

[Testlər/2925#01#Q15#01qiyabi \(500\)/2925#02#Q15#01qiyabi \(500\)/Baxış](#)**TEST: 2925#02#Q15#01QIYABI (500)**

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Test                  | 2925#02#Q15#01qiyabi (500)          |
| Fənn                  | 2925 - Qida fiziologiyası           |
| Təsviri               |                                     |
| Müəllif               | Administrator P.V.                  |
| 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 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? (Çəki: 1)

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

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

- ☒ голода
  - ☐ насыщения
  - ☐ бодрствования
  - ☐ эмоционального стресса
  - ☐ сна
- 

### **BÖLMƏ: 0102**

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

---

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

- ☒ нейрон
  - ☐ аксон
  - ☐ дендрит
  - ☐ синапс
  - ☐ рецептор
- 

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

- ☒ рецепторы
  - ☐ рефлексы
  - ☐ дендриты
  - ☐ нейроны
  - ☐ аксоны
- 

Sual: Мозжечок расположен: (Çəki: 1)

- ☒ над продолговатым мозгом

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

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

- ☒ ацетилхолин
  - ☐ норадреналин
  - ☐ тироксин
  - ☐ адреналин
  - ☐ гидрокортизон
- 

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

- ☐ ацетилхолин
  - ☒ норадреналин
  - ☐ тироксин
  - ☐ ренин
  - ☐ адреналин
- 

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

- ☒ действие скелетных мышц
  - ☐ действие внутренних органов
  - ☐ действие кровяных сосудов
  - ☐ действие сердца
  - ☐ функцию питания всех связей
- 

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

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

Sual: В основе долговременной памяти лежит (Çəki: 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? (Çəki: 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? (Çəki: 1)

- ☐ амнезией
- ☐ воспроизведением
- ☐ запоминанием
- ☐ запечатленим
- ☒ консолидацией

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

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

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

- ☐ кислому
- ☐ горькому
- ☐ соленому
- ☐ острому
- ☒ сладкому

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

- ☒ кислому и соленому
- ☐ острому
- ☐ горькому
- ☐ горькому и сладкому
- ☐ сладкому

### **Bölmə: 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: (Çəki: 1)

- ☐ поджелудочной железы
- ☐ кишечного сока

- ☒ микрофлоры
  - ☐ энтероцитов
  - ☐ желчи
- 

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

- ☐ на жир
  - ☐ на молоко
  - ☐ на сахар
  - ☒ на мясо
  - ☐ на хлеб
- 

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

- ☐ кислому
  - ☐ соленому
  - ☒ горькому
  - ☐ сладкому
  - ☐ острому
- 

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

- ☐ секретина
  - ☐ гастрина
  - ☐ инсулина
  - ☒ холецистокинина-панкреозимина
  - ☐ глюкагона
- 

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

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

Sual: В полости рта происходит: (Çəki: 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? (Çəki: 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: (Ҷәкі: 1)

- ☒ секретина
  - ☐ пепсина
  - ☐ амилазы
  - ☐ липазы
  - ☐ холецистокинина-панкреозимина
- 

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

- ☐ полостное и фагоцитоз
  - ☒ фагоцитоз и пиноцитоз
  - ☐ пристеночное и пиноцитоз
  - ☐ пристеночное и фагоцитоз
  - ☐ полостное и пристеночное
- 

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

- ☒ пилорическом
  - ☐ пилорическом
  - ☐ в своде
  - ☐ фундальном
  - ☐ на дне
- 

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

- ☐ жиров
  - ☐ нуклеотидов
  - ☒ углеводов
  - ☐ белков
  - ☐ жирных кислот
- 

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

- ☐ жиры
  - ☐ фосфолипиды
  - ☐ мукополисахариды
  - ☐ углеводы
  - ☒ белки
- 

Sual: Реакция слюны: (Çəki: 1)

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

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

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

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

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

Sual: Причиной кариеса являются: (Çəki: 1)

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

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

- ☒ витамин С и витамина А

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

Sual: pH желудочного сока у здорового человека составляет: (Çəki: 1)

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

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

- ☐ витамин С
  - ☒ витамин U и витамин А
  - ☐ витамин D и витамин Е
  - ☐ витамин К и кальций
  - ☐ глюкоза и витамин РР
- 

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

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

Sual: Основная функция желчи: (Çəki: 1)

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

Sual: Оптимальной температурой для полного вкусовосприятия является: (Çəki: 1)

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

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

- ☐ картофель
- ☒ цитрусовые

- ☐ сахар
  - ☐ хлеб
  - ☐ хлеб
- 

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

- ☐ 1,5
  - ☐ 2
  - ☐ 3
  - ☒ 2,5
  - ☐ 2-3
- 

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

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

Sual: Аппетит - это: (Çəki: 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: (Çəki: 1)

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

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

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

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

- ☒ поспешной еде в сухоматку
- ☐ дробном питании
- ☐ включение в суточный рацион овощей

- ☐ употреблении экстрактивных веществ мяса
  - ☐ использовании минеральных вод в питании
- 

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

- ☐ капуста
  - ☐ лук
  - ☐ жиры
  - ☒ молочная сыворотка и алкоголь
  - ☐ прием пищи
- 

Sual: Тормозят желчеотделение: (Çəki: 1)

- ☐ жиры
  - ☐ ксилит
  - ☐ соли магния
  - ☐ мороженое
  - ☒ голодание
- 

Sual: Повреждает желчевыделительную функцию: (Çəki: 1)

