2925_Ru_Əyanii_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 2925 Qida fiziologiyası**

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

- 150~160
- 118~130
- 70~90
- 95~118
- 130 - 150

2 Энерготраты лиц, занятых физическим трудом (мужчин) составляют, (ккал):

- 4700~4800
- 3000~3150
- 2500~3000
- 3700~4300
- 4300~4350

3 Энерготраты лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляют, (ккал)

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

4 Не относится к общим профилактическим мероприятиям, проводимым против шума на производстве:

- технические мероприятия
- планово-проектные мероприятия
- организационные мероприятия
- рациональное питание
- медико-профилактические мероприятия

5 Системы организма, в которых возникают изменения при длительном воздействии шума

- дыхательная система
- эндокринная система
- опорно-двигательный аппарат
- орган слуха, нервная, сердечно-сосудистая и пищеварительная системы
- мочеполовая система

6 Методы оценки функционального состояния мышечной системы во время

- эргография, динамометрия, хронаксиметрия, электротермометрия
- электрокардиография, электроэнцефалография, электромиография
- динамометрия, различные физиологические тесты, пневмография,
- измерение функций условных рефлексов и анализаторов, электроэнцефалография, хронаксиметрия
- электрокардиография, пульсотахометрия, сфигмография

7 Мероприятие по профилактике вредного действия шума на производстве

- организация перерывов
- переход на другую работу
- организация рационального питания

- применение средств индивидуальной защиты (СИЗ)
- производственная гимнастика

8 Физическая сущность шума:

- шум является механическим колебанием, вызывающим боль в слуховом аппарате
- шум, являясь механическим колебанием газообразных и жидких тел, распространяется в закрытой среде
- шум, образуясь при взаимодействии твердых тел, распространяется в воздушной среде
- шум, являясь механическим колебанием газообразных, жидких и твердых тел, распространяется в воздушной среде
- шум является колебаниями, приводящие к вибрации барабанной перепонки

9 Виды физического труда:

- положительно статический, отрицательный динамический, отрицательный статический
- динамический, статический, работа в положении сидя
- положительно динамический, положительно статический, отрицательно динамический
- положительно динамический, отрицательный динамический, статический
- отрицательно динамический, положительно статический, вынужденное положение тела

10 Калорийность рациона для лиц, занятых физическим трудом, повышаем за счет:

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

11 Потребность в аскорбиновой кислоте лиц, занятых тяжелым физическим трудом составляет, (мг):

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

12 Потребность в углеводах лиц, занятых физическим трудом (мужчин) составляет, (г)

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

13 Потребность в жирах лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляет, (г):

- 150~160
- 116~125
- 96~110
- 106~116
- 136~140

14 Потребность в жирах лиц, занятых физическим трудом (мужчин) составляет, (г)

- 170~175
- 200~210
- 126~158
- 96~100
- 158~160

15 Какой фермент активирует антидиуретический гормон

- энтерокиназу
- мальтозу
- трипсин
- гиалуронидазу
- пепсин

16 Какие гуморальные факторы тормозят сокращение желчного пузыря

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

17 В каком случае активируется секретин

- при воздействии слизи на стенку двенадцатиперстной кишки
- при воздействии солей на стенку двенадцатиперстной кишки
- при воздействии сока поджелудочной железы на стенку двенадцатиперстной кишки
- при воздействии желудочного сока на стенку двенадцатиперстной кишки
- при воздействии жёлчи на стенку двенадцатиперстной кишки

18 Какие ферменты выделяет поджелудочная железа в активном состоянии

- химотрипсиноген
- пепсин
- трипсиноген
- амилазу, липазу, нуклеазу
- прокарбокисипептидазы А и В

19 Какие конечные продукты образуются при действии амилазы слюны

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

20 Выберите компонент, который не входит в состав слюны:

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

21 Выберите фактор, тормозящий желудочную секрецию:

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

22 Какие из указанных гормонов не относятся к гормонам пищеварительного тракта

- гистамин;

- секретин;
- бомбезин;
- альдостерон;
- холецистокинин.

23 Пепсиноген синтезируется в железах слизистой оболочки желудка:

- энтерохромаффинными клетками
- добавочными клетками
- обкладочными клетками
- главными клетками
- шейными клетками

24 Перечислить ферменты желудочного сока:

- трипсин
- химотрипсин
- реннин
- пепсин
- серотонин

25 Как называется сосудорасширяющее вещество, входящее в состав слюны

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

26 Секретин образуется:

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

27 Желчные пигменты образуются из:

- гастрин
- билирубин
- соланин
- секретин
- бомбезин

28 При избыточной тепловой обработке образуются канцерогенные вещества типа:

- соланин
- бетаин
- кофеин
- оксиметилфурфурол
- танин

29 Превращение пепсиногена в пепсин активируется под влиянием:

- секретин
- слюны
- энтерокиназы
- соляной кислоты и пепсина

- гастрин

30 Образование секретина стимулируют:

- соляная кислота
 трипсиноген
 пепсин
 продукты гидролиза
 химотрипсин

31 Фитин содержится в:

- молоке
 мясе
 яйцах
 пшеничном хлебе
 бобовых

32 Антиферменты содержатся в:

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

33 Избыточное поступление в организм продуктов, богатых пуринами, приводит к заболеванию

- гипотания
 подагра
 малокровие
 авитаминоз`
 рахит

34 Пуриновые основания содержатся в :

- сырах и твороге
 зелени и яйце
 яичном желтке и бульонах
 крупах и бабовых
 молоке и мясе

35 Избыточное потребление растительных масел (ПНЖК) приводят к

- малокровию
 ожирению
 нарушению функции щитовидной железы
 образованию желчных камней
 атеросклерозу

36 Анतिकанцерогенным действием обладают витамины

- аскорбиновая кислота и ретинол
 фолиевая кислота и токоферол
 никотинамид и кальциферол
 филлохинон и ретинол
 кальциферол аскорбиновая кислота

37 Противосклеротический эффект проявляют следующие пищевые компоненты:

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

38 Пищевые факторы защиты против микроорганизмов:

- жиры и фитонуиды
- хлорофилл и фитонуиды
- балластные вещества и жиры
- фитонциды и соляная кислота
- углеводы и магнит

39 Обеспечивают обезвреживающую функцию печени:

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

40 Вещества, участвующие в обеспечении функции барьерных тканей организма:

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

41 Проявляют свойства антиокислителей:

- тиамин (витамин B1)
- кальциферолы (витамин D)
- аскорбиновая кислота (витамин C)
- токоферолы (витамин E)
- цианкобаламин (B12)

42 Что относится к желчным пигментам

- мотилин
- билирубин
- бомбезин
- брадикинин
- секретин

43 Лектины содержатся в:

- субпродуктах
- хлебе
- бобовых
- рыбе
- фруктах

44 Кофеин содержится в:

- квасе
- овощах
- минеральных водах

- соках
- чае

45 Рациональным способом кулинарной обработки продуктов, загрязненных радиоактивными веществами, является

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

46 В сыром виде не рекомендуется употреблять:

- укроп
- бобовые
- капусту
- кукурузу
- шпинат

47 акая обработка продуктов является основным способом устранения действия антипищевых

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

48 Биогенные амины вызывают:

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

49 Избыточное потребление легкоусвояемых углеводов приводит к :

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

50 Избыточное потребление печени рыб приводит к гипервитаминозу:

- В1 и В6
- D и C
- PP и E
- A и D
- C и B12

51 Избыточное поступление в организм натрия приводит к :

- истощению
- обезвоживанию
- гипотонии
- гипертонии
- малокровию

52 Избыточное поступление холестерина с пищей приводит к развитию:

- рахита
- малокровия
- подагры
- атеросклероза
- остеопороза

53 Холестерин содержится в большом количестве в:

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

54 Повреждающие агенты могут влиять через:

- волосы и кожу
- пищеварительный тракт и дыхательные пути
- лимфатическую систему
- дыхательные пути, кожу и пищеварительный тракт
- ногти и волосы

55 Выберите верный вариант определения понятия «питание»

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

56 Каковы причины возникновения бомбажа консерв

- физические, органолептические, технические, химические
- физические, органолептические, механические, химические
- физические, механические, биохимические
- физические, механические, биологические, химические
- физические, механические, химические, физиологические

57 Укажите верную методику определения жизненной емкости легких

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

58 Выберите верный оценочный вариант связи между уровнем развития организма и индексом Брока

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

59 Укажите правильный вариант цели консервирования пищевых продуктов

- 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, 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
- длительное хранение продуктов питания с сохранением высокой пищевой и биологической ценности, предупреждение порчи продуктов, употребление в течении года, облегчение транспортировки, улучшение вкусовых качеств

60 Какой из вариантов правильно выражает значение питания

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

61 Какой вариант наиболее правильно отражает причины возникновения бомбажа консервы

- физические, механические, биохимические
- физические, механические, химические, физиологические
- физические, органолептические, технические,
- физические, механические, биологические, химические
- физические, органолептические, механические, химические

62 Как определить жизненную емкость легких

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

63 Укажите правильный оценочный вариант связи между индексом Брока и уровнем развития организма

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

64 Укажите виды нарушенного питания

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

65 Виды нарушения питания по классификации Всемирной Организации Здравоохранения

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

66 Правильный вариант методов оценки качества хлеба

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

67 Количество видов нарушения питания по классификации Всемирной Организации Здравоохранения

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

68 Какое из определений термина «гармоническое физическое развитие» правильное

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

69 Укажите правильный вариант классификации пищевых отравлений

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

70 Каким нарушениям может привести длительное состояние недоедания

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

71 Автор теории «сбалансированное питание»

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

- немецкий ученый Рубнер

72 Какой показатель индекса Брока отражает нормальное развитие

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

73 На какие группы делятся пищевые отравления микробного происхождения

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

74 Укажите правильный вариант функции питания

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

75 В каком варианте более правильно отражено несколько требований к режиму питания

- правильное распределение пищевого пайка по его составу и по жирности
 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

76 Группа пищевых веществ, имеющих способность накапливаться в организме

- белки
 витамины
 углеводы
 жиры
 белки и витамины

77 При составлении норм питания для взрослого населения, какие возрастные группы учитываются

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

78 Что отражает специфически-динамическое действие пищи

- уменьшение основного обмена после приема пищи
 взаимозаменяемость питательных веществ по их калорической ценности
 взаимозаменяемость питательных веществ по их массе
 увеличение основного обмена после приема пищи

- количество всасываемых и утилизируемых организмом веществ

79 Как называется состав и количество продуктов питания, необходимых человеку в сутки

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

80 Рекомендуемый выход сладких блюд, (г):

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

81 Рекомендуемый выход гарниров, (г):

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

82 Рекомендуемый выход первых блюд (супов), (г):

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

83 Профессиональная патология, возникающая в результате напряжения лакомоторного аппарата

- близорукость
 тендовагинит
 кифоз
 плоскостопие
 сколиоз

84 Укажите эффекты первичного воздействия лазерных лучей:

- функциональные изменения
 органические изменения
 химические изменения
 физико-химические изменения
 физические изменения

85 Вариант, более полно отражающий факторы, вызывающие неблагоприятные изменения производственной среды

- неблагоприятный микроклимат, пыль и грибки
 физические, химические и биологические факторы
 химические факторы, шум, вибрация, биологические факторы
 физические факторы, двуокись углерода, микроорганизмы
 ионизирующее излучение, пары химических веществ, вирусы

86 Рабочее положение, являющееся причиной

- хронического колита, хронического запора, геморроя и нарушения овариального
- работа, сопровождающаяся длительным вынужденным положением сидя тяжелая физическая работа, сопровождающаяся длительным стоянием на ногах
- работа, стоя в согнутом положении в сторону
- работа, стоя в полусогнутом вперед положении
- стоя на ногах и выполнение работы, связанные с ходьбой

87 Следствием воздействия нагревающего микроклимата на организм

- нарушение функций органов зрения и диплопии
- нарушения водно-солевого обмена, судороги в икроножных мышцах
- вибрационная болезнь, сопровождающаяся нарушением в центральной нервной системе
- функциональные нарушения в желудочно-кишечном тракте, сопровождающиеся снижением усвоения пищи
- боли в костно-суставном аппарате и нарушения двигательной активности

88 Сущность понятия образ жизни:

- рациональная организация профессиональной деятельности и отдыха человека
- комплекс работ, обеспечивающих нормальное функционирование центральной нервной системы
- комплекс мероприятий, направленных на повышение сопротивляемости организма и его укрепление
- форма поведения, характеризующаяся профессиональной деятельностью человека, отдыхом, организацией свободного времени и особенностью питания
- совокупность мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния окружающей среды на организм

89 Какой вклад в общую структуру факторов, формирующих здоровье, вносит образ жизни:

- 0.2
- 30%.
- 10%.
- 50%.
- 0.4

90 Основные особенности продуктов животного происхождения.

