

- снижение уровня глюкозы крови
  - хорошая порция запального желудочного сока, богатого ферментами
  - чувство голода
  - повышение уровня глюкозы крови
  - снижение гемоглабина в крови
- 

Sual: Фактор, положительно влияющие на формирование аппетита: (Љәкі: 1)

- соблюдение режима питания
  - положительные эмоции
  - доминанта отрицательных чувств (гнев, боль)
  - переутомление
  - переохлаждение
- 

Sual: Основными раздражителями желудочных желез являются: (Љәкі: 1)

- пища и вода
  - условные сигналы, ранее сочетавшиеся с ее приемами и пища
  - физическая нагрузка
  - переохлаждение
  - вода
- 

Sual: Нарушение пищеварения в желудке происходит при : (Љәкі: 1)

- поспешной еде в сухомятку
  - дробном питании
  - включение в суточный рацион овощей
  - употреблении экстрактивных веществ мяса
  - использовании минеральных вод в питании
- 

Sual: Тормозят выделение сока поджелудочной железы: (Љәкі: 1)

- капуста
- лук
- жиры

- молочная сыворотка и алкоголь
  - прием пищи
- 

Sual: Тормозят желчеотделение: (Çәki: 1)

- жиры
  - ксилит
  - соли магния
  - мороженое
  - голодание
- 

Sual: Повреждает желчевыделительную функцию: (Çәki: 1)

- избыточное потребление жиров
  - избыточное потребление соли
  - молоко
  - балластные вещества
  - теплая пища
- 

Sual: Нерастворимые продукты обмена выделяются из организма через: (Çәki: 1)

- толстый кишечник
  - почки
  - кожу
  - анальное отверстие
  - тонкий кишечник
- 

Sual: В выделении холестерина участвуют: (Çәki: 1)

- почки
  - легкие
  - печень
  - желудок
  - кишечник
- 

### **Вөlmә: 0202**

Ad	0202
Suallardan	28
Maksimal faiz	28
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Какой вид пищеварения осуществляется ферментами, фиксированными на клеточной мембране? (Çәki: 1)

- полостное
- внутриклеточное

- аутолитическое
  - дистантное
  - контактное
- 

Sual: Назовите сокращения мышц желудка, осуществляющие переход химуса из желудка в 12-перстную кишку: (Ќәкі: 1)

- антиперистальтические
  - ритмическая сегментация
  - перистальтические
  - пропульсивные
  - тонические
- 

Sual: Сколько слюны вырабатывается в сутки? (Ќәкі: 1)

- 0,5–2,0 л
  - 0,1–0,6 л
  - 0,1–0,5л
  - 2–3 л
  - 1–1,5л
- 

Sual: Какой вид сокращения мускулатуры тонкой кишки обеспечивает продвижение пищи по кишечнику? (Ќәкі: 1)

- непропульсивная перистальтика
  - ритмическая сегментация
  - маятникообразные движения
  - пропульсивная перистальтика
  - тонические движения
- 

Sual: Где происходит пристеночное пищеварение? (Ќәкі: 1)

- в желудке
  - в просвете ЖКТ
  - в толстом кишечнике
  - внутри энтероцитов
  - на микроворсинках и в гликокаликсе
- 

Sual: Какой отдел ЦНС осуществляет непосредственный контроль над аппетитом, синтезом жиров и их расщеплением? (Ќәкі: 1)

- гипоталамус
  - мозжечок
  - таламус
  - средний мозг
  - продолговатый мозг
- 

Sual: Где в основном всасываются вода и соли? (Ќәкі: 1)

- слепая кишка
- желудок

- толстый кишечник
  - прямая кишка
  - тонкий кишечник
- 

Sual: Что подразумевается под активным транспортом мономеров из желудочно-кишечного тракта? (Ҷәкі: 1)

- фильтрация
  - облегченная диффузия
  - простая диффузия
  - осмос
  - перенос веществ через мембраны против концентрационного, осмотического и электрохимического градиентов с затратой энергии
- 

Sual: Какой отдел кишечника не содержит бактерий? (Ҷәкі: 1)

- двенадцатиперстная кишка
  - тощая кишка
  - толстая
  - прямая
  - слепая кишка
- 

Sual: Тип пищеварения, осуществляемый под влиянием ферментов, содержащихся в пище, называется: (Ҷәкі: 1)

- смешанным
  - аутолитическим
  - симбионтным
  - контактным
  - собственным
- 

Sual: В каком отделе пищеварительного тракта переваривается клетчатка? (Ҷәкі: 1)

- желудок
  - двенадцатиперстная кишка
  - тощая кишка
  - ободочная кишка
  - тонкая кишка
- 

Sual: Желудочный сок состоит из: (Ҷәкі: 1)

- слизи и соляной кислоты
  - уксусной кислоты и липазы
  - липазы, соляной кислоты и пепсина
  - амилазы и жирных кислот
  - желчи и лизоцима
- 

Sual: Основным ферментом, расщепляющим белки в желудке, является ..... (Ҷәкі: 1)

- пепсин
  - липаза
  - желоч
  - амилаза
  - гликоген
- 

Sual: Липаза желудка расщепляет только (Џәкі: 1)

- холестерин
  - эмульгированные жиры
  - углеводы
  - крахмал
  - белок
- 

Sual: Желчь состоит из: (Џәкі: 1)

- холестерина и желчных кислот
  - пепсина и амилазы
  - лактазы и холестерина
  - сахаразы и липазы
  - химозина и трипсина
- 

Sual: Что способствуют желчеотделению: (Џәкі: 1)

- ксилит и жиры
  - голодание
  - мороженое
  - холодные коктейли
  - соли магния
- 

Sual: Непереносимость пищи связана с: (Џәкі: 1)

- пищевой аллергией, связанной с образованием антител к определенным компонентам пищи
  - психологическим отказом от определенных продуктов
  - приемом кулинарной обработки
  - температурным режимом подачи
  - внешним видом
- 

Sual: Из каких частей в последовательности состоит орган пищеварения человека: (Џәкі: 1)

- ротовая полость, глотка, пищевод, желудок, кишки.
  - ротовая полость, пищевод, гортань, желудок, кишки.
  - ротовая полость, глотка, желудок, печень и кишки.
  - пищевой канал и пищевые железы.
  - пищевые железы, пищевод, желудок и кишки.
- 

Sual: Какие факторы проталкивают и облегчают движение по пищеводу пищи во время пищеварения (Џәкі: 1)

- волнистое движение пищевода
  - сила воздействия клапана гортани
  - слизь слизистой оболочки пищевода
  - сокращение мышц гортани
  - волнистое движение пищевода с слизью слизистой оболочки
- 

Sual: Температура, обеспечивающая оптимальное восприятие вкуса горячих блюд и напитков, (С): (Љәкі: 1)

- 18-20
  - 35-40
  - 65-70
  - 25 – 30
  - 45 - 50
- 

Sual: Эмульгированные жиры находятся в следующих продуктах: (Љәкі: 1)

- майонез и молоко
  - сливочное топленое масло
  - растительное масло
  - свиной жир
  - молоко
- 

Sual: Сильными стимуляторами желудочной секреции являются: (Љәкі: 1)

- жаренные мясные блюда и черный хлеб
  - свежий белый хлеб, бульон
  - какао и кофе
  - творог и сыр
  - паровое мясо и алкоголь
- 

Sual: Слабые раздражители желудочной секреции : (Љәкі: 1)

- овощи и отварное мясо
  - газированные минеральные воды
  - свернувшийся яичный белок
  - алкоголь в небольшом количестве
  - специи и творог
- 

Sual: Торможение желудочной секреции вызывает: (Љәкі: 1)

- плохо пережеванная пища
  - кофе
  - напитки, содержащие CO<sub>2</sub>
  - отрубной хлеб
  - алкоголь в небольшом количестве
- 

Sual: Лактоза молока расщепляется в : (Љәкі: 1)

- желудке

- тонком кишечнике
  - толстом кишечнике
  - 12-ти перстной кишке
  - ротовой полости
- 

Sual: Эвакуация пищи из желудка обеспечивается при значении pH : (Çәki: 1)

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

Sual: Сок поджелудочной железы состоит из: (Çәki: 1)

- пепсина и глюкозы
  - липазы и трипсина
  - трипсина и лизоцима
  - инсулина и амилазы
  - глюкозы и пепсина
- 

Sual: Стимулируют выделение сока поджелудочной железы: (Çәki: 1)

- лук и капуста
  - молочная сыворотка
  - щелочные минеральные воды
  - большие дозы алкоголя
  - холодная пища
- 

### **Вөlmә: 0203**

Ad	0203
Suallardan	26
Maksimal faiz	26
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Тип пищеварения у человека, осуществляемый с помощью ферментов, синтезированных микроорганизмами пищеварительного тракта, называется: (Çәki: 1)

- аутолитическим
  - внутриклеточным
  - собственным
  - симбионтным
  - смешанным
-



Sual: Рефлекторная дуга акта жевания замыкается на уровне: (Ҷәкі: 1)

- мозжечка
  - шейного отдела спинного мозга
  - среднего мозга
  - продолговатого мозга
  - моста
- 

Sual: Третий нейрон вкусовой сенсорной системы локализуется в (Ҷәкі: 1)

- таламусе
  - чувствительных ганглиях вкусовых нервных волокон
  - чувствительных ганглиях верхнего шейного узла
  - ядре солидарного тракта
  - коре больших полушарий
- 

Sual: При каких условиях трипсиноген переходит в трипсин? (Ҷәкі: 1)

- при контакте со слизистой оболочкой двенадцатиперстной кишки и действию энтерокиназы
  - под влиянием ферментов желудочного сока
  - под влиянием соляной кислоты желудочного сока
  - под влиянием жёлчи
  - под влиянием ферментов поджелудочной железы
- 

Sual: Инактивация соляной кислоты и пепсина в двенадцатиперстной кишке происходит под влиянием: (Ҷәкі: 1)

- мукопротеидов
  - энтерокиназы
  - жёлчи
  - химотрипсиногена
  - трипсина
- 

Sual: Сколько литров желудочного сока выделяется у взрослого человека в сутки? (Ҷәкі: 1)

- 0,3 л
  - 2,5 л
  - 10 л
  - 5л
  - 30 л
- 

Sual: Когда происходит активация антидиуретического механизма? (Ҷәкі: 1)

- при водной нагрузке
  - при приеме острой пищи
  - при приеме соленой пищи, потери жидкости
  - при приеме углеводной пищи
  - при приеме жирной пищи
-

Sual: Что включает в себя внеклеточное пищеварение? (Ҷәкі: 1)

- полостное и фагоцитоз
  - фагоцитоз и пиноцитоз
  - пристеночное и пиноцитоз
  - пристеночное и фагоцитоз
  - полостное и пристеночное
- 

Sual: Чему равен в норме рН желудочного сока натощак? (Ҷәкі: 1)

- 1,5-1,8
  - 0,6-0,8
  - 2,0-2,5
  - 0,9-1,5
  - 0,1-0,5
- 

Sual: Основными гуморальными факторами, регулирующими деятельность ЖКТ, являются: (Ҷәкі: 1)

- электролиты
  - медиаторы
  - белки плазмы крови
  - катионы
  - ферменты
- 

Sual: Секрецию желчи в ответ на попадание кислой пищи в двенадцатиперстную кишку уменьшает: (Ҷәкі: 1)

- холецистокинина-панкреозимин
  - секретин
  - гастрин
  - глюкагон
  - инсулин
- 

Sual: При удалении желудка анемия развивается вследствие нарушения всасывания: (Ҷәкі: 1)

- белка
  - углеводов
  - жира
  - цианокобаламина (витамина В12) и фолиевой кислоты
  - железа
- 

Sual: Какой из видов движения не наблюдается в перистальтике желудка? (Ҷәкі: 1)

- моторика в период наполнения
  - маятникообразные сокращения
  - «голодная» и «пищевая» моторика
  - «голодные» сокращения
  - «пищевая» моторика
-

Sual: Какие вещества всасываются в пищеварительном тракте активным транспортом? (Ҷәкі: 1)

- аскорбиновая кислота
  - аминокислоты
  - соли
  - жиры
  - вода
- 

Sual: Какие виды двигательной активности характерны для желудка? (Ҷәкі: 1)

- ритмическая сегментация
  - маятникообразные движения
  - пропульсивные
  - перистальтические
  - тонические
- 

Sual: Какова основная роль гормона пищеварительного тракта гастрина? (Ҷәкі: 1)

- стимулирует секрецию желудочного сока
  - активирует ферменты поджелудочной железы
  - тормозит секрецию желчи
  - тормозит секрецию поджелудочной железы
  - превращает пепсиноген в пепсин
- 

Sual: На кишечную фазу желудочной секреции в основном влияют: (Ҷәкі: 1)

- местные нервные механизмы
  - местные рефлекторные механизмы
  - интрамуральные механизмы
  - центральные механизмы
  - продукты гидролиза и интестинальные гормоны
- 

Sual: Секрецию пищеварительных ферментов тормозит гормон: (Ҷәкі: 1)

- инсулин
  - альдостерон
  - гормон роста
  - ацетихолин
  - адреналин
- 

Sual: Что не входит в состав каловых масс? (Ҷәкі: 1)

- Пепсин, гастрин
  - растительная клетчатка, кератины, коллагены
  - стеркобилин
  - слизь, отмершие эпителиальные клетки, холестерин
  - нерастворимые соли, бактерии
- 

Sual: Укажите правильную последовательность по приоритетности расположения путей поступления в организм токсических веществ: (Ҷәкі: 1)

- кожа, печень, легкие
  - пищеварительный канал, кожа, дыхательные пути
  - дыхательные пути, пищеварительный тракт, кожа
  - дыхательные пути, кожа, пищеварительный тракт
  - пищеварительный тракт, печень, кожа
- 

Sual: Какой путь поступления ядов в организм считается сравнительно менее опасным? (Ҷәкі: 1)

- дыхательные пути
  - поврежденная кожа
  - потовые железы
  - жировые железы
  - пищеварительный тракт
- 

Sual: Слюна состоит из: (Ҷәкі: 1)

- слизи, аминокислот
  - амилазы
  - лизоцима, слизи, амилазы
  - липазы, слизи
  - пептидазы, лизоцима
- 

Sual: Расщепление сахарозы происходит в: (Ҷәкі: 1)

- ротовой полости
  - желудке
  - тонком кишечнике
  - толстом кишечнике
  - 12-й перстной кишке
- 

