федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Оренбургский государственный медицинский университет»

Министерства здравоохранения Российской Федерации

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ГИГИЕНА ПИТАНИЯ, ОБЩАЯ И ЧАСТНАЯ НУТРИЦИОЛОГИЯ**

по специальности

**32.08.07 ОБЩАЯ ГИГИЕНА**

Является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по специальности 32.08.07 «Общая гигиена», утвержденной ученым советом ФГБОУ ВО ОрГМУ Минздрава России

протокол № 11 от «22» июня 2018 г.

Оренбург

Фонд оценочных средств по дисциплине содержит типовые контрольно-оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, в том числе контроля самостоятельной работы обучающихся, а также для контроля сформированных в процессе изучения дисциплины результатов обучения на промежуточной аттестации в форме зачета.

Контрольно-оценочные материалы текущего контроля успеваемости распределены по темам дисциплины и сопровождаются указанием используемых форм контроля и критериев оценивания. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации соответствуют форме промежуточной аттестации по дисциплине, определенной в учебном плане ОПОП и направлены на проверку сформированности, умений и навыков по каждой компетенции, установленной в рабочей программе дисциплины.

**Практическое занятие 1.** Оценка фактического питания населения.

Вопросы для собеседования:

1. Метод балансовых расчетов
2. Метод бюджетных обследований
3. Весовой метод.
4. Метод анкетно-опросный.

**Практическое занятие 2.** Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека

Вопросы для собеседования:

1. Химическая безопасность пищевых продуктов

2. Проблема загрязнения пищевого сырья химическими чужеродными веществами

3. Классификация чужеродных веществ пищи

4. Применение пестицидов и анализ остаточного количества их в пищевых продуктах

5. Влияние пестицидов на пищевую ценность продовольственного сырья и пищевых продуктов

6. Допустимое содержание нитратов в растительных пищевых продуктах

7. Проблема загрязнения пищевого сырья и продуктов питания токсичными элементами

8. Применение полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

9. Требование к современным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами

**Практическое занятие 3.** Особенности питания детей и подростков.

Вопросы для собеседования:

1. Особенности питания детей до года.
2. Особенности питания детей от года до 7 лет.
3. Особенности питания детей от 7 до 10 лет
4. Особенности питания детей от 10 до 14 лет.
5. Особенности питания подростков

**Практическое занятие 4.** Особенности питания определенных групп населения.

Вопросы для собеседования:

1. Особенности питания беременных и кормящих женщин.
2. Особенности питания пожилых.
3. Особенности питания спортсменов.

**Перечень вопросов к промежуточной аттестации.**

|  |
| --- |
| 1. Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения |
| 1. Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания в организованных коллективах |
| 1. Государственная политика в области питания населения |
| 1. Документация на выдачу бесплатного лечебно-профилактического питания в связи с вредными и особо вредными условиями труда |
| 1. Рационы лечебно-профилактического питания |
| 1. Перечень производств, работа в которых дает право на выдачу бесплатного лечебно-профилактического питания Перечень производств, работа в которых дает право на выдачу бесплатного комплекса витаминных препаратов |
| 1. Научные основы лечебно-профилактического питания |
| 1. Медицинские показания для бесплатной выдачи молока или продуктов его заменяющих Правила бесплатной выдачи молока |
| 1. Диетическое питание в лечебно-профилактических организациях (ЛПО) Значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний Характеристика основных типов диет |
| 1. Гигиенические требования к устройству и оборудованию в диетических столовых и пищеблоках больниц |
| 1. Гигиенические требования к технологическим процессам приготовления диетических блюд |
| 1. Требования к соблюдению санитарного режима в диетических столовых и пищеблоках больниц |
| 1. Химическая безопасность пищевых продуктов. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими веществами как глобальная проблема Классификация чужеродных веществ пищи |
| 1. Система НАССР, ее использование при составлении программ производственного контроля |
| 1. Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением |
| 1. Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов и агрохимикатов, остаточными количествами их в пищевых продуктах |
| 1. Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов животного происхождения, полученных с применением кормовых добавок и стимуляторов роста |
| 1. Гигиенические аспекты применения кормовых добавок при откорме животных |
| 1. Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах |
| 1. Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок |
| 1. Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами |
| 1. Чужеродные вещества, поступающие в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении |

**Критерии оценки собеседования:**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии |
| Неудовлетворительно | Выставляется за бессодержательные ответы на поставленные вопросы, незнание основных понятий, неумение применить знания практически. |
| Удовлетворительно | Выставляется за частично правильные или недостаточно полные ответы на поставленные вопросы, свидетельствующие о существенных недоработках ординатора, за формальные ответы, непонимание вопроса. |
| Хорошо | Выставляется за хорошее усвоение материала; достаточно полные ответы на поставленные вопросы. Однако в усвоении материала и изложении имеются недостатки, не носящие принципиального характера. |
| Отлично | Выставляется за неформальные и осознанные, глубокие, полные ответы на поставленные вопросы (теоретического и практического характера). |

**Вопросы тестового контроля самостоятельной работы:**

1. Для массовой пропаганды рационального питания печатным методом используют:
2. лекции
3. научно-популярные книги, журналы
4. консультации
5. теле- и радиопередачи
6. плакаты, малые формы
7. Для индивидуальной пропаганды рационального питания устным методом используют:
8. лекции
9. научно-практические книги, журналы
10. консультации
11. теле- и радиопередачи
12. плакаты, малые формы
13. Групповая форма медицинской пропаганды наиболее адекватна для контингентов:
14. больные
15. население, имеющее факторы риска
16. здоровые
17. верно 1 и 2
18. верно 1, 2 и 3
19. Для групповой пропаганды рационального питания устным методом используют:
20. лекции
21. научно-практические книги, журналы
22. консультации
23. теле- и радиопередачи
24. плакаты, малые формы
25. Анкетно-опросный метод относится к группе методов изучения:
26. индивидуального питания
27. питания в коллективах
28. социально-экономических основ питания
29. верно 2 и 3
30. верно 1, 2 и 3
31. Метод изучения питания, отличающийся наибольшей трудоемкостью:
32. балансовый
33. бюджетный
34. опросно-весовой
35. весовой
36. анкетный
37. Метод прямой калориметрии применим при определении:

1) расхода энергии на спортивных занятиях

2) расхода энергии на основной обмен

3) энерготрат при различных видах профессиональной работы

4) расхода энергии на умственную работу

5) энерготрат во время сна

1. Взрослое женское население по энерготратам в зависимости от интенсивности труда делится на:
2. 2 группы
3. 3 группы
4. 4 группы
5. 5 групп
6. 6 групп
7. Балансовый метод относится к группе методов изучения:
8. индивидуального питания
9. питания в коллективах
10. социально-экономических основ питания
11. верно 2 и 3
12. верно 1, 2 и 3
13. Метод изучения питания, требующий наибольшей разъяснительной работы среди населения перед обследованием:
14. балансовый
15. бюджетный
16. опросно-весовой
17. весовой
18. анкетный
19. Формулировка, наиболее полно отражающая понятие «статус питания» или «пищевой статус»:
20. состояние фактического питания отдельных групп населения
21. состояние физического развития в зависимости от питания
22. различные варианты режима питания отдельных групп населения
23. состояние здоровья отдельных групп населения в зависимости от питания
24. все вышеперечисленное верно
25. Определение понятия «меню-раскладка»:
26. наименование блюда с указанием его веса
27. наименование блюда и его химический состав
28. наименование блюда, его выход и перечень сырых продуктов с указанием их веса (брутто или нетто)
29. наименование блюда с перечнем входящих продуктов, количества которых представлены в весе – нетто
30. все вышеперечисленное верно
31. Определение понятия выход продукта:
32. вес съедобной части продукта
33. рыночный вес продукта (с отходами)
34. вес продукта после его приготовления
35. верно 1 и 2
36. верно 1, 2 и 3
37. Социально-экономические основы питания изучают:
38. весовым методом
39. анкетным методом
40. опросно-весовым методом
41. бюджетным методом
42. лабораторным методом
43. Для оценки продуктового набора рациона при изучении организации ЛПП на промышленном предприятии используются метод:
44. анализ меню-раскладок
45. анализ заболеваемости рабочих
46. анализ накопительных ведомостей
47. лабораторное исследование блюд
48. все вышеперечисленное верно
49. Выдача рационов лечебно-профилактического питания (ЛПП) производится в виде:
50. горячих завтраков и обедов в обеденный перерыв
51. горячего обеда по окончании работы
52. горячих завтраков и обедов перед началом работы
53. выдаются на дом в виде продуктовых наборов
54. все перечисленное верно
55. Для оценки фактического химического состава рациона при изучении организации ЛПП на промышленном предприятии используется метод:
56. анализ меню-раскладок
57. анализ заболеваемости рабочих
58. анализ накопительных ведомостей
59. лабораторные исследования блюд
60. все перечисленное верно
61. При лабораторном определении энергоценности упрощенном методом необходимо определить и рассчитать:
62. белки-жиры - углеводы - минеральные вещества и витамины
63. углеводы-белки-жиры
64. жиры - минеральные вещества - сухое вещество
65. жиры – белки – углеводы - минеральные вещества и сухое вещество
66. все вышеперечисленное верно
67. Определение понятия «вес продукта – нетто»:
68. вес съедобной части продукта
69. рыночный вес продукта с отходами
70. вес продукта после его приготовления
71. верно 2 и 3
72. все вышеперечисленное верно
73. Схема движения пищи в больнице при децентрализованном пищеблоке:
74. пищеблок – экспедиция – буфет – больной
75. пищеблок – кухня доготовочная – больной
76. пищеблок – кухня доготовочная – буфет – больной
77. верно 1 и 3
78. все вышеперечисленное верно
79. За приготовление пищи и соблюдение технологии в пищеблоке ЛПУ отвечает:
80. диетсестра
81. зам. главного врача по АХЧ
82. буфетчица
83. зав. производством
84. все вышеперечисленное верно
85. Общий заказ на питание больного отделения составляет:
86. диетсестра
87. диетврач
88. дежурный врач
89. лечащий врач
90. старшая медсестра
91. Отметка о прохождении сотрудником пищеблока ЛПУ курса по гигиенической подготовке отражается:
92. в бракеражном журнале
93. в личной медицинской книжке
94. в журнале по контролю за доброкачественностью особоскоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок
95. в журнале «Здоровье»
96. все вышеперечисленное верно
97. Сроки реализации поступающих на пищеблок ЛПУ продуктов отражают:
98. в бракеражном журнале
99. в личной медицинской книжке
100. в журнале по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок
101. в журнале «Здоровья»
102. все вышеперечисленное верно
103. Составляет меню-порционник в ЛПУ:
104. врач-диетолог
105. главный врач
106. старшая сестра отделения
107. диетсестра
108. все вышеперечисленное верно
109. Документ пищеблока ЛПУ, содержащий ассортимент и количество получаемых продуктов:
110. карточка-раскладка
111. меню-раскладка
112. плановое семидневное меню
113. накопительная ведомость
114. сводный порционник
115. Осуществляет общий контроль за выпиской лечебного питания в ЛПУ:
116. врач-диетолог
117. главный врач
118. бухгалтер
119. диетсестра
120. все вышеперечисленное верно
121. Документ пищеблока ЛПУ, содержащий перечень необходимых диет и их количество:
122. карточка-раскладка
123. меню-раскладка
124. плановое семидневное меню
125. накопительная ведомость
126. сводный порционник
127. Наиболее устойчиво к воздействию пищи является посуда:
128. оцинкованная металлическая
129. эмалированная
130. из пластмасс
131. гончарная
132. деревянная
133. Формулировка, наиболее полно отражающая понятие, «истинные консервы»:
134. пищевые продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые термической обработке
135. пищевые продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые пастеризации
136. пищевые продукты в герметически закрытых банках, герметически укупоренные и стерилизованные в специальных автоклавах
