

2929m_RU_Q2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2929m Qida haqqında elmin tarixi və metodologiyası

1 Что из перечисленных относится к составу сиропа веснянка?

- гвоздика
- клен
- куркума
- липа
- ландыш

2 Сколько составляет энергия в лечебно-профилактическом питании (дж)?

- 5.9 МДж
- 5.87 МДж
- 5.88 МДж
- 5.86 МДж
- 5.89 МДж

3 Сколько составляют углеводы в лечебно-профилактическом питании?

- 200г
- 170г
- 180г
- 160г
- 190г

4 Сколько составляют белки в лечебно-профилактическом питании?

- 100г
- 80г
- 70г
- 60г
- 90г

5 Сколько составляет суточная потребность в энергии в лечебно-профилактическом питании

- 0.47
- 0.46
- 0.49
- 0.48
- 0.45

6 на основе чего обеспечивается рациональное профилактическое действие?

- нет правильного ответа
- на основе рационального действия
- на основе сбалансированного действия
- на основе античного питания
- на основе адекватного действия

7 Как классифицируются опасные вещества в мпитании?

- нет правильного ответа
- в зависимости от состава и срока действия
- в зависимости от срока действия
- в зависимости от состава
- в зависимости от механизма действия

8 Никотин и никотин из табака подвергается воздействию Витамин С?

- 170 мг
- 160 мг
- 190 мг
- 180 мг
- 150мг

9 Никотин и никотин из табака подвергается воздействию Витамин В1?

- 3мг
- 4мг
- 2 мг
- 5мг
- 6мг

10 Высокая температура и интенсивное тепловое излучение подвергается (Витамин С)?

- 60 мг
- 40 мг
- 20мг
- 50 мг
- 30 мг

11 Высокая температура и интенсивное тепловое излучение подвергается (Витамин В1 и В2)?

- 7мг
- 6мг
- 4мг
- 5мг
- 3 мг

12 Высокая температура и интенсивное тепловое излучение подвергается (Витамин А)?

- 4мг
- 3мг
- 6мг
- 5мг
- 2 мг

13 В зависимости от чего составляется полноценное питание?

- в зависимости от состава
- в зависимости от возраста
- в зависимости от действия на организм
- в зависимости от Производственных факторов
- в зависимости от продолжительности действия

14 Состав какого витамина присутствуют антиоксидантные свойства?

- витамин B12
- витамин D
- витамин -E
- витамины B
- витамин PP

15 характеристика какого витамина является детоксикация?

- витамин E
- витамин D
- витамин B12
- витамин PP
- витамины группы B

16 характеристика какого витамина является детоксикация?

- витамин E
- витамин D
- витамин B12
- витамин PP
- витамин -A

17 характеристика какого витамина является детоксикация?

- Аскорбиновая кислота
- витамина E
- витамин B12
- витамина D
- витамина PP

18 Как действуют витамины против химических ядов?

- нет правильного ответа
- понижает устойчивость
- не действует
- повышает устойчивость
- мало действует

19 Какие жиры не действуют как профилактически?

- богатые витамином
- насыщенные жирные кислоты
- витамины богатые антиоксидантным действием
- ненасыщенные жирные кислоты
- кислые жиры.

20 Жиры какого состава действуют на организм как лечебно-профилактически?

- богатые витамином
- кислые жиры
- ненасыщенные жирные кислоты
- витамины богатые антиоксидантным действием
- насыщенные жирные кислоты

21 Главным компонентом в лечебно-профилактическом рационе является?

- ферменты
- углеводы
- витамины
- белки
- жиры

22 Реальное существо человеческого развития называется?

- Ни один
- Окружающая среда
- мир
- Общество
- жизнь

23 Полный обзор современной педагогики личности?

- духовная идентичность
- УМственная система
- формируется как личность
- в качестве социальной личнос
- как коммуникабельный человек

24 Что относится к условному характеристике личности?

- социальный духовный
- физический, социальный, духовный
- социальный, духовный
- физический, социальный
- физический духовный

25 высший уровень развития и саморегуляции зрелой личности, на котором основными мотивационно-смысловыми регуляторами ее жизнедеятельности становятся высшие человеческие ценности.?

- индивидуальность
- духовность
- социальная личность
- физико-биологическая личность
- личность

26 Физический аспект человеческого тела, чтобы чувствовать себя самоидентичным на основе наиболее стабильной составляющей физической характеристики?

- индивидуальность
- физико-биологическая личность
- духовная личность
- социальная личность
- личность

27 набор уникальных черт и особенностей, которые отличают одного индивида от всех остальных?

- духовная идентичность
- индивидуальность
- человек

- личность
- социальной идентичности

28 склонный к постоянному переживанию различных событий, он остро реагирует на внешние факторы?

- никакой
- Меланхолик
- холерик
- сангвин
- флегматик

29 Он проявляет упорство и настойчивость в работе, оставаясь спокойным и уравновешенным?

- никакой
- Флегматик
- холерик
- сангвин
- меланхолик

30 обладает огромной работоспособностью, однако, увлекаясь, безалаберно растрчивает свои силы и быстро истощается.?

- никакой
- Холерик
- флегматик
- сангвин
- меланхолик

31 живой, горячий, подвижный человек, с частой сменой впечатлений, с быстрой реакцией на все события, происходящие вокруг него, довольно легко примиряющийся со своими неудачами и неприятностями.?

- никакой
- сангвин
- флегматик
- холерик
- меланхолик

32 склонный к постоянному переживанию различных событий, он остро реагирует на внешние факторым?

- флегматик
- меланхолик
- сангвин
- никакой
- холерик

33 неспешен, невозмутим, фимеет устойчивые стремления и настроение, внешне скуп на проявление эмоций и чувств.?

- никакой
- флегматик
- холерик
- сангвин

меланхолик

34 быстрый, порывистый, однако совершенно неуравновешенный, с резко меняющимся настроением с эмоциональными вспышками, быстро истощаемый.?

- никакой
- холерик
- флегматик
- сангвин
- меланхолик

35 личность, обладающая одним из четырёх основных типов темперамента, характеризующийся высокой психической сактивностью, энергичностью, работоспособностью, быстротой и живостью движений, разнообразием и богатством мимики, быстрым темпом речи?

- меланхолик
- флегматик
- холерик
- никакой
- сангвин

36 На сколько групп делится темперамент

- 8.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0

37 составляет основу развития характера, с физиологической точки зрения он обусловлен типом высшей нервной деятельности?

- нет правильного ответа
- темперамент
- состояние
- личность
- положение

38 Что такое темперамент?

- любовь
- динамичность, активность
- положение
- поведение
- счастье

39 психика рефлексор?

- нет правильного ответа
- И.М Сеченов
- Х.П. Волф
- И. П. Павлов
- П.К. Анохин

40 'Рациональная психология'' была издана?

- 1738.0
- 1734.0
- 1736.0
- 1735.0
- 1736.0

41 работа Христиан Вольфа ''Эмпирическая психология'' была издана?

- 1736.0
- 1732.0
- 1734.0
- 1733.0
- 1735.0

42 Метод который используется для выявления умственных способностей ?

- социометрия
- интеллектуальный тест
- разговор
- интервью
- опрос

43 Метод который дает возможность определения уровня навыков, знаний и умений ?

- социометрия
- тест успеха
- разговор
- интервью
- опрос

44 Отрасль социальной психологии, исследующая структуру и функционирование малых социальных групп количественными методами.?

- тестирование
- социометрия
- разговор
- интервью
- опрос

45 Речь путем прямой или косвенной связи используемое для сбора психологической информации?

- эмпирические
- общение
- Опрос
- интервью
- испытания

46 Система задач для определения уровня развития личности ?

- Ни один
- Тест
- эксперимент

- пробник
- измерение

47 многократные обследования одних и тех же лиц на протяжении длительного времени?

- комплексный метод
- лонгитюдный метод
- эмпирический метод
- метод сравнения
- экспериментальный метод

48 Метод наблюдения ход событий беез вмешательств ?

- эмпирический метод
- лонгитюдный метод
- комплексный метод
- экспериментальный метод
- метод сравнения

49 в исследовании участвуют представители различных наук, при этом, как правило, один объект изучают разными средствами?

- метод сравнения
- комплексный метод
- эмпирический метод
- экспериментальный метод
- лонгитюдный метод

50 к этому методу относится сравнение людей в сфере образования, действия и общения?

- комплексный метод
- метод сравнения
- эмпирический метод
- лонгитюдный метод
- экспериментальный метод

51 На сколько методов можно разделить психологию?

- 8.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0

52 Особое внимание было уделено роли науки в системе обработки классификации науке психологии?

- П. К. Анохин
- Б. М. Кедров
- Б. Ф. Ломов
- И.М.Сеченова
- Г. Б. Ананьев

53 Одной из основных категорий процессов психологии является?

- психические свойства

- психические процессы
- психические состояния
- психические положения
- психические особенности

54 Ко 3-ей группе психических событий относится?

- психические процессы
- психические свойства
- психические состояния
- психические особенности
- психические положения

55 Ко 2-ой группе психических событий относится?

- психические свойства
- психические процессы
- психические состояния
- психические положения
- психические особенности

56 К 1-ой группе психических событий относится?

- психические свойства
- психические процессы
- психические состояния
- психические положения
- психические особенности

57 на сколько групп делится психические события?

- 7.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

58 Что означает слова ЭТБОС?

- нет правильного ответа
- изучение традиций
- наука о изучении людей
- форма поведения
- наука о характере

59 Что такое этика?