Sual: Пептидазы образуются в : (Ҷәкі: 1)

- желудке и пищеводе
  - ротовой полости
  - тонком кишечнике и желудке
  - толстом кишечнике
  - пищеводе и глотке
- 

Sual: Пепсин образуется в : (Ҷәкі: 1)

- поджелудочной железе
  - ротовой полости
  - желудке
  - толстом кишечнике
  - тонком кишечнике
- 

Sual: Липаза образуется в: (Ҷәкі: 1)

- ротовой полости

- толстом кишечнике
- пищеводе
- поджелудочной железе
- желудок

---

**Вөlmә: 0301**

Ad	0301
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какой пигмент придает крови красный цвет (Çәki: 1)

- тромбин
- гемоглобин
- лейкоцит
- актин
- миоглобин

Sual: Какой из признаков не вызывает малокровие. (Çәki: 1)

- понижение уровня лейкоцитов
- понижение уровня эритроцитов
- понижение уровня гемоглобина
- общая потеря крови
- инфекционная болезнь

Sual: Какую функцию в основном выполняет сердце (Çәki: 1)

- регулирует дыхание
- обеспечивает кровообращение
- выделяет мочу
- выделяет желчь
- расщепляет белки

Sual: На сколько групп делится кровь (Çәki: 1)

- 3
- 4
- 2
- 5
- 6

Sual: Каким должно быть в среднем минимальное кровяное давление у человека (Çәki: 1)

- 120- 140 ртутного столба
  - 130-150 ртутного столба
  - 150-180 ртутного столба
  - 80 – 120 ртутного столба
  - 140 – 160 ртутного столба
- 

Sual: Кислородный запрос (Çәki: 1)

- количество кислорода, необходимое для окисления продуктов распада в 1 час
  - максимальное количество кислорода, полученного организмом в 1 минуту
  - количество кислорода, оставшееся после полного окисления продуктов распада
  - количество кислорода, необходимое для окисления продуктов распада в 1 минуту
  - количество кислорода в составе остаточного воздуха
- 

### **Bölmə: 0302**

Ad	0302
Suallardan	6
Maksimal faiz	6
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: В общем понимании какие основные функции крови известны (Çәki: 1)

- перевозка и выделение
  - очистка и выделение
  - дыхание, питание, очистка, защита перевозка и выделение
  - питание и ощущение
  - дыхание и выделение
- 

Sual: Какие факторы препятствуют процессу фильтрации? (Çәki: 1)

- объем циркулирующей крови
  - вязкость крови
  - скорость кровотока
  - онкотическое давление крови и гидростатическое давление ультрафильтрата в капсуле клубочка
  - гидростатическое давление в капиллярах клубочка
- 

Sual: Напряжение кислорода и углекислого газа (мм рт. ст. ) в венозной крови составляет: (Çәki: 1)

- кислород – 96, углекислый газ – 39
- кислород – 100, углекислый газ – 40
- кислород – 20, углекислый газ – 60
- кислород – 40, углекислый газ – 46

кислород – 48, углекислый газ – 40

---

Sual: Химические изменения крови, происходящие при напряженной умственной работе: (Ҷәкі: 1)

- содержание неорганического фосфора, холестерина и креатинина уменьшается, щелочные запасы увеличиваются
  - содержание неорганического фосфора и холестерина не меняется, содержание креатинина повышается, щелочные запасы уменьшаются
  - содержание неорганического фосфора остается стабильным, содержание холестерина и креатинина повышается, щелочные запасы уменьшаются
  - содержание неорганического фосфора, холестерина, креатинина и щелочных запасов уменьшаются
  - содержание неорганического фосфора, холестерина и креатинина повышается, щелочные запасы уменьшаются
- 

Sual: Какие нарушения считаются основными при воздействии вибрации (Ҷәкі: 1)

- сосудистые нарушения
  - патологии, происходящие в сердце
  - нарушения, происходящие в нервной системе
  - патологии, происходящие в желудочно-кишечном тракте
  - патологии, происходящие в эндокринной системе
- 

Sual: Изменение количества лейкоцитов и лимфоцитов при тяжелой мышечной работе: (Ҷәкі: 1)

- увеличивается количество лейкоцитов и лимфоцитов
  - увеличивается количество лейкоцитов, уменьшается количество лимфоцитов
  - уменьшается количество лейкоцитов и лимфоцитов
  - не изменяется количество лейкоцитов и лимфоцитов
  - уменьшается количество лейкоцитов, увеличивается количество лимфоцитов
- 

### **Вөlmә: 0401**

Ad	0401
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Транспорт кислорода к тканям обеспечивает: (Ҷәкі: 1)

- гемоглобин
  - оксигемоглобин
  - альбумин
  - лейкоцит
  - эритроцит
-

Sual: Участвуют в свертывании крови: (Ќәкі: 1)

- гемоглобин
  - фибриноген
  - глобулин
  - альбумин
  - эритроцит
- 

Sual: Поджелудочная железа обладает: (Ќәкі: 1)

- смешанной секрецией
  - способностью выделять пищеварительные ферменты
  - способностью к синтезу гормонов
  - способность регулировать белковый обмен
  - способность регулировать минеральный обмен
- 

Sual: Гормоны поджелудочной железы - инсулин и глюкагон - регулируют обмен: (Ќәкі: 1)

- энергетический
  - углеводный и жировой
  - белковый
  - минеральный
  - водно-солевой
- 

Sual: Недостаточный синтез инсулина и избыточный - глюкагона является причиной развития: (Ќәкі: 1)

- диабета
  - истощения
  - анемии
  - ожирения
  - атеросклероз
- 

Sual: Мужскими половыми гормонами являются: (Ќәкі: 1)

- андрогены
  - прогестероны
  - эстрогены
  - тестостерон
  - синестерол
- 

Sual: Что выделяют железы внутренней секреции для воздействия на обмен веществ в организме (Ќәкі: 1)

- сахара
  - органические кислоты
  - гормоны
  - минеральные соли
  - витамины
-



Sual: Какова в норме температура печени? (Çəki: 1)

- 36,6°C
- 37,2° C
- 38° C
- 36,4° C
- 37° C

---

**Bölmə: 0402**

Ad	0402
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Кровь, оттекающая от желудочно-кишечного тракта, поступает в печень по: (Çəki: 1)

- бедренной артерии
- воротной вене
- аорте
- сонной артерии
- артерия печени

Sual: Признаками гипертиреоза являются: (Çəki: 1)

- увеличение массы щитовидной железы
- увеличение массы тела
- слизистый отек
- хрупкость костей
- малокровие

Sual: В щитовидной железе вырабатываются следующие йодсодержащие гормоны: (Çəki: 1)

- тирозин
- дийодтирозин и тироксин
- адреналин
- инсулин
- глюкагон

Sual: Тироксин контролирует в организме: (Çəki: 1)

- энергетический обмен
- эмоциональный тонус человека
- кислотно-щелочное равновесие
- кроветворение

- водно-солевой баланс
- 

Sual: Паращитовидные железы секретируют: (Ўэки: 1)

- паратгормон
  - тиреотропный гормон
  - инсулин
  - адреналин
  - глюкагон
- 

Sual: Вилочковая железа (тимус) секретирует: (Ўэки: 1)

- тимозины
  - тироксин
  - адреналин
  - инсулин
  - тироксин
- 

Sual: Проявлениями диабета являются: (Ўэки: 1)

- нарушение утилизации глюкозы тканями
  - увеличение концентрации глюкозы в крови
  - снижение уровня гемоглобина
  - ускоренный метаболизм глюкозы
  - увеличение количества мочевины в крови
- 

Sual: В корковом слое надпочечников синтезируются: (Ўэки: 1)

- минералокортикоиды
  - паратгормон
  - тироксин
  - адреналин
  - тимозин
- 

Sual: В мозговом слое надпочечников синтезируется: (Ўэки: 1)

- адреналин
  - инсулин
  - глюкагон
  - тироксин
  - паратгормон
- 

Sual: Какие гормоны вырабатываются в мозговом слое надпочечников? (Ўэки: 1)

- инсулин, глюкагон, панкреотический полипептид, панкреотический соматостатин
  - адреналин и норадреналин
  - минералокортикоиды, глюкокортикоиды и половые гормоны
  - АКТГ, тиреотропный, соматотропный гормоны
  - окситоцин и аргинин-вазопрессин
-

## **Bölmə: 0403**

Ad	0403
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Какие гормоны не выделяет корковое вещество надпочечников? (Çəki: 1)

- глюкокортикоиды
- прогестерон
- половые гормоны
- минералокортикоиды
- инсулин и глюкагон

Sual: Печёночная жёлчь отличается пузырной: (Çəki: 1)

- низким содержанием жирных кислот, ионов калия
- высоким содержанием желчных кислот, витаминов
- низким содержанием воды, ионов калия
- низким содержанием жёлчных кислот, жёлчных пигментов, холестерина
- высоким содержанием жирных кислот, ионов натрия, хлора, холестерина, кальция

Sual: Какой из ферментов поджелудочной железы способен активировать все другие протеолитические панкреатические ферменты? (Çəki: 1)

- эластаза
- коллагеназа
- трипсин
- химотрипсин
- эстераза

Sual: Какие виды обмена регулирует щитовидная железа? (Çəki: 1)

- минеральный обмен;
- углеводный обмен;
- основной обмен;
- обмен кальция;
- обмен железа

Sual: Ферменты сока поджелудочной железы расщепляют: (Çəki: 1)

- только белки и жиры
- белки, жиры и углеводы
- только углеводы и белки
- только углеводы

- только белки
- 

Sual: Какие гормоны вырабатываются в околощитовидных железах? (Ҷәкі: 1)

- катехоламины;
  - тироксин, трийодтиронин и тиреокальцитонин;
  - паратгормон;
  - либерины и статины;
  - тестостерон и прогестерон.
- 

Sual: Какими способами обеспечивается информационная передача гормонов? (Ҷәкі: 1)

- нейрокринным;
  - телекринным;
  - изокринным;
  - все вышеперечисленное верно.
  - аутокринным;
- 

Sual: Какую реакцию имеет в нормальных условиях желчь? (Ҷәкі: 1)

- слабощелочную
  - слабокислую
  - нейтральную
  - кисло-щелочную
  - кислослабую
- 

Sual: Как активируется панкреатическая липаза? (Ҷәкі: 1)

- холецистокинином-панкреозимином
  - кислым желудочным содержимым
  - желчными кислотами
  - гастрином
  - химотрипсином поджелудочной железы
- 

Sual: Какие виды обмена регулируют паращитовидные железы? (Ҷәкі: 1)

- минеральный обмен;
  - углеводный обмен;
  - основной обмен;
  - обмен кальция;
  - обмен железа.
- 

Sual: Какие виды обмена регулирует поджелудочная железа? (Ҷәкі: 1)

- минеральный обмен;
  - обмен кальция;
  - обмен железа.
  - углеводный обмен;
  - основной обмен;
-

Sual: Какие гормоны вырабатываются в поджелудочной железе? (Ҷәкі: 1)

- окситоцин и аргинин-вазопрессин;
  - адреналин и норадреналин;
  - АКТГ, тиреотропный, соматотропный гормоны.
  - инсулин, глюкагон, панкреотический полипептид, панкреотический соматостатин;
  - минералокортикоиды, глюкокортикоиды и половые гормоны
- 

Sual: Какие гормоны вырабатываются в щитовидной железе? (Ҷәкі: 1)

- тироксин, трийодтиронин и тиреокальцитонин;
  - либерины и статины;
  - катехоламины;
  - тестостерон и прогестерон.
  - паратирин;
- 

Sual: Какие гормоны синтезируются в нейросекреторных клетках гипоталамуса? (Ҷәкі: 1)

- соматолиберин, гонадолиберин, кортиколиберин, соматостатин;
  - инсулин, глюкагон;
  - натрийуретический пептид, альдостерон;
  - панкреатический полипептид, панкреатический соматостатин
  - мелатонин, адреналин;
- 

Sual: Какие гормоны синтезируются в аденогипофизе? (Ҷәкі: 1)

- мотилин, панкреатический полипептид;
  - окситоцин и аргинин-вазопрессин (АДГ);
  - кортикотропин, соматотропин, лютропин, фоллитропин, пролактин;
  - альдостерон, глюкагон;
  - серотонин, инсулин.
- 

Sual: Какие из перечисленных гормонов способствуют гликогенолизу? (Ҷәкі: 1)

- тироксин;
  - адреналин;
  - инсулин;
  - минералкортикоиды.
  - половые гормоны
- 

Sual: Какой путь поступления ядов в организм считается сравнительно менее опасным? (Ҷәкі: 1)

- потовые железы
  - жировые железы
  - поврежденная кожа
  - дыхательные пути
  - пищеварительный тракт
-

## **Bölmə: 0501**

Ad	0501
Suallardan	18
Maksimal faiz	18
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Основными единицами измерения энергии человека считаются: (Çəki: 1)

- киловатт
- мегабайт
- килокалория и килоджоуль
- квант
- децикалория

Sual: Энергия, затрачиваемая на работу внутренних органов и теплообмен называется каким обменом (Çəki: 1)

- основным
- вещественным
- общим
- промежуточным
- водно-солевым

Sual: Возраст, когда устанавливается равновесие в обмене веществ: (Çəki: 1)

- юность
- зрелость
- старость
- подростковый
- детство

Sual: Возраст, когда наблюдается снижение интенсивности обмена веществ: (Çəki: 1)

- детство
- зрелость
- старость
- юность
- пожилой

Sual: ВОО снижается у: (Çəki: 1)

- детей
- людей среднего возраста
- людей преклонного возраста
- подростков

- пожилого возраста
- 

Sual: Повышение ВОО наблюдается при : (Ўэкі: 1)

- снижении температуры тела
  - понижении температуры окружающей среды
  - витаминизация пищи
  - изменении температурных режимов подачи блюд
  - увеличении содержания жиров в рационе
- 

Sual: "Пустыми" являются калории: (Ўэкі: 1)

- рыбы и кондитерских изделий
  - мяса и овощей
  - хлеба и мяса
  - алкоголя и сахара
  - фруктов и булочных изделий
- 

Sual: Источником энергии в пище являются: (Ўэкі: 1)

- белки, витамины
  - минеральные вещества и белки
  - углеводы, белки и жиры
  - витамины и белки
  - вкусовые вещества и жиры
- 

Sual: Профессия, относящиеся к I группе интенсивности труда (умственный труд): (Ўэкі: 1)

- строители
  - педагоги
  - медсестры
  - продавцы промышленных товаров
  - работники связи
- 