137. верно 1 и 2
138. все вышеперечисленное верно
139. Консервирование продуктов производится с целью:
140. улучшения органолептических свойств
141. увеличение биологической и питательной ценности
142. сохранения доброкачественности и увеличение сроков их хранения
143. устранение возможного загрязнения химическими и органическими веществами
144. все вышеперечисленное верно
145. Процесс консервирования, заключающийся в помещении нестерильного продукта в нестерильную герметизированную тару, относится к методу:
146. консервирование
147. пресервирование
148. асептическое консервирование
149. верно 2 и 3
150. верно 1 и 3
151. Продукты детского питания созданы для питания здоровых и больных детей до:
152. 1 года
153. 2-х лет
154. 3-х лет
155. 4-х лет
156. 5-ти лет
157. Термин «биологическая эффективность», используемый при оценке продовольственного сырья и продуктов, отражает:
158. аминокислотный состав
159. химический состав и энергоценность
160. содержание полиненасыщенных жирных кислот
161. уровень содержания ксенобиотиков и биологических контаминатов
162. органолептические свойства, химический состав и энергоценность, безвредность, надежность в отношении стабильности состава
163. При поступлении больного в ЛПУ назначение лечебного питания производит:
164. диетсестра
165. диетврач
166. дежурный врач
167. лечащий врач
168. старшая мед. сестра
169. В состав помещений пищеблока ЛПУ не входит группа:
170. производственных помещений
171. бытовых помещений
172. помещений для посетителей
173. складских помещений
174. экспедиции
175. За правильность оборудования пищеблока и буфетных отделений ЛПУ отвечает:
176. диетсестра
177. зам. главного врача по АХЧ
178. буфетчица
179. зав. производством
180. главный врач
181. Отсутствие острых кишечных заболеваний у работника пищеблока ЛПУ и в его семье отражается:
182. в бракеражном журнале
183. в личной медицинской книжке
184. в журнале по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок
185. в журнале «Здоровье»
186. все вышеперечисленное верно
187. Составляет порционное требование в ЛПУ:
188. врач-диетолог
189. буфетчица
190. старшая сестра отделения
191. диетсестра
192. все вышеперечисленное верно
193. За правильность отпуска готовой пищи в пищеблоке ЛПУ отвечает:
194. диетсестра
195. зам. главного врача по АХЧ
196. буфетчица
197. зав. производством
198. все вышеперечисленное верно
199. Выпиской лечебного питания в ЛПУ руководит:
200. врач-диетолог
201. главный врач
202. бухгалтер
203. диетсестра
204. все вышеперечисленное выше
205. Документ пищеблока ЛПУ, содержащий рецептуру блюд:
206. карточка-раскладка
207. меню-раскладка
208. плановое семидневное меню
209. накопительная ведомость
210. свободный порционник
211. Минимальная кратность питания при диетотерапии в лечебных учреждениях составляет:
212. 3 раза
213. 4 раза
214. 5 раз
215. 6 раз
216. 7 раз
217. Для обеспечения правильного режима мытья столовой посуды ручным методом необходимы ванны:
218. 2-х гнездные
219. 3-х гнездные
220. 4-х гнездные
221. 1-но гнездные
222. 5-ти гнездные
223. К пищевым добавкам относятся следующие, кроме:
224. антиокислителей
225. консервантов
226. белково-витаминных концентратов (БВК)
227. эмульгаторов и стабилизаторов консистенции
228. улучшителей вкуса и аромата
229. Потребность в жирах в северных регионах:
230. уменьшается
231. увеличивается
232. остается без изменений
233. колеблется
234. все вышеперечисленное верно
235. Потребность в жирах в южных регионах:
236. уменьшается
237. увеличивается
238. остается без изменений
239. колеблется
240. все вышеперечисленное верно
241. Количество энергии (в килокалориях), получаемое организмом при потреблении 1 г углеводов:
242. 1,4
243. 9
244. 4
245. 3,5
246. 8
247. Оптимальное распределение калорийности по отдельным приемам при 3-х разовом питании (в процентах):
248. 15-50-35
249. 30-45-25
250. 20-50-30
251. 30-50-20
252. 35-50-15
253. Биорегуляторную функцию в организме выполняют:
254. витамины
255. углеводы
256. белки
257. макроэлементы
258. жиры
259. Процент белков растительного происхождения от общего количества белка должен составлять:
260. 15
261. 25
262. 35
263. 45
264. 55
265. Белковое голодание играет ведущую роль в развитии:
266. алиментарной дистрофии
267. рахита
268. маразма
269. квашиоркора
270. кахексии
271. Белково-энергетическое голодание играет ведущую роль в развитии такого заболевания, как:
272. флюороз
273. рахит
274. квашиоркор
275. маразм
276. кахексия
277. Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого человека составляет:
278. 20-40 г
279. 40-60 г
280. 60-80 г
281. 80-120 г
282. 120-140 г
283. К нетрадиционным продуктам, составляющим потенциальный резерв белкового фонда, относят:
284. одноклеточные и многоклеточные водоросли
285. молоко
286. мясо
287. рыба
288. изоляты соевого белка
289. Основным по количеству белком в коровьем молоке является:
290. лактоальбумин
291. лактоглобулин
292. казеин
293. верно 1 и 3
294. верно 1,2 и 3
295. К традиционным белковым продуктам относят продукты:
296. одноклеточные и многоклеточные водоросли
297. молоко, мясо, рыба
298. изоляты соевого белка
299. кровь убойных животных
300. белковые изоляты, полученные из яиц
301. Какова функция лизина в организме:
302. участвует в регуляции гемопоэза
303. участвует в синтезе холина
304. участвует в синтезе гистамина
305. участвует в синтезе никотиновой кислоты
306. участвует в деятельности почек и щитовидной железы
307. Какова функция гистидина в организме:
308. участвует в регуляции гемопоэза
309. участвует в синтезе холина
310. участвует в синтезе гистамина
311. участвует в синтезе никотиновой кислоты
312. участвует в деятельности почек и щитовидной железы
313. Какова функция лейцина в организме:

