

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ГОМЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра общей гигиены, экологии и радиационной медицины

**Л. А. Тирещенко**

# **ТЕСТОВАЯ ПРОГРАММА ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие  
для студентов 5–6 курсов  
медико-профилактического факультета

**Гомель 2007**

УДК 613.2 (076.1)  
ББК 51.2  
Т 44

Автор:  
*Л. А. Тирещенко*

Рецензент:  
доцент кафедры общей гигиены, экологии и радиационной медицины  
Гомельского государственного медицинского университета,  
кандидат медицинских наук *Н. В. Карташева*

**Тирещенко, Л.А.**  
Т 44 Тестовая программа по гигиене питания: учеб.-метод. пособие для студентов 5–6 курсов медико-профилактического факультета / Л. А. Тирещенко. — Гомель : Учреждение образования «Гомельский государственный медицинский университет», 2007. — 40 с.  
ISBN 978-985-6779-92-6

В тестовой программе по гигиене питания представлены вопросы и ответы на них, что будет способствовать усвоению знаний и повышению качества подготовки студентов в этом разделе медицины.

Утверждено и рекомендовано к изданию Центральным учебным научно-методическим советом учреждения образования «Гомельский государственный медицинский университет» 6 декабря 2007 г., протокол № 8

УДК 613.2 (076.1)  
ББК 51.2

ISBN 978-985-6779-92-6

© УО «Гомельский государственный медицинский университет», 2007

## **ВОПРОСЫ ТЕСТОВОЙ ПРОГРАММЫ ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ**

**Выберите верный вариант ответа.**

**1. Каким методам пользуются врачи-гигиенисты при изучении питания отдельных групп населения?**

*Варианты ответа:*

- а) балансовый;
- б) бюджетный;
- в) опросно-весовой.

**2. Назовите важнейший раздел, из которого состоит изучение статуса питания отдельных групп населения.**

*Варианты ответа:*

- а) изучение биотической адекватности питания;
- б) изучение режима дня;
- в) исследование состояния здоровья, которое сложилось под влиянием питания.

**3. Какое из названных показателей определяется при медицинском обследовании состояния здоровья в зависимости от питания?**

*Варианты ответа:*

- а) определение суточных энергетических затрат;
- б) определение показателей физического развития;
- в) определение индивидуальной потребности в пищевых веществах.

**4. Каким методом обычно изучается организованное питание в коллективах, получающих одинаковый пищевой рацион?**

*Варианты ответа:*

- а) балансовым;
- б) бюджетным;
- в) лабораторным.

**5. Каков объем выборки меню-раскладок в целом за год необходим для правильной характеристики организованного питания в коллективах?**

*Варианты ответа:*

- а) не менее 50–70 дней в год;
- б) не менее 70–80 дней в год;
- в) не менее 80–100 дней в год.

**6. Что способствует разрушению аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах при хранении и кулинарной обработке?**

*Варианты ответа:*

- а) бланширование (разрушение ферментов путем кратковременного термического воздействия);

- б) нагревание в нейтральной и щелочной среде;
- в) кислая среда кулинарных изделий.

**7. Назовите пищевые продукты, являющиеся в питании человека основным источником аскорбиновой кислоты (содержание витамина С выше 100 мг, %).**

*Варианты ответа:*

- а) печень говяжья;
- б) шиповник;
- в) яйца.

**8. Какой витамин принимает активное, стимулирующее участие в окислительно-восстановительных процессах?**

*Варианты ответа:*

- а) тиамин;
- б) цианокобаламин;
- в) аскорбиновая кислота.

**9. Назовите гигиеническое требование, направленное на максимальное сохранение витаминов в пищевых продуктах растительного происхождения.**

*Варианты ответа:*

- а) обеспечение эффективно действующей вентиляции в складских помещениях;
- б) обеспечение относительной влажности воздуха складских помещений более 70%;
- в) засыпка и закладка в закрома влажных овощей и фруктов.

**10. Назовите витамин, обладающий термоустойчивостью при кулинарной обработке пищевых продуктов.**

*Варианты ответа:*

- а) ретинол (витамин А);
- б) аскорбиновая кислота;
- в) цианокобаламин (витамин В 12).

**11. Какая незаменимая аминокислота является лимитирующей в продуктах переработки зерна?**

*Варианты ответа:*

- а) лизин;
- б) валин;
- в) изолейцин.