- в основном считается пластическим материалом, в том числе и источником биологически активных веществ
- в основном считается пластическим материалом, в том числе и источником витаминов и белка
- в основном считается энергетическим материалом, в том числе и источником углеводов
- в основном считается пластическим материалом, в том числе и источником белков и незаменимых аминокислот
- в основном считается пластическим материалом, в том числе и источником заменимых аминокислот

91 Сущность процесса утомления:

- торможение в коре головного мозга, сопровождающееся дезорганизацией в костно-мышечной системе
- физиологический процесс, чувство усталости и временное уменьшение работоспособности
- регулятор устойчивости организма на вредное воздействие неблагоприятных факторов окружающей среды
- патологическое состояние, сопровождающееся тоническими судорогами мышц
- патологическое состояние, являющееся результатом снижения сопротивляемости организма на вредное воздействие неблагоприятных факторов окружающей среды

92 Причины грыж, связанных с профессией:

- длительное нахождение на ногах и перенос груза весом 10 кг
- длительная работа в вынужденном положении тела
- длительное хождение на ногах
- подъем тяжести, ношение груза
- длительная работа в положении сидя

93 Что означает рост

- в кратковременных перерывах
- в первые минуты после завершения работы
- в конце рабочей недели
- количественные изменения происходящие в организме
- в течение часа после работы

94 Группы физического труда в зависимости от расходуемой энергии:

- легкий, средней тяжести, I степени очень тяжелый, II степени очень тяжелый
- легкий, не тяжелый, средней тяжести, очень тяжелый
- средней тяжести, очень тяжелый
- легкий, средней тяжести, тяжелый, очень тяжелый
- легкий, I степени тяжести, II степени тяжести, очень

95 Минимальным пространственным порогом обладает кожа

- спины
- подошвы ног
- предплечья
- пальцев рук
- бедро

96 На сколько процентов повышается теплообразование в мышцах при тяжелой мышечной работе

- 80~100%
- 0.1
- 50~80%
- 400~500%
- 15~30%

97 Выберите верный вариант списка профессий, связанных с условиями высокого атмосферного давления:

- мостостроители, машинисты, сельхозработники
- пилоты, водолазы, бетонщики
- альпинисты, пилоты, работающие в барокамере (врачи)
- водолазы, строители тоннеля, работающие в барокамере (врачи)
- строители тоннеля, подземные кессонщики, альпинисты

98 Укажите верное определение понятия «аддитивное действие химических веществ»?

- токсический эффект одновременного действия нескольких химических веществ больше суммы эффектов каждого из них
- одновременное действие нескольких химических веществ снижает чувствительность организма
- одновременное действие нескольких химических веществ повышает чувствительность организма
- токсический эффект одновременного действия нескольких химических веществ является простой суммой эффектов каждого из них
- токсический эффект одновременного действия нескольких химических веществ меньше суммы эффектов каждого из них

99 К промышленным ядам общепроtoplазматического действия относятся

- щелочи и кислоты
- кислотные ангидриды и галогены
- алифатические и ароматические углеводороды
- металлы и металлоиды
- хлорированные углеводороды и нитросоединения

100 Чем занимается физиология труда

- физиологическое проявление различных трудовых
- физические и химические факторы производства
- механизация и автоматизация производства
- производственная среда и организм работающего человека
- условия труда на производстве

101 Когда возможно загрязнение радионуклидами рабочей

- при транспортировке источников в контейнерах
- при использовании ускорителей в медицине
- при эксплуатации установок
- при запланированном использовании открытых источников в промышленности, сельском хозяйстве, медицине, в виде побочных продуктов при добыче и переработке радиоактивных руд
- при эксплуатации рентгеновских аппаратов

102 Выберите верное определение гамма излучению

- поток фотонов
- поток нейтрино
- поток электронов, позитронов и нейтрино
- электромагнитное фотонное излучение
- поток позитронов

103 Укажите верный перечень источников загрязнения окружающей среды искусственными радионуклидами:

- продукты сгорания органического топлива, почвенный воздух
- стройматериалы, почвенный воздух
- продукты сгорания органического топлива, почвенный воздух
- предприятия ядерно-топливного цикла, применение и испытание ядерного оружия
- рентгенодиагностические процедуры, применение и испытание ядерного оружия

104 Укажите верный вариант причин острых профессиональных отравлений:

- однократное действие малых доз химических веществ на организм, связанное с профессиональной деятельностью
- длительное действие малых доз химических веществ, связанное с профессиональной деятельностью
- длительное действие больших доз химических веществ, связанное с профессиональной деятельностью
- прерывистое действие больших доз химических веществ, связанное с профессиональной деятельностью
- однократное или кратковременное действие больших доз химических веществ в производственных условиях

105 Какие формы стоп бывают

- нормальную и плоскую, искривленную
- нормальную, плоскую, уплощенную и патологическую
- нормальную и искривленную
- нормальную, плоскую и уплощенную
- нормальную и уплощенные: 1 и 2 степени

106 Укажите профессии, связанные с условиями высокого атмосферного давления

- мостостроители, машинисты, сельхозработники
- пилоты, водолазы, бетонщики
- альпинисты, пилоты, работающие в барокамере (врачи)
- водолазы, строители тоннеля, работающие в барокамере (врачи)
- строители тоннеля, подземные кессонщики, альпинисты

107 Что такое аддитивное действие химических веществ

- одновременное действие нескольких химических веществ повышает чувствительность организма
- токсический эффект одновременного действия нескольких химических веществ меньше суммы эффектов каждого из них
- Токсический эффект одновременного действия нескольких химических веществ больше суммы эффектов каждого из них
- токсический эффект одновременного действия нескольких химических веществ является простой суммой эффектов каждого из них
- одновременное действие нескольких химических веществ снижает чувствительность организма

108 Подгруппа промышленных ядов общепротоплазматического действия

- щелочи и кислоты
- кислотные ангидриды и галогены
- алифатические и ароматические углеводороды
- металлы и металлоиды
- хлорированные углеводороды и нитросоединения

109 Объекты исследования физиологии труда:

- физиологическое проявление различных трудовых процессов
- физические и химические факторы производства
- механизация и автоматизация производства
- производственная среда и организм работающего человека
- условия труда на производстве

110 Загрязнение радионуклидами рабочей зоны возможно

- при транспортировке источников в контейнерах
- при эксплуатации γ -установок
- при использовании ускорителей в медицине
- при запланированном использовании открытых источников в промышленности, сельском хозяйстве, медицине, в виде побочных продуктов при добыче и переработке радиоактивных руд
- в сельском хозяйстве, медицине, в виде побочных продуктов, при переработке радиоактивных руд

111 Что такое гамма излучение

- поток фотонов
- поток нейтрино.
- поток электронов, позитронов и нейтрино
- электромагнитное фотонное излучение
- поток позитронов

112 Источники загрязнения окружающей среды искусственными радионуклидами:

- стройматериалы, почвенный воздух
- рентгенодиагностические процедуры, применение и испытание ядерного оружия
- продукты сгорания органического топлива, почвенный воздух
- предприятия ядерно-топливного цикла, применение и испытание ядерного оружия
- медицинские диагностические процедуры, космические излучения

113 Причины острых профессиональных отравлений:

- прерывистое действие больших доз химических веществ, связанное с профессиональной деятельностью
- прерывистое действие малых доз химических веществ, связанное с профессиональной деятельностью
- однократное действие малых доз химических веществ на организм, связанное с профессиональной деятельностью
- длительное действие малых доз химических веществ, связанное с профессиональной деятельностью
- длительное действие больших доз химических веществ, связанное с профессиональной деятельностью

114 Какие нарушения считаются основными при воздействии вибрации

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

115 В состав комиссии по расследованию случаев профзаболеваний (отравлений) должны входить:

- главный врач медицинской службы предприятия
- врач по гигиене труда, представитель администрации, участковый врач территориальной поликлиники
- главный врач территориального ЦГЭ, руководитель и представитель медицинской службы предприятия
- врач по гигиене труда, представитель администрации, профсоюза и медицинской службы предприятия.
- главный врач территориального ЦГЭ, представители отдела охраны труда и медицинской службы предприятия.

116 Какие различают формы стоп

- нормальную и плоскую, искривленную
- нормальную, плоскую, уплощенную и патологическую
- нормальную и искривленную
- нормальную, плоскую и уплощенную
- нормальную, плоскую, уплощенную и патологическую

117 Основным путем поступления радионуклидов в организм человека в условиях среды обитания является:

- через слизистые оболочки
- с воздухом
- через кожу
- с продуктами питания
- с водой

118 Патологии, связанные с общим и местным действием низкой температуры в условиях работы:

- облитерирующий эндоартрит, остеоартрозы, вестибулопатии
- вегетативный полиневрит, невралгия, полирадикулоневропатия шеи
- вегетативный полиневрит нижних конечностей, миоваскулиты, артрозы
- вегетативный полиневрит верхних конечностей, нейроваскулиты, облитерирующий эндоартрит
- нейроваскулиты, контрактуры, изменения эндокринной системы

119 Виды физической работы в зависимости от объема мышц, привлекаемых к

- мелкая, средняя, глобальная
- локальная, региональная, общая
- легкая, средней тяжести, тяжелая
- частичная, местная, региональная
- ручная, ножная, тотальная

120 Максимальным пространственным порогом обладает кожа

- ладони
- предплечья
- тыльной стороны ладони
- спины
- пальцев рук

121 Потребность в углеводах лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляет, (г):

- 580–600

- 440–450
- 305–320
- 406–440
- 490–500

122 Потребность в белках лиц, занятых физическим трудом (женщин) составляет, (г):

- 120–125
- 87–90
- 70–80
- 80–87
- 100–110

123 Энергетическая ценность рациона для пожилых людей снижают за счет

- жиры
- жирных мясopодуктов, мучных и сахарных изделий
- пищевые волокна
- витамины
- белки

124 Что можно включить из предложенных в меню обеда для пожилых людей:

- суп-харчо
- овощной суп с перловой крупой
- бульон с пельменями
- печенка жареная с луком и картофельным пюре
- рыба горячего копчения

125 Суточные энерготраты у людей старшего возраста составляют, (ккал):

- 2800 – 3000
- 1900 – 2300
- 1100 – 1200
- 1600 – 1800
- 2300 – 2450

126 Потребность в белке для людей старшего возраста составляет,(г

- 45 – 65
- 57 – 69
- 115 – 120
- 90 – 100
- 69 – 75

127 Основные задачи гигиены труда:

- создание безопасных условий труда на промышленном и сельскохозяйственном
- изучение уровня вредных физических и химических факторов производственной среды
- качественная и количественная оценка влияния условий труда на организм, разработка и ведение мероприятий, направленных на устранение вредного влияния и повышения оизводительности труда
- изучение загрязнений воздуха производственной среды химическими токсическими веществами с целью выявления возможности производственных интоксикаций
- проведение обследований состояния здоровья работников с целью изучения вредного влияния факторов производственных условий

128 Функции волос головы в организме

- терморегуляция, эстетическая, морфологическая защита, энергетическая
- обменная, выделительная, терморегуляторная, защитная

- эстетическая обменная, терморегуляция, чувствительно питательная
- обменная, терморегуляция, питательная
- обменная, терморегуляция, газообменная.

129 Личная гигиена – это

- организация режима труда и отдыха в соответствии с гигиеническими правилами.
- сохранение и укрепление здоровья с помощью соблюдения норм и правил гигиены в повседневной жизни человека.
- соблюдение гигиенических требований к жилищу, месту работы.
- соблюдение правил по уходу за телом, т.е. чистоты кожи волос, полости рта.
- отсутствие вредных привычек.