Sual: Профессия, относящиеся ко II группе интенсивности труда (легкий физический труд): (Ўэкі: 1)

- врачи
  - работники связи
  - железнодорожники
  - работники электротранспорта
  - работники общественного питания
- 

Sual: Профессия, относящиеся к III группе интенсивности труда (средний по тяжести труд): (Ўэкі: 1)

- врачи-хирурги
- повара
- воспитатели
- тренеры

- металлурги
- 

Sual: Профессии, относящиеся к IV группе интенсивности труда (тяжелый физический труд): (Џәкі: 1)

- агрономы
  - нефтяники
  - работники общественного питания
  - водители различных видов транспорта
  - повара
- 

Sual: Профессия, относящиеся к V группе интенсивности труда (особо тяжелый физический труд): (Џәкі: 1)

- водители автобусов
  - каменщики
  - зоотехники
  - санитарки
  - работники пищевой промышленности
- 

Sual: Энергетическая ценность рациона на Севере повышается за счет: (Џәкі: 1)

- жиров
  - белков
  - углеводов
  - витаминов
  - молочных продуктов
- 

Sual: Энергетическая ценность завтрака при трехразовом питании составляет, (%): (Џәкі: 1)

- 10
  - 25
  - 50
  - 15
  - 40
- 

Sual: Каков среднесуточный расход энергии взрослого человека в зависимости от пола и возраста, ккал (Џәкі: 1)

- 1200-1800
  - 2200-2800
  - 6200-6800
  - 4200-4500
  - 4800-5200
- 

Sual: Как изменяется потребность человека в энергии, в зависимости от увеличения группы интенсивности труда (Џәкі: 1)

- остается неизменной
- увеличивается



- уменьшается
  - иногда увеличивается, а иногда уменьшается
  - иногда уменьшается, а иногда остается неизменной
- 

Sual: Какие пищевые вещества не дают организму энергию (Çәki: 1)

- вода, белки и витамины
  - витамины, жиры и вода
  - сахар, белки и вода
  - углеводы, вода и витамины
  - вода, минеральные соли и витамины
- 

### **Bölmə: 0502**

Ad	0502
Suallardan	22
Maksimal faiz	22
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Биологическое окисление пищевых веществ сопровождается выделением: (Çәki: 1)

- биогенов
  - адаптогенов
  - энергии
  - антигенов
  - аминокислот
- 

Sual: Общие энергозатраты взрослого человека складываются из затрат на: (Çәki: 1)

- физическую активность и основной обмен
  - поддержание водно-солевого баланса
  - умственную деятельность
  - поддержание температуры тела
  - основной обмен
- 

Sual: BOO зависит от: (Çәki: 1)

- креативности и уровня интеллекта
  - пола и массы тела
  - коммуникабельности и возраста
  - возраста, пола и массы тела
  - характера питания и пола
- 

Sual: Величина основного обмена у мужчин равна скольким ккал/на кг веса в час

(Ҷаќи: 1)

- 1
  - 2
  - 5
  - 4
  - 7
- 

Sual: Величина основного обмена у женщин равна скольким ккал/на кг веса в час (Ҷаќи: 1)

- 0,9
  - 1,2
  - 2
  - 1,5
  - 3
- 

Sual: Какие из перечисленных факторов повышают ВОО (Ҷаќи: 1)

- усиление функции щитовидной железы и увеличение мышечной массы
  - выброс инсулина в кровь
  - увеличение возраста и повышение температуры тела
  - накопление жира и повышение температуры тела
  - гипотиреоз и ожирение
- 

Sual: Какие из перечисленных факторов понижает ВОО: (Ҷаќи: 1)

- увеличение мышечной массы
  - повышение температуры тела и истощение
  - усиление функции щитовидной железы
  - выброс адреналина и гипетериоз
  - истощение и увеличение возраста
- 

Sual: Пищевой термогенез (СДДП) при смешанном питании равен, (%): (Ҷаќи: 1)

- 2
  - 10
  - 50
  - 30
  - 25
- 

Sual: Самый максимальный термогенез (СДДП) вызывают: (Ҷаќи: 1)

- белки
  - жиры
  - углеводы
  - витамины
  - минеральные вещества
- 

Sual: Энергетические траты I группы интенсивности труда (женщины), (ккал): (Ҷаќи: 1)

- 2000 -2300
  - 2200-2400
  - 2400 -2500
  - 2700- 3100
  - 3000-3500
- 

Sual: Энергетические траты I группы интенсивности труда (мужчины), (ккал): (Ҷаќи: 1)

- 2000-2300
  - 2250-2800
  - 2800-3000
  - 3000-3100
  - 3200-3500
- 

Sual: Энергетические траты II группы интенсивности труда (женщины), (ккал): (Ҷаќи: 1)

- 2000-2100
  - 2350-2550
  - 2550-2700
  - 2750-3100
  - 3000-3200
- 

Sual: Энергетические траты II группы интенсивности труда (мужчины), (ккал): (Ҷаќи: 1)

- 2200-2500
  - 2750-3000
  - 3000
  - 3200
  - 3600
- 

Sual: Энергетические траты III группы интенсивности труда (женщины), (ккал): (Ҷаќи: 1)

- 2200-2400
  - 2500-2700
  - 2700-3100
  - 3000-3500
  - 3400-3700
- 

Sual: Энергетические траты III группы интенсивности труда (мужчины), (ккал): (Ҷаќи: 1)

- 2500-2700
  - 2950-3200
  - 3200-3500
  - 3400-3700
  - 3800-4000
-

Sual: Энергетические траты IV группы интенсивности труда (женщины), (ккал):  
(Ўэкі: 1)

- 2500-2700
  - 2900-3150
  - 3150-3300
  - 3400-3700
  - 3800-4000
- 

Sual: Энергетические траты IV группы интенсивности труда (мужчины), (ккал):  
(Ўэкі: 1)

- 2500
  - 2900
  - 3700
  - 3900
  - 4100
- 

Sual: Энергетические траты V группы интенсивности труда (мужчины), (ккал): (Ўэкі: 1)

- 3500 - 3700
  - 3900-4300
  - 4300-4600
  - 4500-4700
  - 5000-5100
- 

Sual: Энергетическая ценность рациона на юге снижается за счет: (Ўэкі: 1)

- жиров
  - белков
  - углеводов
  - минеральных веществ
  - витаминов
- 

Sual: Энергетическая ценность обеда при трехразовом питании составляет, (%):  
(Ўэкі: 1)

- 25
  - 50
  - 80
  - 45
  - 70
- 

Sual: Энергетическая ценность ужина при трехразовом питании составляет, (%):  
(Ўэкі: 1)

- 25
- 50
- 75
- 30

Sual: Гигиеническое значение кожи: (Çəki: 1)

- носит выделительную функцию, определяет цвет человека
- защищает от неблагоприятного воздействия физических, химических и биологических факторов окружающей среды
- защищает от неблагоприятного воздействия химических факторов среды, определяет цвет человека
- считается главным органом тактильной чувствительности человека, определяет цвет человека
- участвует в терморегуляции, в обменных процессах, определяет форму тела

**Вөlmə: 0601**

Ad	0601
Suallardan	20
Maksimal faiz	20
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: Каким путем реабсорбируются белки? (Çəki: 1)

- вторично-активного транспорта
- первично-активного транспорта
- пиноцитоза
- осмоса
- пассивного транспорта

Sual: Сколько аминокислот входит в состав поступающих с пищей белков? (Çəki: 1)

- 60
- 100
- 20
- 40
- 5

Sual: Расщепление нуклеиновых кислот в желудочно-кишечном тракте происходит: (Çəki: 1)

- в желудке
- в толстой кишке (микрофлорой)
- в двенадцатиперстной и тощей кишке
- в ротовой полости
- нуклеиновые кислоты не перевариваются в ЖКТ

Sual: Сколько существует заменимых аминокислот? (Çəki: 1)

- 10
  - 20
  - 12
  - 5
  - 40
- 

Sual: Что составляет основу определения нормы белков (Ўэкі: 1)

- азотистый баланс
  - суточная норма белков
  - незаменимые аминокислоты в составе белков
  - заменимые аминокислоты в составе белков
  - состав аминокислот в белках
- 

Sual: По происхождению, какие белки считаются полноценными (Ўэкі: 1)

- белки зерновых продуктов
  - белки смешанных продуктов
  - белки бобовых растений
  - белки животного происхождения
  - белки растительного происхождения
- 

Sual: Сущность пластической функции белков в организме (Ўэкі: 1)

- образование антиген и антитела в организме
  - регулирование процессов метаболизма в организме
  - обеспечение энергетического баланса в организме
  - обеспечение роста и развития организма
  - обеспечение нормального морфологического состава органов и тканей
- 

Sual: Какое количество белка должно поступать в организм для обеспечения только азотистого баланса (Ўэкі: 1)

- 65 гр
  - 112 гр
  - 98 гр
  - 56 гр
  - 120 гр
- 

Sual: Какое значение имеет внешняя оболочка зерна (Ўэкі: 1)

- в оболочке находятся углеводы
  - в оболочке находятся белки
  - в оболочке находятся только целлюлоза
  - в оболочке находятся только минеральные вещества
  - в оболочке находятся биологически активные вещества
- 

Sual: Для приготовления лечебно-профилактических рационов применяют следующий способ тепловой обработки: (Ўэкі: 1)

- жаренье основным способом

- жаренье на гриле
  - варка на пару
  - пассерование
  - жаренье во фритюре
- 

Sual: Белок состоит из следующих химических элементов: (Ќәкі: 1)

- углерода и азота
  - фтора и углерода
  - кальция и кислорода
  - кислорода, углерода, водорода и азота
  - водорода и азота
- 

Sual: Изучение биологической ценности белков осуществляется следующими методами: (Ќәкі: 1)

- биологическими и химическими
  - техническими
  - эмпирическими
  - позитивными
  - только химическими
- 

Sual: О биологической ценности белка можно судить по: (Ќәкі: 1)

- интегральному скору
  - аминокислотному скору
  - калорическому коэффициенту
  - коэффициенту усвоения
  - наличием незаменимых кислот
- 

Sual: Наиболее близкими к стандарту сбалансированности незаменимых аминокислот являются: (Ќәкі: 1)

- молоко и белок яйца
  - мясо и овощи
  - хлеб и желток яйца
  - фрукты и мясо
  - рыба и фрукты
- 

Sual: Полноценные белки находятся в следующих продуктах: (Ќәкі: 1)

- молоке и овощах
  - картофеле и фруктах
  - мясе и молоке
  - хлебе и макаронных изделиях
  - рисе и бабовых
- 

Sual: Белка животного происхождения в суточном рационе должно быть не менее (%): (Ќәкі: 1)

- 25,0-30,0

- 50,0-60,0
  - 70,0-100,0
  - 15 - 20
  - 45 - 50
- 

Sual: Потребность в белке повышается : (Çəki: 1)

- при тяжелых физических нагрузках
  - в пожилом возрасте
  - в летний период времени
  - при заболевании почек
  - для лиц, занятых умственным трудом
- 

Sual: Избыточное содержание белков в рационе приводит к: (Çəki: 1)

- повышению нагрузки на печень
  - повышению уровня сахара в крови
  - избыточному накоплению жиров в организме
  - сахарному диабету
  - истощению
- 

Sual: Улучшают усвояемость белка пищи следующие факторы: (Çəki: 1)

- увеличение доли балластных веществ в рационе
  - сбалансированность пищевого рациона
  - большие объемы пищи
  - избыток жиров в рационе
  - нарушение функции щитовидной железы
- 

Sual: Основным источником белка животного происхождения является: (Çəki: 1)

- мясо
  - молоко
  - яйцо
  - рыба
  - курица
- 

### **Bölmə: 0602**

Ad	0602
Suallardan	10
Maksimal faiz	10
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

---

Sual: Каков pH желудочного сока в присутствии белковой пищи? (Çəki: 1)

- 4,0-5,5



- 5,5-6,0
  - 0,8-1,5
  - 7,4-8,0
  - 3,5-4,0
- 

Sual: Наиболее правильный вариант, отражающий пластическую функцию белков (Ўэкі: 1)

- обеспечение осмотического давления крови
  - обеспечение роста и развития организма
  - обеспечение осмотического давления крови, образование антиген и антител
  - образование антиген и антител
  - рост и развитие организма, образование антиген и антител
- 

Sual: Средняя суточная норма белка для взрослых людей (Ўэкі: 1)

- 112 гр
  - 100 гр
  - 120 гр
  - 85-120 гр
  - 75-85 гр
- 

Sual: Пептиды гидролизуются в: (Ўэкі: 1)

- ротовой полости
  - желудке и тонком кишечнике
  - пищеводе
  - толстом кишечнике
  - печени
- 

Sual: Незаменимыми аминокислотами являются: (Ўэкі: 1)

- триптофан, лизин
  - глютамин и сицин
  - аспарагин и метионин
  - цистин и лизин
  - сицин и пролин
- 

Sual: Повышение биологической ценности белка возможно путем: (Ўэкі: 1)

- добавления в рецептуры белковых обогатителей
  - увеличения доли углеводов в рационе
  - увеличения жиров в блюде
  - витаминизации пищи
  - повышение квоты минерального компонента
- 

Sual: Положительный азотистый баланс наблюдается: (Ўэкі: 1)

- в период интенсивного роста детей
- при недостатке белка в питании

- при истощении организма
  - при физических перегрузках
  - при недостатке витаминов
- 

Sual: Отрицательный азотистый баланс наблюдается: (Ҷаќи: 1)

- при недостатке белка в рационе
  - в период интенсивного роста детей
  - во время беременности
  - при увеличении мышечной массы ( у спортсменов)
  - при истощении организма
- 

Sual: Биологическую ценность белка хлеба можно повысить добавлением: (Ҷаќи: 1)

- отрубей
  - обраты
  - растительного масла
  - крапивы
  - тмина
- 

Sual: Предварительное замачивание круп приводит к: (Ҷаќи: 1)

- повышению биологической ценности белка
  - снижению количества углеводов
  - потере ПНЖК
  - накоплению биогенных аминов
  - быстрой готовке
- 

### **ВЉМЉ: 0603**

Ad	0603
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarıřdıрмаќ	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar tЉqdim etmЉk	2 %

---

Sual: Какую функцию преимущественно выполняют белки? (Ҷаќи: 1)

- пластическую и структурную
  - ферментативную и энергетическую
  - защитную и дыхательную
  - энергетическую и защитную
  - структурную и ферментативную
- 