- нет правильного ответа
- форма поведения
- наука о традициях
- наука о изучении людей
- наука о характере

60 На сколько групп делится фундаментальные принципы этики инженера

- 9.0

- 5.0
- 7.0
- 6.0
- 8.0

61 какие из нижеперечисленных относятся к фундаментальным принципам этики инженера

- субъективность
- компетентность
- навыки
- профессиональное поведение
- порядочность

62 какие из нижеперечисленных относятся к фундаментальным принципам этики инженера?

- компетентность
- конфиденциальность
- субъективность
- порядочность
- навыки

63 какие из нижеперечисленных относятся к фундаментальным принципам этики инженера?

- компетентность
- Профессиональная компетентность и тщательность
- субъективность
- порядочность
- навыки

64 какие из нижеперечисленных относятся к фундаментальным принципам этики инженера?

- компетентность
- объективность
- субъективность
- порядочность
- навыки

65 какие из нижеперечисленных относятся к фундаментальным принципам этики инженера?

- компетентность
- справедливость
- субъективность
- порядочность
- навыки

66 Сколько различается групп искусственного молока ?

- 6 гр
- 3 групп
- 4 гр
- 7 гр
- 5 гр

67 какие пищевые волокна используются в консервах?

- Ни один

- Овсяная
- ячмень, гречиха
- Пшеница манной крупы
- рисовой крупы

68 Что из перечисленных относится к составу сиропа веснянка?

- гвоздика
- плоды тмина
- куркума
- клен
- ландыш

69 Что из перечисленных относится к составу сиропа веснянка?

- гвоздика
- ягоды бузины
- куркума
- клен
- ландыш

70 Что из перечисленных относится к составу сиропа веснянка?

- гвоздика
- листья крапивы
- куркума
- клен
- ландыш

71 Что из перечисленных относится к составу сиропа веснянка?

- гвоздика
- семена черной смородины
- куркума
- клен
- ландыш

72 Что из перечисленных относится к составу сиропа веснянка?

- гвоздика
- валериан
- куркума
- клен
- ландыш

73 Что из перечисленных относится к составу сиропа веснянка?

- гвоздика
- календула
- куркума
- клен
- ландыш

74 Что из перечисленных относится к составу сиропа веснянка?

- клен

- ландыш
- ромашка
- куркума
- гвоздика

75 как изготавливается сироп веснянка?

- из витаминов и овощей
- из растени
- из растений и овощей
- из овощей
- из витаминов и растений

76 К какой группе консервов относится морковно-кабачковый десертп?

- 5 гр
- 1 гр
- 3 гр
- 2 гр
- 4 гр

77 препарат ветерон--2 используется ?

- 5– группа консервов
- 2 – группа консервов
- 3– группа консервов
- 6 – группа консервов
- 4– группа консервов

78 Мелко дробленная псахарная свекла относится к ?

- 5ая группа
- 1ая группа
- 3ая группа
- 2ая группа
- 4ая группа

79 Ко 2-ой группе консервов ив ЛПП относится?

- имеющий консервированную пищевую ценность
- фруктовые и овощные соки
- десерты из риса
- мелко дробленная консервы сахарной свеклы и яблока
- сироп весняки

80 К 3-ей группе консерфов в ЛПП относится?

- имеющий консервированную пищевую ценность
- фруктовые и овощные соки
- мелко дробленная консервы яблока
- мелко дробленная консервы сахарной свеклы
- сироп весняки

81 На сколько групп делится лечебно-профилактические консервы?

- 8.0

- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0

82 Как источник каротина используется?

- нет правильного ответа
- Ветеран-2
- альфа каротин
- бета-каротин
- ветеран-3

83 На основе лечебно-профилактического питания одна чайная ложка витамина добавляется в?

- кофе
- в суп или в десерт
- в десерт или в чай
- в суп или в чай
- в чай или кофе

84 Если в лечебно-профилактическом питании блюдо подано в горячей форме то витамины добавляются ?

- кофе
- в чай и кофе
- в соки
- в супы
- чай

85 Какие витамины должны использоваться в виде кристаллов в в лечебно-профилактическом питании?

- С,А,В груп
- С,В-1 РР
- С,В6,РР
- С,В2,РР
- С,В3,РР

86 Сколько составляет энергия в лечебно-профилактическом питании (Ккал)?

- 1800 Ккал
- 1400Ккал
- 1600 Ккал
- 1500 Ккал
- 1700 Ккал

87 Где была впервые открыта предприятие для сахарной свеклы?

- в Лондоне
- в Тульской области
- в Берлине
- в Москва
- в Санкт-Петербурге

88 где были найдены первые предметы для кухни?

- из сараев
- из пещер
- в древних кладбищах и в некоторых трущоб
- из строек
- из лесов

89 на сколько групп делится минеральные вещества?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 7.0
- 5.0

90 сколько воды надо человеку на каждый день?

- 4.5л
- 2.5 л
- 3л
- 5л
- 3.5л

91 Сколько требуется воды на каждый килограмм тела пожилого человека?

- 80мл
- 40 мл
- 60мл
- 50мл
- 70мл

92 сколько составляет вода в организме пожилого человека?

- 85-90%
- 60-65%
- 70-75%
- 65-70%
- 75-80%

93 энергия которая расходуется при физической работе?

- 20-70%
- 20-30%
- 20-50%
- 20-40%
- 20-60%

94 при отрицательных температурах сколько энергии теряет человек?

- 19 ккал
- 15ккал
- 17 ккал
- 16 ккал
- 18 ккал

95 источник энергии является?

- биологически активные добавки
- углеводы
- витамины
- белки
- минеральные вещества

96 строительный материал для организма?

- биологически активные добавки
- Белки
- углеводы
- минеральные вещества
- витамины

97 что составляют основу углеводов в питании?

- Ни один
- Растения
- продукты животного происхождения
- жиры
- Витамины

98 чем отличаются продукты питания имеющие в составе?

- ни один
- веществами
- количеством
- размерами
- энергией

99 считается одним из современных методов использования биотехнологии?

- ни один
- математическая оптимизация сред питания
- химическая оптимизация
- оптимизация сред питания
- алгебраическая оптимизация

100 обычно белковые молекулы или молекулы РНК или их комплексы, ускоряющие химические реакции в живых системах.?

- ни один
- Ензимология
- физиология питания
- химическая биотехнология
- инженерная технология

101 Является основой в биотехнологии в массовом производстве микробов богатые белками?

- Ни один
- Дрожжевой грибок
- бактерии
- пестициды

- плесневые грибы

102 Что считается источником продуцентов?

- ни один
 природных микроорганизмов
 грибы
 бактерии
 водоросли

103 В каком году А. Лавенчук положил основу для эпохи микроорганизмов в описании микробиологии?

- 1679.0
 1675.0
 1677.0
 1676.0
 1678.0

104 Впервые в 1675 году заложили основу для эпохи микроорганизмов в описании микробиологии?

- В. Перкин
 А. Левенчук
 Г. Лавал
 Л. Пастер
 Н. Аппер

105 Использование живых организмов и биологических процессов для производства ценных продуктов?

- химия питания
 биотехнология
 биохимия
 микробиология
 химия

106 наука, которая изучает функциональные процессы, связанные с питанием, определяет потребность организма в пищевых веществах (нутриентах) и энергии, разрабатывает научные основы по рационализации питания человека, адекватные состоянию здоровья при определенных условиях существования.?

- химия питания
 физиология питания
 биохимия
 микробиология
 химия

107 относится к незаменимым аминокислотам?

- цистеин
 Треонин
 серин
 пролин
 тирозин

108 относится к незаменимым аминокислотам?

- цистеин
- Валин
- серин
- пролин
- тирозин

109 относится к незаменимым аминокислотам?

- цистеин
- Метионин
- серин
- пролин
- тирозин

110 относится к незаменимым аминокислотам?

- пролин
- Лейцин
- тирозин
- серин
- цистеин

111 относится к заменимым аминокислотам?

- треонин
- Тирозин
- валин
- лейцин
- гистидин

112 относится к заменимым аминокислотам?

- треонин
- Серин
- валин
- лейцин
- гистидин

113 относится к заменимым аминокислотам?

- гистидин
- валин
- лейцин
- треонин
- пролин

114 относится к заменимым аминокислотам?

- треонин
- Аспарагиновая кислота
- изолейцин
- лейцин
- метонин

115 что относится к деструкции полуфабрикатов?

- нагревание во время обработки
- расщепление молекул про обработке
- объединение воды во время обработки
- потери воды при обработке
- охлаждение во время обработки

116 По мнению многих ученых разработка ‘технология кухни’ началась в этом периоде?

- после выращивания овощей
- с охоты на шерстяных мамонтов
- одомашнивание крупного рогатого скота
- создание печей
- после изучении помола зерна

117 3-х Вальная мельница кем была изобретена в 1449 году?

- Дж. Росто
- Петром Спечиале
- Джордж Ватт
- Марко Поло
- Г. Лавале

118 как классифицируются вредные вещества в лечебно-профилактическом питании?

- Ни один
- в соответствии с механизмом действием
- в соответствии с составом
- в соответствии с продолжительностью действия
- влияют на сроки и состав

119 какое вещество является незаменимым в организме человека?

- Ни один
- Белки
- углеводы
- жиры
- витамины

120 Если энергия регулируется человеком при главном обмене веществ то это называется?

- Динамическое
- нерегулируемая энеогия
- Главный обмен
- Регулируемая энергия
- Специфический

121 количество калорий, которое сжигает ваш организм для поддержания жизни в теле.?

- Ни один
- основной обмен
- Специфический обмен
- Энергетический обмен
- Динамический обмен

122 набор химических реакций, которые возникают в живом организме для поддержания жизни.?

- диссимиляция
- Обмен веществ
- ферментация
- окисление
- ассимиляция

123 обмена веществ, заключающаяся в разрушении органических соединений с превращением дбелков, нуклеиновых кислот, жиров, углеводов ?