130 Какие факторы не влияют на температуру тела

- прием пищи
- понижение содержания O₂ и CO₂ в крови
- температура внешней среды
- мышечная активность
- психоэмоциональный стресс

131 Какому типу темперамента (по Гиппократу) соответствует сильный, неуравновешенный тип ВНД (по Павлову)?

- флегматику
- холерику
- сангвинику
- невротику
- меланхолику

132 И. П. Павлов разделил людей на «мыслителей» и «художников» по принципу

- подвижности возбуждения торможения
- эмоциональной лабильности
- преобладания первой или второй сигнальной системы
- соотношения силы возбуждения и торможения
- силы эмоциональных реакций

133 Потребность в углеводах работников умственного труда (мужчин) составляет, (г

- 480–500
- 425–450
- 344–378
- 310–320
- 378–385

134 Потребность в углеводах работников умственного труда (женщин) составляет, (г):

- 200–210
- 297–324
- 480–500
- 425–450
- 324–340

135 Потребность в жирах работников умственного труда (мужчин) составляет, (г):

- 110–115
- 70–80
- 93–103

- 103--105
- 120--130

136 Потребность в жирах работников умственного труда (женщин) составляет, (г):

- 100-110
- 70--80
- 88--100
- 90-95
- 81--88

137 Потребность в белках работников умственного труда (мужчин) составляет, (г):

- 105--120
- 95--105
- 83--91
- 55--65
- 91--100

138 Потребность в белках работников умственного труда (женщин) составляет, (г):

- 55--65
- 72--78
- 85--90
- 95--100
- 78--80

139 В рацион людей, занятых умственным трудом, рекомендуется включать следующие продукты:

- субпродукты
- морепродукты, молочные продукты
- копченая рыба
- шоколад
- сдобные булочки

140 Людям, занятым умственным трудом, следует питаться в сутки раз

- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0
- 6.0

141 Какие блюда целесообразно включать в меню обеда для работников I группы интенсивности труда

- булочка сдобная
- суп-лапша с курицей
- ассорти рыбное
- суп на грибном бульоне
- печень по-строгановски

142 Питание работников умственного труда имеет следующую направленность:

- алифатическую
- антисклеротическую и антистрессорную
- антистрессорную
- гипонатриевую
- низкокалорийную

143 Потребность в аскорбиновой кислоте работников умственного труда составляет, (мг):

- 200~210
- 55~70
- 15~25
- 55~70
- 70~80

144 Энерготраты работников умственного труда (мужчин) составляют, (ккал)

- 1500.0
- 2550.0
- 3500.0
- 3700.0
- 3000.0

145 Энерготраты работников умственного труда (женщин) составляют, (ккал):

- 3200~3500
- 1500~1600
- 2400~2500
- 2800~3000
- 2200~2400

146 Каковы основные формы воздействия лазерных излучений на работающих в зависимости от специфики технологических процессов

- отраженные и рассеянные лучи
- только отраженные лучи
- прямые, отраженные и рассеянные лучи
- только прямые лучи
- прямые и рассеянные лучи

147 Выберите правильный вариант основных групп неблагоприятных факторов производственной среды

- факторы, связанные с неблагоприятным изменением производственной среды и нерациональной организацией отдыха рабочих
- факторы, связанные с нерациональной организацией рабочих мест и неблагоприятным изменением производственной среды
- факторы, связанные с нервно-эмоциональным напряжением работников и неблагоприятной организацией жилищно-бытовых условий
- физические и химические факторы производственной среды
- факторы, связанные с устаревшим оборудованием и неправильным ведением технологических процессов

148 Укажите верный вариант профессиональных или производственных ядов

- любое химическое вещество, встречающееся в окружающей среде и в условиях производства, которые могут оказать вредное действие на организм человека
- частицы преимущественно фиброгенного действия, вызывающие у работающих развитие
- пневмокониозов в условиях производства пыли и микроорганизмы, витающие в воздухе рабочей зоны и могущие оказать вредное действие на организм рабочего
- химические вещества, которые в виде сырья, промежуточных или готовых продуктов встречаются в условиях производства и могут вызывать профессиональные отравления
- химические вещества в атмосферном воздухе, поступающие в организм через органы дыхания, желудочно-кишечный тракт, через кожные покровы

149 Какова радикальная профилактика вредного действия шума на производстве.

- производственная гимнастика
- экранирование шума

- организация перерывов
- организация рационального питания
- нормирование уровня шума

150 Укажите наиболее полный вариант перечня основных частей общей гигиены труда:

- промышленная токсикология, производственный микроклимат, ионизирующая радиация
- физиология труда, промышленная токсикология, промышленная пыль
- физиология труда, промышленная токсикология, производственный микроклимат
- гигиена труда в сельском хозяйстве, гигиена труда работников промышленных предприятий
- частная гигиена труда, физиология труда, промышленная пыль

151 К какой профессиональной патологии приводит напряжение лакомоторного аппарата

- кифоз
- тендовагинит
- близорукость
- сколиоз
- плоскостопие

152 К чему приводит первичное воздействие лазерных лучей:

- функциональные изменения
- органические изменения
- химические изменения
- физико-химические изменения
- физические изменения

153 Укажите вариант, в котором более полно перечислены факторы, вызывающие неблагоприятные изменения производственной среды

- химические факторы, шум, вибрация, биологические факторы
- физические, химические и биологические факторы
- неблагоприятный микроклимат, пыль и грибки
- ионизирующее излучение, пары химических веществ, вирусы
- физические факторы, двуокись углерода, микроорганизмы

154 Укажите верный список рабочего положения, приводящего к хроническому колиту, хроническому запору, геморрою и нарушениям овариального цикла

- стоя на ногах и выполнение работы, связанные с ходьбой
- стоя на ногах и выполнение работы, связанные с ходьбой
- работа, стоя в согнутом положении в сторону
- работа, стоя в полусогнутом вперед положении
- тяжелая физическая работа, сопровождающаяся длительным стоянием на ногах

155 Производственные участки и работы, производящие вибрацию:

- процессы производства лекарств
- работа на швейных машинах и слесарных станках
- современная бытовая техника, работающая с пультом управления
- стерилизация инструментов
- вибротрясающие средства

156 Укажите основные формы воздействия лазерных излучений на работающих в зависимости от специфики технологических процессов

- прямые и рассеянные лучи
- только прямые лучи

- отраженные и рассеянные лучи
- прямые, отраженные и рассеянные лучи
- только отраженные лучи

157 Правильный вариант основных групп неблагоприятных факторов производственной среды

- факторы, связанные с нервно-эмоциональным напряжением работников и неблагоприятной организацией жилищно-бытовых условий
- факторы, связанные с нерациональной организацией рабочих мест и неблагоприятным изменением производственной среды
- факторы, связанные с неблагоприятным изменением производственной среды и нерациональной организацией отдыха рабочих
- факторы, связанные с устаревшим оборудованием и неправильным ведением технологических процессов
- физические и химические факторы производственной среды

158 Профессиональные или производственные яды – это

- частицы преимущественно фиброгенного действия, вызывающие у работающих развитие пневмокониозов в условиях производства
- продуктов встречаются в условиях производства и могут вызывать профессиональные отравления
- химические вещества, которые в виде сырья, промежуточных или готовых
- химические вещества в атмосферном воздухе, поступающие в организм через органы дыхания, желудочно-кишечный тракт, через кожные покровы
- любое химическое вещество, встречающееся в окружающей среде и в условиях производства, которые могут оказать вредное действие на организм человека

159 Правильный вариант радикальной профилактики вредного действия шума на производстве.

- производственная гимнастика
- нормирование уровня шума
- экранирование шума
- организация перерывов
- организация рационального питания

160 Вариант, более полно отражающий основные части общей гигиены труда:

- физиология труда, промышленная токсикология, промышленная пыль
- физиология труда, промышленная токсикология, производственный микроклимат
- промышленная токсикология, производственный микроклимат, ионизирующая радиация
- гигиена труда в сельском хозяйстве, гигиена труда работников промышленных предприятий
- частная гигиена труда, физиология труда, промышленная пыль

161 Из каких частей в последовательности состоит орган пищеварения человека:

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

162 Непереносимость пищи связана с:

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

163 Что способствуют желчеотделению:

- соли магния

- мороженое
- голодание
- ксилит и жиры
- холодные коктейли

164 Желчь состоит из:

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

165 Липаза желудка расщепляет только

- белок
- углеводы
- холестерин
- эмульгированные жиры
- крахмал

166 Основным ферментом, расщепляющим белки в желудке, является

- гликоген
- желоч
- липаза
- пепсин
- амилаза

167 Желудочный сок состоит из:

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

168 В каком отделе пищеварительного тракта переваривается клетчатка

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

169 Тип пищеварения, осуществляемый под влиянием ферментов, содержащихся в пище, называется:

- собственным
- симбионтным
- смешанным
- аутолитическим
- контактным

170 Какой отдел кишечника не содержит бактерий

- слепая кишка
- толстая
- тощая кишка
- двенадцатиперстная кишка

- прямая

171 Что подразумевается под активным транспортом мономеров из желудочно-кишечного тракта

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

172 Где в основном всасываются вода и соли

- легкие
- толстый кишечник
- желудок
- тонкий кишечник
- прямая кишка

173 Какой отдел ЦНС осуществляет непосредственный контроль над аппетитом, синтезом жиров и их расщеплением

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

174 Где происходит пристеночное пищеварение

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

175 Какой вид сокращения мускулатуры тонкой кишки обеспечивает продвижение пищи по кишечнику

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

176 Сколько слюны вырабатывается в сутки

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

177 Назовите сокращения мышц желудка, осуществляющие переход химуса из желудка в 12-перстную кишку:

- тонические
- ритмическая сегментация
- антиперистальтические

- пропульсивные
- перистальтические

178 Какой вид пищеварения осуществляется ферментами, фиксированными на клеточной мембране

- дистантное
- внутриклеточное
- полостное
- контактное
- аутолитическое

179 В выделении холестерина участвуют:

- кишечник
- легкие
- почки
- печень
- желудок

180 Нерастворимые продукты обмена выделяются из организма через:

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

181 Повреждает желчевыделительную функцию:

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

182 Тормозят желчеотделение:

- мороженое
- ксилит
- жиры
- голодание
- соли магния

183 Тормозят выделение сока поджелудочной железы:

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

184 Нарушение пищеварения в желудке происходит при :

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

185 Основными раздражителями желудочных желез являются:

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

186 Фактор, положительно влияющие на формирование аппетита:

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

187 Аппетит $\neg$ это:

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

188 Возникновение чувства голода связано с :

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

189 Приблизительно какой объем желудка необходим пожилым людям для пищеварения (в литрах)

- 4.0
- 2.0
- 1,5
- 2,5
- 3.0

190 Наиболее часто аллергические реакции вызывают:

- витамина
- сахар
- картофель
- citrusовые
- хлеб

191 Оптимальной температурой для полного вкусовосприятия является:

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

192 Основная функция желчи:

- восстановление железа

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

193 Печень выполняет следующую функцию в организме

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

194 Благоприятно воздействуют на функцию слизистой желудка :

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

195 рН желудочного сока у здорового человека составляет:

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

196 Нормальное состояние слизистой ротовой полости обеспечивают:

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

197 Причиной кариеса являются:

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

198 В ротовой полости происходит:

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

199 Органами ротовой полости являются:

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

- пищевод, гортань, бронхи

200 Реакция слюны:

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

201 Пепсин желудочного сока гидролизует:

- углеводы
 фосфолипиды
 жиры
 белки
 мукополисахариды

202 В ротовой полости происходит расщепление:

- жирных кислот
 нуклеотидов
 жиров
 углеводов
 белков

203 Какие из нижеперечисленных функций не присущи микрофлоре толстого кишечника

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

204 В каких отделах желудка образуется HCl:

- на дне
 в своде
 пилорическом
 пилорическом
 фундальном

205 Что включает в себя внутриклеточное пищеварение

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

206 Какова роль гормона ЖКТ секретина

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

207 При введении в двенадцатиперстную кишку соляной кислоты в крови резко повысится уровень:

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

208 Что отражает изодинамия питательных веществ

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

209 В полости рта происходит:

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

210 Какова роль толстой кишки в пищеварении

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

211 Торможение активности желудка в ответ на попадание жирной пищи в двенадцатиперстную кишку происходит при дефиците гормона:

- глюкагона
- гастрина
- секретина
- холецистокинина-панкреозимина
- инсулина

212 На корне языка располагаются вкусовые рецепторы, чувствительные в основном к

- острому
- соленому
- кислому
- горькому
- сладкому

213 На какую пищу выделяется наиболее кислый желудочный сок

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

214 Гидролиз клетчатки в толстой кишке идет под влиянием ферментов:

- желчи

- микрофлоры
- кишечного сока
- поджелудочной железы
- энтероцитов

215 Укажите объект первоочередного поражения (за счет местной вибрации) при вибрационной болезни

- сердечно-сосудистая система
- сосуды головного мозга
- центральная нервная система
- сосуды фаланг пальцев
- сосуды органа слуха

216 Дайте верное определение сколиоза

- патологическое искривление позвоночника в боковые стороны
- искривление позвоночника в сагиттальной плоскости вперед
- искривление позвоночника в сагиттальной плоскости назад
- искривление позвоночника во фронтальной плоскости
- искривление позвоночника в поясничной области

217 Как, по И.П.Павлову, работает защитное торможение, происходящее в центральной нервной системе при утомлении:

- организм предохраняется от возможных заболеваний со стороны нервной системы
- приостанавливается работа коры головного мозга, перенапрягаются нервные клетки
- кор подготавливается а головного мозга к последующей работе
- ограничивается работоспособность головного мозга, охраняются нервные клетки от чрезмерного перенапряжения и гибели
- ограничивается работа коры головного мозга, нервные клетки не страдают

218 Что такое лордоз

- искривление позвоночника в сагиттальной плоскости назад
- искривление позвоночника в боковые стороны
- искривление позвоночника в поясничной области
- искривление позвоночника в сагиттальной плоскости вперед
- искривление позвоночника во фронтальной плоскости

219 Методы исследования для оценки изменений в центральной нервной системе во время работы

- спирометрия, исследование жизненного объема легких
- электрокардиография, сфигмография, динамометрия
- тренометрия, миография, электроэнцефалография
- исследование условных рефлексов, хронаксиметрия, электроэнцефалография
- использование психофизических тестов, электрокардиография, миография

220 При вибрационной болезни (за счет местной вибрации) поражается в первую очередь:

- сосуды фаланг пальцев
- сосуды органа слуха
- сосуды головного мозга
- центральная нервная система
- сердечно-сосудистая система

221 Что такое сколиоз

- патологическое искривление позвоночника в боковые стороны

- искривление позвоночника в сагиттальной плоскости вперед
- искривление позвоночника в сагитальной плоскости назад
- искривление позвоночника во фронтальной плоскости
- искривление позвоночника в поясничной области

222 Значение защитного торможения, происходящее в центральной нервной системе при утомлении по И.П.Павлову:

- организм предохраняется от возможных заболеваний со стороны нервной системы
- ограничивается работа коры головного мозга, нервные клетки не страдают
- подготавливается кора головного мозга к последующей работе
- приостанавливается работа коры головного мозга, перенапрягаются нервные клетки
- ограничивается работоспособность головного мозга, охраняются нервные клетки от чрезмерного перенапряжения и гибели
- bütün qan qruplarına vutmaq olar

223 Вкусовые точки передних двух третей языка иннервирует

- барабанная струна
- верхне-гортанный нерв
- подъязычный нерв
- языкоглоточный нерв
- блуждающий нерв

224 Корковое представительство вкусового анализатора находится в

- затылочной области коры
- гиппокампе, периформной коре
- теменной области коры
- соматосенсорной зоне коры
- височной области коры

225 Первый нейрон вкусовой сенсорной системы локализуется в

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

226 К вторичночувствующим рецепторам относятся

- ноцицепторы
- обонятельные рецепторы
- мышечные веретена
- фоторецепторы сетчатки
- тактильные рецепторы

227 Метод определения вкусовой чувствительности по порогу ощущения называется

- ольфактометрией
- электроретинографией
- адаптометрией
- густометрией
- эстезиометрией

228 Прибор, служащий для определения количества тепловых и холодных точек на коже, называется

- густометр

- эстезиометр
- термометр
- термоэстезиометр
- электротермометр

229 Какие биологически активные вещества синтезируются в ЦНС

- хорионический гонадотропин, андрогены, эстрогены, прогестерон.
- ренин, эритропоэтины;
- натрийуретический пептид;
- эндорфины (α , β , γ , σ), энкефалины (лейцин, метионин);
- ангиотензинпревращающий пептид;

230 Стимуляция каких нервных проводников, иннервирующих слюнные железы, приводит к выделению малого количества слюны, богатой органическими веществами

- парасимпатических
- добавочного нерва
- возвратного нерва
- симпатических
- тройничного нерва

231 Какому типу темперамента (по Гиппократу) соответствует сильный, уравновешенный, инертный тип ВНД (по Павлову)

- сангвнику
- холерику
- меланхолику
- флегматику
- невротика

232 У лиц с преобладанием образного (по Павлову) типа мышления доминирует

- таламус
- ретикулярная формация среднего мозга
- гипоталамус и обонятельный мозг
- правое полушарие
- левое полушарие

233 Какую функцию выполняют эмоции

- пищевую
- пищевую, половую
- социальную и биологическую
- информационную, сигнальную, регуляторную
- оборонительную, половую

234 Вследствие чего температура тела возвращается к норме при уменьшении температуры внутренних органов

- расширения поверхностных сосудов
- уменьшения окисления бурого жира
- сужения поверхностных сосудов, увеличения окисления бурого жира, повышения терморегуляционного тонуса и мышечной дрожи
- увеличения работы потовых желез
- изменения содержания кислорода и углекислого газа в крови

235 Какова характеристика условных рефлексов

- являются постоянными и образуются на любые воспринимаемые организмом раздражения
- являются видовыми, осуществляемыми при участии коры большого мозга
- являются постоянными, но наследственно не передающимися реакциями организма
- являются реакциями, приобретенными в процессе индивидуального развития на основе предыдущего «жизненного опыта»
- являются постоянными, видовыми, наследственно передающимися реакциями организма

236 Какие гормоны синтезируются в нейросекреторных клетках гипоталамуса

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

237 Какие гормоны вырабатываются в поджелудочной железе

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

238 Какие виды обмена регулирует поджелудочная железа

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

239 Какие виды обмена регулируют паращитовидные железы

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

240 Как активируется панкреатическая липаза

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

241 Какую реакцию имеет в нормальных условиях желчь

- кислослабую
- кислотно-щелочную
- слабощелочную
- слабокислую
- нейтральную

242 Какими способами обеспечивается информационная передача гормонов

- нейрокринным;
- все вышеперечисленное верно.

- изокринным;
- аутокринным;
- телекринным;

243 Какие гормоны вырабатываются в околощитовидных железах

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

244 Какие виды обмена регулирует щитовидная железа

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

245 Какой из ферментов поджелудочной железы способен активировать все другие протеолитические панкреатические ферменты

- эстераза
- коллагеназа
- эластаза
- трипсин
- химотрипсин

246 Печёночная жёлчь отличается от пузырной:

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

247 Какие гормоны не выделяет корковое вещество надпочечников

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

248 Какие гормоны вырабатываются в мозговом слое надпочечников

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

249 В мозговом слое надпочечников синтезируется:

- паратгормон
- глюкагон
- инсулин
- адреналин

- тироксин

250 В корковом слое надпочечников синтезируются:

- тимозин
 тироксин
 паратгормон
 минералокортикоиды
 адреналин

251 Проявлениями диабета являются:

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

252 Вилочковая железа (тимус) секретирует:

- тироксин
 адреналин
 тироксин
 тимозины
 инсулин

253 Паращитовидные железы секретируют:

- глюкагон
 инсулин
 тиреотропный гормон
 паратгормон
 адреналин

254 Тироксин контролирует в организме:

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

255 В щитовидной железе вырабатываются следующие йодсодержащие гормоны

- глюкагон
 адреналин
 тирозин
 диодтирозин и тироксин
 инсулин

256 Признаками гипертиреоза являются:

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

257 Кровь, оттекающая от желудочно-кишечного тракта, поступает в печень по:

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

258 Какова в норме температура печени

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

259 Что выделяют железы внутренней секреции для воздействия на обмен веществ в организме

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

260 Мужскими половыми гормонами являются

- синестерол
- эстрогены
- прогестероны
- андрогены
- тестостерон

261 Недостаточный синтез инсулина и избыточный $\neg$ глюкагона является причиной развития

- атеросклероз
- анемии
- истощения
- диабета
- ожирения

262 Гормоны поджелудочной железы $\neg$ инсулин и глюкагон $\neg$ регулируют обмен:

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

263 Поджелудочная железа обладает:

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

264 Участвуют в свертывании крови:

- эритроцит
- глобулин
- гемоглобин

- фибриноген
 альбумин

265 Транспорт кислорода к тканям обеспечивает:

- эритроцит
 альбумин
 гемоглобин
 оксигемоглобин
 лейкоцит

266 Укажите верное определение понятия «кислородный потолок»:

- максимальное количество кислорода, получаемое организмом в результате деятельности сердечно-сосудистой и дыхательной систем в 1 час
 максимальное количество кислорода в составе воздуха при дыхательном акте
 средний объем кислорода, получаемое организмом в результате деятельности сердечно-сосудистой и дыхательной систем в 1 минуту
 максимальное количество кислорода, получаемое организмом в результате деятельности сердечно-сосудистой и дыхательной систем в 1 минуту
 максимальное количество кислорода в составе запасного воздуха

267 Какие химические изменения крови, происходят при напряженной умственной работе: (Укажите верный вариант ответа) содержание неорганического фосфора остается стабильным, содержание

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

268 Причины увеличение расхода кислорода после тяжелой статической работы:

- улучшает артериальное давление
 улучшает питание мышц
 подготавливает мышцы к последующей работе
 расход на окисление продуктов распада, накопленных во время работы
 обеспечивает активный отдых мышц

269 Кислородный потолок:

- максимальное количество кислорода, получаемое организмом в результате деятельности сердечно-сосудистой и дыхательной систем в 1 час
 максимальное количество кислорода в составе воздуха при дыхательном акте
 средний объем кислорода, получаемое организмом в результате деятельности сердечно-сосудистой и дыхательной систем в 1 минуту
 максимальное количество кислорода, получаемое организмом в результате деятельности сердечно-сосудистой и дыхательной систем в 1 минуту
 максимальное количество кислорода в составе запасного воздуха

270 Какие изменения крови могут произойти при напряженной умственной работе:

- содержание неорганического фосфора, холестерина, креатинина и щелочных запасов уменьшаются
 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 и креатинина повышается, щелочные запасы уменьшаются

- содержание неорганического фосфора, холестерина и креатинина уменьшается, щелочные запасы увеличиваются

271 На какой белок плазмы действует ренин

- кальций связывающий белок
 альбумин
 глобулин
 ангиотензиноген
 фибриноген

272 У больного резко повышен уровень гастрина в крови. Для этого состояния характерно:

- гипогликемия
 пониженная кислотность желудочного содержимого
 гипергликемия
 повышенная кислотность желудочного содержимого
 средняя кислотность желудочного содержимого

273 Благодаря чему сохраняется газовый гомеостаз в условиях высокогорья

- понижению сродства гемоглобина к кислороду
 уменьшению частоты дыхания
 повышению частоты дыхания
 увеличению количества эритроцитов и повышению сродства гемоглобина к кислороду
 снижению частоты сокращений сердца

274 Угольная ангидраза находится в:

- плазме и эритроцитах
 лейкоцитах
 плазме
 эритроцитах
 тромбоцитах

275 К клеткам какой части организма относятся эритроциты

- желудка
 печени
 кишечника
 крови
 почек

276 Из каких слоев состоит кровеносное сосуда

- интима, медиа, адвентсия и капилляра
 медиа, капилляры, адвентсия
 интима и медиа
 интима, медиа, адвентсия
 плазмы, капилляры, адвентсия

277 Что такое большое кровообращение

- поток артериальной крови от сердца к легким
 поток артериальной крови от сердца к желудку
 поток артериальной крови от сердца к почкам и обратно
 поток артериальной крови от сердца к органам и венозной крови от органов сердцу
 поток артериальной крови от сердца к кишкам

278 Что такое малое кровообращение

- поток венозной крови от сердца к печени и обратно
- reseptorla
- поток венозной крови от сердца к желудку и обратно
- поток венозной крови от сердца к кишкам и обратно
- поток венозной крови от сердца к легким и обратно

279 Изменение количества лейкоцитов и лимфоцитов при тяжелой мышечной работе:

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

280 Какие нарушения считаются основными при воздействии вибрации

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

281 Химические изменения крови, происходящие при напряженной умственной работе:

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

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

- кислород – 48, углекислый газ – 40
- кислород – 100, углекислый газ – 40
- кислород – 96, углекислый газ – 39
- кислород – 40, углекислый газ – 46
- кислород – 20, углекислый газ – 60

283 Какие факторы препятствуют процессу фильтрации

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

284 Кислородный запрос

- количество кислорода в составе остаточного воздуха
- количество кислорода, необходимое для окисления продуктов распада в 1 минуту
- 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

285 Каким должно быть в среднем минимальное кровяное давление у человека

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

286 На сколько групп делится кровь

- 5.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0
- 1.0

287 Какую функцию в основном выполняет сердце

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

288 Какой из признаков не вызывает малокровие.