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

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

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

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

- ☐ почки
  - ☐ легкие
  - ☒ печень
  - ☐ желудок
  - ☐ кишечник
- 

### **BÖLMƏ: 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? (Çəki: 1)

- ☐ полостное
  - ☐ внутриклеточное
  - ☐ аутолитическое
  - ☐ дистантное
  - ☒ контактное
- 

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

- ☐ антиперистальтические
  - ☐ ритмическая сегментация
  - ☐ перистальтические
  - ☒ пропульсивные
  - ☐ тонические
- 

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

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

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

- ☒ гипоталамус

- ☐ мозжечок
  - ☐ таламус
  - ☐ средний мозг
  - ☐ продолговатый мозг
- 

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

- ☐ желудок
  - ☐ желудок
  - ☐ толстый кишечник
  - ☐ прямая кишка
  - ☒ тонкий кишечник
- 

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

- ☒ двенадцатиперстная кишка
  - ☐ тощая кишка
  - ☐ толстая
  - ☐ прямая
  - ☐ слепая кишка
- 

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

- ☐ смешанным
  - ☒ аутолитическим
  - ☐ симбионтным
  - ☐ контактным
  - ☐ собственным
- 

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

- ☐ желудок
  - ☐ двенадцатиперстная кишка
  - ☐ тощая кишка
  - ☒ ободочная кишка
  - ☐ тонкая кишка
-

Sual: Желудочный сок состоит из: (Çəki: 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 .....  
(Çəki: 1)

- ☒ пепсин
  - ☐ липаза
  - ☐ желоч
  - ☐ амилаза
  - ☐ гликоген
- 

Sual: Липаза желудка расщепляет только (Çəki: 1)

- ☐ холестерин
  - ☒ эмульгированные жиры
  - ☐ углеводы
  - ☐ крахмал
  - ☐ белок
- 

Sual: Желчь состоит из: (Çəki: 1)

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

Sual: Что способствуют желчеотделению: (Çəki: 1)

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

Sual: Непереносимость пищи связана с: (Çəki: 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: (Ҷәкі: 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 (Ҷәкі: 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): (Ҷәкі: 1)

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ желудке
- ☒ тонком кишечнике
- ☐ толстом кишечнике
- ☐ 12-ти перстной кишке
- ☐ ротовой полости

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

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

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

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

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

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

### **BÖLMƏ: 0203**

|                      |                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0203                                                                                 |
| Suallardan           | 26                                                                                   |
| Maksimal faiz        | 26                                                                                   |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                                                                  |

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

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

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

- ☐ холецистокинина-панкреозимин
  - ☐ секретин
  - ☐ гастрин
  - ☐ глюкагон
  - ☒ инсулин
- 

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

- ☐ белка

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

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

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

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

- ☐ аскорбиновая кислота
  - ☒ аминокислоты
  - ☐ соли
  - ☐ жиры
  - ☐ вода
- 

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

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

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

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

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

- ☐ инсулин
  - ☐ альдостерон
  - ☐ гормон роста
  - ☐ ацетихолин
  - ☒ адреналин
- 

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

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

Sual: Слюна состоит из: (Çəki: 1)

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

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

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

Sual: Пептидазы образуются в : (Çəki: 1)

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

Sual: Пепсин образуется в : (Çəki: 1)

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

Sual: Липаза образуется в: (Çəki: 1)

- ☐ ротовой полости
  - ☐ толстом кишечнике
  - ☐ пищеводе
  - ☒ поджелудочной железе
  - ☐ желудок
- 

### **BÖLMƏ: 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 (Çəki: 1)

- ☐ тромбин
  - ☒ гемоглобин
  - ☐ лейкоцит
  - ☐ актин
  - ☐ миоглобин
- 

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

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

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

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

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

- ☐ 3
  - ☒ 4
  - ☐ 2
  - ☐ 5
  - ☐ 6
- 

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

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

Sual: Кислородный запрос (Çəki: 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 (Çəki: 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? (Ҷаќи: 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: (Ҷаќи: 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: (Ҷаќи: 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 (Ҷаќи: 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: (Ҷаќи: 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

---

**BÖLMƏ: 0401**

|                      |                                                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0401                                                                               |
| Suallardan           | 8                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 8                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                                                                |

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

- ☐ гемоглобин
  - ☒ оксигемоглобин
  - ☐ альбумин
  - ☐ лейкоцит
  - ☐ эритроцит
- 

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

- ☐ гемоглобин
  - ☒ фибриноген
  - ☐ глобулин
  - ☐ альбумин
  - ☐ эритроцит
- 

Sual: Поджелудочная железа обладает: (Çəki: 1)

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

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

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

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

- ☒ диабета

- ☐ истощения
  - ☐ анемии
  - ☐ ожирения
  - ☐ атеросклероз
- 

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

- ☒ андрогены
  - ☐ прогестероны
  - ☐ эстрогены
  - ☐ тестостерон
  - ☐ синестерол
- 

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

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

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

- ☐ тирозин
  - ☒ диiodтирозин и тироксин
  - ☐ адреналин
  - ☐ инсулин
  - ☐ глюкагон
- 

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

- ☐ энергетический обмен
  - ☒ эмоциональный тонус человека
  - ☐ кислотно-щелочное равновесие
  - ☐ кроветворение
  - ☐ водно-солевой баланс
- 

Sual: Паращитовидные железы секретируют: (Ҷаќи: 1)

- ☒ паратгормон
  - ☐ тиреотропный гормон
  - ☐ инсулин
  - ☐ адреналин
  - ☐ глюкагон
- 