- ферментация
- диссимиляция
- обмен веществ
- ассимиляция
- окисление

124 совокупность процессов биосинтеза органических веществ с заатратой энергии в живом организме?

- диссимиляция
- ассимиляция
- окисление
- обмен веществ
- ферментация

125 совокупность процессов, происходящих в организме при усвоении пищи?

- диссимиляция
- обмен веществ
- ферментация
- окисление
- ассимиляция

126 . где происходит обмен веществ?

- в тканях
- В венах
- Ни в одной
- В нервной системе
- В сердце

127 где происходит обмен веществ?

- Ни в одной
- в клетках
- В сердце
- В венах
- В нервной системе

128 Химический состав пищевых продуктов.?

- биологически активных веществ, белков
- белков, жиров, углеводов

- белков, углеводов
- белки, жиры, витамины
- минеральных веществ, белков

129 культура питания человечества связано с ??

- Нет пр.ответа
- с эволюцией
- С культурой
- С развитием
- С цивилизацией

130 что из нижеперечисленных присутствует во всех продуктах питания?

- Ферменты
- Вода
- Витамины
- Сахар
- Масла

131 что из нижеперечисленных содержатся как в свободном так и в виде солей в продуктах питания?

- углеводы
- Органические кислоты
- фенольные соединения
- специи
- витамины

132 что придает вкус и аромат пищевым продуктам?

- Ни один
- Ароматические вещества
- органические кислоты
- фенольные соединения
- красители

133 какой из нижеперечисленных относится к углеводам?

- углеводы
- Ферменты
- липиды
- азотсодержащие вещества
- минеральные вещества

134 сложный компонент который встречается в пищевых продуктах?

- углеводы
- Азотсодержащие вещества
- липиды
- ферменты
- минеральные вещества

135 с участием хлорофилла происходит синтез ?

- витамины

- Углеводы
- ферменты
- липиды
- минеральные вещества

136 что из нижеперечисленных относится к составу продуктов животного и растительного происхождения?

- ферменты
- Минеральные вещества
- углеводы
- витамины
- липиды

137 Обычно козеин получают из обезжиренного молока. При этом РН должна быть?

- E) РН 4.9 - 5.0
- РН 4.6 - 4.7
- С) РН 4.7 - 4.9
- В) РН 4.6 - 4.8
- D) Рн 4.8 - 4.9

138 где впервые начали использовать бобовые белки в соках?

- в Великобритании
- в США
- Бельгия
- Россия
- в Германии

139 по каким продуктам в последние годы проводятся исследования по получению искусственных молочных продуктов?

- грецкий орехи и фундук
- каштаны и фундук
- грецкий ореха и арахис
- Арахис и фундук
- каштан и грецкий орехи

140 согласно классификации получения искусственных продуктов целесообразно на сколько групп подразделяются?

- 66.0
- 62.0
- 64.0
- 63.0
- 65.0

141 Способность осмыслять, постигать содержание, смысл, значение чего-н.?

- Ни один
- понимание
- мышление
- восприятие
- логика

142 Способность сохранять и воспроизводить в сознании прежние впечатления, опыт, а также самый запас хранящихся в сознании впечатлений.?

- желание
- память
- логика
- воля
- ум

143 форма общения людей посредством языковых конструкций, создаваемых на основе определённых правил.?

- желание
- речь
- логика
- воля
- ум

144 Способность человека рассуждать, представляющая собою процесс отражения объективной действительности в представлениях, суждениях, понятиях.?

- желание
- мышление
- логика
- воля
- ум

145 Способность осуществлять свои желания, поставленные перед собой в цели?

- желание
- воля
- логика
- мысль
- ум

146 Согласованность, независимость, свобода, смелость принадлежат к какой категории относится?

- нет правильного ответа
- произвольный
- Психический
- Интеллектуальный
- Логический

147 относится к типам чувств?

- Ни один
- интеллектуальное, эстетическое, личный, и интеллектуальная
- интеллектуальный, моральный, практический и интеллектуальный
- интеллектуальное, эстетическое, нравственное и практическое.
- интеллектуальное, эстетическое, открытое или тайное;

148 относится к типу эмоций?

- дискреционные и не дискреционная

- Ни один
- Очевидное и скрытые
- Открытые и закрытые
- Отрицательный и положительный результат

149 сколько существует типов эмоции?

- 6.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

150 это субъективные реакции человека на воздействия внешних и внутренних раздражителей, отражающие в форме переживаний их личную значимость для ?

- Мышление
- речь
- эмоции
- чувства
- Эмоции и чувства

151 пассивная внешнеимательность или эмоциональность это?

- ни один
- произвольное
- добровольное
- Непроизвольное внимание
- недобровольное

152 возможность человека быстро и адекватно ориентироваться при постоянно изменяющихся параметрах окружающего мира, выделяя объекты, имеющие важное значение в жизненном, личностном плане.?

- добровольное
- произвольное
- ни один
- недобровольное
- Непроизвольное внимание

153 относится к типам внимания?

- добровольное , намеренное
- недобровольное , добровольное
- недобровольное и произвольное
- произвольное и добровольное
- Произвольное, не произвольное, слепопроизвольное

154 Сколько существует типов внимания?

- 5.0
- 4.0
- 7.0
- 6.0
- 3.0

155 умственная деятельность по отношению к одному или нескольким объектам.?

- ни один
- мысль
- образ мыслей
- внимание
- мышление

156 сознательное или намеренное внимание объекту?

- Ни один
- Направленное внимание
- Субъективное
- преднамеренное внимание
- Объективное

157 физиологическое и психологическое состояние человека, которое является следствием напряжённой или длительной работы?

- Умственная активность
- Потребность
- Ни один
- Умственная пассивность
- Усталость или утомление

158 усталость при нарушении физиологической функциональности?

- Умственный
- Физиологический
- Производительный
- Ни один
- Психологический

159 снижение качества производительности относится?

- Ни один
- Психологическая усталость
- Физиологическая усталость
- утомляемости
- Умственной усталости

160 Субъективное истощение ?

- ни один
- производительное
- физиологическое
- Психологическое
- во время движения

161 усталость делится?

- ни один
- Психологические, физиологические
- Психологические, производительные
- Психологические, физиологические, производительные

- физиологические, производительные

162 314. точка осязания тепла кожи в 2 см?

- 17.0
 13.0
 14.0
 12.0
 15.0

163 точка осязания холода кожи в 2 см?

- 42339.0
 41974.0
 43070.0
 42705.0
 41609.0

164 с каким чувством можно обнаружить консистенцию?

- с чувством запаха
 с чувством кожи
 ни один
 с чувством вкуса
 чувствовать прикосновением

165 один из сложных видов осязания?

- с чувством запаха
 с чувством кожи
 чувствовать прикосновением
 с чувством вкуса
 ни один

166 сколько грамм пищи необходимо для ощущения вкуса?

- 3-7г
 3-9г
 3-5гр
 3-8г
 3-6г

167 сколько грамм хлорида водорода хватит для ощущения?

- 0.005г
 0.003г
 0.008г
 0.006г
 0.004г

168 сколько грамм соли хватит для ощущения?

- 0.09г
 0.05гр
 0.07г
 0.06г

0.08г

169 в течении скольких секунд можно ощущать несколько вкусов?

- 10-30с
- 30-60сек
- 50-60с
- 20-40 с
- 40-50 с

170 рецепторы делятся?

- соленое сладкое
- кислое соленое сладкое горькое
- сладкое горькое
- кислое соленое сладко
- соленое горькое

171 на сколько групп делится рецепторы?

- 8.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0

172 В работе с пищевыми продуктами какое чувство имеет важное значение?

- ни один
- прикосание
- вид
- слух
- осязание

173 Мучная деятельность относится?

- Н.И Вавилов
- П.А Козмин
- А.И Опарин
- В.Л Кретов
- Е.Н Мишустин

174 Кому относится книга Сушка чхлаба в 1867году?

- Гей-Люссак
- И. Чернопятов
- Дмитрий Редера
- Б. Грозия
- К. Тимирязевин

175 сколько стран объединяет международное общество Химия семян и зерна?

- 80.0
- 40.0
- 60.0
- 50.0

70.0

176 в каком году образовалось международное общество Химия семян и зерна?

- 1952.0
- 1957.0
- 1959.0
- 1958.0
- 1960.0

177 В 1957 году международное сообщество считается предметом?

- фрукты и семена химии
- Химия семян и зерна
- из фруктов и химии
- бобы и фрукты химия
- и химия зерна

178 что способствует действие человека в одном направлении?

- Цель
- Спрос
- запросы
- Умение
- Желания

179 деятельность делится?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

180 деятельность может быть?

- ни один
- актив и пассив
- эффективные и неэффективные
- короткий и длинный
- открытый и закрытый

181 к 2-ой группе бумственного развития относится?

- ни один
- зона близкого развития
- актуальное развитие
- зона дального развития
- пассивное

182 к 1-ой группе умственного развития относится?

- ни один
- актуальное развитие
- зона близкого развития
- пассивное

зона дальнего развития

183 умственное развитие делится?

- 6 гр
- 2 гр
- 4 гр
- 3 гр
- 5 гр

184 ученый который определил 2 уровня умственного развития?

- а.и опарин
- Л.С виготский
- е.н мишустин
- к.а тимиряев
- и. Чернопятен

185 по мнению социогенетиков больше всего на развитие личности влияет?

- Ни один
- среда
- общество
- наследование
- духовность

186 по мнению биогенетиков больше всего на развитие личности влияет?

- Ни один
- Наследование
- общество
- среда
- духовность

187 к какому типу окружающей среды относится Пейзаж, флора и фауна, состав воздуха и давление крови для развития личности?

