

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: (Ќәкі: 1)

- ацетилхолин
 - норадреналин
 - тироксин
 - адреналин
 - гидрокортизон
-

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

- ацетилхолин
 - норадреналин
 - тироксин
 - ренин
 - адреналин
-

Sual: Происхождение безусловных рефлексов: (Ќәкі: 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: (Ќәкі: 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 (Ќәкі: 1)

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

Sual: Максимальную площадь соматосенсорной коры занимает представительство участков тела (Ќәкі: 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
 - сенсibilизации 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? (Ќәкі: 1)

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

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

- кислому
 - соленому
 - горькому
 - сладкому
 - острому
-

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

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

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

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

Sual: В полости рта происходит: (Ќәкі: 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? (Ќәкі: 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 : (Ќәкі: 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: (Ќәкі: 1)

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

Sual: Основная функция желчи: (Ќәкі: 1)

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

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

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

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

- картофель
 - citrusовые
 - сахар
 - хлеб
 - хлеб
-

Sual: Приблизительно какой объем желудка необходим пожилым людям для пищеварения (в литрах) (Ќәкі: 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 CO₂
 - 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 действии 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

Вöлмө: 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: (Ўаќи: 1)

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

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

- тимозины
 - тироксин
 - адреналин
 - инсулин
 - тироксин
-

Sual: Проявлениями диабета являются: (Ўаќи: 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: (Ўаќи: 1)

- минералокортикоиды
 - паратгормон
 - тироксин
 - адреналин
 - тимозин
-

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

- адреналин
 - инсулин
 - глюкагон
 - тироксин
 - паратгормон
-

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

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

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

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

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

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

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

- 10
 - 25
 - 50
 - 15
 - 40
-

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

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

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

- 2500
 - 2900
 - 3700
 - 3900
 - 4100
-

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

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

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

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

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

- 25
 - 50
 - 80
 - 45
 - 70
-

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

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

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

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

Sual: Какое значение имеет внешняя оболочка зерна (Ҷаќи: 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: (Ҷаќи: 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: (Ҷәкі: 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: (Ҷәкі: 1)

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

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

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

Вӱлмә: 0603

Ad	0603
Suallardan	13
Maksimal faiz	13
Sualları qarışdırmaq	<input checked="" type="checkbox"/>
Suallar təqdim etmək	2 %

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

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

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

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

Sual: Лецитином богаты: (Ҷәкі: 1)

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

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

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

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

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

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

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

Sual: Источником ненасыщенных жирных кислот являются: (Ҷәкі: 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: (Ўэки: 1)

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

Sual: Фосфатиды жиров представлены: (Ўэки: 1)

- лецитином
 - глицерином
 - холестеринном
 - гликогеном
 - клетчаткой
-

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

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

Sual: Стерины жиров представлены: (Ўэки: 1)

- холестеринном
 - ретинолом
 - лецитином
 - восками
 - холином
-

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

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

Sual: Эссенциальные жирные кислоты в организме человека: (Ўэки: 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 Е, 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? (Çәki: 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. (Çәki: 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
-

Bölmә: 0902

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

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

- состояния здоровья

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

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

- авитаминоза
 - гиповитаминоза
 - гипервитаминоза
 - рахита
 - ожирания
-

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

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

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

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

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

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

Sual: Роль витамина F в организме: (Ќәкі: 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: (Ќәкі: 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 стеринам: (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
 - молокравье
 - 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: (Ўэки: 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: (Ўэки: 1)

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

Sual: Источником фтора является: (Ўэки: 1)

- треска
 - ягоды
 - хлеб
 - молоко
 - овощи
-

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

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

Sual: Для устранения истинной жажды необходимо: (Ўэки: 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 (Ўэки: 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⁺, K⁺, B1, B2, A, D
 - Na⁺, K⁺, A, D, E
 - Na⁺, K⁺, B1, B2, C
 - Na⁺, K⁺, B1, D, E
 - Na⁺, K⁺, 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: (Џәкі: 1)

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

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

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

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

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

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

- органолептические
 - энергетические
 - физиологические
 - химические
 - калорийные
-

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

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

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

- эволюционного
 - сбалансированного
 - функционального
 - комбинаторного
 - рационального
-

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

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

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

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

Sual: Правильный вариант методов оценки качества хлеба (Ќәкі: 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 (Ќәкі: 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, переедание, несбалансированное питание
-

Sual: Укажите виды нарушенного питания (Ќәкі: 1)

- пищевые токсикоинфекции, недостаточности микроэлементов
 - несбалансированное питание, переедание, 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

Бöлмө: 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: (Ќәкі: 1)

- бомбезина
 - мотилина
 - билирубина
 - гастрин
 - секретин
-

Sual: Секретин образуется: (Ќәкі: 1)

- в поджелудочной железе
 - в двенадцатиперстной кишке
 - в желудке
 - в желчи
 - в слюне
-

Sual: Как называется сосудорасширяющее вещество, входящее в состав слюны? (Ќәкі: 1)

- мальтаза
 - лизоцим
 - α -амилаза
 - трансфераза
 - калликреин
-

Sual: Перечислить ферменты желудочного сока: (Ќәкі: 1)

- реннин
 - химотрипсин
 - пепсин
 - серотонин
 - трипсин
-

Sual: Пепсиноген синтезируется в железах слизистой оболочки желудка: (Ќәкі: 1)

- обкладочными клетками
 - главными клетками
 - добавочными клетками
 - щеечными клетками
 - энтерохромаффинными клетками
-

Sual: Какие из указанных гормонов не относятся к гормонам пищеварительного тракта? (Ќәкі: 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
 - прокарбокиспептидазы А и В
 - амилазу, липазу, нуклеазу
 - химотрипсиноген
-

Sual: В каком случае активизируется 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): (Ҷаќи: 1)

- 305-310
 - 483-602
 - 602-610
 - 650-680
 - 700-710
-

Sual: Потребность в аскорбиновой кислоте лиц, занятых тяжелым физическим трудом составляет, (мг): (Ҷаќи: 1)

- 30-50
 - 50-70
 - 90-100
 - 100-110
 - 200-250
-

Sual: Калорийность рациона для лиц, занятых физическим трудом, повышаем за счет: (Ҷаќи: 1)

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

ВЉМЉ: 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): (Ҷаќи: 1)

- 2500-2700
 - 2900-3700
 - 3700-3800
 - 4000-4100
 - 4200-4250
-

Sual: Энерготраты лиц, занятых физическим трудом (мужчин) составляют, (ккал): (Ҷаќи: 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
-