Sual: Белки в желудочно-кишечном тракте расщепляются до: (Ҷаќи: 1)

- углекислого газа, воды, азотистых соединений
- альбумоз и пептонов

- углекислого газа и воды
  - глицерина и жирных кислот
  - аминокислот
- 

Sual: Какой гормон оказывает преимущественное действие на белковый обмен? (Ҷәкі: 1)

- тироксин
  - адреналин
  - антидиуретический
  - инсулин
  - альдостерон
- 

Sual: Сущность количественных изменений, происходящих в организме при питании (Ҷәкі: 1)

- изменения размеров тела (рост, вес), увеличение возраста
  - увеличение роста, изменение психологии
  - изменения размеров тела (рост, вес)
  - увеличение веса тела, изменение интеллекта
  - изменение психологии и интеллекта
- 

Sual: Укажите вариант, отражающий приоритетные пути выведения токсических веществ из организма (Ҷәкі: 1)

- рот, нос и кожа
  - кожа, кишечник, слюнные железы
  - слизистые оболочки, почки, волосы
  - печень, волосы, ногти
  - почки, кишечник, легкие, молочные железы
- 

Sual: Какому процессу подвергаются неорганические вещества, поступающие в организм? (Ҷәкі: 1)

- окислению
  - редукации
  - окислительно-восстановительному
  - аммонизации
  - дезаммонизации
- 

Sual: Укажите правильный вариант белков рыбы (Ҷәкі: 1)

- ихтулин, миозин
  - альбумин, ихтулин
  - альбумин, актин
  - глобулин -Х миозин
  - ихтулин, глобулин- Х
- 

Sual: Продукты, содержащие наибольшее количество белка животного происхождения (Ҷәкі: 1)

- молоко
  - говядина
  - сыр
  - баранина
  - сливочное масло
- 

Sual: Какая группа аминокислот поступает в организм с полноценным рационом (Ўэки: 1)

- синтезируемые в организме аминокислоты
  - частично синтезируемые в организме аминокислоты
  - незаменимые аминокислоты
  - незаменимые аминокислоты, частично синтезируемые в организме
  - аминокислоты, синтезируемые в организме
  - заменимые аминокислоты
- 

Sual: Укажите правильный вариант белков мяса (Ўэки: 1)

- актин, ихтулин, альбумин
  - миозин, актин, глобулин-Х
  - глобулин -Х, миозин, альбумин
  - миозин, ихтулин, альбумин
  - миозин, ихтулин глобулин-Х
- 

Sual: Укажите правильный вариант белков молока (Ўэки: 1)

- лактоглобулин, ихтулин
  - альбумин, лактоглобулин
  - лактоальбумин, лактоглобулин
  - лактоальбумин, овоальбумин
  - лактоглобулин, вителлин
- 

Sual: В каких случаях возможно увеличение суточной нормы белка (Ўэки: 1)

- после хирургических вмешательств
  - в условиях высоких температур
  - при повышенном потоотделении организмом
  - при хроническом голодании
  - в туристических поездах
- 

Sual: Какое заболевание считается результатом белковой недостаточности (Ўэки: 1)

- рахит
  - кровоточивость десен
  - квациоркор
  - ожирение
  - анемии
-

Ad	0701
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

Sual: За счет углеводов пищи обеспечивается общая энергетическая потребность организма, (%): (Çəki: 1)

- 10-20
- 50-70
- 80-90
- 15 – 25
- 90 -100

Sual: Какую функцию преимущественно выполняют углеводы? (Çəki: 1)

- структурно-ферментативную
- ферментативную и защитную
- энергетическую
- энергетическую и ферментативную
- структурно-защитную

Sual: Чему равна суточная потребность человека среднего возраста в углеводах? (Çəki: 1)

- 80-100 г
- 400-500 г
- 70-80 г
- 150-200 г
- 200-300 г

Sual: Продуктами гидролиза полисахаридов в организме являются: (Çəki: 1)

- глюкоза
- крахмал
- пектин
- фруктоза
- лактоза

Sual: Сколько ккал образуется при окислении 1 г углеводов в организме (Çəki: 1)

- 4
- 9
- 3
- 5
- 7

Sual: Усвояемыми полисахаридами являются: (Çəki: 1)

- крахмал и гликоген
  - пектиновые вещества
  - клетчатка и глюкоза
  - агар-агар и фруктоза
  - крахмал и лактоза
- 

Sual: Неусвояемыми углеводами являются: (Çəki: 1)

- лактоза и фруктоза
  - мальтоза и крахмал
  - целлюлоза и пектин
  - крахмал и глюкоза
  - фруктоза и лактоза
- 

### **Bölmə: 0702**

Ad	0702
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: В указанных продуктах определите правильный вариант наличия углеводов (Çəki: 1)

- в молоке - лактоза, в овощах – целлюлоза, в зерновых – крахмал, в мясе – гликоген
  - в овощах - глюкоза, в молоке - полисахариды, в мясе - крахмал, в зерновых – целлюлоза
  - в овощах - крахмал, в мясе - лактоза, в молоке – моносахариды, в зерновых – целлюлоза
  - в овощах - крахмал, в мясе - мальтоза, в молоке – целлюлоза, в зерновых – гликоген
  - в молоке - гликоген, в овощах – целлюлоза, в зерновых – крахмал, в мясе – лактоза
- 

Sual: Определите правильный вариант наличия углеводов в указанных продуктах (Çəki: 1)

- мясо – целлюлоза, мука – крахмал, молоко – лактоза, овощи – гликоген
  - мясо – крахмал, мука – гликоген, молоко – лактоза, овощи – целлюлоза
  - мясо – лактоза, мука – крахмал, молоко – гликоген, овощи – целлюлоза
  - мясо – гликоген, мука – крахмал, молоко – лактоза, овощи – целлюлоза
  - мясо – мальтоза, мука – гликоген, молоко – крахмал, овощи – целлюлоза
-

Sual: Неумеренное потребление сахара у детей вызывает: (Çəki: 1)

- рахит
  - истощение
  - ожирение и кариес зубов
  - малокровие
  - нарушение функции щитовидной железы
- 

Sual: Среднесуточная потребность человека в углеводах составляет, (г): (Çəki: 1)

- 30-50
  - 400-500
  - 700-1000
  - 100 – 150
  - 700 – 800
- 

Sual: Избыточное потребление сахара приводит к : (Çəki: 1)

- ожирению и сахарному диабету
  - болезням печени
  - костной системы
  - заболеванию щитовидной железы
  - авитаминозам
- 

Sual: Какой железой осуществляется регуляция уровня "сахара крови" в организме (Çəki: 1)

- поджелудочной железой
  - щитовидной железой
  - вилочковой железой
  - паращитовидной железой
  - надпочечной железой
- 

Sual: Доля сахара в суточном рационе должна составлять не более, (%): (Çəki: 1)

- 5-10
  - 15-20
  - 40-50
  - 45-55
  - 25-30
- 

### **Bölmə: 0703**

Ad	0703
Suallardan	7
Maksimal faiz	7
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Чем объясняется низкий процент усваивания продуктов растительного происхождения: (Ҷаќи: 1)

- наличием в продуктах растительного происхождения дисахаридов и целлюлозы
  - наличием в продуктах растительного происхождения простых сахаров
  - наличием в продуктах растительного происхождения дисахаридов
  - наличием в продуктах растительного происхождения клетчатки
  - наличием в продуктах растительного происхождения целлюлозы и простых сахаров
- 

Sual: Укажите вариант правильного размещения углеводов с их источниками (Ҷаќи: 1)

- мальтоза – в картофеле, крахмал – в солоде, лактоза – в молоке
  - крахмал – в солоде, мальтоза – в картофеле, лактоза – в молоке
  - крахмал – в картофеле, мальтоза – в солоде, лактоза – в молоке
  - крахмал – в картофеле, мальтоза – в молоке, лактоза – в солоде
  - крахмал – в молоке, мальтоза – в солоде, лактоза – в картофеле
- 

Sual: В состав ключевых ферментов, участвующих в окислении углеводов, входят: (Ҷаќи: 1)

- витамин А
  - витамин РР и В1
  - витамин С
  - витамин D
  - витамин Е
- 

Sual: Оптимальное соотношение белков, жиров углеводов в рационе составляет: (Ҷаќи: 1)

- 1 : 1: 2
  - 1 : 1 : 4
  - 1 : 1 : 5
  - 1: 2: 4
  - 1: 1: 3
- 

Sual: Для лиц, занятых тяжелым физическим трудом, оптимальное соотношение белков, жиров углеводов составляет: (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов для лиц, занятых умственным трудом, составляет: (Ҷаќи: 1)

- 1 : 1 : 4



- 1 : 1 : 5
  - 1 : 0,8 : 3
  - 1: 1: 6
  - 1: 1,2: 5
- 

Sual: Какой дисахарид играет важную роль в питании детей (Çәki: 1)

- лактоза
  - фруктоза
  - глюкоза
  - гликоген
  - галактоза
- 

### **Вөlmә: 0801**

Ad	0801
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Жироподобными веществами являются: (Çәki: 1)

- глицерин
  - стерины и фосфолипиды
  - гликоген
  - фолацин
  - пектин
- 

Sual: Калорический коэффициент жиров - ...ккал.+ (Çәki: 1)

- 9
  - 7
  - 12
  - 8
  - 10
- 

Sual: Нормальное содержание жира в человеческом организме должно быть не более (%): (Çәki: 1)

- 1,0-5,0
  - 10,0-20,0
  - 40,0-50,0
  - 15-33
  - 45-55
- 

Sual: Функции резервного жира в организме человека: (Çәki: 1)

- пластическая
  - участие в терморегуляции
  - регуляция обмена веществ в клетке
  - обеспечение всасывания пищевых компонентов
  - транспортная
- 

Sual: Желчи свойственн следующие функции: (Ҷаќи: 1)

- расщепление гликогена
  - расщепление белков
  - всасывание жиров
  - расщепление крахмала
  - нейтрализация желудочного сока
- 

Sual: Лецитином богаты: (Ҷаќи: 1)

- абрикосы
  - картофель
  - нерафинированные растительные масла
  - молоко
  - макаронные изделия
- 

Sual: Холестерин в организме обеспечивает: (Ҷаќи: 1)

- активность ферментов
  - образование витамина D
  - синтез витаминов группы B в кишечнике
  - транспорт кислорода
  - образование антител
- 

Sual: Недостаточное потребление жиров в организме приводит к: (Ҷаќи: 1)

- развитию атеросклероза
  - ухудшению усвояемости витаминов
  - тромбообразованию
  - ожирению
  - ухудшению усвоения нутриентов пищи
- 

Sual: Избыточное потребление жиров приводит к: (Ҷаќи: 1)

- развитию малокровия
  - ожирению и атеросклерозу
  - поражению опорно-двигательного аппарата
  - кариесу
  - гиперфункции щитовидной железы
- 

Sual: Источником ненасыщенных жирных кислот являются: (Ҷаќи: 1)

- масло какао
- жир рыб и подсолнечное масло

- бараний жир
  - говяжий жир
  - костный жир
- 

Sual: Усвояемость жира улучшают следующие факторы: (Çәki: 1)

- желчь
  - витамины
  - избыток жиров в рационе
  - легкоусвояемые углеводы
  - кислая среда
- 

Sual: В каких тканях жиры не играют пластическую роль (Çәki: 1)

- клеточные мембраны, костная ткань
  - клеточные мембраны, нервная ткань
  - костная и легочная ткани
  - сосудистые стенки, глюкозиды крови
  - ногти, сосудистые стенки
- 

### **Вölmә: 0802**

Ad	0802
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: За счет жиров пищи обеспечивается общая энергетическая потребность организма (%): (Çәki: 1)

- 10,0-15,0
  - 28,0-33,0
  - 50,0-70,0
  - 25,0 – 30,0
  - 55 - 60
- 

Sual: Продуктами гидролиза жиров в организме являются: (Çәki: 1)

- глицерин и жирные кислоты
  - аминокислоты
  - моносахариды
  - микроэлементы
  - гликоген
- 

Sual: Факторы, обеспечивающие эмульгирование жиров: (Çәki: 1)

- кислая среда

- присутствие белка и наличие желчи
  - избыток углеводов
  - недостаток витаминов
  - нейтральная среда
- 

Sual: Транспорт жирных кислот через кишечную стенку происходит в виде комплексов с: (Ўэкі: 1)

- белками
  - желчными кислотами
  - углеводами
  - минеральные веществами
  - витаминами
- 

Sual: Фосфатиды жиров представлены: (Ўэкі: 1)

- лецитином
  - глицерином
  - холестеринном
  - гликогеном
  - клетчаткой
- 

Sual: В составе лецитина имеются: (Ўэкі: 1)

- липаза
  - кальций
  - ненасыщенные жирные кислоты и фосфор
  - глицерин
  - стеролы
- 

Sual: Стерины жиров представлены: (Ўэкі: 1)

- холестеринном
  - ретинолом
  - лецитином
  - восками
  - холином
- 

Sual: Оптимальный уровень холестерина в организме обеспечивают следующие вещества: (Ўэкі: 1)

- соляная кислота
  - соли кальция
  - ненасыщенные жирные кислоты
  - насыщенные жирные кислоты
  - воски
- 

Sual: Эссенциальные жирные кислоты в организме человека: (Ўэкі: 1)

- не синтезируются

- синтезируются
  - синтезируются в недостаточном количестве
  - синтезируются в большом количестве
  - нет правильного ответа
- 

Sual: Ненасыщенными жирными кислотами являются (Çəki: 1)

- линоленовая и арахидоновая
  - невроновая
  - пальмитиновая
  - капроновая
  - стеариновая
- 

Sual: Насыщенными жирными кислотами являются: (Çəki: 1)

- арахидоновая
  - олеиновая
  - стеариновая
  - эйкозапентаеновая
  - линолевая
- 

Sual: Незаменимым компонентом жиров являются: (Çəki: 1)

- глицерин
  - жирорастворимые витамины
  - каротиноиды
  - насыщенные жирные кислоты
  - воски
- 

Sual: Среднесуточная потребность в жирах составляет, (г): (Çəki: 1)

- 30-50
  - 80-100
  - 120-180
  - 90-110
  - 45-50
- 

### **Bölmə: 0803**

Ad	0803
Suallardan	8
Maksimal faiz	8
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Синтез триглицеридов в организме из пищевых жиров происходит в: (Çəki: 1)