- Ни один
- природная
- моральная
- социальная
- искусственная

188 какая среда меняется и развивается?

- Ни один
- социальная
- Природная
- Моральная
- Искусственная

189 группы на которые делится окружающая среда?

- Ни один
- социальная и природная
- социальный и моральный

- природные и искусственный
- социальный, духовный

190 На сколько групп делится окружающая среда?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0

191 обмена веществ, заключающаяся в разрушении органических ?

- ассимиляция
- обмен веществ
- окисление
- диссимиляция
- ферментация

192 Обычно козеин получают из обезжиренного молока. При этом РН должна быть?

- РН 4.9 - 5.0
- РН 4.6 - 4.8
- РН 4.7 - 4.9
- РН 4.6 - 4.7
- Ph 4.8 - 4.9

193 где впервые начали использовать бобовые белки в соках?

- Бельгия
- Россия
- в Великобритании
- в Германии
- в США

194 Способность сохранять и воспроизводить в сознании прежние впечатления, опыт, а также самый запас хранящихся в сознании впечатлений.?

- логика
- воля
- желание
- ум
- память

195 физиологическое и психологическое состояние человека, которое является ?

- Ни один
- Потребность
- Умственная активность
- Усталость или утомление
- Умственная пассивность

196 снижение качества производительности относисутя?

- Ни один
- утомляемости

- Физиологическая усталость
- Психологическая усталость
- Умственной усталости

197 что способствует действие человека в одном направлении?

- цель
- Спрос
- запросы
- умение
- желания

198 к какому типу окружающей среды относится Пейзаж, флора и фауна, состав воздуха и давление крови для развития личности?

- Ни один
- природная
- моральная
- социальная
- искусственная

199 высший уровень развития и саморегуляции зрелой личности, на котором основными мотивационно-смысловыми регуляторами ее жизнедеятельности становятся высшие человеческие ценности.?

- социальная личность
- духовность
- индивидуальность
- личность
- физико-биологическая личность

200 набор уникальных черт и особенностей, которые отличают одного индивида от всех остальных?

- духовная идентичность
- индивидуальность
- человек
- личность
- социальной идентичности

201 Он проявляет упорство и настойчивость в работе, оставаясь спокойным и уравновешенным?

- никакой
- Флегматик
- холерик
- сангвин
- меланхолик

202 живой, горячий, подвижный человек, с частой сменой впечатлений, с быстрой реакцией на все события, происходящие вокруг него, довольно легко примиряющийся со своими неудачами и неприятностями.?

- никакой
- сангвин

- флегматик
- холерик
- меланхолик

203 Метод который используется для выявления умственных способностей ?

- социометрия
- интеллектуальный тест
- разговор
- интервью
- опрос

204 Система задач для определения уровня развития личности ?

- Ни один
- Тест
- эксперимент
- пробник
- измерение

205 Метод наблюдения ход событий беез вмешательств ?

- метод сравнения
- эмпирический метод
- экспериментальный метод
- лонгитюдный метод
- комплексный метод

206 Сколько составляет в мире отходы продуктов во время обработке?

- 2,5 млрд. Тон
- 1 млрд. Тон
- 1,5 млрд. То
- 2 млрд. Тон
- 3 млрд. Тон

207 Где была впервые открыта предприятие для сахарной свеклы?

- в Лондоне
- в Тульской области
- в Берлине
- в Москва
- в Санкт-Петербурге

208 В 1820 году первая консервная фабрика была открыта в:?

- в США
- в России
- в Великобритании
- в Бельгии
- в Германии

209 Что из нижеперечисленных относится к революции в пищевой революции?

- изобретение паровой тары В.
- Изобретение парового двигателя со стороны Дж. Ватт

- изобретение 4-х вальных мельниц
- изобретение 3-х вальных мельниц
- открытие консервирования в таре

210 Производство пищевых продуктов с какой истории культуры начинается?

- В середине древней египетской культуры и истории
- с древнеегипетской культуры истории
- первой культурной истории древнего Рима
- с древнегреческой культуры истории
- первой культурной истории древней Византии

211 Где было создано Предприятие для производства виски.?

- Испания
- в ирландии
- в Италии
- в Швейцарии
- в Великобритании

212 история сельского хозяйства в Азербайджане с посадки какой зерновой культуры началась?

- рис и ячмень
- ячмень и пшеница
- из риса и пшеницы
- ячменя и кукурузы
- из кукурузы и риса

213 какой английский путешественник в своем произведении указал на 290 вид блюда ?

- Ибн Сина
- Антони Джениксон
- Александр Дюма
- хан Абдулла
- Виктор Гюго

214 . В каких странах выращивали картофель и рис соответственно

- Германия, Россия
- в Перу, Таиланд
- Китай, Афганистан
- Колумбия, Франция
- Ямайка, Перу

215 Где впервые были созданы птицеводческие фермы?

- в Японии
- Индии
- в Северной Америке
- Южная Америка
- в Германии

216 27 тысяч лет назад где были использованы керамической печи?

- Румыния и Белоруссия

- Чехия и Словакия
- Словакия и Словения
- Чехия и Беларусь
- Россия и Словения

217 когда бвыл найден огонь?

- 600 тыс. лет назад
- 800 тыс. лет назад
- 700 тыс. лет назад
- 400 тыс. лет назад
- 500 тыс. лет назад

218 Значение рН для высокого реологического скольжения при производстве пищевых продуктов?

- 7.8
- 3.0
- 5.0
- 4.8
- 3.7

219 Сколькими путями можно определить качество пищевых продуктов?

- 8.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 7.0

220 Что понимается под измельчением продукта?

- вспенивание
- разделение на части
- взмешивание
- разделение на части
- размягчение

221 Какие процессы не используются в качестве источника холода?

- аммоний
- кислород
- фреод
- оксид углерода
- солью

222 Чем определяется энергетическая ценность продуктов питания?

- °С или °Т
- кг или тонн
- Ккал или Кджоуль
- литр или тонн
- см3 или кг

223 Метод разделения :?

- стоматология
- флюорография
- физиология
- хроматография
- кинология

224 Какой показатель используют для оценки продукта?

- биологические показатели
- экономические показатели
- математические показатели
- показатели качества
- технические показатели

225 Целлюлоза состоящая из пищевых волокон из каких соединений состоит?

- в реакции соединения глюкозы и сахарозы
- глицеридная группа
- метоксильная группа
- остатки 1,4 глюкозида D-глюкозы
- в реакции соединения фруктозы с водой

226 В состав пищевых волокон какие продукты относятся?

- продукты без добавок
- продукты без белка
- продукты без сахара
- полисахариды без крахмала
- продукты без кислот

227 . Что не добавляется к обогащенным продуктам?

- минеральные вещества
- отходы
- аминокислоты
- белки
- витамины

228 На сколько групп делится принципы этики инженера?

- 9.0
- 5.0
- 7.0
- 6.0
- 8.0

229 С учетом важности пищи в различных физиологических ?

- отходы
- балластные вещества
- альдегиды
- жирные кислоты
- углеводы

230 Где началось выращивание гороха и чечевицы?

- в Северной Америке
- на дальнем Востоке
- Западная Европа
- на Ближнем Востоке
- в Центральной Азии

231 Где было создано первые сельскохозяйственное общество ?

- Африка
- в Европе
- в Северной Америке
- Азия
- в Южной Америке

232 Как действуют витамины против химических ядов?

- нет правильного ответа
- повышает устойчивость
- не действует
- понижает устойчивость
- мало действует

233 С чем связано значительное развитие производства напитков ?

- в производстве вина алкоголя
- с открытием деревянных бочек и питьевых сидр
- с запуском производства виски
- С появлением алкоголя
- С появлением вина

234 Жиры какого состава действуют на организм как лечебно-профилактически?

- богатые витамином
- витамины богатые антиоксидантным действием
- ненасыщенные жирные кислоты
- кислые жиры
- насыщенные жирные кислоты

235 Какие факторы не влияют на пищевое сырье?

- количество механических влияний
- опыт рабочего
- влажность
- температура
- продолжительность механических влияний

236 Какие процессы наблюдаются при обработке пищевых продуктов?

- только механические
- все вышеуказанные
- химическая
- только физическое
- только биологический

237 какой витамин проводит обмен веществ с белками и аминокислотами

- В-6 витамин
- В15 витамин
- РР витамин
- С витамин
- В12 витамин

238 вещества похожие с витаминами?

- тиамин
- парааминбензой
- рибофлавин
- биотин
- пантотеновая кислота

239 К какой группе относится мин. в-ва Ca,Na,K,Mg

- ни один
- щелоч
- нейтрал
- кислота
- биомикроэлементы

240 источник Mg?

- рис и ячмень
- горох и фасоль
- ячмень и пшеница
- пшеницы и ячменя
- рис и бобы

241 количество Ca в кости?

- 0.79
- 0.99
- 0.89
- 0.5
- 0.75

242 суточная потребность в натриуме ?

- 10гр
- 5-6гр
- 4-6 гр
- 6-7гр
- 8-9гр

243 относится к биомикроэлементам?

- Ca,Mg
- Mg,Cu
- Ca,Pb
- Fe,Cu
- Mn,Na

244 относится к макроэлементам?

- Mn,Na
- Fe,S
- Cu,Co
- Ca,Mg
- K,Pb

245 отсутствие этого элемента приводит к снижению минеральной плотности костной ткани и нарушение метаболизма тканей?

- Na
- fe
- k
- Ca
- Cu

246 Какая среда является необходимым условием для поддержания стабильности в относительном составе внутренней среды организма?