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

- ☒ тимозины
  - ☐ тироксин
  - ☐ адреналин
  - ☐ инсулин
  - ☐ тироксин
- 

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

- ☒ минералокортикоиды
- ☐ паратгормон
- ☐ тироксин
- ☐ адреналин
- ☐ тимозин

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

- ☒ адреналин
- ☐ инсулин
- ☐ глюкагон
- ☐ тироксин
- ☐ паратгормон

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

- ☐ эластаза
  - ☐ коллагеназа
  - ☒ трипсин
  - ☐ химотрипсин
  - ☐ эстераза
- 

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

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

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

- ☐ только белки и жиры
  - ☒ белки, жиры и углеводы
  - ☐ только углеводы и белки
  - ☐ только углеводы
  - ☐ только белки
- 

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

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

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

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

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

- ☒ слабощелочную
  - ☐ слабокислую
  - ☐ нейтральную
  - ☐ кисло-щелочную
  - ☐ кислослабую
-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ юность
  - ☒ зрелость
  - ☐ старость
  - ☐ подростковый
  - ☐ детство
- 

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

- ☐ детство
  - ☐ зрелость
  - ☒ старость
  - ☐ юность
  - ☐ пожилой
- 

Sual: ВОО снижается у: (Ҷәкі: 1)

- ☐ детей
  - ☐ людей среднего возраста
  - ☒ людей преклонного возраста
  - ☐ подростков
  - ☐ пожилого возраста
- 

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

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

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

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

Sual: Источником энергии в пище являются: (Ҷәкі: 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): (Çəki: 1)

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

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

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

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

- ☒ врачи-хирурги
  - ☐ повара
  - ☐ воспитатели
  - ☐ тренеры
  - ☐ металлурги
- 

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

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

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

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

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

- ☒ жиров
- ☐ белков
- ☐ углеводов

- ☐ витаминов
- ☐ молочных продуктов

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

- ☐ 10
- ☒ 25
- ☐ 50
- ☐ 15
- ☐ 40

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

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

Sual: Какие пищевые вещества не дают организму энергию (Çəki: 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 |  |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                                                                  |

Sual: Биологическое окисление пищевых веществ сопровождается выделением:

(Çəki: 1)

- ☐ биогенов
  - ☐ адаптогенов
  - ☒ энергии
  - ☐ антигенов
  - ☐ аминокислот
- 

Sual: Общие энергозатраты взрослого человека складываются из затрат на:

(Çəki: 1)

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

Sual: ВОО зависит от: (Çəki: 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

(Çəki: 1)

- ☒ 1
  - ☐ 2
  - ☐ 5
  - ☐ 4
  - ☐ 7
- 

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

час (Çəki: 1)

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

Sual: Какие из перечисленных факторов повышают ВОО (Çəki: 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: (Ҷәкі: 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, (%): (Ҷәкі: 1)

- ☐ 2
  - ☒ 10
  - ☐ 50
  - ☐ 30
  - ☐ 25
- 

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

- ☒ белки
  - ☐ жиры
  - ☐ углеводы
  - ☐ витамины
  - ☐ минеральные вещества
- 

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ 2200-2500
  - ☒ 2750-3000
  - ☐ 3000
  - ☐ 3200
  - ☐ 3600
- 

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ 2500
  - ☐ 2900
  - ☒ 3700
  - ☐ 3900
  - ☐ 4100
- 

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

- ☐ 3500 - 3700
- ☒ 3900-4300

- ☐ 4300-4600  
☐ 4500-4700  
☐ 5000-5100
- 

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

- ☒ жиров  
☐ белков  
☐ углеводов  
☐ минеральных веществ  
☐ витаминов
- 

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

- ☐ 25  
☒ 50  
☐ 80  
☐ 45  
☐ 70
- 

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

- ☒ 25  
☐ 50  
☐ 75  
☐ 30  
☐ 45
- 

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
- 

### **BÖLMƏ: 0601**

|                      |                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0601                                                                                 |
| Suallardan           | 20                                                                                   |
| Maksimal faiz        | 20                                                                                   |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| 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 (Çəki: 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 (Çəki: 1)

- ☐ белки зерновых продуктов
- ☐ белки смешанных продуктов
- ☐ белки бобовых растений
- ☒ белки животного происхождения

☐ белки растительного происхождения

---

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

- ☐ 65 гр
  - ☐ 112 гр
  - ☐ 98 гр
  - ☒ 56 гр
  - ☐ 120 гр
- 

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

- ☐ жаренье основным способом
  - ☐ жаренье на гриле
  - ☒ варка на пару
  - ☐ пассерование
  - ☐ жаренье во фритюре
- 

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

- ☒ биологическими и химическими
- ☐ техническими
- ☐ эмпирическими

- ☐ позитивными
  - ☐ только химическими
- 

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

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

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

- ☐ 112 гр

- ☐ 100 гр
  - ☐ 120 гр
  - ☒ 85-120 гр
  - ☐ 75-85 гр
- 

Sual: Пептиды гидролизуются в: (Çəki: 1)

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

Sual: Незаменимыми аминокислотами являются: (Çəki: 1)

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

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

- ☐ отрубей
- ☒ обрат

- ☐ растительного масла
  - ☐ крапивы
  - ☐ тмина
- 

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

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

**BÖLMƏ: 0603**

|                      |                                                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0603                                                                               |
| Suallardan           | 13                                                                                 |
| Maksimal faiz        | 13                                                                                 |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 2 %                                                                                |

---

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

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

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

- ☒ тироксин
  - ☐ адреналин
  - ☐ антидиуретический
  - ☐ инсулин
  - ☐ альдостерон
- 