1) участвует в регуляции гемопоэза

1. участвует в синтезе холина
2. участвует в синтезе гистамина
3. участвует в синтезе никотиновой кислоты
4. участвует в деятельности почек и щитовидной железы
5. Какова функция триптофана в организме:

1) участвует в регуляции гемопоэза

1. участвует в синтезе холина
2. участвует в синтезе гистамина
3. участвует в синтезе никотиновой кислоты
4. участвует в деятельности почек и щитовидной железы
5. Процент жиров растительного происхождения от общего количества жира должен составлять:
6. 30%
7. 50%
8. 70%
9. 80%
10. 90%
11. Основной признак дефицита жиров в питании:
12. сухость кожи
13. анемия
14. запоры
15. стеаторея
16. все вышеперечисленное верно
17. Количество энергии (в килокалориях), получаемое организмом при потреблении 1 г жира:
18. 1,4
19. 9
20. 4
21. 3,5
22. 6
23. Увеличение доли жиров в рационе необходимо в питании:
24. спортсменов пловцов
25. жителей южных регионов
26. спортсменов легкоатлетов
27. больных с заболеваниями печени
28. больных с заболеваниями поджелудочной железы
29. Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте:
30. 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) жирной кислоты
31. 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) жирной кислоты
32. 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) жирной кислоты
33. 30% полиненасыщенных жирных кислот, 40% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) жирной кислоты
34. 40% полиненасыщенных жирных кислот, 40% насыщенных жирных кислот и 20% мононенасыщенной (олеиновой) жирной кислоты
35. Из холестерина в организме синтезируются:
36. фосфолипиды
37. витамин D
38. холин
39. пептиды
40. витамин A
41. Алиментарный фактор, способствующий развитию атеросклероза:
42. недостаток моно- и дисахаридов
43. дефицит продуктов, содержащих холестерин
44. дефицит серосодержащих аминокислот
45. избыток пищевых волокон
46. все вышеперечисленное верно
47. Углевод, оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника:
48. фруктоза
49. сахароза
50. лактоза
51. гликоген
52. целлюлоза