- нейтральная
- кислая
- щелочная
- кисло-щелочная
- ни один

247 Во сколько раз может увеличиться производство продуктов питания в близжащее время в Азербайджане

- 4-5
- 2-4
- 2-3
- 1-2
- 5-6

248 Производство какого продукта питания по условиям современной технологии питания в решении проблемы соответствует традиционным и современным требованиям

- пропаривание
- комбинированным
- измельченным
- обжаркам
- варка

249 Изучение научно-практических проблем в первую очередь производство какого компонента изучается

- минеральных веществам
- белков
- углеводов
- жиров
- пектинов

250 С каким компонентом связано полное рациональное питание

- минеральными веществами
- белками

- углеводами
- жирами
- пектинами

251 За последние сколько лет в мире традиционно увеличилось продукты питания

- 7-10
- 20-30
- 10-15
- 7-8
- 6-7

252 Сколько процентов происходит потеря белка в производстве продуктов питания

- 0.75
- 0.95
- 0.85
- 0.7
- 0.8

253 Какие результаты показывает проблемы нерационального питания

- нет правильного ответа
- отрицательные
- никакие
- положительные
- сравнительно положительные

254 Главная проблема сегодняшнего и будущего питания

- питание крахмалом
- питание пектином
- питание жирами
- питание углеводами
- питание белками

255 Для улучшения структуры питания продуктов общественного питания сколько процентов составляют овощи и фрукты

- 45-50%
- 30-40%
- 10-20%
- 40-45%
- 20-25%

256 Для улучшения структуры питания продуктов общественного питания сколько процентов белков, витаминов и минеральных веществ должны присутствовать

- 45-50%
- 2-30%
- 35-40%
- 30-35%
- 40-45%

257 Где проводятся физико-химические анализы которые происходят в продукте при хранении

- в цехе
- в лабораториях
- в статистике
- в бухгалтерии
- около директора

258 Сколько существует вкусов пищевых продуктов

- 2.0
- 4.0
- 8.0
- 3.0
- 6.0

259 Сколькими путями можно определить качество пищевых продуктов

- 8.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 7.0

260 Главный фактор в усовершенствовании технологии при производстве пищевых продуктов

- безотходна технология
- использование холода
- использование тепла
- измельчение
- осушка

261 Какие факторы относятся к продуктам сохраняющие качества от производства до потребителя

- метрологические качества
- сохраняющие качества
- экологические качества
- формирующие качества
- технологические качества

262 . Какой метод основан на отношении потребителей к качеству продукции выявляется путем учета заполненных ими анкет-вопросников, а также путем организации покупательских конференций, выставок-продаж, дегустаций и других мероприятий

- вычислительный метод
- социологический
- расчетный метод
- регистрационный метод
- органолептический метод

263 . Какой метод определяет показатели качества продукции на основе решения, принимаемого экспертами

- вычислительный метод
- экспертный метод
- расчетный метод

- регистрационный метод
- органолептический метод

264 Какой метод определяет показатели качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств — зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса

- экспертный метод
- органолептический метод
- асчетный метод
- регистрационный метод
- вычислительный метод

265 . Как называется метод который показатели качества рассчитываются с помощью математических формул по параметрам, найденным с помощью других методов, например, измерительным методом

- экспертный метод
- расчетный метод
- вычислительный метод
- регистрационный метод
- органолептический метод

266 Как называется метод основан на использовании информации, получаемой путем подсчета числа определенных событий, предметов или затрат

- экспертный метод
- регистрационный метод
- расчетный метод
- вычислительный метод
- органолептический метод

267 Как называется метод основанный на показатели качества использования теоретических и эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров

- расчетный метод
- регистрационный метод
- экспертный метод
- органолептический метод
- вычислительный метод

268 Как называется метод основанный на показатели качества продукции сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей

- экспертный метод
- социальный метод
- расчетный метод
- регистрационный метод
- органолептический метод

269 Как называется метод основанный на показатели качества использования теоретических и эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров.

- экспертный метод
- расчетный метод
- измерительный метод

- регистрационный метод
- органолептический метод

270 Сколько методов существует для оценки качества пищевых продуктов

- 7.0
- 6.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0

271 Какие ферменты присутствуют в растительном сырье во время обработки

- лактаза, декстриназа
- трипсин, пектоавоморин
- пектоавоморин и пепсин
- амилаза, пектиназа, полигалактуроназа, полифенолоксидаза
- пепсин, трипсин

272 К каким показателям относится влияние окружающей среды при производстве продуктов

- функциональные показатели
- экологические показатели
- эргономические показатели
- показатели срока хранения
- показатели по назначению

273 .Какие показатели относятся к эффективности продукта, формы, модернизации производства и к стабильности показателей

- функциональные показатели
- эстетически показатели
- эргономические показатели
- показатели срока хранения
- показатели по назначению

274 Как называется характеристика мелких свойств при оценке качества продукта, которые могут разделяться

- общие
- простые
- комплексные
- сложные
- специальные

275 Укажите мелкие свойства при оценке качества продукта, которые не разделяются

- общие
- простые
- комплексные
- сложные
- специальные

276 Условно на сколько групп делится пищевые продукты

- 7.0

- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 3.0

277 . Как называется сфера научных основ оценки качества продуктов, подготовка работ методов и практическая деятельность

- потенциометрия
- квалитетрия
- технология
- метрология
- реология

278 Свойства каких продуктов можно наблюдать с помощью вискозиметра

- фарши
- колбасные изделия
- катыг
- творог
- шоколад

279 Когда проявляются поверхностные свойства пищевых продуктов

- при смешивании
- при прикосновении на слои
- при экспериментах
- при давлении на слои
- при сжатии

280 Значение pH для высокого реологического скольжения при производстве пищевых продуктов

- 3.0
- 7.8
- 3.7
- 5.0
- 4.8

281 На какие свойства делится пищевые продукты в зависимости от напряжения и мощности

- заменительные
- заменительные, объемные и поверхностные
- поверхностные
- объемные
- эластические

282 На основе какого признака подразделяются пищевые продукты

- от периода релаксации
- типа мощности и напряжения
- напряжения
- влажности
- температуры

283 На сколько групп делится характеристики пищевых продуктов

- 15.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 10.0

284 Какие свойства используется при изучении пищевых продуктов

- непосредственные характеристики
- свойства замены
- присущие свойства продуктам
- количественные свойства
- специальные характеристики

285 Что не влияет на свойства сырья пищевых продуктов

- количество механических повреждений
- финансовые расходы
- метод получения продукта
- транспортировка
- срок хранения

286 Какие факторы не влияют на пищевое сырье

- количество механических влияний
- опыт рабочего
- влажность
- температура
- продолжительность механических влияний

287 Какими путями можно регулировать качество пищевых продуктов

- путем включения реологических добавок
- все вышеперечисленные
- изменением механических способов
- неправильный выбор режима переработки
- изменением технологических способов

288 Главные характеристики пищевых продуктов

- теплопоглощающие
- реологические
- лиофобические показатели
- водопоглощающие
- сорбционные

289 На сколько свойств делится пищевая масса

- эластическая масса
- все перечисленные
- вязкая масса
- пластическая масса
- коллоидная масса

290 При автоматизации пищевых продуктов какие характеристики важны

- сорбционные
- реологические
- физические
- оптические
- структурно-механические

291 Какое явление можно изучить при переработке пищевых продуктов

- кинематическое
- физическое
- химическое
- биологическое
- статическое

292 Какое физическое явление наблюдается при переработке пищевых продуктов

- аналептическое
- реологическое
- органолептическое
- цитологическое
- бактериологическое

293 С чем связаны проходящие процессы в пищевой технологии

- суспензионные
- вязкие материалы
- все перечисленные
- коллоидные растворы
- дисперсные системы

294 На что влияет эффективность технологического процесса, объективное реологическое наблюдение и на организацию управления:

- свежее или устаревшее сырье
- Производительность оборудования
- срок действия оборудования
- профессиональность рабочего
- изучение физических, химических, биологических и механических процессов

295 Изучение физических, химических, биологических и механических процессов влияет на:

- эффективность процесса
- все вышеуказанные
- организацию управления
- объективное реологическое наблюдение
- реологическое наблюдение

296 Какие процессы наблюдаются при обработке пищевых продуктов?

- только физическое
- все вышеуказанные
- только биологический
- химическая

только механические

297 Рекомендуемая суточная норма молока и молочных продуктов работы не физической напряженности?

- 10.0
- 50.0
- 200.0
- 100.0
- 150.0

298 Рекомендуемая суточная потребность картофеля продуктов работы не физической напряженности?

- 700.0
- 300.0
- 500.0
- 400.0
- 600.0

299 Что понимается под питанием здоровых людей?

- балластных веществ, питание
- Рациональное питание
- сбалансированное питание
- Правильное питание
- Сбалансированное питание

300 В 1678 году кем были изобретены продукты для виноделия?

- Итальянцы
- Французы
- Немцы
- Русские
- Японцы

301 английский путешественник Антони Джениксон в своем путешествии, Ширванский правитель сколькими видами блюд накрыл стол?

- 216.0
- 290.0
- 120.0
- 300.0
- 260.0

302 1. 451. где были найдены первые предметы для кухни?

- из лесов
- в древних кладбищах и в некоторых трущоб
- из строек
- из сараев
- из пещер

303 относится к незаменимым аминокислотам?

- систеин

- Валин
- серин
- пролин
- тирозин

304 относится к незламенимым аминокислотам?

- систеин
- Лейцин
- серин
- проли
- тирозин

305 Если энергия регулируется человеком при главном обмене веществ то это называется?

- Динамическое
- нерегулируемая энеогия
- Главный обмен
- Регулируемая энергия
- Специфический

306 Что из нижеперечисленных относится к одному из 10-ти принятых новшеств накануне 50-тилетия института Пищевых технологий Америки?