- стенке тонкого кишечника

- печени
  - почках
  - стенке толстого кишечника
  - желудке
- 

Sual: Чему равна суточная потребность человека среднего возраста в жирах? (Ўэкі: 1)

- 150-200 г
  - 70-80 г
  - 400-500 г
  - 80-100 г
  - 200-300 г
- 

Sual: Из каких компонентов при отсутствии жиров в пище может происходить синтез жиров? (Ўэкі: 1)

- из углеводов
  - из аминокислот
  - из крахмала
  - из клетчатки
  - из бикарбонатов
- 

Sual: Жиры в 12-перстной кишке эмульгирует: (Ўэкі: 1)

- липаза
  - нуклеаза
  - слизь
  - желчь
  - эластаза
- 

Sual: Сколько процентов массы тела в норме составляют жиры? (Ўэкі: 1)

- 0-1%
  - 40-50 %
  - 10-20 %
  - 50-60 %
  - 25-30%
- 

Sual: Какую функцию преимущественно выполняют жиры? (Ўэкі: 1)

- защитную
  - энергетическую и ферментативную
  - энергетическую
  - структурную и защитную
  - защитную и ферментативную
- 

Sual: Какие особенности придают жирам ненасыщенные жирные кислоты (Ўэкі: 1)

- улучшается вкус, изменяются органолептические свойства, увеличивается усвоение

- повышается энергоемкость, улучшается вкус, уменьшается температура плавления
  - улучшается вкус, повышается перевариваемость, уменьшается чувство голода
  - снижается температура плавления, увеличивается усвоение и биологическая активность
  - увеличивается срок хранения и энергоемкость
- 

Sual: Какие жиры больше используются в диетическом питании (Çәki: 1)

- сливочное и растительное масла, бараний жир
  - сливочное и растительное масла, рыбий жир
  - сливочное, топленое и растительное масла
  - сливочное и растительное масла, свиной жир
  - сливочное масло, бараний и рыбий жиры
- 

### **Völmә: 0901**

Ad	0901
Suallardan	24
Maksimal faiz	24
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Полное отсутствие в организме какого-либо витамина является причиной: (Çәki: 1)

- авитаминоза
  - гиповитаминоза
  - гипервитаминоза
  - рахита
  - куриной слепоты
- 

Sual: Частичная недостаточность в организме какого-либо витамина является причиной: (Çәki: 1)

- авитаминоза
  - гиповитаминоза
  - гипервитаминоза
  - скорбута
  - куриной слепоты
- 

Sual: Категории лиц, нуждающиеся в постоянном потреблении витамина D: (Çәki: 1)

- больные остеопорозом
- служащие офисов
- пожилые люди
- спортсмены

- подростки
- 

Sual: Основная биологическая роль витамина С заключается в : (Џәкі: 1)

- повышении иммунного статуса организма
  - регулировании водно-солевого баланса
  - стимулировании кроветворения
  - деминерализующем действии
  - повышении свертывания крови
- 

Sual: Продукты, содержащие вещества с антивитаминой активностью тиамину: (Џәкі: 1)

- кислые ягоды (при длительном кипячении)
  - соя (при недостаточной термической обработке)
  - молоко (кипяченое)
  - мясопродукты
  - рыба
- 

Sual: Условия, способствующие проявлению свойств антивитаминов: (Џәкі: 1)

- нарезка продуктов
  - щадящая тепловая обработка
  - использование продукта в целом виде
  - варка на пару
  - пассерование
- 

Sual: Витамин А (ретинол) содержится в : (Џәкі: 1)

- печени животных
  - грецких орехах
  - хлебе
  - проросшей пшенице
  - крупах
- 

Sual: Витамин Е (токоферол) содержится в: (Џәкі: 1)

- пшеничных отрубях
  - сливках
  - вишне
  - яйце
  - хлебе
- 

Sual: Витамин С (аскорбиновая кислота) содержится в: (Џәкі: 1)

- смородине
  - пивных дрожжах
  - яйцах
  - молоке
  - твороге
-



Sual: Источником витамина К (филлохинона) являются: (Ўэкі: 1)

- томаты
  - зернобобовые
  - зеленые части растений
  - яичный желток
  - крупы
- 

Sual: Источником кальциферола (D) являются: (Ўэкі: 1)

- икра рыб
  - морковь
  - свинина жирная
  - фрукты
  - манная крупа
- 

Sual: Источником тиамин (B1) являются: (Ўэкі: 1)

- крупы
  - яичный желток
  - зеленые листья растений
  - молоко
  - свинина
- 

Sual: Укажите витамины, растворимые в воде: (Ўэкі: 1)

- рибофлавин, тиамин
  - кальциферол, витамин С
  - ретинол, витамин Ф
  - филлохинон, ретинол
  - токоферол, витамин И
- 

Sual: Какая болезнь происходит при нехватке витамин А в организме (Ўэкі: 1)

- бери-бери
  - скорбут
  - рахит
  - куриная слепота
  - микидеа
- 

Sual: Какие витамины являются фактором роста детей (Ўэкі: 1)

- А, Д
  - Е, С
  - К, U
  - Ф, B1
  - B2, P
- 

Sual: Какая болезнь происходит при нехватке витамин С в организме (Ўэкі: 1)

- куриная слепота

- рахит
  - бери-бери
  - скорбут
  - базедов
- 

Sual: Для сохранения витаминов при варке овощей их следует помещать в ..... воду (Ўэкі: 1)

- кипящую
  - холодную
  - горячую
  - дистиллирован
  - теплую
- 

Sual: Для сохранения витаминов готовые горячие овощные блюда хранят не более ..... часа (Ўэкі: 1)

- 1
  - 1,5
  - 2
  - 3
  - 5
- 

Sual: Для сохранения витаминов очищенные овощи следует хранить: (Ўэкі: 1)

- на свету
  - при низких температурах в темном месте
  - при комнатной температуре
  - в воде
  - в жиру
- 

Sual: Для обеспечения пищевых рационов витаминами необходимо соблюдать следующие условия: (Ўэкі: 1)

- свести к минимуму время тепловой обработки
  - хранить продукты на свету
  - мыть овощи в нарезанном виде
  - для варки овощи помещать в холодную воду
  - при нагревании часто перемешивать пищу
- 

Sual: Правильный вариант жирорастворимых витаминов (Ўэкі: 1)

- витамины С, группы В, РР, никотиновая кислота
  - витамины группы В, С, токоферол, кальциферол
  - витамины А, D, E, К
  - витамины РР, К, D, никотиновая кислота
  - витамины К, D, С, группы В
- 

Sual: Правильный вариант водорастворимых витаминов. (Ўэкі: 1)

- витамин С, кальциферол, витамин E, рибофлавин

- витамин PP, никотиновая кислота, витамин K, фолиевая кислота
  - B1, B2, B6, B12, никотиновая кислота, витамин PP, витамин C
  - витамины группы B, C, PP, каротин, D
  - витамины группы B, C, D, E, токоферол
- 

Sual: Какими витаминами богат рыбий жир? (Çəki: 1)

- витамин C, витамин E
  - витамин A, витамин D2
  - витамин K, витамин B2
  - витамин A, витамин B6
  - витамин A, витамин C
- 

Sual: Правильный вариант водорастворимых витаминов. (Çəki: 1)

- витамин C, кальциферол, витамин E, рибофлавин
  - витамин PP, никотиновая кислота, витамин K, фолиевая кислота
  - B1, B2, B6, B12, никотиновая кислота, витамин PP, витамин C
  - витамины группы B, C, PP, каротин, D
  - витамины группы B, C, D, E, токоферол
- 

### **Bölmə: 0902**

Ad	0902
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Основные свойства водорастворимых витаминов: (Çəki: 1)

- неустойчивы к действию высоких температур
  - откладываются в организме про запас
  - всасываются в тонком кишечнике только в присутствии жира
  - устойчивы в кислой среде
  - устойчивы к действию высоких температур
- 

Sual: Основные свойства жирорастворимых витаминов: (Çəki: 1)

- неустойчивы к действию высоких температур
  - откладываются в организме про запас
  - устойчивы в кислой среде
  - не устойчивы в щелочной среде
  - устойчивы к действию высоких температур
- 

Sual: От чего зависит потребность человеческого организма в витаминах : (Çəki: 1)

- состояния здоровья

- характера трудовой деятельности
  - климатического пояса
  - пола
  - возраста
- 

Sual: Избыточное потребление витаминов является причиной: (Ўэки: 1)

- авитаминоза
  - гиповитаминоза
  - гипервитаминоза
  - рахита
  - ожирания
- 

Sual: Сохранность водорастворимых витаминов обеспечивается: (Ўэки: 1)

- кислой средой
  - щелочной средой
  - постепенным нагреванием
  - доступом кислорода
  - хранением в воде
- 

Sual: Восстановление пораженной слизистой желудка обеспечивается витамином: (Ўэки: 1)

- рутин (P)
  - метилметионин (U)
  - кальциферол (D)
  - биотин (H)
  - филлохинон (K)
- 

Sual: Витамины, синтезирующиеся микрофлорой кишечника человека: (Ўэки: 1)

- цианкобаламин (B12) и тиамин (B1)
  - рутин (P) и биотин (H)
  - аскорбиновая кислота (C)
  - ретинол (A)
  - кальциферол (D)
- 

Sual: Роль витамина F в организме: (Ўэки: 1)

- участие в регуляции обмена холестерина
  - регуляция обмена кальция
  - участие в реакциях обмена углеводов
  - стабилизация кислотно-щелочного равновесия
  - участие в водно-солевом обмене
- 

Sual: Витамины - "факторы проницаемости" это: (Ўэки: 1)

- кальциферол (D) и фолацин (B6)
- рутин (P) и витамин (C)

- цианкобаламин (В12) и рутин (Р)
  - филлохинон (К) и аскорбиновая кислота (С)
  - фолацин (В6) и рутин (Р)
- 

Sual: Витамин, являющимся производным стеринном: (Ќәкі: 1)

- аскорбиновая кислота (С)
  - кальциферол (D)
  - рутин (Р)
  - цианкобаламин (В12)
  - тиамин (В1)
- 

Sual: Отметьте витамины, растворимые в жирах: (Ќәкі: 1)

- филлохинон, токоферол, пиридоксин
  - рутин, цианкобаламин
  - ретинол, токоферол, филлохинон
  - ниацин, ретинол, аскорбиновая кислота
  - аскорбиновая кислота, токоферол
- 

Sual: Отметьте витаминоподобные вещества: (Ќәкі: 1)

- холин (В4), витамин И, биофлавиноиды (Р)
  - фолацин (Вс), аскорбиновая кислота (С)
  - ниацин (РР), витамин И
  - рибофлавин (В2), ретинол (А)
  - филлохинон (К), токоферол (Е)
- 

Sual: Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине С составляет, (мг): (Ќәкі: 1)

- 10-15
  - 30-40
  - 50-70
  - 80-100
  - 45-50
- 

Sual: Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине РР составляет, (мг):] (Ќәкі: 1)

- 5
  - 10
  - 15
  - 20
  - 25
- 

Sual: Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине В1 составляет, (мг): (Ќәкі: 1)

- 0,5
- 1,5

- 2,5
  - 3,5
  - 2,0
- 

Sual: Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине Е составляет, (мг): (Çәki: 1)

- 3-8
  - 10-15
  - 20-30
  - 35-40
  - 15-20
- 

Sual: Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине А составляет, (мг): (Çәki: 1)

- 0,3
  - 0,8
  - 1,5
  - 3,0
  - 2,5
- 

### **Bölmə: 0903**

Ad	0903
Suallardan	9
Maksimal faiz	9
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: В состав ферментов, катализирующих окисление глюкозы, входят: (Çәki: 1)

- ретинол (А)
  - рутин (Р)
  - биотин (Н)
  - кальциферол (D)
  - тиамин (В1) и (РР) никотинамид
- 

Sual: К биофлавоноидам- производным флавонона - относятся: (Çәki: 1)

- метионин и рутин
  - рутин и катехин
  - танин и рутин
  - холин и метионин
  - биотин и катехин
- 

Sual: Кислоты, входящие в комплекс ненасыщенных жирных кислот (витамин F):

(Ҷаќи: 1)

- пальмитиновая и стеариновая
  - арахидоновая и капроновая
  - линоленовая и арахидоновая
  - масляная и арахидоновая
  - каприновая и стеариновая
- 

Sual: Какие витамины синтезируют бактерии в толстом кишечнике? (Ҷаќи: 1)

- витамины С и Р
  - витамины К и витамины группы В
  - витамин D
  - витамин Е
  - витамины А
- 

Sual: Витамин К участвует в синтезе: (Ҷаќи: 1)

- фибринолитических факторов
  - факторов свёртывания крови
  - вторичных антикоагулянтов
  - первичных антикоагулянтов
  - плазминогена
- 

Sual: Какую функцию выполняет витамин Д3, образующийся в почках? (Ҷаќи: 1)

- активирует ангиотензиноген
  - изменяет тонус сосудов
  - стимулирует образование эритроцитов в костном мозге
  - стимулирует высвобождение кальция из костей, регулирует реабсорбцию кальция в кишечнике и почках
  - регулирует общий и почечный кровоток и реабсорбцию ионов натрия и воды
- 

Sual: В каких продуктах наибольшее содержание витамина D (Ҷаќи: 1)

- в печени говядины
  - в сыре
  - в свином мясе
  - в мясе и жире рыб
  - в ржаном хлебе
- 

Sual: Какая энергетическая ценность витаминов (Ҷаќи: 1)

- 50 ккал/гр
  - 200 ккал/гр
  - 78 ккал/гр
  - 100 ккал/гр
  - энергетической ценности не имеют
- 

Sual: В мясе рыбы каких витаминов больше (Ҷаќи: 1)

- А, D

- A, B2, C
- A, PP
- D, E, K, PP
- D, B1, A

---

**Bölmə: 1001**

Ad	1001
Suallardan	17
Maksimal faiz	17
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Избыточное потребление поваренной соли приводит к: (Çəki: 1)

- повышению артериального давления
  - обезвоживанию
  - малокровию
  - снижению артериального давления
  - гемофилия
- 

Sual: Минеральные элементы щелочного действия - это: (Çəki: 1)

- хлор
  - фосфор
  - магний
  - сера
  - железо
- 

Sual: К минеральным элементам кислотного действия относятся: (Çəki: 1)

- калий
  - фосфор
  - магний
  - хлор
  - сера
- 

Sual: Минеральные вещества необходимы для: (Çəki: 1)