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

289 Какой пигмент придает крови красный цвет

- миоглобин
- лейкоцит
- тромбин
- гемоглобин
- актин

290 Липаза образуется в:

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

291 Пепсин образуется в :

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

292 Пептидазы образуются в :

- пищеводе и глотке
- ротовой полости
- желудке и пищеводе

- тонком кишечнике и желудке
- толстом кишечнике

293 Расщепление сахарозы происходит в:

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

294 Слюна состоит из:

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

295 Какой путь поступления ядов в организм считается сравнительно менее опасным

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

296 Укажите правильную последовательность по приоритетности расположения путей поступления в организм токсических веществ:

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

297 Что не входит в состав каловых масс

- нерастворимые соли, бактерии
- , колл стерко агеныбилин
- растительная клетчатка, кератины,
- Пепсин, гастроксин
- слизь, отмершие эпителиальные клетки, холестерин

298 Секрецию пищеварительных ферментов тормозит гормон:

- ацетихолин
- альдостерон
- инсулин
- адреналин
- гормон роста

299 На кишечную фазу желудочной секреции в основном влияют:

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

300 Какова основная роль гормона пищеварительного тракта гастрин

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

301 Какие виды двигательной активности характерны для желудка

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

302 Какие вещества всасываются в пищеварительном тракте активным транспортом

- вода
- соли
- аскорбиновая кислота
- аминокислоты
- жиры

303 Какой из видов движения не наблюдается в перистальтике желудка

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

304 При удалении желудка анемия развивается вследствие нарушения всасывания:

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

305 Секрецию желчи в ответ на попадание кислой пищи в двенадцатиперстную кишку уменьшает:

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

306 Основными гуморальными факторами, регулирующими деятельность ЖКТ, являются:

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

307 Чему равен в норме рН желудочного сока натощак

- 0,1-0,5

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

308 Когда происходит активация антидиуретического механизма

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

309 Сколько литров желудочного сока выделяется у взрослого человека в сутки

- 30 л
- 10 л
- 0,3 л
- 2,5 л
- 5л

310 Инактивация соляной кислоты и пепсина в двенадцатиперстной кишке происходит под влиянием

- трипсина
- энтерокиназы
- мукопротеидов
- жёлчи
- химотрипсиногена

311 При каких условиях трипсиноген переходит в трипсин?

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

312 Третий нейрон вкусовой сенсорной системы локализуется в

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

313 Рефлекторная дуга акта жевания замыкается на уровне:

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

314 Тип пищеварения у человека, осуществляемый с помощью ферментов, синтезированных микроорганизмами пищеварительного тракта, называется:

- смешанным
- внутриклеточным
- аутолитическим

- симбионтным
- собственным

315 Стимулируют выделение сока поджелудочной железы:

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

316 Сок поджелудочной железы состоит из:

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

317 Лактоза молока расщепляется в :

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

318 Торможение желудочной секреции вызывает:

- алкоголь в небольшом количестве
- напитки, содержащие CO₂
- кофе
- плохо пережеванная пища
- отрубной хлеб

319 Слабые раздражители желудочной секреции :

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

320 Сильными стимуляторами желудочной секреции являются

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

321 Эмульгированные жиры находятся в следующих продуктах:

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

322 Температура, обеспечивающая оптимальное восприятие вкуса горячих блюд и напитков, (С):

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

323 Какие факторы проталкивают и облегчают движение по пищеводу пищи во

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

324 Укажите процессы, происходящие в организме при использовании бани для купания:

- ослабление кожного дыхания и обмена веществ
- уменьшение мышечного тонуса, увеличение активности потовых и сальных желез
- увеличение потери жидкости организма, ослабление обмена веществ в организме
- нормализация кровяного давления, увеличение активности потовых и сальных желез
- увеличение активности потовых и сальных желез, ослабление кожного дыхания

325 Основные принципы закаливания организма

- зимой и весной, в одно и тоже время дня, коллективность
- постепенность, последовательность, комплексность и индивидуальность
- летом и осенью, комплексность и индивидуальность
- зимой и весной, постепенность, последовательность
- зимой и весной, в одно и тоже время дня

326 Что понимается под закаливанием организма:

- повышение сопротивляемости организма к инфекционным заболеваниям
- повышение сопротивляемости организма изменениям температуры воздуха, воды и солнечной радиации
- повышение сопротивляемости организма изменениям температуры воздуха и воды
- повышение сопротивляемости организма изменениям температуры воздуха, воды и химических факторов окружающей среды
- повышение сопротивляемости организма к неблагоприятным изменениям физических, химических и биологических факторов окружающей среды

327 Какие пищевые вещества не дают организму энергию

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

328 Как изменяется потребность человека в энергии, в зависимости от увеличения группы интенсивности труда

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

329 Каков среднесуточный расход энергии взрослого человека в зависимости от пола и возраста, ккал

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

330 Энергетическая ценность завтрака при трехразовом питании составляет, (%):

- 50.0
- 10.0
- 40.0
- 25.0
- 15.0

331 Энергетическая ценность рациона на Севере повышается за счет:

- молочных продуктов
- жиров
- белков
- углеводов
- витаминов

332 Профессия, относящиеся к V группе интенсивности труда (особо тяжелый физический труд):

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

333 Профессии, относящиеся к IV группе интенсивности труда (тяжелый физический труд):

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

334 Профессия, относящиеся к III группе интенсивности труда (средний по тяжести труд):

- тренеры
- Врачи -хирурги
- повара
- воспитатели
- металлурги

335 Профессия, относящиеся ко II группе интенсивности труда (легкий физический труд)

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

336 Профессия, относящиеся к I группе интенсивности труда (умственный труд):

- работники связи
- строители
- медсестры

- продавцы промышленных товаров
- педагоги

337 Источником энергии в пище являются:

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

338 Пустыми" являются калории:

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

339 Повышение ВОО наблюдается при

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

340 ВОО снижается у:

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

341 Возраст, когда наблюдается снижение интенсивности обмена веществ:

- детство
- старость
- пожилой
- юность
- зрелость

342 Возраст, когда устанавливается равновесие в обмене веществ

- юность
- зрелость
- детство
- подростковый
- старость

343 энергия, затрачиваемая на работу внутренних органов и теплообмена называется

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

344 Основными единицами измерения энергии человека считаются

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

345 Какой путь поступления ядов в организм считается сравнительно менее опасным

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

346 Какие из перечисленных гормонов способствуют гликогенолизу

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

347 Какие гормоны синтезируются в аденогипофизе

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

348 Вследствие чего происходит увеличение теплоотдачи

- ослабления легочного дыхания
- уменьшения потоотделения
- сужения поверхностных сосудов
- расширения поверхностных сосудов, увеличения потоотделения и увеличения легочного дыхания
- пилomotorной реакции

349 В чем заключается метод непрямой калориметрии

- в определении энергетических затрат организма по количеству выделенного углекислого газа
- в определении энергозатрат организма по количеству выделенного тепла
- в определении энергетических затрат организма по количеству потребленного кислорода
- в определении энергетических затрат организма по количеству потребленного кислорода и выделенного CO₂
- в определении энергозатрат организма по количеству потребленного тепла

350 Для каких питательных веществ физическая калорическая ценность больше физиологической

- белков, жиров, углеводов
- жиров
- жиров и углеводов
- белков
- углеводов

351 Вследствие чего происходит уменьшение теплоотдачи

- усиление основного обмена

- расширения поверхностных сосудов
- увеличения легочного дыхания
- сужения поверхностных сосудов, пиломоторной реакции
- увеличения потоотделения

352 В чем заключается метод прямой калориметрии

- в определении энергетических затрат организма по количеству потребленного кислорода
- в определении энергетических затрат организма по количеству потребленного кислорода и выделенного CO₂
- в определении энергозатрат организма по количеству потребленного тепла
- в определении энергозатрат организма по количеству выделенного тепла
- в определении энергетических затрат организма по количеству выделенного углекислого газа

353 Согласно правилу поверхности затраты энергии человеком пропорциональны его

- возрасту
- росту
- массе тела
- величине поверхности тела
- полу

354 Что отражает усвояемость питательных веществ пищи

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

355 Где в организме образуется наибольшая доля тепла

- в костной ткани, печени
- в сердце, почках
- в спинном и головном мозге
- в спинном и головном мозге
- в мышцах, печени, почках

356 Как обеспечивается в организме процесс теплообразования

- перераспределением тепла
- излучением, конвекцией, проведением, испарением
- понижением содержания кислорода, повышением содержания углекислого газа в крови
- клеточным дыханием, распадом АТФ
- понижением содержания кислорода и углекислого газа в крови

357 Как называется количество тепла, выделяемое при сгорании 1г пищевого вещества в бомбе Бергло

- дыхательным коэффициентом
- физиологической калорической ценностью
- калорическим эквивалентом кислорода
- физической калорической ценностью
- калорическим эквивалентом углекислого газа

358 Как обеспечивается в организме процесс теплоотдачи

- распадом АТФ
- повышением содержания кислорода и углекислого газа в крови
- клеточным дыханием

- излучением, конвекцией, проведением, испарением
- понижением содержания кислорода и углекислого газа в крови

359 Гигиеническое значение кожи

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

360 Энергетическая ценность ужина при трехразовом питании составляет, (%):

- 45.0
- 75.0
- 50.0
- 25.0
- 30.0

361 Энергетическая ценность обеда при трехразовом питании составляет,

- 70.0
- 80.0
- 25.0
- 50.0
- 45.0

362 Энергетическая ценность рациона на юге снижается за счет:

- витаминов
- углеводов
- белков
- жиров
- минеральных веществ

363 Энергетические траты V группы интенсивности труда (мужчины), (ккал):

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

364 Энергетические траты IV группы интенсивности труда (мужчины), (ккал)

- 4100.0
- 2900.0
- 2500.0
- 3700.0
- 3900.0

365 Энергетические траты IV группы интенсивности труда (женщины), (ккал):

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

366 Энергетические траты III группы интенсивности труда (мужчины), (ккал)

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

367 Энергетические траты III группы интенсивности труда (женщины), (ккал):

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

368 Энергетические траты II группы интенсивности труда (мужчины), (ккал)

- 2750--3000
- 3200.0
- 3000.0
- 2200--2500
- 3600.0

369 Энергетические траты II группы интенсивности труда (женщины), (ккал):

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

370 Энергетические траты I группы интенсивности труда (мужчины), (ккал):

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

371 Энергетические траты I группы интенсивности труда (женщины), (ккал):

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

372 Самый максимальный термогенез (СДДП) вызывают:

- минеральные вещества
- углеводы
- жиры
- белки
- витамины

373 Пищевой термогенез (СДДП) при смешанном питании равен, (%):

- 25.0

- 50.0
- 2.0
- 10.0
- 30.0

374 Какие из перечисленных факторов понижает ВОО

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

375 Какие из перечисленных факторов повышают ВОО

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

376 Величина основного обмена у женщин равна скольким ккал/на кг веса в час

- 3.0
- 2.0
- 1.2
- 0.9
- 1.5

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

- 5.0
- 3.0
- 2.0
- 1.0
- 4.0

378 ВОО зависит от:

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

379 Общие энергозатраты взрослого человека складываются

- основного обмена
- умственной деятельности
- водно-солевого баланса
- Физической активности и основного обмена
- поддержание температуры тела