1. Нижний предел уровня углеводов в рационе взрослого человека составляет:
2. 50-60 г
3. 100-120 г
4. 150-200 г
5. 200-300 г
6. 300-350 г
7. К сложным углеводам относятся:
8. глюкоза
9. крахмал
10. сахароза
11. мальтоза
12. фруктоза
13. Пищевой статус больного тиреотоксикозом должен быть:
14. избыточным
15. недостаточным
16. оптимальным
17. достаточным
18. все вышеперечисленное верно
19. Исследование темновой адаптации производится при диагностике недостаточности витамина:
20. D
21. C
22. A
23. группы В
24. Е
25. Продукты, содержащие наибольшее количество пищевых волокон:
26. овощи
27. молоко
28. мясо
29. бобовые
30. рыба
31. Формы витаминной недостаточности, наиболее распространенные в настоящее время:
32. авитаминоз
33. гиповитаминозы
34. скрытые формы
35. верно 1 и 2
36. все вышеперечисленное верно
37. Витамин, принимающий непосредственное участие в формировании эпителия:
38. К
39. В1
40. А
41. С
42. РР
43. Пищевые продукты, являющиеся в питании человека основным источником витамина «U»:
44. черная смородина
45. клюква
46. шиповник
47. капуста, свекла
48. молоко, кисломолочные продукты
49. Питание, способствующее развитию гиповитаминоза С:
50. недостаток овощей и фруктов
51. избыток кондитерских изделий
52. избыток жиров
53. недостаток круп
54. недостаток мяса и молочных продуктов
55. Клинический симптом, характерный для С-витаминной недостаточности:
56. красная кайма на губах (хейлоз)
57. разрыхленность десен
58. трещины губ
59. трещины и корочки в углах рта (ангулярный стоматит)
60. сухой ярко-красный или отечный бороздчатый язык
61. Наиболее богаты витамином С:
62. шиповник
63. масло сливочное
64. масло растительное
65. зерновые продукты
66. рыбий жир
67. Пеллагра может возникнуть при дефиците витамина:
68. В1
69. С
70. РР
71. А
72. К
73. Избыточное поступление фтора в организм приводит к:
74. рахиту
75. зобу
76. анемии
77. флюорозу
78. кариесу
79. Усвояемость белков говядины в %:
80. 15-25
81. 40-50
82. 70-80
83. 85-90
84. 90-95
85. Наиболее богатым источником бета-каротина является:
86. морковь
87. черная смородина
88. виноград
89. картофель
90. петрушка
91. Зерновые по своему химическому составу относятся к группе продуктов:
92. жировых
93. белковых
94. углеводных
95. углеводно-жировых
96. белково-жировых
97. Более 20% белков содержат:
98. злаковые
99. бобовые
100. масличные
101. ягоды
102. фрукты
103. У ребенка отмечается слабость, раздражительность, потливость, бледность кожных покровов, снижение аппетита, размягчение и деформация костей, задержка прорезывания зубов. Предположительный диагноз заболевания:
104. цинга
105. бери-бери
106. рахит
107. пеллагра
108. все вышеперечисленное неверно
109. Проявление авитаминоза В1:
110. хейлоз
111. полиневриты
112. ангулярный стоматит
113. кровоточивость десен
114. разрыхленность десен
115. Ксерофтальмия возникает при дефиците витамина:
116. В1
117. С
118. РР
119. А
120. К
121. Недостаточное поступление фтора в организм приводит к:
122. рахиту
123. зобу
124. анемии
125. флюорозу
126. кариесу
127. Продукты, наиболее богатые фосфором:
128. зерновые продукты
129. молоко и молочные продукты
130. фрукты сушенные
131. мясные и рыбные продукты
132. все вышеперечисленное верно
133. Наиболее богатым источником аскорбиновой кислоты является:
134. морковь
135. черная смородина
136. виноград
137. картофель
138. петрушка
139. Наиболее богатым источником железа является:
140. морковь
141. черная смородина
142. виноград
143. картофель
144. петрушка
145. Наименьшее количество лизина содержится в:
146. рисе
147. овсе