- гидролиза пищи
  - поддержания кислотно-щелочного равновесия
  - катализа окисления пищевых веществ
  - адсорбции ядовитых веществ
  - стимуляции перистальтики кишечника
- 

Sual: Кальций необходим для построения какой ткани: (Çəki: 1)

- нервной



- слизистой
  - сердечной
  - сосудистой
  - костной
- 

Sual: При недостаточном потреблении кальция у детей развивается..... (Ҷәкі: 1)

- рахит
  - молокровье
  - атеросклероз
  - авитаминоз
  - гипервитаминоз
- 

Sual: Много калия содержится в: (Ҷәкі: 1)

- изюме
  - хлебе
  - сметане
  - абрикосе
  - молоке
- 

Sual: Потребление поваренной соли ограничивают при: (Ҷәкі: 1)

- заболевании почек
  - холецистите
  - сахарном диабете
  - заболевании сердца
  - заболевании печени
- 

Sual: Натрий содержится в: (Ҷәкі: 1)

- соленьях
  - орехах
  - овощах
  - фруктах
  - молоке
- 

Sual: Железо необходимо для образования ..... крови . (Ҷәкі: 1)

- гемоглобина
  - эритроцита
  - лейкоцита
  - тромбоцита
  - амилазы
- 

Sual: При дефиците железа в организме развивается (Ҷәкі: 1)

- малокровие
- рахит

- атеросклероз
  - авитаминоз
  - истощение организма
- 

Sual: В легкоусвояемой форме железо содержится в: (Ќәкі: 1)

- хлебе и мясе
  - яичном желтке и мясе
  - овощах и бабовых
  - фасоли и яйце
  - фруктах и мясе
- 

Sual: Биологическая роль фтора связана с его участием в: (Ќәкі: 1)

- терморегуляции
  - формировании зубной эмали
  - кроветворении
  - развитию костной ткани
  - отмене веществ
- 

Sual: Источником фтора является: (Ќәкі: 1)

- треска
  - ягоды
  - хлеб
  - молоко
  - овощи
- 

Sual: Среднесуточная потребность человека в воде составляет: (Ќәкі: 1)

- 500-1000
  - 1750-2200
  - 2500-3000
  - 1500-2000
  - 100-1200
- 

Sual: Для устранения истинной жажды необходимо: (Ќәкі: 1)

- полоскание рта водой
  - питье подсоленной воды
  - сосание кислых леденцов
  - питье лимонного чая
  - питье холодной воды
- 

Sual: Укажите правильный вариант состава минеральных веществ желтка яйца (Ќәкі: 1)

- кальций (Ca), магний (Mg), сера (S)
- фосфор (P), железо (Fe), сера (S)
- натрий (Na), железо (Fe), фосфор (P)

- калий (K), натрий (Na), магний (Mg)
- сера (S), натрий (Na), магний (Mg)

---

**Вөlmә: 1002**

Ad	1002
Suallardan	12
Maksimal faiz	12
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Пищевые продукты, служащие источниками минеральных веществ щелочного действия: (Çәki: 1)

- мясо
- рыба
- молочные продукты
- овощи
- фрукты

---

Sual: К пищевым продуктам, источникам минеральных веществ кислотного действия, относят: (Çәki: 1)

- мясо
- фрукты
- овощи
- рыба
- молочные продукты

---

Sual: Усвоение кальция конкурирует с: (Çәki: 1)

- жирами
- белками
- калием
- минеральными веществами
- витамином Д

---

Sual: На усвоение кальция оказывают влияние его соотношение с: (Çәki: 1)

- углеводами
- фосфором
- витамином С
- калием
- витамином А

---

Sual: Железо в организме является составной частью: (Çәki: 1)

- гемоглобина

- пептидазы
  - амилазы
  - тромбоцита
  - лейкоцита
- 

Sual: Для усвоения железа необходим: (Ќәкі: 1)

- витамин B12
  - щавелевая кислота
  - фитин
  - танин
  - глицин
- 

Sual: Препятствуют усвоению железа: (Ќәкі: 1)

- фитин (содержится в зерне)
  - витамины группы B
  - аскорбиновая кислота
  - ретинол (витамин A)
  - рутин (витамин P)
- 

Sual: Среднесуточная потребность в магии составляет, (мг): (Ќәкі: 1)

- 50 -100
  - 400 -500
  - 800 – 1000
  - 150-200
  - 250-300
- 

Sual: Как изменяется количество азота при положительном азотистом балансе? (Ќәкі: 1)

- количество связанного азота преобладает над количеством свободного
  - количество вводимого азота преобладает над количеством выводимого
  - количество свободного азота преобладает над количеством связанного
  - количество выводимого азота преобладает над количеством свободного азота
  - количество выводимого азота преобладает над количеством вводимого
- 

Sual: Минеральные соли и витамины, уменьшающиеся в результате потоотделения из организма: (Ќәкі: 1)

- Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, B1, B2, A, D
  - Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, A, D, E
  - Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, B1, B2, C
  - Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, B1, D, E
  - Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>, B2, D, K
- 

Sual: Какая из следующих групп минеральных веществ полностью отражает пластическую роль в организме (Ќәкі: 1)

- натрий (Na), кобальт (Co), никель (Ni)

- кальций (Ca), никель (Ni), селен (Se)
  - кальций (Ca), фосфор (P), марганец (Mn)
  - кобальт (Co), марганец (Mn), натрий (Na)
  - кальций (Ca), фосфор(P), никель (Ni)
- 

Sual: В чем заключается основная роль целлюлозы в пищевом рационе (Çәki: 1)

- усиливает чувство сытости, увеличивает энергетическую ценность
  - придает объем пищевому пайку, усиливает усвоение
  - придает объем пищевому пайку, усиливает чувство сытости
  - регулирует переваривание, усиливает перистальтику кишечника
  - придает вкус пище, увеличивает ее калорийность
- 

### **Вӧлмә: 1101**

Ad	1101
Suallardan	23
Maksimal faiz	23
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Состав и количество пищи, употребленное в течение дня, носит название пищевого: (Çәki: 1)

- норматива
  - статуса
  - рациона
  - режима
  - меню
- 

Sual: Сохранению здоровья, высокой работоспособности человека способствует питание: (Çәki: 1)

- вегетарианское
  - раздельное
  - сбалансированное
  - рациональное
  - пропорциональное
- 

Sual: Качественный и количественный состав пищи должен обеспечивать физиологическую потребность организма в: (Çәki: 1)

- ароматических веществах
  - углеводах и энергии
  - аммиаке, витаминах
  - углекислоте
  - воде и ксенобиотиках
-

Sual: Нормы питания для взрослого населения подразделяются в зависимости от: (Ўэкі: 1)

- семейного положения
  - возраста, состояния здоровья
  - характера труда, пола, возраста
  - заработной платы
  - национальности, возраста
- 

Sual: На усвояемость пищи не влияет : (Ўэкі: 1)

- химический состав
  - профессия человека
  - температура подачи
  - способ приготовления
  - органолептические характеристики
- 

Sual: Из перечисленных свойств пищи выделите органолептические (Ўэкі: 1)

- содержание жира, запах
  - запах, цвет, вкус
  - кислотность, масса
  - содержание сахара, вкус
  - калорийность, цвет
- 

Sual: Свойства пищи, влияющие на аппетит: (Ўэкі: 1)

- органолептические
  - энергетические
  - физиологические
  - химические
  - калорийные
- 

Sual: Важными условиями приема пищи являются: (Ўэкі: 1)

- присутствие диетолога
  - сервировка стола и абстановка
  - присутствие нутрициониста
  - отвлекающие от еды факторы
  - музыкальное сопровождение
- 

Sual: Систематизированный перечень готовых блюд, изделий и напитков с указанием их выхода и стоимости - называется (Ўэкі: 1)

- меню
  - рацион
  - перескурант
  - норматив
  - режим
-

Sual: Оптимальный перерыв между приемами пищи, (час.): (Ҷаќи: 1)

- 2-3
  - 4-5
  - 8-10
  - 1,5-2
  - 2,5-3
- 

Sual: При четырехкратном приеме пищи первый завтрак должен удовлетворять суточную потребность в нуртиентах на, (%): (Ҷаќи: 1)

- 10
  - 25
  - 40
  - 30
  - 20
- 

Sual: Ужин должен удовлетворять потребность в нуртиентах на, (%): (Ҷаќи: 1)

- 5-10
  - 20-25
  - 40-50
  - 15-20
  - 35-40
- 

Sual: В ужин следует включать блюда из : (Ҷаќи: 1)

- рыбы и молочных продуктов
  - субпродуктов и кисломолочных продуктов
  - грибов и яиц
  - жирных сортов мяса и кофе
  - консервов и овощей
- 

Sual: В ассортимент блюд детских кафе не рекомендуется включать: (Ҷаќи: 1)

- кисло-молочные продукты
  - мелкоштучные кондитерские изделия
  - блюда их яиц и грибов
  - фритюрные изделия и газированные напитки
  - плодово-ягодные прохладительные напитки
- 

Sual: Ассортимент "витаминных" столов предприятий общественного питания включает: (Ҷаќи: 1)

- овощи сырые
  - шпик свиной
  - рыба копченая
  - колбасы
  - консервы
- 

Sual: Укажите правильный вариант, отражающий соматометрические показатели

(Ҷаќи: 1)

- вес тела, рост, окружность грудной клетки
  - цвет кожи, уровень развития подкожного жирового слоя, сила мышц руки
  - жизненная емкость легких, форма позвоночника сила мышц спины
  - форма легких, состояние полового развития, выносливость мышц руки
  - окружность головы, окружность голени, уровень развития мышц верхних и нижних конечностей
- 

Sual: Действие на организм превентивного (профилактического) питания (Ҷаќи: 1)

- специфическое действие питания на организм
  - защитное действие питания на организм
  - неспецифическое действие питания на организм
  - увеличивает сопротивляемость организма при воздействии неблагоприятных производственных
  - фармакологическое действие питания на организм
- 

Sual: Роль химического состава пищи в его усвоении (Ҷаќи: 1)

- высокий процент усваивания пищи с большим количеством белка, низкий процент усваивания пищи без жиров
  - высокий процент усваивания пищи с большим количеством белка, низкий процент усваивания пищи с большим количеством углеводов
  - низкий процент усваивания пищи с большим количеством белка, высокий процент усваивания пищи с большим количеством углеводов
  - высокий процент усваивания пищи с большим количеством углеводов, низкий процент усваивания пищи с большим количеством витаминов
  - высокий процент усваивания пищи с большим количеством белка, низкий процент усваивания пищи с большим количеством минеральных веществ
- 

Sual: Какой из нижеприведенных вариантов отражает предъявляемые требования к рациональному питанию (Ҷаќи: 1)

- питание должно вызывать чувство сытости, не должно отрицательно влиять на здоровье, обеспечивать трудовую деятельность, полностью удовлетворять энергетические требования, не создавать состояние недоедания
  - регулировать только нервную систему, не должно отрицательно влиять на здоровье, полностью удовлетворять энергетические требования, иметь рациональный режим питания
  - питание должно вызывать чувство сытости, не должно отрицательно влиять на здоровье, полностью удовлетворять энергетические потребности организма, иметь рациональный режим питания
  - питание должно вызывать чувство сытости, не должно отрицательно влиять на здоровье, полностью восполнять энергию, потраченную на основной обмен, масса пищевого рациона не должна иметь значение
  - питание должно вызывать чувство сытости, не должно отрицательно влиять на здоровье, регулировать сон, полностью удовлетворять энергетические требования, иметь рациональный режим питания
- 

Sual: Выберите правильный вариант, отражающий основные показатели, учитываемые при нормировании пищевых рационов (Ҷаќи: 1)



- возраст, пол и вес человека
- возраст, пол, вес и рост человека
- возраст, пол и профессия человека
- возраст, пол и рост человека
- возраст, пол, вес, рост и температура окружающей среды

Sual: Укажите основные аспекты физиологии питания (Çәki: 1)

- рациональность питания, безвредность пищи для организма
- физиология пищеварения, функции питания в организме
- функции питания в организме, биологический эффект питания
- пищевая и биологическая ценность пищевых веществ
- химическая и биологическая ценность пищевых веществ

Sual: Выберите правильный вариант факторов, влияющих на усвоение пищи (Çәki: 1)

- химический состав рациона, происхождение пищи, кулинарная обработка продуктов питания, органолептические свойства пищи
- химический состав рациона, калорийность рациона, происхождение пищи, кулинарная обработка продуктов питания, органолептические свойства пищи
- химический состав рациона, калорийность рациона, происхождение пищи, кулинарная обработка продуктов питания, объем пищи, органолептические свойства пищи
- химический состав рациона, большое количество мяса в пищевом рационе, происхождение пищи, кулинарная обработка продуктов питания, органолептические свойства пищи
- химический состав рациона, происхождение пищи, кулинарная обработка продуктов питания, объем пищи, органолептические свойства пищи, разнообразность рациона

Sual: По каким признакам классифицируются виды питания (Çәki: 1)

- по организации, по влиянию на организм, по нарушению питания
- по происхождению, по качеству, по количественному составу
- по внешнему виду, по происхождению, по качеству, по количеству
- по созданию физиологического насыщения, по вредному влиянию на организм, по происхождению
- по профессиональному признаку потребителя

### **Bölmə: 1102**

Ad	1102
Suallardan	19
Maksimal faiz	19
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

Sual: Состав пищи должен обеспечивать физиологическую потребность организма в : (Ўәкі: 1)

- меланоидинах, витаминах, углекислоте
  - микроэлементах, ксенобиотиках
  - белках, жирах, витаминах, микроэлементах
  - красящих веществах, жирах, белках
  - ароматических веществах, аммиаке
- 

Sual: Физиологическая потребность в питании зависит от характера: (Ўәкі: 1)

- кровообращения
  - термогенеза
  - обмена веществ
  - состояния здоровья
  - пола
- 

Sual: Физиологические нормы питания для различных групп населения базируются на концепции питания: (Ўәкі: 1)

- эволюционного
  - сбалансированного
  - функционального
  - комбинаторного
  - рационального
- 

Sual: Пищевое разнообразие рациона достигается за счет расширения: (Ўәкі: 1)

- видов столовой посуды и оформления
  - кулинарной обработки и ассортимента продуктов
  - температурных режимов подачи блюд
  - форм обслуживания и дизайн стола
  - конъюнктуры рынка
- 

Sual: Способность пищи создавать чувство насыщения зависит от ее: (Ўәкі: 1)