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

- ☒ окислению
  - ☐ редукции
  - ☐ окислительно-восстановительному
  - ☐ аммонизации
  - ☐ дезаммонизации
- 

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

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

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

- ☐ молоко
  - ☐ говядина
  - ☒ сыр
  - ☐ баранина
  - ☐ сливочное масло
- 

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

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

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

- ☒ после хирургических вмешательств
- ☐ в условиях высоких температур
- ☐ при повышенном потоотделении организмом
- ☐ при хроническом голодании
- ☐ в туристических поездках

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

- ☐ рахит
- ☐ кровоточивость десен
- ☒ квашиоркор
- ☐ ожирение
- ☐ анемии

### **BÖLMƏ: 0701**

|                      |                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0701                                                                                 |
| Suallardan           | 7                                                                                    |
| Maksimal faiz        | 7                                                                                    |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| 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? (Ҷаќи: 1)

- ☐ структурно-ферментативную
  - ☐ ферментативную и защитную
  - ☒ энергетическую
  - ☐ энергетическую и ферментативную
  - ☐ структурно-защитную
- 

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

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

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

- ☒ глюкоза
  - ☐ крахмал
  - ☐ пектин
  - ☐ фруктоза
  - ☐ лактоза
- 

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

- ☒ 4
  - ☐ 9
  - ☐ 3
  - ☐ 5
  - ☐ 7
- 

Sual: Усвояемыми полисахаридами являются: (Ҷаќи: 1)

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

Sual: Неусвояемыми углеводами являются: (Ҷаќи: 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: (Çəki: 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 (Çəki: 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: (Ҷәкі: 1)

- ☐ витамин А
  - ☒ витамин РР и В1
  - ☐ витамин С
  - ☐ витамин D
  - ☐ витамин E
- 

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

- ☒ лактоза
  - ☐ фруктоза
  - ☐ глюкоза
  - ☐ гликоген
  - ☐ галактоза
-

**BÖLMƏ: 0801**

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

Sual: Жироподобными веществами являются: (Çəki: 1)

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

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

- ☒ 9
  - ☐ 7
  - ☐ 12
  - ☐ 8
  - ☐ 10
- 

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

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

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

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

Sual: Желчи свойственны следующие функции: (Çəki: 1)

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

---

Sual: Лецитином богаты: (Çəki: 1)

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ масло какао
  - ☒ жир рыб и подсолнечное масло
  - ☐ бараний жир
  - ☐ говяжий жир
  - ☐ костный жир
- 

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

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

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

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

### **Bölmə: 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 (%): (Çəki: 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: (Çəki: 1)

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

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

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

Sual: Фосфатиды жиров представлены: (Çəki: 1)

- ☒ лецитином
  - ☐ глицерином
  - ☐ холестеринном
  - ☐ гликогеном
  - ☐ клетчаткой
- 

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

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

Sual: Стерины жиров представлены: (Çəki: 1)

- ☒ холестеринном
  - ☐ ретинолом
  - ☐ лецитином
  - ☐ восками
  - ☐ холином
- 

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

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

Sual: Эссенциальные жирные кислоты в организме человека: (Çəki: 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 |  |
| 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? (Çəki: 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? (Çəki: 1)

- ☒ из углеводов
  - ☐ из аминокислот
  - ☐ из крахмала
  - ☐ из клетчатки
  - ☐ из бикарбонатов
- 

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

- ☐ липаза
  - ☐ нуклеаза
  - ☐ слизь
  - ☒ желчь
  - ☐ эластаза
- 

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

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

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

- ☐ защитную
  - ☐ энергетическую и ферментативную
  - ☒ энергетическую
  - ☐ структурную и защитную
  - ☐ защитную и ферментативную
- 

Sual: Какие особенности придают жирам ненасыщенные жирные кислоты (Çəki: 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 (Çəki: 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

### **Bölmə: 0901**

|                      |                                                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0901                                                                               |
| Suallardan           | 24                                                                                 |
| Maksimal faiz        | 24                                                                                 |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                |

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

- ☒ авитаминоза
- ☐ гиповитаминоза
- ☐ гипervитаминоза
- ☐ рахита
- ☐ куриной слепоты

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

- ☐ авитаминоза
- ☒ гиповитаминоза
- ☐ гипervитаминоза
- ☐ скорбута
- ☐ куриной слепоты

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

- ☒ больные остеопорозом
- ☐ служащие офисов
- ☐ пожилые люди
- ☐ спортсмены
- ☐ подростки

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☒ пшеничных отрубях
  - ☐ сливках
  - ☐ вишне
  - ☐ яйце
  - ☐ хлебе
- 

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

- ☒ смородине
  - ☐ пивных дрожжах
  - ☐ яйцах
  - ☐ молоке
  - ☐ твороге
- 

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

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

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

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

Sual: Источником тиамина (В1) являются: (Çəki: 1)

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

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

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

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

- ☐ бери-бери
  - ☐ скорбут
  - ☐ рахит
  - ☒ куриная слепота
  - ☐ микидеа
- 

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

- ☒ А, Д
  - ☐ Е, С
  - ☐ К, U
  - ☐ Ф, В1
  - ☐ В2, Р
- 

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

- ☐ куриная слепота
  - ☐ рахит
  - ☐ бери-бери
  - ☒ скорбут
  - ☐ базедов
- 

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

- ☒ кипящую

- ☐ холодную
  - ☐ горячую
  - ☐ дистиллирован
  - ☐ теплую
- 

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

- ☒ 1
  - ☐ 1,5
  - ☐ 2
  - ☐ 3
  - ☐ 5
- 

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

- ☐ витамины С, группы В, РР, никотиновая кислота
  - ☐ витамины группы В, С, токоферол, кальциферол
  - ☒ витамины А, D, Е, К
  - ☐ витамины РР, К, D, никотиновая кислота
  - ☐ витамины К, D, С, группы В
- 