148. пшене
149. гречке
150. все вышеперечисленное неверно
151. Витамин D способствует:
152. образованию костной ткани
153. улучшению ночного зрения
154. сокращению мышц
155. регуляции свертываемости крови
156. деятельности печени
157. Витамин, не синтезирующийся и не депонирующийся в организме человека:
158. ретинол
159. тиамин
160. рибофлавин
161. аскорбиновая кислота
162. эргокальциферол
163. Витамин В1 участвует преимущественно:
164. в синтезе аминокислот
165. в белковом обмене
166. в липидном обмене
167. в углеводном обмене
168. в минеральном обмене
169. Снижение свертываемости крови развивается при дефиците витамина:
170. D
171. C
172. РР
173. А
174. К
175. Основной признак дефицита железа в питании:
176. снижение иммунитета
177. сухость кожи
178. анемия
179. запоры
180. диарея
181. Продукты, наиболее богаты калием:
182. зерновые
183. молоко и молочные продукты
184. сухофрукты
185. мясо
186. рыба
187. Наибольшее количество витаминов группы В в хлебе из муки выхода/сорта:
188. 10% (крупчатка)
189. 25% (высший сорт)
190. 75% (1-й сорт)
191. 85% (2-й сорт)
192. 97,5% (обойная)
193. Основным углеводом зерновых является:
194. сахароза
195. клетчатка
196. крахмал
197. гемицеллюлоза
198. фруктоза
199. Наиболее благоприятно сбалансированный аминокислотный состав белка имеет крупа:
200. рисовая
201. овсяная
202. пшеничная
203. гречневая
204. пшенная
205. Пищевой статус больного с ожирением должен быть:
206. избыточным
207. недостаточным
208. оптимальным
209. достаточным
210. все вышеперечисленное верно
211. Пищевой статус беременной должен быть:
212. избыточным
213. недостаточным
214. оптимальным
215. достаточным
216. все вышеперечисленное верно
217. Формулировке «питание достаточное в экстремальных условиях» соответствует тип пищевого статуса:
218. избыточный
219. недостаточный
220. оптимальный
221. достаточный
222. все вышеперечисленное верно
223. Пищевой статус космонавтов должен быть:
224. избыточным
225. недостаточным
226. оптимальным
227. достаточным
228. все вышеперечисленное верно
229. Наиболее лабильные и меняющиеся в первую очередь клинико-биохимические показатели:
230. белкового обмена
231. витаминного обмена
232. углеводного обмена
233. минерального обмена
234. жирового обмена
235. Формулировке «питание избыточное» соответствует тип пищевого статуса:
236. избыточный
237. недостаточный
238. оптимальный
239. достаточный
240. все вышеперечисленное верно
241. Животный жир наилучший по своим биологическим свойствам:
242. говяжий
243. свиной
244. бараний
245. верно 1 и 2
246. верно 2 и 3
247. Содержание соединительной ткани в рыбе колеблется в диапазоне:
248. 0,5-2,0%
249. 0,5-3,5%
250. 3,5-7,0%
251. 3,5-10,0%
252. 7,0-10,0%
253. Аминокислотой встречающейся в рыбе в большем количестве, чем в других продуктах, является:
254. лейцин
255. изолейцин
256. метионин
257. аргинин
258. тирозин
259. Рыба по своему химическому составу относится к группе пищевых продуктов:
260. жировых
261. белковых
262. углеводисто-белковых
263. углеводисто-жировых
264. белково-жировых
265. Белки, отсутствующие в рыбе:
266. альбумины
267. ихтулин
268. коллаген
269. эластин
270. все вышеперечисленное верно
271. К пищевым волокнам, имеющим наибольшее значение в практике ЛПП, относится:
272. целлюлоза
273. лигнин
274. гемицеллюлоза
275. пектин
276. все вышеперечисленное верно

**Критерии оценки итогового тестирования:**

|  |  |
| --- | --- |
| *%* | *Оценка* |
| *До 70* | *Неудовлетворительной* |
| *71-79* | *Удовлетворительно* |
| *80-89* | *Хорошо* |
| *90-100* | *Отлично* |