- стоимости
  - состава и объема
  - квалиметрии
  - пиролиза и количества
  - жирности
- 

Sual: При формировании ассортимента кулинарной продукции не учитывается: (Ўәкі: 1)

- количество отходов при механической обработке сырья
  - контингент питающихся
  - квалификация поваров
  - сезонность
  - трудоемкость блюд
-

Sual: Оптимизация кулинарных рецептов осуществляется по составу: (Ҷәкі: 1)

- жирнокислотному
  - аминокислотному
  - императивному
  - моносахаридному
  - витаминному
- 

Sual: Оптимизации кулинарных рецептов производится путем подбора соотношений продуктов: (Ҷәкі: 1)

- консервированных
  - биогенных
  - естественных
  - синтетических
  - свежих
- 

Sual: Здоровое питание - это: (Ҷәкі: 1)

- вегетарианское питание
  - раздельное питание
  - питание, обеспечивающее профилактику заболеваний
  - функциональное питание
  - диетическое питание
- 

Sual: Биологическая ценность рациона подразумевает сбалансированность: (Ҷәкі: 1)

- незаменимых аминокислот
  - заменимых аминокислот
  - крахмала и пищевых волокон
  - витаминов и аминокислот
  - пищевых волокон и углеводов
- 

Sual: Второй завтрак должен удовлетворять суточную потребность в нутриентах на, (%): (Ҷәкі: 1)

- 5-10
  - 10-15
  - 30-40
  - 25-30
  - 35-45
- 

Sual: Обед должен удовлетворять потребность в нутриентах на, (%): (Ҷәкі: 1)

- 15-25
  - 35-45
  - 60-70
  - 50-55
  - 30-40
-

Sual: Для комплектации завтрака следует выбрать: (Ўэкі: 1)

- солянка сборная мясная
  - кофе, сырники со сметаной
  - салат из свежих огурцов
  - прохладительные напитки
  - суп с бобовыми
- 

Sual: "Щадящее меню" предполагает использование в питании следующих продуктов: (Ўэкі: 1)

- овощей, морепродуктов и молочных
  - грибов, яиц и кисломолочных
  - маринадов и нерыбных продуктов моря
  - жирных сортов мяса и свежих овощей
  - консервов и копченостей
- 

Sual: Укажите правильный вариант видов питания по влиянию на организм (Ўэкі: 1)

- рациональное питание, превентивное питание, профилактическое питание, диетическое питание
  - здоровое питание, качественное питание, рациональное питание, сытное питание
  - рациональное питание, питание по режиму, ресторанное питание
  - питание животного происхождения, питание растительного происхождения, смешанное питание
  - качественное питание, сбалансированное питание, полезное питание, калорийное питание
- 

Sual: Какое действие оказывает профилактическое питание на организм (Ўэкі: 1)

- защитное действие питания на организм
  - фармакологическое действие питания на организм
  - развивающее действие питания на организм
  - специфическое действие питания на организм
  - неспецифическое действие на организм
- 

Sual: Значимость рационального питания (Ўэкі: 1)

- повышение сопротивляемости организма на влияние неблагоприятных производственных факторов
  - восстановление гомеостаза и функциональных систем организма в результате заболеваний
  - предупреждение развития алиментарных болезней, связанных с недостатком или избытком питания
  - обеспечение работоспособности людей
  - предупреждение развития и усиления симптомов неспецифических заболеваний
- 

Sual: Какой из вариантов полностью охватывает продукты питания (Ўэкі: 1)

- мясные продукты, жиры, молоко и молочные продукты, целлюлоза, фрукты и овощи
  - мясо и мясные продукты, молоко и молочные продукты, мясо рыбы, яйца , фрукты и овощи
  - мука, макаронные изделия, мясо и мясные продукты, сахариды, молоко и молочные продукты
  - зерновые продукты, мясо рыбы, молоко, хлеб , белки, фрукты и овощи
  - молоко и молочные продукты, мясо птицы, жиры, крахмал, фрукты и овощи
- 

Sual: Какой из вариантов правильно выражает значение питания (Çəki: 1)

- сохраняет оптимальную трудовую и жизненную деятельность, обеспечивает рост, развитие, отказ от вредных привычек и здоровье организма
  - сохраняет общественное положение, оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма
  - обеспечивает рост, развитие, здоровье, сохраняет оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма
  - сохраняет здоровье, оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма, обеспечивает санитарно-бытовые условия
  - сохраняет и обеспечивает оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма
- 

### **Вöлмө: 1103**

Ad	1103
Suallardan	32
Maksimal faiz	32
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Оптимальным соотношением белков, жиров, углеводов в рационе является: (Çəki: 1)

- 1: 1: 4
  - 1: 0,5: 5
  - 1: 1,5: 5
  - 1:1:5
  - 1:2:4
- 

Sual: Оптимальное соотношение кальция, фосфора, магния: (Çəki: 1)

- 1: 1,5 : 0,5
  - 1: 1: 1
  - 1: 2: 3
  - 1:1:2
  - 1:1:3
-

Sual: Рекомендуемый выход холодных закусок, (г): (Ўэки: 1)

- 30-40
  - 75-150
  - 200-300
  - 40-50
  - 100-150
- 

Sual: Рекомендуемый выход первых блюд (супов), (г): (Ўэки: 1)

- 100-200
  - 250-500
  - 600-800
  - 150-250
  - 400-500
- 

Sual: Рекомендуемый выход гарниров, (г): (Ўэки: 1)

- 25-75
  - 100-200
  - 300-400
  - 80-90
  - 250-350
- 

Sual: Рекомендуемый выход сладких блюд, (г): (Ўэки: 1)

- 25-75
  - 100-200
  - 300-400
  - 90-120
  - 200-250
- 

Sual: Как называется состав и количество продуктов питания, необходимых человеку в сутки? (Ўэки: 1)

- специфически-динамическим действием пищи
  - пищевым рационом
  - изодинамией питательных веществ
  - пищевой потребностью
  - калорическим коэффициентом
- 

Sual: Что отражает специфически-динамическое действие пищи? (Ўэки: 1)

- взаимозаменяемость питательных веществ по их массе
  - взаимозаменяемость питательных веществ по их калорической ценности
  - увеличение основного обмена после приема пищи
  - количество всасываемых и утилизируемых организмом веществ
  - уменьшение основного обмена после приема пищи
- 

Sual: При составлении норм питания для взрослого населения, какие возрастные группы учитываются? Укажите правильный вариант (Ўэки: 1)

- 18-29; 30-39; 40-59; 60-74
  - 20-40; 41-50; 51-60; 61-70
  - 25-35; 36-45; 46-55; 56-70
  - 20-30; 31-40; 41-50; 51-60; 60 и старше
  - 16-20; 21-35; 36-45; 46-65; 66 и старше
- 

Sual: Группа пищевых веществ, имеющих способность накапливаться в организме (Ўэкі: 1)

- углеводы
  - витамины
  - белки и витамины
  - жиры
  - белки
- 

Sual: Значение связи науки о питании с другими науками (Ўэкі: 1)

- развивает теоретических аспектов других наук
  - используя достижений и методов исследования других наук развивает своих теоретических и прикладных аспектов
  - постоянно опирается на теоретические и прикладные аспекты других наук
  - обеспечивает притворение в жизнь достижений других наук
  - обеспечивается совместное развитие с другими науками
- 

Sual: В каком варианте более правильно отражено несколько требований к режиму питания (Ўэкі: 1)

- правильное распределение пищевого пайка по возрасту и по количеству людей
  - правильное распределение пищевого пайка по происхождению продуктов и по их составу
  - правильное распределение пищевого пайка по его составу и по количеству людей
  - правильное распределение пищевого пайка по его составу и по занятости контингента
  - правильное распределение пищевого пайка по его составу и по жирности
- 

Sual: Укажите правильный вариант функций питания (Ўэкі: 1)

- функция реабилитации, функция кроветворения, каталитическая функция, энергетическая функция, пластическая функция
  - функция реабилитации, функция кроветворения, каталитическая функция, энергетическая функция, пластическая функция, моторная функция
  - функция реабилитации, каталитическая функция, энергетическая функция, пластическая функция
  - функция реабилитации, функция кроветворения, каталитическая функция, энергетическая функция, пластическая функция, функция устойчивости
  - функция реабилитации, функция психического развития, каталитическая функция, энергетическая функция, пластическая функция
-

Sual: На какие группы делятся пищевые отравления микробного происхождения (Ўэки: 1)

- микробного происхождения, бактериальные токсикозы, микотосикозы
  - токсикоинфекции, токсикозы, миксты
  - токсикоинфекции, токсикозы, миксты, ботулизм
  - токсикоинфекции, токсикозы, микотосикозы, миксты
  - токсикоинфекции, токсикозы, отравления рыбой
- 

Sual: Какой показатель индекса Брока отражает нормальное развитие (Ўэки: 1)

- 0,9-1,1
  - 0,8-1,2
  - 0,9-2,1
  - 1,2-1,6
  - 1,1-1,4
- 

Sual: Автор теории «сбалансированное питание» (Ўэки: 1)

- русский ученый Федор Эрисман
  - немецкий ученый Макс Петтенкоффер
  - немецкий ученый Рубнер
  - немецкий ученый Юстус Либих
  - русский ученый А.А. Покровский
- 

Sual: Каким нарушениям может привести длительное состояние недоедания. Выберите наиболее правильный вариант (Ўэки: 1)

- снижение сопротивляемости организма, замедление антропометрических показателей, процессов роста и развития, уменьшение массы тела, возникновение тяжелых инфекционных заболеваний
  - снижение сопротивляемости организма, замедление антропометрических показателей, процессов роста и развития, увеличение массы тела, возникновение ожирения
  - снижение сопротивляемости организма, замедление антропометрических показателей, процессов роста и развития, уменьшение массы тела
  - снижение сопротивляемости организма, усиление антропометрических показателей, процессов роста и развития
  - снижение сопротивляемости организма, нарушение сна, обострение хронических заболеваний
- 

Sual: Укажите правильный вариант классификации пищевых отравлений (Ўэки: 1)

- микробного, немикробного, грибкового происхождения
  - микробного, паразитарного происхождения, неуточненной этиологии
  - микробного, мясного происхождения, неуточненной этиологии
  - микробного, немикробного происхождения, неустоановленной этиологии
  - микробного, немикробного, растительного происхождения
- 

Sual: Какое из определений термина «гармоническое физическое развитие» правильное? (Ўэки: 1)



- показатели роста , массы тела и окружность грудной клетки ребенка находятся в пределах 2 сигм
  - окружность грудной клетки и масса тела ребенка соответствуют росту.
  - показатели роста , массы тела и окружность грудной клетки ребенка не соответствуют росту
  - показатели роста и массы тела ребенка выходят за пределы 1 сигмы.
  - показатели роста и массы тела ребенка находятся в пределах 1,1 - 2 сигмы
- 

Sual: Количество видов нарушения питания по классификации Всемирной Организации Здравоохранения (Ўәкі: 1)

- 3 вида
  - 6 видов
  - 7 видов
  - 5 вида
  - 4 вида
- 

Sual: Правильный вариант методов оценки качества хлеба (Ўәкі: 1)

- влажность – метод Журавлева, пористость – метод «постоянного веса», кислотность – метод «шариков»
  - влажность – метод титрования, пористость – метод «шариков», кислотность – метод «постоянного веса»
  - влажность – метод «шариков», пористость – метод титрования, кислотность – метод Журавлева
  - влажность – метод «шариков», пористость – метод титрования, кислотность – метод «постоянного веса»
  - влажность – метод «постоянного веса», пористость – метод «шариков», кислотность – метод титрования
- 

Sual: Виды нарушения питания по классификации Всемирной Организации Здравоохранения (Ўәкі: 1)

- неуправляемое питание, специфическая форма недостаточности питания, питание не вызывающее насыщение
  - нерезимное питание, безкалорийное питание, вредное питание, некачественное питание
  - недоедание, неуправляемое питание, некачественное питание
  - недоедание, некачественное питание, питание, вызывающее заболевание, питание, вызывающее отравление
  - недоедание, специфическая форма недостаточности питания, переизбыток, несбалансированное питание
- 

Sual: Укажите виды нарушенного питания (Ўәкі: 1)

- пищевые токсикоинфекции, недостаточности микроэлементов
  - несбалансированное питание, переизбыток, недоедание, специфическая форма недостаточности питания
  - пищевые отравления, несбалансированное питание, авитаминозы
  - нарушение роста и развития, задержка умственного развития
  - пищевые интоксикации, алиментарные заболевания
-

Sual: Укажите правильный оценочный вариант связи между индексом Брока и уровнем развития организма (Ўэки: 1)

- >1,1- сильное (толстый), 1,0 – слабое (худой), 1,1 - 2– норма
  - 0,9-1,1 – норма, <0,9– слабое (худой), >1,1- сильное (толстый)
  - 0,9-1,8 – норма, <1,8 – слабое (худой), >2,1- сильное (толстый)
  - 0,8-1,2 – норма, <0,6 – слабое (худой), >1,4- сильное (толстый)
  - 1,0-1,2 – норма, <1,0 –слабое (худой), >1,4- сильное (толстый)
- 

Sual: Как определить жизненную емкость легких? (Ўэки: 1)

- производится полный плавный выдох в спирометр. Измеряют три раза, фиксируют максимальное значение.
  - после максимального вдоха производится максимальный выдох в спирометр. Фиксируется максимальное из трех значений.
  - производится полный плавный выдох в спирометр. Измеряют три раза, фиксируют среднее значение
  - после максимального вдоха производится максимальный выдох в спирометр и фиксируется минимальное из трех значений.
  - производится полный плавный выдох в спирометр, фиксируют показатель прибора
- 

Sual: Какой вариант наиболее правильно отражает причины возникновения бомбажа консервы (Ўэки: 1)

- физические, механические, биохимические
  - физические, органолептические, механические, химические
  - физические, механические, химические, физиологические
  - физические, органолептические, технические, химические
  - физические, механические, биологические, химические
- 

Sual: Какой из вариантов правильно выражает значение питания (Ўэки: 1)

- сохраняет оптимальную трудовую и жизненную деятельность, обеспечивает рост, развитие, отказ от вредных привычек и здоровье организма
  - сохраняет и обеспечивает оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма
  - сохраняет трудовую и жизненную деятельность организма
  - сохраняет здоровье, оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма, обеспечивает санитарно-бытовые условия
  - сохраняет общественное положение, оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма
- 