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

- ☐ витамин С, кальциферол, витамин Е, рибофлавин
  - ☐ витамин РР, никотиновая кислота, витамин К, фолиевая кислота
  - ☒ В1, В2, В6, В12, никотиновая кислота, витамин РР, витамин С
  - ☐ витамины группы В, С, РР, каротин, D
  - ☐ витамины группы В, С, D, Е, токоферол
- 

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

- ☐ витамин С, витамин Е

- ☒ витамин А, витамин D2
- ☐ витамин К, витамин В2
- ☐ витамин А, витамин В6
- ☐ витамин А, витамин С

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

- ☐ витамин С, кальциферол, витамин Е, рибофлавин
- ☐ витамин РР, никотиновая кислота, витамин К, фоливая кислота
- ☒ В1, В2, В6, В12 , никотиновая кислота, витамин РР, витамин С
- ☐ витамины группы В, С, РР, каротин, D
- ☐ витамины группы В, С, D, Е, токоферол

### **BÖLMƏ: 0902**

|                      |                                                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0902                                                                               |
| Suallardan           | 17                                                                                 |
| Maksimal faiz        | 17                                                                                 |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                |

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

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

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

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

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

- ☐ состояния здоровья
- ☐ характера трудовой деятельности
- ☐ климатического пояса
- ☐ пола
- ☒ возраста

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

- ☐ авитаминоза
  - ☐ гиповитаминоза
  - ☒ гипервитаминоза
  - ☐ рахита
  - ☐ ожирания
- 

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ кальциферол (D) и фолатин (B6)
  - ☒ рутин (P) и витамин (C)
  - ☐ цианкобаламин (B12) и рутин (P)
  - ☐ филлохинон (K) и аскорбиновая кислота (C)
  - ☐ фолатин (B6) и рутин (P)
- 

Sual: Витамин, являющимся производным стерина: (Çəki: 1)

- ☐ аскорбиновая кислота (C)

- ☒ кальциферол (D)
  - ☐ рутин (P)
  - ☐ цианкобаламин (B12)
  - ☐ тиамин (B1)
- 

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

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

Sual: Отметьте витаминоподобные вещества: (Çəki: 1)

- ☒ холин (B4), витамин И, биофлавиноиды (P)
  - ☐ фолатин (Bc), аскорбиновая кислота (C)
  - ☐ ниацин (PP), витамин И
  - ☐ рибофлавин (B2), ретинол (A)
  - ☐ филлохинон (K), токоферол (E)
- 

Sual: Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине C составляет, (мг): (Çəki: 1)

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

Sual: Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине PP составляет, (мг):] (Çəki: 1)

- ☐ 5
  - ☐ 10
  - ☒ 15
  - ☐ 20
  - ☐ 25
- 

Sual: Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине B1 составляет, (мг): (Çəki: 1)

- ☐ 0,5
  - ☐ 1,5
  - ☒ 2,5
  - ☐ 3,5
  - ☐ 2,0
-

Sual: Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине E составляет, (мг): (Çəki: 1)

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

Sual: Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине A составляет, (мг): (Çəki: 1)

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

### **BÖLMƏ: 0903**

|                      |                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 0903                                                                                 |
| Suallardan           | 9                                                                                    |
| Maksimal faiz        | 9                                                                                    |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                  |

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

- ☐ ретинол (A)
- ☐ рутин (P)
- ☐ биотин (H)
- ☐ кальциферол (D)
- ☒ тиамин (B1) и (PP) никотинамид

Sual: К биофлавоноидам- производным флавонола - относятся: (Çəki: 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): (Çəki: 1)

- ☐ пальмитиновая и стеариновая
- ☐ арахидоновая и капроновая
- ☒ линоленовая и арахидоновая

- ☐ масляная и арахидоновая
  - ☐ каприновая и стеариновая
- 

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

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

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

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

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

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

Sual: Какая энергетическая ценность витаминов (Ҷәкі: 1)

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

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

- ☒ А, D
- ☐ А, В2, С
- ☐ А, РР

☐ D, E, K, PP

☐ D, B1, A

---

**BÖLMƏ: 1001**

|                      |                                                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1001                                                                               |
| Suallardan           | 17                                                                                 |
| Maksimal faiz        | 17                                                                                 |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| 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.....  
(Çəki: 1)

- ☒ рахит
  - ☐ молококровье
  - ☐ атеросклероз
  - ☐ авитаминоз
  - ☐ гипервитаминоз
- 

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

- ☒ изюме
  - ☐ хлебе
  - ☐ сметане
  - ☐ абрикосе
  - ☐ молоке
- 

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

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

Sual: Натрий содержится в: (Çəki: 1)

- ☒ солениях
  - ☐ орехах
  - ☐ овощах
  - ☐ фруктах
  - ☐ молоке
- 

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

- ☒ гемоглобина
  - ☐ эритроцита
  - ☐ лейкоцита
  - ☐ тромбоцита
  - ☐ амилазы
- 

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

- ☒ малокровие
- ☐ рахит
- ☐ атеросклероз
- ☐ авитаминоз

☐ истощение организма

---

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

- ☐ хлебе и мясе
  - ☒ яичном желтке и мясе
  - ☐ овощах и бобовых
  - ☐ фасоли и яйце
  - ☐ фруктах и мясе
- 