380 Биологическое окисление пищевых веществ сопровождается выделением:

- биогенов
- антигенов
- адаптогенов
- энергии

- аминокислот

381 Укажите вариант правильного размещения углеводов с их источниками

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

382 Чем объясняется низкий процент усваивания продуктов растительного происхождения:

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

383 Какой железой осуществляется регуляция уровня "сахара крови" в организме

- надпочечной железой
 вилочковой железой
 щитовидной железой
 поджелудочной железой
 паращитовидной железой

384 Избыточное потребление сахара приводит к :

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

385 Среднесуточная потребность человека в углеводах составляет, (г):

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

386 Неумеренное потребление сахара у детей вызывает:

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

387 Определите правильный вариант наличия углеводов в указанных продуктах

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

388 Неусвояемыми углеводами являются:

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

389 Усвояемыми полисахаридами являются:

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

390 Сколько ккал образуется при окислении 1 г углеводов в организме

- 7.0
- 3.0
- 9.0
- 4.0
- 5.0

391 Продуктами гидролиза полисахаридов в организме являются:

- глюкоза
- фруктоза
- пектин
- крахмал
- лактоза

392 Чему равна суточная потребность человека среднего возраста в углеводах

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

393 Какую функцию преимущественно выполняют углеводы

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

394 За счет углеводов пищи обеспечивается общая энергетическая потребность организма, (%):

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

395 В каких случаях возможно увеличение суточной нормы белка

- в туристических поездках
- при повышенном потоотделении организмом
- в условиях высоких температур

- после хирургических вмешательств
- при хроническом голодании

396 Укажите правильный вариант белков молока

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

397 Укажите правильный вариант белков мяса

- миозин, ихтулин глобулин-X
- глобулин -X, миозин, альбумин
- актин, ихтулин, альбумин
- миозин, актин, глобулин-X
- миозин, ихтулин, альбумин

398 Продукты, содержащие наибольшее количество белка животного происхождения

- сливочное масло
- молоко
- баранина
- сыр
- говядина

399 Укажите правильный вариант белков рыбы

- ихтулин, глобулин-X
- альбумин, ихтулин
- ихтулин, миозин
- альбумин, актин
- глобулин -X миозин

400 Укажите вариант, отражающий приоритетные пути выведения токсических веществ из организма

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

401 Сущность количественных изменений, происходящих в организме при питании

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

402 Какой гормон оказывает преимущественное действие на белковый обмен

- альдостерон
- антидиуретический
- адреналин
- тироксин
- инсулин

403 Белки в желудочно-кишечном тракте расщепляются до:

- глицерина и жирных кислот
- альбумоз и пептонов
- углекислого газа, воды, азотистых соединений
- аминокислот
- углекислого газа и воды

404 Какую функцию преимущественно выполняют белки

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

405 Предварительное замачивание круп приводит к:

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

406 Биологическую ценность белка хлеба можно повысить добавлением:

- тмина
- растительного масла
- отрубей
- обрат
- крапивы

407 Отрицательный азотистый баланс наблюдается:

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

408 Положительный азотистый баланс наблюдается:

- при недостатке витаминов
- при истощении организма
- при недостатке белка в питании
- в период интенсивного роста детей
- при физических перегрузках

409 Повышение биологической ценности белка возможно путем:

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

410 Незаменимыми аминокислотами являются:

- сирилин и пролин

- аспарагин и метионин
- глутамин и сирийн
- триптофан, лизин
- цистин и лизин

411 Пептиды гидролизуются в:

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

412 Средняя суточная норма белка для взрослых людей

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

413 Наиболее правильный вариант, отражающий пластическую функцию белков

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

414 Каков рН желудочного сока в присутствии белковой пищи

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

415 Основным источником белка животного происхождения является:

- курица
- молоко
- мясо
- рыба
- яйцо

416 Улучшают усвояемость белка пищи следующие факторы:

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

417 Избыточное содержание белков в рационе приводит к:

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

- сахарному диабету

418 Потребность в белке повышается :

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

419 Белка животного происхождения в суточном рационе должно быть не менее (%):

- 45-→ 50
 70,0-→100,0
 25,0-→30,0
 50,0-→60,0
 15- → 20

420 Полноценные белки находятся в следующих продуктах:

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

421 Наиболее близкими к стандарту сбалансированности незаменимых аминокислот являются:

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

422 О биологической ценности белка можно судить по:

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

423 Изучение биологической ценности белков осуществляется следующими методами:

- только химическими
 эмпирическими
 техническими
 биологическими и химическими
 позитивными

424 Белок состоит из следующих химических элементов:

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

425 Для приготовления лечебно-профилактических рационов применяют следующий способ тепловой обработки:

- водорода и азота
- жаренье на гриле
- жаренье основным способом
- варка на пару
- жаренье во фритюре

426 Какое значение имеет внешняя оболочка зерна

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

427 Какое количество белка должно поступать в организм для обеспечения только азотистого баланса

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

428 Сущность пластической функции белков в организме

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

429 По происхождению, какие белки считаются полноценными

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

430 Что составляет основу определения нормы белков

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

431 Сколько существует заменимых аминокислот

- 5.0
- 20.0
- 10.0
- 12.0
- 30.0

432 Расщепление нуклеиновых кислот в желудочно-кишечном тракте происходит

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

433 Сколько аминокислот входит в состав поступающих с пищей белков

- 50.0
- 100.0
- 60.0
- 20.0
- 40.0

434 Каким путем реабсорбируются белки

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

435 Укажите верный вариант состояний, при которых назначается рацион с пониженной энергетической ценностью

- в стадии выздоровления инфекционных больных, при чрезвычайно высокой энергопотери
- при снижающемся режиме питания, при отсутствии аппетита у больного
- по желанию больного, в условиях жаркой погоды
- при снижающемся режиме питания, при ожирении
- при ожирении, при отсутствии аппетита у больного

436 Какие основные факторы, приводят к возникновению горной болезни: уменьшение парциального давления кислорода, повышение парциального

- нехватка кислорода, низкое атмосферное давление
- давления азота
- низкое давление и высокая влажность
- нехватка кислорода и ультрафиолетового излучения
- нехватка кислорода, большое количество окиси углерода

437 Укажите наиболее опасный эффект инфракрасного излучения в условиях производства

- гонадотропный эффект
- катаракта
- канцерогенный эффект
- развитие атеросклеротических изменений
- тератогенное

438 Укажите специфическое действие, которое способны оказывать на организм работающих биологические факторы:

- гонадотропное
- тератогенное
- канцерогенное
- аллергенное
- фиброгенное

439 В какой части уха происходят дегенеративные изменения при длительном воздействии шума:

- в ушном переходе
- в кортиевом органе
- во внутреннем ухе
- в барабанной перепонке
- в жидкости улитки

440 Укажите наиболее верную частоту купания здорового человека:

- не менее 2-х раз в неделю
- не менее 1 раза в неделю
- не менее 3-х раз в неделю
- не менее 2-х раз в месяц
- не менее 4-х раз в неделю

441 Рентгенологическое исследование представляет опасность

- электромагнитное излучение
- внутреннего и внешнего облучения
- внутреннего облучения
- внешнего облучения
- слепящее действие рентгеновского пучка

442 Соматические (детерминированные) эффекты воздействия ионизирующих излучений на организм

- опухоли, лейкозы
- гонадотоксический, эмбриотоксический
- острая и хроническая лучевая болезнь, ожоги, половая стерильность
- мутагенный и тератогенный
- наследственные болезни, уродства

443 К составным элементам личной гигиены относятся. Выберите правильный вариант

- индивидуального питания
- гигиена тела, гигиена леч.-проф. Учреждений
- гигиена одежды, коммунальная гигиена
- гигиена физического труда, общественная гигиена, гигиена детей и подростков гигиена одежды, гигиена воды и водопотребления
- гигиена тела и полости рта, гигиена умственного труда, гигиена

444 Укажите основные закаливающие факторы закаливания организма:

- воздух, вода, Солнечная радиация, благоприятные бытовые условия
- горячий и холодный воздух, Солнечная радиация, рациональное питание
- горячий и холодный воздух, вода, рациональное питание, чистый атмосферный воздух
- воздух, вода, Солнечная радиация
- рациональное питание, чистый атмосферный воздух, прогулки

445 Определение сочетанного воздействия производственных факторов на человека:

- прерывистое воздействие на организм нескольких ядов одним путем в условиях производства
- одновременное действие на организм нескольких токсических веществ и других неблагоприятных производственных факторов
- действие нескольких токсических веществ при одновременном или последовательном поступления в организм разными путями
- действие нескольких токсических веществ при одновременном или последовательном поступления в организм одним путем
- прерывистое воздействие на организм одного яда одним путем в условиях производства

446 Укажите, в каких органах происходят дегенеративные изменения при действии хлорированных углеводов

- в слизистых оболочках
- в ногтях
- в паренхиматозных органах
- в костной ткани
- в пищеварительных путях

447 Основные особенности радиоактивных пылей, определяющие характер их действие на организм

- ионизирующая способность
- растворимость
- вес аэрозолей
- размеры частиц
- период полураспада

448 Группы физического труда в зависимости от расходуемой энергии:

- легкий, средней тяжести, I степени очень тяжелый, II степени очень тяжелый
- легкий, средней тяжести, тяжелый, очень тяжелый
- легкий, не тяжелый, средней тяжести, очень тяжелый
- легкий, I степени тяжести, II степени тяжести, очень тяжелый
- очень легкий, легкий, средней тяжести, очень тяжелый

449 В каких органах и тканях выборочно происходит нагревание при облучении электромагнитными волнами:

- желудок, поджелудочная железа, надпочечники
- головной мозг, печень, кишечник
- кровь, лимфа, клеточная жидкость
- кожа, кости, почки
- хрусталик, яички, яичники

450 При каких заболеваниях назначается рацион с пониженной энергетической ценностью

- по желанию больного, в условиях жаркой погоды
- при щадящем режиме питания, при отсутствии аппетита у больного
- при щадящем режиме питания, при ожирении
- в стадии выздоровления инфекционных больных, при чрезвычайно высокой энергопотери
- при ожирении, при отсутствии аппетита у больного

451 Основные факторы, способствующие возникновению горной болезни:

- уменьшение парциального давления кислорода, повышение парциального давления азота
- нехватка кислорода, низкое атмосферное давление
- нехватка кислорода, большое количество окиси углерода
- нехватка кислорода и ультрафиолетового излучения
- низкое давление и высокая влажность

452 Наиболее опасный эффект инфракрасного излучения в условиях производства

- давления азота
- катаракта
- канцерогенный эффект
- гонадотропный эффект
- развитие атеросклеротических изменений

453 Биологические факторы способны оказывать на организм работающих специфическое действие:

- в ушном переходе
- аллергенное

- канцерогенное
- гонадотропное
- тератогенное

454 Укажите, в каком органе происходят дегенеративные изменения при длительном воздействии шума:

- в жидкости улитки
- в кортиевоом органе
- в ушном переходе
- во внутреннем ухе
- в барабанной перепонке

455 Частота купания здорового человека

- не менее 3-х раз в неделю
- не менее 1 раза в неделю
- не менее 1 раза в месяц
- не менее 2-х раз в неделю
- не менее 2-х раз в месяц

456 Правильный вариант физиометрических показателей

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

457 Сущность переутомления:

- патологическое состояние, сопровождающееся сильным возбуждением центральной нервной системы
- высокий уровень утомления, уменьшает сопротивляемость организма к физическим факторам окружающей среды
- регулирует сопротивляемость организма к вредным факторам окружающей среды
- сильное торможение, происходящее в коре головного мозга
- высокий уровень утомления и патологического состояния, уменьшает сопротивляемость организма к воздействию вредных факторов окружающей среды

458 Системы организма, в которых возникают изменения при длительном воздействии шума

- мочеполовая система
- дыхательная система
- орган слуха, нервная, сердечно-сосудистая и пищеварительная системы
- опорно-двигательный аппарат
- эндокринная система

459 Какие ценности характеризуют качество пищевых продуктов

- индивидуальный метод, хронометражный метод
- прямая калориметрия, хронометражный метод
- объективный метод, субъективный метод
- табличный метод, расчетный метод
- точный метод, технический метод, математический метод