- условия для длительного хранения пищевых продуктов
- высокотемпературная обработка продуктов за короткий период
- предотвращения порчи продуктов
- использование современными оборудованиями
- применение цитрусовых фруктов во всей пищевой промышленности

307 Что из нижеперечисленных относится к одному из 10-ти принятых новшеств накануне 50-тилетия института Пищевых технологий Америки?

- условия для длительного хранения пищевых продуктов
- технология крио загущение цитрусовых соков
- предотвращения порчи продуктов
- использование современными оборудованиями
- применение цитрусовых фруктов во всей пищевой промышленности

308 Что из нижеперечисленных относится к одному из 10-ти принятых новшеств накануне 50-тилетия института Пищевых технологий Америки?

- условия для длительного хранения пищевых продуктов
- введение микроволновой печи
- предотвращения порчи продуктов
- использование современными оборудованиями
- применение цитрусовых фруктов во всей пищевой промышленности

309 когда впервые началась разработка технологии в сфере пищи?

- 10 тыс. лет назад
- 12 тыс. лет назад
- 14 тыс. лет назад
- 13 тыс. лет назад
- 11 тыс. лет назад

310 По мнению многих ученых разработка "технология кухни" началась в этом периоде

- после выращивания овощей
- с охоты на шерстяных мамонтов
- одомашнивание крупного рогатого скота
- создание печей
- после изучения помола зерна

311 Чем занимались люди через 750 лет после добычи огня ?

- начали изучать помол зерна
- учились охотиться на шерстяных мамонтов
- начали разводить скот
- вложили первый вклад для кухни
- начали выращивать овощи

312 Когда началась охота на шерстяных мамонтов?

- 350 миллионов лет после того, как открытие огня
- 750 тысяч лет после открытия огня
- 550 тысяч лет после открытия огня
- 650 тысяч лет после открытия огня
- 450 тысяч лет после открытия огня

313 Когда был найден огонь?

- 600 тыс. лет назад
- 800 тыс. лет назад
- 700 тыс. лет назад
- 400 тыс. лет назад
- 500 тыс. лет назад

314 По мнению историков для их предков что считалось высшим успехом?

- переход в производство
- открытие огня
- неолитическая революция
- привычки сельского хозяйства
- образование охоты

315 Когда впервые началась основная разработка азербайджанской кухни?

- с начала седьмого века
- с начала двадцатого века
- в середине восемнадцатого века
- с конца XIX века
- с конца двадцатого века

316 В XII веке во время прибытия в Азербайджан Аль Гарнати что отметил про Баку?

- про развитие учреждений азербайджанской кухни
- как приготовить мясо внутри кожи ????
- про посевные участки ячменя и пшеницы
- про шашлык и про бакинский салат
- про первое кулинарное учреждение

317 Когда впервые началась посадка айвы?

- железный период
- период неолита
- медный период
- бронзовый период
- период палеолита

318 Впервые в каком периоде началась посадка ячменя и пшеницы?

- железный период
- период неолита
- медный период
- бронзовый период
- период палеолита

319 История сельского хозяйства в Азербайджане с посадки какой зерновой культуры началась?

- рис и ячмень
- ячмень и пшеница
- из риса и пшеницы
- ячменя и кукурузы
- из кукурузы и риса

320 Произведения указал на один из видов блюда.

- бозбаш
- шашлык
- пилов
- хингал
- хаш

321 Какой английский путешественник в своем произведении указал на 290 вид блюда?

- Ибн Сина
- Антони Джениксон
- Александр Дюма
- хан Абдулла
- Виктор Гюго

322 Английский путешественник Антони Джениксон в своем путешествии, Ширванский правитель сколькими видами блюд накрыл стол?

- 216.0
- 290.0
- 120.0
- 300.0
- 260.0

323 Когда египтяне занимались кулинарией?

- 5 тыс.лет назад
- 3тыс.лет назад
- 2 тыс.лет назад

- 4 тыс.лет назад
- 6 тыс.лет назад

324 Где были найдены первые предметы для кухни

- из пещер
- из строек
- из сараев
- из лесов
- в древних кладбищах и в некоторых трущоб

325 Производство пищевых продуктов с какой истории культуры начинается

- в середине древней египетской культуры и истории
- с древнеегипетской культуры истории
- первой культурной истории древнего Рима
- с древнегреческой культуры истории
- первой культурной истории древней Византии

326 Что происходит во время обработки под действием альфа и бета амилазы

- кластеризация
- углубленное расщепление(дегидратация)
- увеличение молекул амилопектин
- увеличение молекул амилазы
- ухудшение свойств разбавления

327 Деструкция сырья и полуфабрикатов:

- соединение воды во время обработки
- расщепление молекул во время обработки
- расщепление во время обработки
- потеря воды во время обработки
- отек во время обработки

328 Денатурация белка во время обработки сырья и полуфабрикатов

- соединение воды во время обработки
- изменение структуры во время обработки
- расщепление во время обработки
- потеря воды во время обработки
- отек во время обработки

329 Что понимается под дегидратацией сырья и полуфабрикатов

- охлаждение во время обработки
- потеря воды во время обработки
- расщепление во время обработки
- соединение воды во время обработки
- отек во время обработки

330 Гидратация белка в сырье и в полуфабрикатах

- вспенивание во время обработки
- соединение воды во время обработки
- расщепление во время обработки

- потеря воды во время обработки
- деструкция во время обработки

331 Что понимается под измельчением продукта

- вспенивание
- разделение на части
- размягчение
- взвешивание
- не разделяется

332 Какие процессы не используются в качестве источника холода?

- оксид углерода
- кислород
- солью
- аммоний
- фреон

333 Во время обработки продуктов какие вещества придают вкус и аромат

- макроэлементы, целлюлоза и жиры
- жиры, сахараиды и кислоты
- целлюлоза, микроэлементы и макроэлементы
- вода, крахмал и целлюлозу
- белки, целлюлоза и хлорофилл

334 Чем определяется энергетическая ценность продуктов питания

- °C или °T
- Ккал или Кджоуль
- литр или тонн
- кг или тонн
- см3 или кг

335 К каким методам относится определение качества продуктов

- расчетные, люминесцентные и арбитражные методы
- органолептический, физико-химические и микробиологический
- расчетные, арбитражные и микробиологические
- расчетные, физико- химические и арбитражный метод
- расчетные, арбитражные и микробиологические

336 Первоначальная обработка продуктов

- разделение, формирование и нагревание
- измельчение, смешивание и формирование
- разделение, смешивание и охлаждение
- охлаждение, нагрев и конденсация
- разделение, смешивание и нагревание

337 Как называется механическое разделение продукта

- измельчение
- дозирование
- нет правильного ответа

- формирование
- смешивание

338 Диаметр колонки для определения аромата продукта

- 5,0 мм.
- 3,5 мм;
- 3,0 мм;
- 2,0 мм;
- 1,0 мм;

339 Какая стадия метода является главной для определения аромата продукта

- осветление хроматографа
- хроматографическое разделение
- отбор проб
- разделение проб
- высушивание хроматографа

340 Как называется метод отделения летучих соединений из высушенных продуктов

- сухая экстракция
- газовая экстракция;
- жидкая экстракция;
- твердая экстракция;
- паровая экстракция

341 Сколько существует испытательных методов для отделения ароматических веществ из продукта питания

- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 7.0
- 2.0

342 На качество вкуса влияет

- количество лигнина
- количество летучих кислот
- количество красителей
- количество микроэлементов
- количество макроэлементов

343 На разделение между какими фазами основывается хроматографический метод разделения

- нет правильного ответа
- не растворяющиеся друг в друге
- одинаковые по количеству
- состоящие из одного фаза
- растворяющиеся друг в друге

344 Метод разделения

- физиология
- хроматография

- стоматология
- кинология
- флюография

345 Для анализа калия и натрия во время сжигания материалов использование каких металлических посуды важно

- из золота
- из платина
- из железа
- из серебра
- из меди

346 Анализ с соединением какого элемента можно определить количество соли в продукте

- алюминием
- хлором
- кобальтом
- бором
- серебром

347 Какова длина волны в кварцевой оптике видимая область инфрокрасных лучей для определения свойств пищевых продуктов

- 40 – 70 мкм.
- 400 – 800 нм;
- 200 – 400 нм;
- 2 – 15 мкм;
- 800 – 1200 нм;

348 Какова длина волны в кварцевой оптике видимая область ультрафиолетовых лучей для определения свойств пищевых продуктов

- 40 – 70 мкм.
- 200 – 400 нм;
- 2 – 15 мкм;
- 400 – 800 нм;
- 800 – 1200 нм;

349 Какова длина волны в стеклянной оптике видимая область для изучения свойств пищевых продуктов

- 40 – 70мкм.
- 400 – 800 нм;
- 2 – 15 мкм;
- 200 – 400 нм;
- 800 – 1200 нм;

350 Чтобы обеспечить высокое качество продукта какой отдел играет важную роль

- склад готовой продукции
- склад
- Ремонтно-механический цех
- склад упаковочных материалов
- лаборатория завода

351 Как называется комплекс свойств пищевых продуктов, отражающий степень соответствия их состава потребностям организма в основных биологически активных веществах

- энергетическая ценность
- пищевая ценность
- ни один из показателей
- производственная ценность
- биологическая ценность

352 Количество компонентов в составе пищи, энергетическая ценность, и органолептические показатели определяются с помощью этого показателя

- производственная ценность
- ни один из показателей
- Биологическая ценность
- энергетическая ценность
- пищевая ценность

353 Как называется термин который характеризует количество энергии в процессе биологического окисления и при физиологических потребностях

- ни один из показателей
- энергетическая ценность
- Биологическая ценность
- пищевая ценность
- производственная ценность