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

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

Sual: Источником фтора является: (Çəki: 1)

- ☒ треска
  - ☐ ягоды
  - ☐ хлеб
  - ☐ молоко
  - ☐ овощи
- 

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

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

Sual: Для устранения истинной жажды необходимо: (Çəki: 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 (Çəki: 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)
-

**BÖLMƏ: 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: (Çəki: 1)

- ☐ мясо
  - ☐ рыба
  - ☒ молочные продукты
  - ☐ овощи
  - ☐ фрукты
- 

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

- ☒ мясо
  - ☐ фрукты
  - ☐ овощи
  - ☐ рыба
  - ☐ молочные продукты
- 

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

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

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

- ☐ углеводами
  - ☒ фосфором
  - ☐ витамином С
  - ☐ калием
  - ☐ витамином А
- 

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

- ☒ гемоглобина
- ☐ пептидазы
- ☐ амилазы
- ☐ тромбоцита

☐ лейкоцита

---

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

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

Sual: Препятствуют усвоению железа: (Çəki: 1)

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

Sual: Среднесуточная потребность в магнии составляет, (мг): (Çəki: 1)

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

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

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

Sual: Какая из следующих групп минеральных веществ полностью отражает пластическую роль в организме (Çəki: 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 (Çəki: 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

### **BÖLMƏ: 1101**

|                      |                                                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1101                                                                               |
| Suallardan           | 23                                                                                 |
| Maksimal faiz        | 23                                                                                 |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                |

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

- ☐ норматива
- ☐ статуса
- ☒ рациона
- ☐ режима
- ☐ меню

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

- ☐ вегетарианское
- ☐ раздельное
- ☒ сбалансированное
- ☐ рациональное
- ☐ пропорциональное

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

- ☐ ароматических веществ
- ☒ углеводах и энергии
- ☐ аммиаке, витаминах
- ☐ углекислоте
- ☐ воде и ксенобиотиках

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

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

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

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

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

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

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

- ☒ органолептические
  - ☐ энергетические
  - ☐ физиологические
  - ☐ химические
  - ☐ калорийные
- 

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

- ☒ меню
  - ☐ рацион
  - ☐ перескурант
  - ☐ норматив
  - ☐ режим
-

Sual: Оптимальный перерыв между приемами пищи, (час.): (Җәкі: 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 нутриентах на, (%): (Җәкі: 1)

- ☐ 10
  - ☒ 25
  - ☐ 40
  - ☐ 30
  - ☐ 20
- 

Sual: Ужин должен удовлетворять потребность в нутриентах на, (%): (Җәкі: 1)

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

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

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

Sual: Укажите правильный вариант, отражающий соматометрические показатели (Җәки: 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 (Җәки: 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 (Җәки: 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 (Җәки: 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 (Çəki: 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 (Çəki: 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 (Çəki: 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 (Çəki: 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 |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                  |

---

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

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

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

- ☐ эволюционного
  - ☒ сбалансированного
  - ☐ функционального
  - ☐ комбинаторного
  - ☐ рационального
- 

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

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

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

- ☒ количество отходов при механической обработке сырья
- ☐ контингент питающихся
- ☐ квалификация поваров

- ☐ сезонность
  - ☐ трудоемкость блюд
- 

Sual: Оптимизация кулинарных рецептур осуществляется по составу: (Çəki: 1)

- ☐ жирнокислотному
  - ☒ аминокислотному
  - ☐ императивному
  - ☐ моносахаридному
  - ☐ витаминному
- 

Sual: Оптимизации кулинарных рецептур производится путем подбора соотношений продуктов: (Çəki: 1)

- ☐ консервированных
  - ☐ биогенных
  - ☒ естественных
  - ☐ синтетических
  - ☐ свежих
- 

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

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

Sual: Биологическая ценность рациона подразумевает сбалансированность: (Çəki: 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, (%): (Çəki: 1)

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

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

- ☐ 15-25
- ☒ 35-45

- ☐ 60-70
  - ☐ 50-55
  - ☐ 30-40
- 

Sual: Для комплектации завтрака следует выбрать: (Çəki: 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: (Çəki: 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 (Çəki: 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 (Çəki: 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 (Çəki: 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 (Çəki: 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, сахараиды, 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

### **BÖLMƏ: 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): (Ҷаќи: 1)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ углеводы
  - ☐ витамины
  - ☐ белки и витамины
  - ☒ жиры
  - ☐ белки
- 

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

- ☐ микробного, немикробного, грибкового происхождения
  - ☐ микробного, паразитарного происхождения, неуточненной этиологии
  - ☐ микробного, мясного происхождения, неуточненной этиологии
  - ☒ микробного, немикробного происхождения, неустановленной этиологии
  - ☐ микробного, немикробного, растительного происхождения
- 

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

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

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

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

---

Sual: Укажите виды нарушенного питания (Ҷаҳи: 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 (Ҷаҳи: 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? (Ҷаҳи: 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 (Ҷаҳи: 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 (Ҷаҳи: 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 (Çəki: 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 (Çəki: 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? (Çəki: 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) (Çəki: 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» (Çəki: 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

### **BÖLMƏ: 1201**

|                      |                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1201                                                                                 |
| Suallardan           | 13                                                                                   |
| Maksimal faiz        | 13                                                                                   |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                  |

Sual: Повреждающие агенты могут влиять через: (Çəki: 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: (Çəki: 1)

- ☒ животных жирах
- ☐ овощах
- ☐ крупах
- ☐ фруктах
- ☐ листовой зелени

Sual: Избыточное поступление холестерина с пищей приводит к развитию: (Çəki: 1)