Sual: Укажите правильный вариант цели консервирования пищевых продуктов (Ўэки: 1)

- увеличение калорийности продуктов, предупреждение порчи продуктов, употребление в течении года, облегчение транспортировки, создание стратегического запаса продуктов
- длительное хранение продуктов питания с сохранением высокой пищевой и биологической ценности, предупреждение порчи продуктов, употребление в течении года, облегчение транспортировки, улучшение вкусовых качеств

- длительное хранение продуктов питания с сохранением высокой пищевой и биологической ценности, повышение усвояемости, употребление в течении года, облегчение транспортировки, создание стратегического запаса продуктов
  - длительное хранение продуктов питания с сохранением высокой пищевой и биологической ценности, предупреждение порчи продуктов, употребление в течении года, обеспечение высокой способности вызывать чувство сытости, создание стратегического запаса продуктов
  - длительное хранение продуктов питания с сохранением высокой пищевой и биологической ценности, предупреждение порчи продуктов, употребление в течении года, облегчение транспортировки, создание стратегического запаса продуктов
- 

Sual: Выберите верный оценочный вариант связи между уровнем развития организма и индексом Брока (Џәкі: 1)

- >1,1- сильное (толстый), 1,0 – слабое (худой), 1,1 - 2– норма
  - 0,9-1,1 – норма, <0,9– слабое (худой), >1,1- сильное (толстый)
  - 0,9-1,8 – норма, <1,8 – слабое (худой), >2,1- сильное (толстый)
  - 0,8-1,2 – норма, <0,6 – слабое (худой), >1,4- сильное (толстый)
  - 1,0-1,2 – норма, <1,0 –слабое (худой), >1,4- сильное (толстый)
- 

Sual: Укажите верную методику определения жизненной емкости легких? (Џәкі: 1)

- производится полный плавный выдох в спирометр. Измеряют три раза, фиксируют максимальное значение
  - после максимального вдоха производится максимальный выдох в спирометр. Фиксируется максимальное из трех значений
  - производится полный плавный выдох в спирометр. Измеряют три раза, фиксируют среднее значение
  - после максимального вдоха производится максимальный выдох в спирометр и фиксируется минимальное из трех значений
  - производится полный плавный выдох в спирометр, фиксируют показатель прибора
- 

Sual: Каковы причины возникновения бомбажа консерв (Укажите верный вариант ответа) (Џәкі: 1)

- физические, механические, биохимические
  - физические, органолептические, механические, химические
  - физические, механические, химические, физиологические
  - физические, органолептические, технические, химические
  - физические, механические, биологические, химические
- 

Sual: Выберите верный вариант определения понятия « питание» (Џәкі: 1)

- сохраняет оптимальную трудовую и жизненную деятельность, обеспечивает рост, развитие, отказ от вредных привычек и здоровье организма
- сохраняет и обеспечивает оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма
- сохраняет здоровье, оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма, обеспечивает санитарно-бытовые условия
- обеспечивает рост, развитие, здоровье, сохраняет оптимальную трудовую и

жизненную деятельность организма

- сохраняет общественное положение, оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма

---

**Вöлмө: 1201**

Ad	1201
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Повреждающие агенты могут влиять через: (Çәki: 1)

- волосы и кожу
- ногти и волосы
- пищеварительный тракт и дыхательные пути
- дыхательные пути, кожу и пищеварительный тракт
- лимфатическую систему

---

Sual: Холестерин содержится в большом количестве в: (Çәki: 1)

- животных жирах
- овощах
- крупах
- фруктах
- листовой зелени

---

Sual: Избыточное поступление холестерина с пищей приводит к развитию: (Çәki: 1)

- атеросклероза
- подагры
- малокровия
- остеопороза
- рахита

---

Sual: Избыточное поступление в организм натрия приводит к : (Çәki: 1)

- гипертонии
- гипотонии
- обезвоживанию
- малокровию
- истощению

---

Sual: Избыточное потребление печени рыб приводит к гипервитаминозу: (Çәki: 1)

- PP и E
- D и C

- А и Д
  - С и В12
  - В1 и В6
- 

Sual: Избыточное потребление легкоусвояемых углеводов приводит к : (Ќәкі: 1)

- повышению веса тела
  - снижению веса тела
  - нарушению работы кишечника
  - сдвигу кислотно-щелочного равновесия
  - образованию камней в желчевыводящих путях
- 

Sual: Биогенные амины вызывают: (Ќәкі: 1)

- ожирение
  - повышение артериального давления
  - гипотонию
  - кариес
  - сахарный диабет
- 

Sual: Какая обработка продуктов является основным способом устранения действия антипищевых факторов (Ќәкі: 1)

- тепловая
  - первичная
  - техническая
  - варка
  - готовка на пару
- 

Sual: В сыром виде не рекомендуется употреблять: (Ќәкі: 1)

- укроп
  - шпинат
  - бобовые
  - капусту
  - кукурузу
- 

Sual: Рациональным способом кулинарной обработки продуктов, загрязненных радиоактивными веществами, является (Ќәкі: 1)

- жарка во фритюре
  - варка
  - запекание
  - варка на пару
  - тушение
- 

Sual: Кофеин содержится в: (Ќәкі: 1)

- овощах
- чае
- минеральных водах

- соках
  - квасе
- 

Sual: Лектины содержатся в:] (Çәki: 1)

- хлебе
  - рыбе
  - субпродуктах
  - бобовых
  - фруктах
- 

Sual: Что относится к желчным пигментам? (Çәki: 1)

- бомбезин
  - билирубин
  - брадикинин
  - секретин
  - мотилин
- 

### **Вөlmә: 1202**

Ad	1202
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Проявляют свойства антиокислителей: (Çәki: 1)

- токоферолы (витамин E)
  - аскорбиновая кислота (витамин C)
  - цианкобаламин (B12)
  - кальциферолы (витамин D)
  - тиамин (витамин B1)
- 

Sual: Вещества, участвующие в обеспечении функции барьерных тканей организма: (Çәki: 1)

- углеводы и токоферол
  - аскорбиновая кислота и ретинол
  - ксилит и аскорбиновая кислота
  - цианкобаламин и минеральные вещества
  - кальциферол и углеводы
- 

Sual: Обеспечивают обезвреживающую функцию печени: (Çәki: 1)

- витамин U, адреналин
- лецитин, витамин U, витамин B12

- фитонциды, витамин Е, витамин С
  - хлорофилл, витамин В1
  - адреналин, витамин С, аммиак
- 

Sual: Пищевые факторы защиты против микроорганизмов: (Ќәкі: 1)

- балластные вещества и жиры
  - фитонциды и соляная кислота
  - хлорофилл и фитонуиды
  - углеводы и магнит
  - жиры и фитонуиды
- 

Sual: Противосклеротический эффект проявляют следующие пищевые компоненты: (Ќәкі: 1)

- пищевые волокна и кальций
  - аскорбиновая кислота, пищевые волокна
  - кальций и ретинол
  - ретинол и холестерин
  - холестерин и кофеин
- 

Sual: Антиканцерогенным действием обладают витамины: (Ќәкі: 1)

- аскорбиновая кислота и ретинол
  - фолиевая кислота и токоферол
  - кальциферол аскорбиновая кислота
  - филлохинон и ретинол
  - никотинамид и кальциферол
- 

Sual: Избыточное потребление растительных масел (ПНЖК) приводят к (Ќәкі: 1)

- образованию желчных камней
  - нарушению функции щитовидной железы
  - атеросклерозу
  - малокровию
  - ожирению
- 

Sual: Пуриновые основания содержатся в : (Ќәкі: 1)

- зелени и яйце
  - яичном желтке и бульонах
  - молоке и мясе
  - сырах и твороге
  - крупах и бабовых
- 

Sual: Избыточное поступление в организм продуктов, богатых пуринами, приводит к заболеванию (Ќәкі: 1)

- малокровие
- подагра

- авитаминоз`
  - рахит
  - гипотания
- 

Sual: Антиферменты содержатся в: (Ҷәкі: 1)

- пшенице и бобовых
  - яблоках и арбузе
  - картофеле и помидопе
  - мясе и молоке
  - сыре и овощах
- 

Sual: Фитин содержится в: (Ҷәкі: 1)

- бобовых
  - пшеничном хлебе
  - яйцах
  - мясе
  - молоке
- 

Sual: Образование секретина стимулируют: (Ҷәкі: 1)

- химотрипсин
  - продукты гидролиза
  - пепсин
  - трипсиноген
  - соляная кислота
- 

Sual: Превращение пепсиногена в пепсин активируется под влиянием: (Ҷәкі: 1)

- энтерокиназы
  - соляной кислоты и пепсина
  - слюны
  - гастрин
  - секретин
- 

### **Вөҗмә: 1203**

Ad	1203
Suallardan	15
Maksimal faiz	15
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: При избыточной тепловой обработке образуются канцерогенные вещества типа: (Ҷәкі: 1)

- оксиметилфурфурол



- кофеин
  - бетаин
  - танин
  - соланин
- 

Sual: Желчные пигменты образуются из: (Ўэкі: 1)

- бомбезина
  - мотилина
  - билирубина
  - гастрин
  - секретин
- 

Sual: Секретин образуется: (Ўэкі: 1)

- в поджелудочной железе
  - в двенадцатиперстной кишке
  - в желудке
  - в желчи
  - в слюне
- 

Sual: Как называется сосудорасширяющее вещество, входящее в состав слюны? (Ўэкі: 1)

- мальтаза
  - лизоцим
  - $\alpha$ -амилаза
  - трансфераза
  - калликреин
- 

Sual: Перечислить ферменты желудочного сока: (Ўэкі: 1)

- реннин
  - химотрипсин
  - пепсин
  - серотонин
  - трипсин
- 

Sual: Пепсиноген синтезируется в железах слизистой оболочки желудка: (Ўэкі: 1)

- обкладочными клетками
  - главными клетками
  - добавочными клетками
  - щеечными клетками
  - энтерохромаффинными клетками
- 

Sual: Какие из указанных гормонов не относятся к гормонам пищеварительного тракта? (Ўэкі: 1)

- альдостерон;
- бомбезин;

- секретин;
  - холецистокинин.
  - гистамин;
- 

Sual: Выберите фактор, тормозящий желудочную секрецию: (Ўәкі: 1)

- овощные отвары
  - продукты гидролиза жиров
  - гастрин
  - гистамин
  - ацетилхолин
- 

Sual: Выберите компонент, который не входит в состав слюны: (Ўәкі: 1)

- лизоцим
  - альфа-амилаза
  - иммуноглобулины Ig1
  - мальтаза
  - пепсин
- 

Sual: Какие основные ферменты выделяют слюнные железы? (Ўәкі: 1)

- мальтазу, энтерокиназу
  - мальтазу, амилазу
  - амилазу, липазу
  - фосфотазу, эластазу
  - липазу, мальтазу
- 

Sual: Какие конечные продукты образуются при действии амилазы слюны? (Ўәкі: 1)

- поли- и олигопептиды, аминокислоты
  - глицерин и жирные кислоты
  - глюкоза
  - полисахариды
  - олигосахариды и мальтоза
- 

Sual: Какие ферменты выделяет поджелудочная железа в активном состоянии? (Ўәкі: 1)

- трипсиноген
  - пепсин
  - прокарбоксипептидазы А и В
  - амилазу, липазу, нуклеазу
  - химотрипсиноген
- 

Sual: В каком случае активировается секретин? (Ўәкі: 1)

- при воздействии сока поджелудочной железы на стенку двенадцатиперстной кишки
- при воздействии солей на стенку двенадцатиперстной кишки
- при воздействии жёлчи на стенку двенадцатиперстной кишки

- при воздействии желудочного сока на стенку двенадцатиперстной кишки
  - при воздействии слизи на стенку двенадцатиперстной кишки
- 

Sual: Какие гуморальные факторы тормозят сокращение желчного пузыря? (Çәki: 1)

- гистамин, брадикинин
  - гастрин, секретин, желчь
  - гастрин, энтерокиназа
  - глюкагон, панкреатический полипептид (ПП), кальцитонин
  - гистамин, желчь
- 

Sual: Какой фермент активирует антидиуретический гормон? (Çәki: 1)

- трипсин
  - мальтозу
  - гиалуронидазу
  - пепсин
  - энтерокиназу
- 

### **Вөlmә: 1301**

Ad	1301
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Потребность в жирах лиц, занятых физическим трудом (мужчин) составляет, (г): (Çәki: 1)

- 96-100
  - 126-158
  - 158-160
  - 170-175
  - 200-210
- 

Sual: Потребность в жирах лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляет, (г): (Çәki: 1)

- 96-110
  - 106-116
  - 116-125
  - 136-140
  - 150-160
- 

Sual: Потребность в углеводах лиц, занятых физическим трудом (мужчин)

составляет, (г): (Ҷәкі: 1)

- 305-310
  - 483-602
  - 602-610
  - 650-680
  - 700-710
- 

Sual: Потребность в аскорбиновой кислоте лиц, занятых тяжелым физическим трудом составляет, (мг): (Ҷәкі: 1)

- 30-50
  - 50-70
  - 90-100
  - 100-110
  - 200-250
- 

Sual: Калорийность рациона для лиц, занятых физическим трудом, повышаем за счет: (Ҷәкі: 1)

- белков и витаминов
  - жиров и углеводов
  - углеводов и белков
  - витаминов и минеральных веществ
  - минеральных веществ и белков
- 

### **Вӧлмә: 1302**

Ad	1302
Suallardan	5
Maksimal faiz	5
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	1 %

---

Sual: Энерготраты лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляют, (ккал): (Ҷәкі: 1)

- 2500-2700
  - 2900-3700
  - 3700-3800
  - 4000-4100
  - 4200-4250
- 

Sual: Энерготраты лиц, занятых физическим трудом (мужчин) составляют, (ккал): (Ҷәкі: 1)

- 2500-3000
- 3000-3150
- 3700-4300

- 4300-4350
  - 4700-4800
- 

Sual: Потребность в белках лиц, занятых физическим трудом (мужчин) составляет, (г): (Ўаќи: 1)

- 70-90
  - 95- 118
  - 118- 130
  - 130 - 150
  - 150-160
- 

Sual: Потребность в белках лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляет, (г): (Ўаќи: 1)

- 70-80
  - 80-87
  - 87-90
  - 100-110
  - 120-125
- 

Sual: Потребность в углеводах лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляет, (г): (Ўаќи: 1)

- 305-320
  - 406-440
  - 440-450
  - 490-500
  - 580-600
- 