354 Какой из нижеперечисленных относится к комплексным показателям

- цвет
- энергетический показатель
- упаковка
- форма
- консистенция

355 Какой показатель используют для оценки продукта

- технические показатели
- показатели качества
- математические показатели
- экономические показатели
- биологические показатели

356 Качество продукта определяется совокупностью этих показателей

- биохимические свойства
- технические и технологические свойства
- реологические свойства
- микробиологические свойства
- экономические и математические свойства

357 Какие показатели определяют совокупность технических и технологических характеристик продукта

- ни один показатель

- качество продукта
- энергетическая ценность продукта
- характеристика продукта
- внешний вид продукта

358 Условно на какие группы делится характеристика продукта

- 7.0
- 2.0
- 4.0
- 6.0
- 3.0

359 Как называются объективные характеристики продукта при производстве

- никакие показатели
- свойства продукта
- один показатель
- качество продукта
- энергетическая ценность

360 Целлюлоза состоящая из пищевых волокон из каких соединений состоит

- в реакции соединения глюкозы и сахарозы
- остатки 1,4 гликозида D-глюкозы
- глицеридная группа
- метоксильная группа
- в реакции соединения фруктозы с водой

361 Как обогащающие продукты пищевые волокна относятся

- современно технологические ингредиенты
- не переваривающие микроорганизмами
- для профилактики желудочно-кишечной системы
- для нормального функционирования организма
- отличительные ингредиенты

362 В пищевом рационе пищевые волокна какие болезни уменьшает

- очищает кровь
- уменьшает желчные кислоты
- облегчает пищеварение
- уменьшает боль в суставах
- уменьшает кислотность в желудке

363 На какие органы действует пищевые волокна

- почки
- желудочно-кишечная система
- сердечно-сосудистая
- кровообращение
- нервная система

364 В состав пищевых волокон какие продукты относятся

- продукты без кислот

- полисахариды без крахмала
- продукты без сахара
- продукты без белка
- продукты без добавок

365 В каком продукте белок содержится 46% количестве

- в горохе
- в сое
- в рыбе
- в винограде
- в мясе

366 К чему относятся белки и сахараиды

- к липидам
- к макромолекулярным соединениям
- к кислотам
- к моносахаридам
- к витаминам

367 При получении искусственных продуктов какие ресурсы важны

- органические кислоты
- белков
- витаминов
- сахаров
- кислот

368 От чего зависит получение искусственных продуктов питания

- витаминов
- белков и полисахаридов
- жиров
- кислот
- кислот и жиров

369 От чего зависит плотность (концентрация) ароматических веществ

- от усвоения
- поглощение воды и жира
- от количества компонентов
- от вида компонентов
- от количества кислот

370 Как ведется взаимное обогащение в производстве продукта

- добавляется аминокислоты
- один продукт заменяется другим
- добавляется витамины
- добавляется белок
- добавляется отходы

371 Сколько используется белка как обогащенная добавка

- 25 - 28%

- 7 - 10%
- 2 - 7 %
- 10 - 15%
- 20 - 25%

372 Что не добавляется к обогащенным продуктам

- белки
- аминокислоты
- витамины
- отходы
- минеральные вещества

373 Какие из нижеперечисленных придает сладкий вкус

- белки и аминокислоты
- белки и крахмал
- арабизона и галактоза
- фруктоза и глюкоза
- каротин и белки

374 Кто считается основателем науки питания

- Сеченов
- Ибн Сина
- Бергло
- Карл Фойт
- Амиров

375 На сколько групп классифицируются современные продукты питания

- 3.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0

376 Что было создано со стороны Г.Де Лавале в 1878 году?

- паровая тара
- разделитель сметаны
- роликовая мельница
- консервирование
- мясорубка

377 Что из нижеперечисленных относится к изобретению Дж.Ватта?

- изобретение 3-х вальных мельниц
- изобретение паровой тары
- изобретение 4-х вальных мельниц
- открытие консервирования
- паровые двигатели

378 Что из нижеперечисленных относится к революции в пищевой революции?

- изобретение 4-х вальных мельниц

- изобретение 3-х вальных мельниц
- изобретение паровой тары В. Перкином
- открытие консервирования в таре
- изобретение парового двигателя со стороны Дж. Ватт

379 Производственные объекты Виски были созданы впервые:

- в 1556 г
- в 1457 г
- в 1256 г
- в 1276 г.
- 1952 г

380 Где было создано Предприятие для производства виски?

- Испания
- в Италии
- в Ирландии
- в Великобритании
- в Швейцарии

381 Когда была изобретена 3-з вальная мельница Петром С.?

- в 1444 году
- в 1445 году
- в 1458 году
- в 1456 году
- в 1449

382 3-х Вальная мельница кем была изобретена в 1449 году?

- Джордж Ватт
- Марко Поло
- Г. Лавале
- Дж. Росто
- Петром Спечиале

383 Сухое обезжиренное молоко было создано со стороны:

- французов
- китайцев
- монголов
- японцев
- узбеков

384 Когда были созданы ветряные мельницы?

- в 500 г. до н.э.
- в 900 г. до н.э.
- в 700 г. до н.э.
- в 600 г. до н.э.
- в 800 г. до н.э.

385 С какого года начали использовать энергию воды для работы мельниц?

- в 900 году до н.э.

- в 800 году до н.э.
- в 600 году до н.э.
- в 700 году до н.э.
- в 500 году до н.э.

386 В каких странах выращивали картофель и рис соответственно?

- Китай, Афганистан
- Колумбия, Франция
- Германия, Россия
- Ямайка, Перу
- в Перу, Таиланд

387 Где впервые были созданы птицеводческие фермы?

- в Японии
- Южная Америка
- в Северной Америке
- в Индии
- в Германии

388 27 тысяч лет назад где были использованы керамической печи?

- Румыния и Белоруссия
- Чехия и Беларусь
- Словакия и Словения
- Чехия и Словакия
- Россия и Словения

389 Что из нижеперечисленных относится к достижениям в технологии в связи созданием пищевых продуктов до 2001-го года?

- создание концепции активности воды
- быстрая заморозка продуктов
- вторичная обработка молока за короткий период
- использование пищевых добавок для повышения пищевой ценности
- создание сорта растений, устойчивые к болезням и вредителям

390 Что из нижеперечисленных относится к достижениям в технологии в связи созданием пищевых продуктов до 2001-го года?

- создание концепции активности воды
- быстрая заморозка продуктов
- вторичная обработка молока за короткий период
- использование пищевых добавок для повышения пищевой ценности
- образование овощей и фруктов с отличным вкусом, цветом и поздним размягчением

391 Что из нижеперечисленных относится к одному из 10-ти принятых новшеств накануне 50-летия института Пищевых технологий Америки?

- вторичная обработка молока за короткий период
- предотвращения порчи продуктов
- условия для длительного хранения пищевых продуктов
- использование современными оборудованиями
- применение цитрусовых фруктов во всей пищевой промышленности

392 Что из нижеперечисленных относится к одному из 10-ти принятых новшеств накануне 50-тилетия института Пищевых технологий Америки?

- условия для длительного хранения пищевых продуктов
- использование современными оборудованями
- предотвращения порчи продуктов
- использование пищевых добавок для повышения пищевой ценности
- применение цитрусовых фруктов во всей пищевой промышленности

393 Что из нижеперечисленных относится к одному из 10-ти принятых новшеств накануне 50-тилетия института Пищевых технологий Америки?

- условия для длительного хранения пищевых продуктов
- применение цитрусовых фруктов во всей пищевой промышленности
- использование современными оборудованями
- предотвращения порчи продуктов
- сушка методом сублимации замороженных продуктов

394 Что из нижеперечисленных относится к одному из 10-ти принятых новшеств накануне 50-тилетия института Пищевых технологий Америки?

- условия для длительного хранения пищевых продуктов
- использование современными оборудованями
- предотвращения порчи продуктов
- технология быстрого замораживания продуктов
- применение цитрусовых фруктов во всей пищевой промышленности

395 Что из нижеперечисленных относится к одному из 10-ти принятых новшеств накануне 50-тилетия института Пищевых технологий Америки?

- условия для длительного хранения пищевых продуктов
- использование современными оборудованями
- предотвращения порчи продуктов
- упаковка овощей и фруктов в условиях контролируемой атмосферы
- применение цитрусовых фруктов во всей пищевой промышленности

396 Что из нижеперечисленных относится к достижениям в технологии в связи созданием пищевых продуктов до 2001-го года?

- вторичная обработка молока за короткий период
- создание продуктов без аллергии на белки
- создание концепции активности воды
- использование пищевых добавок для повышения пищевой ценности
- быстрая заморозка продуктов

397 Что из нижеперечисленных относится к достижениям в технологии в связи созданием пищевых продуктов до 2001-го года?

- вторичная обработка молока за короткий период
- использование пищевых добавок для повышения пищевой ценности
- быстрая заморозка продуктов
- создание концепции активности воды
- создание маложирного жареного мяса и картофеля

398 Что из нижеперечисленных относится к достижениям в технологии в связи созданием

пищевых продуктов до 2001-го года?

- создание концепции активности воды
- быстрая заморозка продуктов
- вторичная обработка молока за короткий период
- использование пищевых добавок для повышения пищевой ценности
- создание фруктов и овощей богатые витаминами С и Е, а также Б-каротином

399 Что из нижеперечисленных относится к достижениям в технологии в связи созданием пищевых продуктов до 2001-го года?

- использование пищевых добавок для повышения пищевой ценности
- создание концепции активности воды
- быстрая заморозка продуктов
- создание сортов картофеля устойчивые к насекомым в частности к насекомым колорадо
- вторичная обработка молока за короткий период

400 Что из нижеперечисленных относится к достижениям в технологии в связи созданием пищевых продуктов до 2001-го года?