- ☒ атеросклероза

- ☐ подагры
  - ☐ малокровия
  - ☐ остеопороза
  - ☐ рахита
- 

Sual: Избыточное поступление в организм натрия приводит к : (Ҷәкі: 1)

- ☒ гипертонии
  - ☐ гипотонии
  - ☐ обезвоживанию
  - ☐ малокровию
  - ☐ истощению
- 

Sual: Избыточное потребление печени рыб приводит к гипервитаминозу: (Ҷәкі: 1)

- ☐ РР и Е
  - ☐ D и C
  - ☒ А и Д
  - ☐ C и B12
  - ☐ B1 и B6
- 

Sual: Избыточное потребление легкоусвояемых углеводов приводит к : (Ҷәкі: 1)

- ☒ повышению веса тела
  - ☐ снижению веса тела
  - ☐ нарушению работы кишечника
  - ☐ сдвигу кислотно-щелочного равновесия
  - ☐ образованию камней в желчевыводящих путях
- 

Sual: Биогенные амины вызывают: (Ҷәкі: 1)

- ☐ ожирение
  - ☒ повышение артериального давления
  - ☐ гипотонию
  - ☐ кариес
  - ☐ сахарный диабет
- 

Sual: Какая обработка продуктов является основным способом устранения действия антипищевых факторов (Ҷәкі: 1)

- ☒ тепловая
  - ☐ первичная
  - ☐ техническая
  - ☐ варка
  - ☐ готовка на пару
- 

Sual: В сыром виде не рекомендуется употреблять: (Ҷәкі: 1)

- ☐ укроп

- ☐ шпинат  
☒ бобовые  
☐ капусту  
☐ кукурузу
- 

Sual: Рациональным способом кулинарной обработки продуктов, загрязненных радиоактивными веществами, является (Çəki: 1)

- ☐ жарка во фритюре  
☒ варка  
☐ запекание  
☐ варка на пару  
☐ тушение
- 

Sual: Кофеин содержится в: (Çəki: 1)

- ☐ овощах  
☒ чае  
☐ минеральных водах  
☐ соках  
☐ квасе
- 

Sual: Лектины содержатся в:] (Çəki: 1)

- ☐ хлебе  
☐ рыбе  
☐ субпродуктах  
☒ бобовых  
☐ фруктах
- 

Sual: Что относится к желчным пигментам? (Çəki: 1)

- ☐ бомбезин  
☒ билирубин  
☐ брадикинин  
☐ секретин  
☐ мотилин
- 

### **BÖLMƏ: 1202**

|                      |                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1202                                                                                 |
| Suallardan           | 13                                                                                   |
| Maksimal faiz        | 13                                                                                   |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                  |

Sual: Проявляют свойства антиокислителей: (Çəki: 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: (Çəki: 1)

- ☐ углеводы и токоферол
  - ☒ аскорбиновая кислота и ретинол
  - ☐ ксилит и аскорбиновая кислота
  - ☐ цианкобаламин и минеральные вещества
  - ☐ кальциферол и углеводы
- 

Sual: Обеспечивают обезвреживающую функцию печени: (Çəki: 1)

- ☐ витамин U, адреналин
  - ☒ лецитин, витамин U, витамин B12
  - ☐ фитонциды, витамин E, витамин C
  - ☐ хлорофилл, витамин B1
  - ☐ адреналин, витамин C, аммиак
- 

Sual: Пищевые факторы защиты против микроорганизмов: (Çəki: 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: (Çəki: 1)

- ☐ пищевые волокна и кальций
  - ☒ аскорбиновая кислота, пищевые волокна
  - ☐ кальций и ретинол
  - ☐ ретинол и холестерин
  - ☐ холестерин и кофеин
- 

Sual: Анτικанцерогенным действием обладают витамины: (Çəki: 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 (Çəki: 1)

- ☐ образованию желчных камней
  - ☒ нарушению функции щитовидной железы
  - ☐ атеросклерозу
  - ☐ малокровию
  - ☐ ожирению
- 

Sual: Пуриновые основания содержатся в : (Çəki: 1)

- ☐ зелени и яйце
  - ☒ яичном желтке и бульонах
  - ☐ молоке и мясе
  - ☐ сырах и твороге
  - ☐ крупах и бобовых
- 

Sual: Избыточное поступление в организм продуктов, богатых пуринами, приводит к заболеванию (Çəki: 1)

- ☐ малокровие
  - ☒ подагра
  - ☐ авитаминоз``
  - ☐ рахит
  - ☐ гипотания
- 

Sual: Антиферменты содержатся в: (Çəki: 1)

- ☒ пшенице и бобовых
  - ☐ яблоках и арбузе
  - ☐ картофеле и помидопе
  - ☐ мясе и молоке
  - ☐ сыре и овощах
- 

Sual: Фитин содержится в: (Çəki: 1)

- ☒ бобовых
  - ☐ пшеничном хлебе
  - ☐ яйцах
  - ☐ мясе
  - ☐ молоке
- 

Sual: Образование секретина стимулируют: (Çəki: 1)

- ☐ химотрипсин
  - ☐ продукты гидролиза
  - ☐ пепсин
  - ☐ трипсиноген
  - ☒ соляная кислота
- 

Sual: Превращение пепсиногена в пепсин активируется под влиянием: (Çəki: 1)