460 Укажите правильный вариант пищевых веществ, обеспечивающих организм энергией

- углеводы, витамины, фосфолипиды
- углеводы, жиры, белки
- витамины, белки, экстрактивные вещества, жиры

- жиры, белки, биоэлементы, лецитины
- жиры, минеральные вещества, белки

461 Укажите правильную последовательность пищевых веществ по энергетической ценности

- белки, жиры < углеводы
- белки, витамины < углеводы < жиры
- белки, жиры < витамины < углеводы
- углеводы, жиры < белки
- белки, углеводы < жиры

462 Какая группа продуктов обеспечивает в организме преимущественно энергетическую функцию

- хлебобулочные изделия, макаронные изделия и крупы, мясо и мясопродукты
- хлебобулочные изделия, сахариды, рыба и рыбопродукты
- мясо и мясопродукты, макаронные изделия и крупы, овощи
- макаронные изделия и крупы, хлебобулочные изделия, молоко и молочные продукты
- хлебобулочные изделия, макаронные изделия и крупы, жиры

463 Как определяется энергия, связанная с специфически динамическим действием пищи

- 25% от суммы суточной энергии, затрачиваемой на основной обмен
- до 20–25% от суточной энергии
- до 10–15% от энергии, затрачиваемой на основной обмен
- до 10–15% от суточной энергии
- до 5–8% от энергии, затрачиваемой на основной обмен

464 Вследствие чего температура тела возвращается к норме при увеличении температуры внутренних органов

- сужения поверхностных сосудов
- расширения поверхностных сосудов, увеличения работы потовых желез
- повышения терморегуляционного тонуса и мышечной дрожи
- увеличения окисления бурого жира, уменьшения потоотделения
- изменения содержания кислорода и углекислого газа в крови

465 Что относится к механизмам химической терморегуляции

- уменьшение основного обмена
- усиление метаболизма, мышечная дрожь, специфически-динамическое действие пищи
- радиация
- конвекция
- испарение

466 Какой центр находится в переднем отделе гипоталамуса

- теплоизлучение
- физической терморегуляции
- сна и пробуждения
- химической терморегуляции жажды
- голода и насыщения

467 На какие процессы влияет увеличение интенсивности обмена веществ в клетках организма

- дыхания
- теплообразование
- конвекцию
- испарение
- теплоизлучение

468 Категории лиц, нуждающиеся в постоянном потреблении витамина D:

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

469 Частичная недостаточность в организме какого-либо витамина является причиной:

- гиповитаминоза
- куриной слепоты
- авитаминоза
- гипервитаминоза
- скорбута

470 Полное отсутствие в организме какого-либо витамина является причиной

- авитаминоза
- рахита
- гиповитаминоза
- гипервитаминоза
- куриной слепоты

471 Какие жиры больше используются в диетическом питании

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

472 Какую функцию преимущественно выполняют жиры

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

473 Сколько процентов массы тела в норме составляют жиры

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

474 Жиры в 12-перстной кишке эмульгирует:

- слизь
- желчь
- липаза
- нуклеаза
- эластаза

475 Из каких компонентов при отсутствии жиров в пище может происходить синтез жиров

- из клетчатки

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

476 Чему равна суточная потребность человека среднего возраста в жирах

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

477 Синтез триглицеридов в организме из пищевых жиров происходит в:

- желудке
- стенке толстого кишечника
- стенке тонкого кишечника
- печени
- почках

478 Среднесуточная потребность в жирах составляет, (г):

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

479 Незаменимым компонентом жиров являются:

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

480 Насыщенными жирными кислотами являются:

- линолевая
- стеариновая
- арахидоновая
- олеиновая
- эйкозапентаеновая

481 Ненасыщенными жирными кислотами являются

- синтезируются
- линоленовая и арахидоновая
- пальмитиновая
- капроновая
- стеариновая

482 Эссенциальные жирные кислоты в организме человека:

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

- синтезируются

483 Оптимальный уровень холестерина в организме обеспечивают следующие вещества:

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

484 Стерины жиров представлены:

- холестерином
 холином
 холестерином
 лецитином
 восками

485 В составе лецитина имеются:

- гликогеном
 ненасыщенные жирные кислоты и фосфор
 липаза
 кальций
 глицерин

486 Фосфатиды жиров представлены:

- глицерином
 лецитином
 клетчаткой
 гликогеном
 холестерином

487 Транспорт жирных кислот через кишечную стенку происходит в виде комплексов с:

- витаминами
 желчными кислотами
 белками
 углеводами
 минеральные веществами

488 Факторы, обеспечивающие эмульгирование жиров:

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

489 Продуктами гидролиза жиров в организме являются:

- гликоген
 глицерин и жирные кислоты
 аминокислоты
 моносахариды
 микроэлементы

490 За счет жиров пищи обеспечивается общая энергетическая потребность организма (%):

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

491 В каких тканях жиры не играют пластическую роль

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

492 Усвояемость жира улучшают следующие факторы:

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

493 Источником ненасыщенных жирных кислот являются:

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

494 Избыточное потребление жиров приводит к:

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

495 Недостаточное потребление жиров в организме приводит к:

- ухудшению усвояемости витаминов
- ухудшению усвоения нутриентов пищи
- ожирению
- развитию атеросклероза
- образованию антител

496 Холестерин в организме обеспечивает:

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

497 Лецитином богаты:

- макаронные изделия
- картофель
- абрикосы

- нерафинированные растительные масла
- молоко

498 Желчи свойственн следующие функции:

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

499 Функции резервного жира в организме человека:

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

500 Нормальное содержание жира в человеческом организме должно быть не более (%):

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

501 Калорический коэффициент жиров $\approx$...ккал.+

- 10.0
- 12.0
- 7.0
- 9.0
- 15.0

502 Жироподобными веществами являются:

- пектин
- гликоген
- глицерин
- стерины и фосфолипиды
- галактоза

503 Какой дисахарид играет важную роль в питании детей

- галактоза
- глюкоза
- фруктоза
- лактоза
- гликоген

504 Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов для лиц, занятых умственным трудом, составляет:

- 0.04238657407407407
- 0.04241898148148148
- 1 : 1 : 4
- 0.04176851851851852
- 0.04243055555555555

505 Для лиц, занятых тяжелым физическим трудом, оптимальное соотношение белков, жиров углеводов составляет:

- 0.042424768518518514
- 0.042430555555555555
- 0.0424074074074074
- 0.04238657407407407
- 0.042395833333333334

506 Оптимальное соотношение белков, жиров углеводов в рационе составляет:

- 0.042395833333333334
- 0.04241898148148148
- 0.04238425925925926
- 0.0424074074074074
- 0.043101851851851856

507 В состав ключевых ферментов, участвующих в окислении углеводов, входят:

- витамин E
- витамин C
- витамин A
- витамин PP и B1
- витамин D

508 Правильный вариант водорастворимых витаминов.

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

509 Правильный вариант жирорастворимых витаминов

- витамины K, D, C, группы B
- витамины PP, K, D, никотиновая кислота
- витамины A, D, E, K
- витамины C, группы B, PP, никотиновая кислота
- витамины группы B, C, токоферол, кальциферол

510 Для обеспечения пищевых рационов витаминами необходимо соблюдать следующие условия:

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

511 Для сохранения витаминов очищенные овощи следует хранить

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

512 Для сохранения витаминов готовые горячие овощные блюда хранят не более...

- 5.0
- 1.0
- 2.0
- 3.0
- 4.0

513 Для сохранения витаминов при варке овощей их следует помещать в воду

- теплую
- кипящую
- холодную
- горячую
- дистиллирован

514 Какая болезнь происходит при нехватке витамин С в организме

- скорбут
- куриная слепота
- рахит
- бери-бери
- базедов

515 Какие витамины являются фактором роста детей

- В2, Р
- Е, С
- К, U
- Ф, В1
- А, Д

516 Какая болезнь происходит при нехватке витамин А в

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

517 Укажите витамины, растворимые в воде:

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

518 Источником тиамина (В1) являются:

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

519 Источником кальциферола (D) являются:

- манная крупа
- икра рыб
- морковь

- свинина жирная
- фрукты

520 Источником витамина К (филлохинона) являются:

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

521 Витамин С (аскорбиновая кислота) содержится в:

- пивных дрожжах
- смородине
- твороге
- молоке
- яйцах

522 Витамин Е (токоферол) содержится в:

- вишне
- сливках
- хлебе
- пшеничных отрубях
- яйце

523 Витамин А (ретинол) содержится в :

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

524 Условия, способствующие проявлению свойств антивитаминов:

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

525 Продукты, содержащие вещества с антивитаминой активностью тиамину:

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

526 Основная биологическая роль витамина С заключается в :

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

527 Минеральные вещества необходимы для:

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

528 К минеральным элементам кислотного действия относятся

- сера
- магний
- калий
- фосфор
- хлор

529 Минеральные элементы щелочного действия — это:

- железо
- фосфор
- хлор
- магний
- сера

530 Избыточное потребление поваренной соли приводит к:

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

531 В мясе рыбы каких витаминов больше

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

532 Какая энергетическая ценность

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

533 В каких продуктах наибольшее содержание витамина D

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

534 Какую функцию выполняет витамин Д3, образующийся в почках

- регулирует общий и почечный кровоток и реабсорбцию ионов натрия и воды

- изменяет тонус сосудов
- активирует ангиотензиноген
- стимулирует высвобождение кальция из костей, регулирует реабсорбцию кальция в кишечнике и почках
- стимулирует образование эритроцитов в костном мозге

535 Витамин К участвует в синтезе:

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

536 Какие витамины синтезируют бактерии в толстом кишечнике

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

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

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

538 К биофлавоноидам — производным флавонола — относятся:

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

539 В состав ферментов, катализирующих окисление глюкозы, входят:

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

540 Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине А составляет, (мг):

- 2.5
- 0.8
- 0.3
- 1.5
- 3.0

541 Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине Е составляет, (мг):

- 15--20
- 10--15
- 3--8
- 20--30

35--40

542 Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине В1 составляет, (мг):

- 2.0
- 1.5
- 0.5
- 2.5
- 3.5

543 Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине РР составляет, (мг):]

- 25.0
- 10.0
- 5.0
- 15.0
- 20.0

544 Среднесуточная потребность взрослого человека в витамине С составляет, (мг):

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

545 Отметьте витаминоподобные вещества:

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

546 Отметьте витамины, растворимые в жирах:

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

547 Витамин, являющимся производным стеринном:

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

548 Витамины – "факторы проницаемости" это:

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

549 Роль витамина F в организме:

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

550 Витамины, синтезирующиеся микрофлорой кишечника человека:

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

551 Восстановление пораженной слизистой желудка обеспечивается витамином:

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

552 Сохранность водорастворимых витаминов обеспечивается:

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

553 Избыточное потребление витаминов является причиной:

- ожирания
- гиповитаминоза
- авитаминоза
- гипервитаминоза
- рахита

554 От чего зависит потребность человеческого организма в витаминах :

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

555 Основные свойства жирорастворимых витаминов:

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

556 Основные свойства водорастворимых витаминов:

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

- неустойчивы к действию высоких температур
- устойчивы в кислой среде

557 Правильный вариант водорастворимых витаминов.