- вторичная обработка молока за короткий период
- создание концепции активности воды
- создание высококачественных сортов растений, способные получить масло
- использование пищевых добавок для повышения пищевой ценности
- быстрая заморозка продуктов

401 В 1802 г что была создана в России в Тульской губернии?

- предприятие по переработке молока
- птицеводческая фирма
- консервный завод
- для производства макаронна
- завод сахарной свеклы

402 Где была впервые открыта предприятие для сахарной свеклы?

- в Берлине
- в Москве
- в Санкт-Петербурге
- в Лондоне
- в Тульской области

403 В 1747 году немецкий химик Маркграф изобрел?

- получил кристаллы от моркови
- получил крахмал от картошки
- получил кристаллы от сахарной свеклы
- получил крахмал от пшеницы
- создал предприятие сахарной свеклы

404 Впервые сахарные кристаллы от сахарной свеклы разделил:

- Борден
- Арсонвал
- Маркграф

- Пастер
- Ростон

405 Где был установлен паровой двигатель на мельницах?

- в Москве
- в Мадриде
- в Берлине
- в Египте
- в Лондоне

406 Кто были основателями технического химического и микробиологического контроля в пищевой промышленности?

- У. Андервуд и К. Бордерс
- У. С. Андервуд и Дж. Уатта
- С. Уатта и Ф. Бордерс
- С. Уатта и Дж. Прескот
- У. Андервуд и Дж. Прескот

407 В каком году был основан технический химический и микробиологический контроль в пищевой промышленности?

- 1810 г
- 1896 г
- 1897 г
- 1895 г
- 1898 г

408 В каком году первая консервная фабрика была открыта в США?

- 1824 г
- 1821 г
- 1822 г
- 1820 г
- 1823 г

409 В 1820 году первая консервная фабрика была открыта в:

- в Германии
- в России
- в Великобритании
- в Бельгии
- в США

410 В каком году было изобретено паровая кастрюля В. Перкином?

- 1853 г
- 1851 г
- 1854 г
- 1852 г
- 1850 г

411 Кем было изобретено паровая кастрюля в 1850 году?

- Перкин В.

- Л. Пастера
- Ф. границ
- К. Уатта
- У. Андервуд

412 В 1850 году что было изобретено В. Перкином?

- гермоупаковка
- мясорубка
- соковыжималка
- паровая кастрюля
- роликовая мельница

413 Что было изобретено со стороны Н. Аппер?

- паровая тара
- мясорубка
- консервирование в герметической таре
- сметана разделяющее устройство
- консервирование в таре

414 В каком году была создана разделитель сметаны Г. Де Лавалем?

- 1882 г
- 1879 г
- 1880 г
- 1878 г
- 1881 г

415 Кем была создана в 1878 году разделитель сметаны?

- Ф. Бордас
- Дж. Ватт
- Г. Борден
- Г. Де Лавал
- Дж. Ростонин

416 Сколько выделяется энергии на основе сбалансированной теории питания при окислении 1 гр белка?

- 9 ккал
- 4 ккал
- 6 ккал
- 3 ккал
- 5kcal

417 Кому относится теория античная теория питания?

- Уголевин и Растон
- Пастер и Уголевин
- Аристотель и Пастер
- Пастер и Галей
- Аристотель и Галей

418 за счет использования современной терминологии, питание рассматривается как процесс

трансформации питательных веществ и другого вещества" относится к идее :

- Никитенск
- Пастер
- Растоник
- Марнграф
- Уголевин

419 Самая распространённая и современная теория питания

- информированная
- адекватная
- рациональная
- сбалансированная
- нет правильного ответа

420 С учетом важности пищи в различных физиологических компонентах чем отличаются друг от друга?

- отходы
- альдегиды
- токсичные вещества
- углеводы
- жирные кислоты

421 С учетом важности пищи в различных физиологических компонентах чем отличаются друг от друга?

- отходы
- углеводы
- жирные кислоты
- альдегиды
- балластные вещества

422 С учетом важности пищи в различных физиологических компонентах чем отличаются друг от друга?

- альдегиды
- жирные кислоты
- углеводы
- отходы
- нутриентов

423 На какой теории питания основано потребление организма в отдельных питательных веществах ?

- рациональное
- адекватное
- балансирующая теория питания
- информационное
- адекват и рациональное

424 Что понимается под адекватным питанием?

- питание гидрокарбонатами

- полноценное питание
- питание балластными веществами
- питание белками
- неполноценное питание

425 Что понимается под рациональным питанием?

- питание гидрокарбонатами
- питание белками
- неполноценное питание
- питание балластными веществами
- полноценное питание

426 Где началось выращивание гороха и чечевицы?

- Западная Европа
- на Ближнем Востоке
- в Северной Америке
- в Центральной Азии
- на Дальнем Востоке

427 Где началось выращивание кукурузы и бобов?

- Китай
- в Аргентине
- в Бразилии
- В Мексике
- в Японии

428 Где было известно человечеству овцеводство?

- в Туркменистане
- В России
- в Саудовской Аравии
- В Иране
- в Ираке

429 Пиво и вишневое вино было известно человечеству

- в Россия
- в новая Гвинее
- в Западной Европе
- в Италии
- в Закавказье

430 Где было создано первые сельскохозяйственное общество ?

- в Северной Америке
- в Азии
- в Африке
- в Южной Америке
- в Европе

431 Что было изобретено в 1956 г Г. Болдоном?

- сепаратор для сгущения молока

- сушка заморозкой
- паровые двигатели
- паровая кострюля
- вальная мельница

432 В каком году был изобретен сепаратор для сгущения молока?

- 1860г
- 1857г
- 1858г
- 1856 г
- 1859г

433 Кто изобрел в 1856 году сепаратор для сгущения молока?

- А. Арсонвал
- Дж. Ростон
- Г. Завали
- Марнграф
- Г. Бордон

434 С чем связано значительное развитие производства напитков ?

- в производстве вина алкоголя
- с появлением алкоголя
- с запуском производства виски
- с открытием деревянных бочек и питьевых сидр
- с появлением вина

435 Сколько составляет в мире отходы продуктов во время обработке?

- 2,5 млрд. тон
- 2 млрд. тон
- 1,5 млрд. тон
- 1 млрд. тон
- 3 млрд. тон

436 В каком году начали изучение микрофлоры молока, мяса, под высокой температурой?

- 1895г
- 1899г
- 1897г
- 1896г
- 1898г

437 В 1678 году кем были изобретены продукты для виноделия?

- Итальянцы
- Японцы
- Русские
- Немцы
- Французы

438 В каком году французы нашли продукты для виноделия?

- 1680г

- 1679г
- 1676г
- 1677г
- 1678 г

439 Где впервые был изобретен пресс для получения оливкового масла?

- Западная Европа
- в Центральной Азии
- на Дальнем Востоке
- на Ближнем Востоке
- в Северной Америке

440 Ежедневное потребление углевода по предложению Фойта сколько составляет?

- 900 гр
- 700 гр
- 500 гр
- 800 гр
- 600 гр

441 Ежедневное потребление жира по предложению Фойта сколько составляет?

- 60 гр
- 59 гр
- 57 гр
- 58 гр
- 56 гр

442 Ежедневное потребление белка по предложению Фойта сколько составляет?

- 120 гр
- 119 гр
- 121 гр
- 122 гр
- 118гр

443 Кто провел исследования по образованию кислотности молочных продуктов?

- Ф. Ф Ерисман
- П. В Ростовсен
- И. И. Мечников
- А. М Угаловин
- О. П Молчалин

444 40-ые годы IX века с точки зрения науки кто обосновал важность основных продуктов питания ?

- И.М.Сеченова
- Иван Грозный
- Ю. Стуш Либих
- Карл Файт
- Луи Пастер

445 Что понимается под питанием здоровых людей?

- Балластных веществ, питание
- Сбалансированное питание
- Правильное питание
- Сбалансированное питание
- Рациональное питание

446 Рекомендуемая суточная потребность картофеля продуктов работы не физической напряженности

- 500 гр
- 400 гр
- 700 гр
- 600 гр
- 300 гр

447 Рекомендуемая суточная потребность хлеба и хлебобулочных продуктов работы не физической напряженности

- 90-100 гр
- 60-100 гр
- 70-100 гр
- 50-100 гр
- 80-100 гр

448 Рекомендуемая суточная потребность хлеба и хлебобулочных продуктов работы не физической напряженности

- 500 гр
- 100 гр
- 200 гр
- 300 гр
- 400 гр

449 Рекомендуемая суточная норма молока и молочных продуктов работы не физической напряженности

- 200 гр
- 100 гр
- 10 гр
- 150 гр
- 50 гр

450 Рекомендуемая суточная норма мясных продуктов работы не физической напряженности

- 250 гр
- 300 гр
- 400 гр
- 350 гр
- 200гр

451 Как называется теория адекватного питания академика Уголева?

- Биологические крылья
- Химические крылья
- Непрерывные крылья

- Физиологические крылья
- Быстрые крылья

452 Как называется сумма количества цена продукты питания ?

- биологическая оценка
- индекс продуктов питания
- бальная оценка
- индекс стоимости продуктов питания
- оценка пищевой ценности

453 Соотношение белка, жира и сахара на основе физиологических норм питания

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

454 Сколько выделяется энергии на основе сбалансированной теории питания при окислении 1 гр жира?

- 7 ккал
- 10 ккал
- 11 ккал
- 9 ккал
- 8 ккал

455 Сколько выделяется энергии на основе сбалансированной теории питания при окислении 1 гр сахарас?

- 2,85 - 3 ккал
- 2,95 - 9 ккал
- 3.75-4.0 ккал
- 3,95 - 4,0 ккал
- 3,85 - 4,0 ккал