- ☐ энтерокиназы

- ☒ соляной кислоты и пепсина  
☐ слюны  
☐ гастрин  
☐ секретин

---

**BÖLMƏ: 1203**

|                      |                                                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1203                                                                               |
| Suallardan           | 15                                                                                 |
| Maksimal faiz        | 15                                                                                 |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                |

Sual: При избыточной тепловой обработке образуются канцерогенные вещества типа: (Çəki: 1)

- ☒ оксиметилфурфурол  
☐ кофеин  
☐ бетаин  
☐ танин  
☐ соланин

---

Sual: Желчные пигменты образуются из: (Çəki: 1)

- ☐ бомбезина  
☐ мотилина  
☒ билирубина  
☐ гастрин  
☐ секретин

---

Sual: Секретин образуется: (Çəki: 1)

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

---

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

- ☐ мальтаза  
☐ лизоцим  
☐  $\alpha$ -амилаза  
☐ трансфераза  
☒ калликреин
-

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

- ☐ реннин
  - ☐ химотрипсин
  - ☒ пепсин
  - ☐ серотонин
  - ☐ трипсин
- 

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

- ☐ обкладочными клетками
  - ☒ главными клетками
  - ☐ добавочными клетками
  - ☐ щеечными клетками
  - ☐ энтерохромаффинными клетками
- 

Sual: Какие из указанных гормонов не относятся к гормонам пищеварительного тракта? (Çəki: 1)

- ☒ альдостерон;
  - ☐ бомбезин;
  - ☐ секретин;
  - ☐ холецистокинин.
  - ☐ гистамин;
- 

Sual: Выберите фактор, тормозящий желудочную секрецию: (Çəki: 1)

- ☐ овощные отвары
  - ☒ продукты гидролиза жиров
  - ☐ гастрин
  - ☐ гистамин
  - ☐ ацетилхолин
- 

Sual: Выберите компонент, который не входит в состав слюны: (Çəki: 1)

- ☐ лизоцим
  - ☐ альфа-амилаза
  - ☐ иммуноглобулины Ig1
  - ☐ мальтаза
  - ☒ пепсин
- 

Sual: Какие основные ферменты выделяют слюнные железы? (Çəki: 1)

- ☐ мальтазу, энтерокиназу
  - ☒ мальтазу, амилазу
  - ☐ амилазу, липазу
  - ☐ фосфотазу, эластазу
  - ☐ липазу, мальтазу
-

Sual: Какие конечные продукты образуются при действии амилазы слюны?

(Çəki: 1)

- ☐ поли- и олигопептиды, аминокислоты
- ☐ глицерин и жирные кислоты
- ☐ глюкоза
- ☐ полисахариды
- ☒ олигосахариды и мальтоза

Sual: Какие ферменты выделяет поджелудочная железа в активном состоянии?

(Çəki: 1)

- ☐ трипсиноген
- ☐ пепсин
- ☐ прокарбоксипептидазы А и В
- ☒ амилазу, липазу, нуклеазу
- ☐ химотрипсиноген

Sual: В каком случае активируется секретин? (Çəki: 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?

(Çəki: 1)

- ☐ гистамин, брадикинин
- ☐ гастрин, секретин, желчь
- ☐ гастрин, энтерокиназа
- ☒ глюкагон, панкреатический полипептид (ПП), кальцитонин
- ☐ гистамин, желчь

Sual: Какой фермент активирует антидиуретический гормон? (Çəki: 1)

- ☐ трипсин
- ☐ мальтозу
- ☒ гиалуронидазу
- ☐ пепсин
- ☐ энтерокиназу

### **BÖLMƏ: 1401**

|                      |                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Ad                   | 1401                                                                                 |
| Suallardan           | 5                                                                                    |
| Maksimal faiz        | 5                                                                                    |
| Sualları qarışdırmaq |  |

Suallar təqdim etmək

1 %

Sual: Потребность в жирах лиц, занятых физическим трудом (мужчин) составляет, (г): (Çəki: 1)

- ☐ 96-100
- ☒ 126-158
- ☐ 158-160
- ☐ 170-175
- ☐ 200-210

Sual: Потребность в жирах лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляет, (г): (Çəki: 1)

- ☐ 96-110
- ☒ 106-116
- ☐ 116-125
- ☐ 136-140
- ☐ 150-160

Sual: Потребность в углеводах лиц, занятых физическим трудом (мужчин) составляет, (г): (Çəki: 1)

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

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

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

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

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

**BÖLMƏ: 1402**

Ad

1402

|                      |                                                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Suallardan           | 5                                                                                  |
| Maksimal faiz        | 5                                                                                  |
| Sualları qarışdırmaq |  |
| Suallar təqdim etmək | 1 %                                                                                |

Sual: Энерготраты лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляют, (ккал): (Çəki: 1)

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

Sual: Энерготраты лиц, занятых физическим трудом (мужчин) составляют, (ккал): (Çəki: 1)

- ☐ 2500-3000
- ☐ 3000-3150
- ☒ 3700-4300
- ☐ 4300-4350
- ☐ 4700-4800

Sual: Потребность в белках лиц, занятых физическим трудом (мужчин) составляет, (г): (Çəki: 1)

- ☐ 70-90
- ☒ 95- 118
- ☐ 118- 130
- ☐ 130 - 150
- ☐ 150-160

Sual: Потребность в белках лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляет, (г): (Çəki: 1)

- ☐ 70-80
- ☒ 80-87
- ☐ 87-90
- ☐ 100-110
- ☐ 120-125

Sual: Потребность в углеводах лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляет, (г): (Çəki: 1)

- ☐ 305-320
- ☒ 406-440
- ☐ 440-450
- ☐ 490-500

○ 580-600

---