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

558 Какими витаминами богат рыбий жир

- витамин А, витамин С
- витамин К, витамин В2
- витамин С, витамин Е
- витамин А, витамин D2
- витамин А, витамин В6

559 Физиологические нормы питания для различных групп населения базируются на концепции питания:

- рационального
- функционального
- эволюционного
- сбалансированного
- комбинаторного

560 Физиологическая потребность в питании зависит от характера:

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

561 Состав пищи должен обеспечивать физиологическую потребность организма в

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

562 Каковы основные аспекты физиологии питания

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

563 Консервирование температурой – это

- стерилизация, применением ультрафиолетовых лучей, копчение
- стерилизация, копчение, охлаждение, высушивание
- копчение, пастеризация, охлаждение, вакуумное консервирование
- стерилизация, пастеризация, охлаждение, замораживание
- копчение, высушивание, вакуумное консервирование

564 Сколько форм санитарного надзора в области санитарной охраны запасов пищевых продуктов

- 8 форм
- 4 формы
- 6 форм
- 2 формы
- 5 форм

565 Какой варианта наиболее правильно отражает режим стерилизации и пастеризации

- пастеризация 63–65°C, стерилизация 90°C
- стерилизация 63–65 или до 90°C, пастеризация 100–120°C
- стерилизация 90°C, пастеризация 105°C
- стерилизация 100–120° С, пастеризация 63–65 или 90°C
- стерилизация 63–65°C, пастеризация 100°C и выше

566 Укажите правильный вариант функций питания

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

567 Укажите основные аспекты физиологии питания

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

568 Укажите правильный вариант консервирования температурой

- стерилизация, применением ультрафиолетовых лучей, копчение
- стерилизация, копчение, охлаждение, высушивание
- копчение, пастеризация, охлаждение, вакуумное консервирование
- стерилизация, пастеризация, охлаждение, замораживание
- копчение, высушивание, вакуумное консервирование

569 По каким признакам классифицируются виды питания

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

570 Выберите правильный вариант факторов, влияющих на усвоение пищи

- химический состав рациона, происхождение пищи, кулинарная обработка продуктов питания, объем пищи, органолептические свойства пищи, разнообразность рациона
- химический состав рациона, калорийность рациона, происхождение пищи, кулинарная обработка продуктов питания, органолептические свойства пищи
- химический состав 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

571 Какой показатель индекса Брока отражает слабое развитие

- 0,6–0,9
- <0,6
- 1.0
- <0,9
- 0.9

572 Укажите основные аспекты физиологии питания

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

573 Выберите правильный вариант, отражающий основные показатели, учитываемые при нормировании пищевых рационов

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

574 Какой из нижеприведенных вариантов отражает предъявляемые требования к рациональному питанию

- питание должно вызывать чувство сытости, не должно отрицательно влиять на здоровье, регулировать сон, полностью удовлетворять энергетические требования, иметь рациональный режим питания
- 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, обеспечивать трудовую деятельность, полностью удовлетворять энергетические требования, не создавать состояние недоедания
- 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

575 Роль химического состава пищи в его усвоении

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

576 Укажите правильный вариант, отражающий соматометрические показатели

- жизненная емкость легких, форма позвоночника сила мышц спины
- вес тела, рост, окружность грудной клетки

- окружность головы, окружность голени, уровень развития мышц верхних и нижних конечностей
- форма легких, состояние полового развития, выносливость мышц руки
- цвет кожи, уровень развития подкожного жирового слоя, сила мышц руки

577 Ассортимент "витаминных" столов предприятий общественного питания включает:

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

578 В ассортимент блюд детских кафе не рекомендуется включать:

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

579 В ужин следует включать блюда из :

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

580 Ужин должен удовлетворять потребность в нутриентах на, (%):

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

581 При четырехкратном приеме пищи первый завтрак должен удовлетворять суточную потребность в нутриентах на, (%):

- 10.0
- 25.0
- 40.0
- 30.0
- 20.0

582 Оптимальный перерыв между приемами пищи, (час.):

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

583 Систематизированный перечень готовых блюд, изделий и напитков с указанием их выхода и стоимости называется

- режим
- меню
- рацион

- перескурант
- норматив

584 Важными условиями приема пищи являются:

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

585 Свойства пищи, влияющие на аппетит:

- калорийные
- химические
- энергетические
- физиологические
- органолептические

586 Из перечисленных свойств пищи выделите органолептические

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

587 На усвояемость пищи не влияет :

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

588 Нормы питания для взрослого населения подразделяются в зависимости от:

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

589 Качественный и количественный состав пищи должен обеспечивать физиологическую потребность организма в:

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

590 Сохранению здоровья, высокой работоспособности человека способствует питание:

- раздельное
- пропорциональное
- рациональное
- сбалансированное
- вегетарианское

591 Состав и количество пищи, употребленное в течение дня, носит название пищевого:

- норматива
- рациона
- меню
- режима
- статуса

592 Правильный вариант основных функций указанных минеральных веществ

- Са–пластическая роль в костной ткани, Fe–роль в кроветворении, К–роль осмотического давления в тканях, Со–роль в кроветворении, J–роль в формировании гормонов
- Са–роль в формировании гормонов, К–роль в кроветворении, Fe–роль осмотического давления в тканях, Со–пластическая роль в костной ткани, J–роль в кроветворении
- Са–роль в кроветворении, Со–пластическая роль в костной ткани
- Са–роль осмотического давления в тканях, Fe–роль в формировании гормонов, К–пластическая роль в костной ткани, Со–роль в кроветворении, J–роль в кроветворении
- Са–роль осмотического давления в тканях, Fe–пластическая роль в костной ткани, К–роль в формировании гормонов, Со–роль в кроветворении, J–роль осмотического давления в тканях

593 Какая из следующих последовательных путей поступления в организм (пищевая цепочка) минеральных веществ не правильна

- почва » вода » растение » животное » человек
- почва » растение » животное » человек
- вода » почва » растение » человек
- почва » растение » вода » человек
- почва » вода » воздух » человек

594 Какое минеральное вещество при малом количестве его в пище вызывает малокровие (анемию)

- стронций (Sr)
- селен (Se)
- кальций (Ca)
- фосфор (P)
- железо (Fe)

595 Какая из следующих групп минеральных веществ полностью отражает кроветворную роль в организме

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

596 Оптимальное соотношение поступления кальция (Ca) и фосфора (P) в суточном рационе

- Ca:P = 1:1,2
- Ca:P = 1:1
- Ca:P = 1,5: 1
- Ca:P = 1:1,5
- Ca:P = 0,5:1

597 Наибольшие минеральные вещества в мясе

- кальций (Ca), натрий (Na)
- медь (Cu), цинк (Zn)
- калий (K), натрий (Na)
- железо (Fe), фосфор (P)

- фосфор (P), цинк (Zn)

598 Какие пищевые вещества считаются

- полисахариды
 витамины
 углеводы, зерновые культуры
 белки
 минеральные вещества

599 Каким путем реабсорбируется глюкоза

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

600 Каким путем реабсорбируется натрий

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

601 В чем заключается основная роль целлюлозы в пищевом рационе

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

602 Какая из следующих групп минеральных веществ полностью отражает пластическую роль в организме

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

603 Минеральные соли и витамины, уменьшающиеся в результате потоотделения из организма:

- Na⁺, K⁺, B₂, D, K
 Na⁺, K⁺, A, D, E
 Na⁺, K⁺, B₁, B₂, A, D
 Na⁺, K⁺, B₁, B₂, C
 Na⁺, K⁺, B₁, D, E

604 Как изменяется количество азота при положительном азотистом балансе

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

605 Среднесуточная потребность в магнии составляет, (мг):

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

606 Препятствуют усвоению железа:

- рутин (витамин Р)
- аскорбиновая кислота
- витамины группы В
- фитин (содержится в зерне)
- ретинол (витамин А)

607 Для усвоения железа необходим:

- глицин
- фитин
- щавелевая кислота
- витамин В12
- танин

608 Железо в организме является составной частью:

- лейкоцита
- амилазы
- пептидазы
- гемоглобина
- тромбоцита

609 На усвоение кальция оказывают влияние его соотношение с:

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

610 Усвоение кальция конкурирует с:

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

611 К пищевым продуктам, источникам минеральных веществ кислотного действия, относят:

- молочные продукты
- овощи
- фрукты
- мясо
- рыба

612 Пищевые продукты, служащие источниками минеральных веществ щелочного действия:

- фрукты

- рыба
- мясо
- молочные продукты
- овощи

613 Укажите правильный вариант состава минеральных веществ желтка яйца

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

614 Для устранения истинной жажды необходимо

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

615 Среднесуточная потребность человека в воде составляет:

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

616 Источником фтора является:

- овощи
- хлеб
- ягоды
- треска
- молоко

617 Биологическая роль фтора связана с его участием в:

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

618 В легкоусвояемой форме железо содержится в:

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

619 При дефиците железа в организме развивается

- истощение организма
- атеросклероз
- рахит
- малокровие

- авитаминоз

620 Железо необходимо для образования крови

- амилазы
 лейкоцита
 эритроцита
 гемоглобина
 тромбоцита

621 Натрий содержится в:

- молоке
 овощах
 орехах
 соленьях
 фруктах

622 Потребление поваренной соли ограничивают при:

- заболевании печени
 сахарном диабете
 холецистите
 заболевании почек
 заболевании сердца

623 Много калия содержится в:

- молоке
 сметане
 хлебе
 изюме
 абрикосе

624 При недостаточном потреблении кальция у детей развивается

- гипervитаминоз
 атеросклероз
 молококровье
 рахит
 авитаминоз

625 Кальций необходим для построения какой ткани:

- сосудистой
 слизистой
 нервной
 костной
 сердечной

626 Рекомендуемый выход холодных закусок, (г):

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

627 Оптимальное соотношение кальция, фосфора, магния:

- 0.042395833333333334
- 1: 1,5 : 0,5
- 0.04237268518518519
- 0.043090277777777776
- 0.04238425925925926

628 Оптимальным соотношением белков, жиров, углеводов в рационе является

- 0.043101851851851856
- 1: 1: 4
- 0.04173032407407407
- 0.042424768518518514
- 0.04241898148148148

629 Выберите верный вариант ответа назначения ухода за зубами:

- замедляет образование налета и зубного камня, изо рта чувствуется приятный запах, улучшает чувствительность зубов
- замедляет образование налета и зубного камня, уменьшает количество микроорганизмов в полости рта, устраняет неприятный запах, обеспечивает эстетичный вид зубов
- уменьшает налет и зубной камень, улучшает кровоснабжение мягких тканей, улучшает чувствительность зубов
- устраняет неприятный запах, уменьшает количество микроорганизмов, меняет цвет корня зубов, уплотняются мягкие ткани, повышается аппетит
- не образуется налет и зубной камень, уменьшает неприятный запах, уплотняются мягкие ткани, зубная эмаль становится тоньше, цвет не меняется

630 Укажите значение ухода за зубами

- замедляет образование налета и зубного камня, изо рта чувствуется приятный запах, улучшает чувствительность зубов
- замедляет образование налета и зубного камня, уменьшает количество микроорганизмов в полости рта, устраняет неприятный запах, обеспечивает эстетичный вид зубов
- уменьшает налет и зубной камень, улучшает кровоснабжение мягких тканей, улучшает чувствительность зубов
- устраняет неприятный запах, уменьшает количество микроорганизмов, меняет цвет корня зубов, уплотняются мягкие ткани, повышается аппетит
- не образуется налет и зубной камень, уменьшает неприятный запах, уплотняются мягкие ткани, зубная эмаль становится тоньше, цвет не меняется

631 Какой из вариантов правильно выражает значение питания

- сохраняет и обеспечивает оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма
- 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
- сохраняет здоровье, оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма, обеспечивает санитарно-бытовые условия
- обеспечивает рост, развитие, здоровье, сохраняет оптимальную трудовую и жизненную деятельность организма

632 Какой из вариантов полностью охватывает продукты питания

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

633 Значимость рационального питания

- повышение сопротивляемости организма на влияние неблагоприятных производственных факторов

- предупреждение развития алиментарных болезней, связанных с недостатком или избытком питания
- предупреждение развития и усиления симптомов неспецифических заболеваний
- обеспечение работоспособности людей
- восстановление гомеостаза и функциональных систем организма в результате заболеваний

634 Какое действие оказывает профилактическое питание на организм

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

635 Укажите правильный вариант видов питания по влиянию на организм

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

636 "Щадящее меню" предполагает использование в питании следующих продуктов:

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

637 Для комплектации завтрака следует выбрать:

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

638 Обед должен удовлетворять потребность в нутриентах на, (%):

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

639 Второй завтрак должен удовлетворять суточную потребность в нутриентах на, (%):

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

640 Биологическая ценность рациона подразумевает сбалансированность:

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

- заменимых аминокислот

641 Здоровое питание — это:

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

642 Оптимизации кулинарных рецептов производится путем подбора соотношений продуктов:

- биогенных
 консервированных
 свежих
 естественных
 синтетических

643 Оптимизация кулинарных рецептов осуществляется по составу

- витаминному
 аминокислотному
 жирнокислотному
 императивному
 моносахаридному

644 При формировании ассортимента кулинарной продукции не учитывается

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

645 Способность пищи создавать чувство насыщения зависит от ее:

- жирности
 состава и объема
 стоимости
 квалиметрии
 пиролиза и количества

646 Пищевое разнообразие рациона достигается за счет расширения:

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