**12. Сочетание каких продуктов с хлебом дает наилучшую сбалансированность аминокислот?**

*Варианты ответа:*

- а) капуста;

- б) картофель;
- в) молоко и молочнокислые продукты.

**13. Как правильно реализовать партию пшеничного хлеба, у которого имеется значительное количество мест непромеса?**

*Варианты ответа:*

- а) можно использовать в питании без ограничений;
- б) списать на технологическую переработку;
- в) списать на корм скоту под наблюдением ветнадзора.

**14. Как правильно поступить с партией овсяной крупы, находящейся на хранении, у которой влажность 15,5%, а остальные показатели качества соответствуют требованиям стандарта?**

*Варианты ответа:*

- а) нет надобности предпринимать какие-либо меры;
- б) надлежит снять с хранения и направить в срочную реализацию без всяких ограничений;
- в) списать на техническую переработку.

**15. Как правильно реализовать партию пшеничного хлеба, у которого мякиш липкий, более темного цвета, а также ощущается посторонний запах, напоминающий запах валерианы?**

*Варианты ответа:*

- а) можно использовать в питании без ограничений;
- б) списать на технологическую переработку;
- в) подлежит уничтожению.

**16. Как поступить с партией мяса животных, если внутренние органы поражены эхинококком?**

*Варианты ответа:*

- а) признать партию мяса пригодной для питания без ограничений;
- б) пораженные органы подвергнуть технической утилизации, а остальные части туши реализовать как условно годное мясо после предварительного обезвреживания;
- в) всю партию мяса передать на техническую утилизацию.

**17. Как поступить с партией мяса свиного, если в 24 срезах на компрессориуме обнаружено 2 трихинеллы?**

*Варианты ответа:*

- а) признать партию мяса пригодной для целей питания без ограничений;
- б) признать партию мяса условно годной для питания после предварительного обезвреживания;
- в) признать партию мяса непригодной для питания и подлежащей технической утилизации.

**18. Как поступить с партией мяса, полученного от истощенных животных, если в лимфатических узлах и органах обнаружены туберкулезные палочки?**

*Варианты ответа:*

- а) признать партию мяса пригодной для целей питания без ограничений;
- б) признать партию мяса условно годной для питания после предварительного обезвреживания;
- в) признать партию мяса непригодной для питания и подлежащей технической утилизации.

**19. Какие из перечисленных профилактических мероприятий по предупреждению гельминтозов относятся к основным?**

*Варианты ответа:*

- а) коммунальное благоустройство населенных пунктов;
- б) гельминтологические исследования туш животных на бойнях;
- в) соблюдение поточности технологического процесса.

**20. Назовите особенность технологического процесса производства колбасных изделий, наиболее опасную в санитарно-эпидемиологическом отношении.**

*Варианты ответа:*

- а) соблюдение температурных режимов при выработке колбас;
- б) применение невысоких температур (68–72°C) и коротких экспозиций (30–40 минут) при термической обработке;
- в) применение нитратов в производстве колбасных изделий.

**21. Какие из названных условий оказывают влияние на выпуск доброкачественных колбасных изделий?**

*Варианты ответа:*

- а) низкая степень инфицирования и качество сырья, мясного фарша, готовых изделий;
- б) низкий уровень технического оснащения производства;
- в) отсутствие ведомственной лаборатории.

**22. Источником какой глистной инвазии может быть рыба?**

*Варианты ответа:*

- а) финноз;
- б) эхинококкоз;
- в) дифиллоботриоз.

**23. Какое мероприятие по профилактике дифиллоботриоза можно считать радикальными?**

*Варианты ответа:*

- а) замораживание рыбы;
- б) копчение горячее и холодное;
- в) исключение возможности заражения рыбных водоемов.

**24. При каком заболевании молоко является фактором передачи?**

*Варианты ответа:*

- а) туберкулез;
- б) коклюш;
- в) трихинеллез.

**25. Какие изменения физико-химических показателей характерны для подсыятого молока по сравнению с цельным?**

*Варианты ответа:*

- а) уменьшение плотности молока;
- б) повышение плотности молока;
- в) повышение кислотности.

**26. Как реализовать партию молока с низким содержанием жира при неизменных остальных физико-химических показателях и органолептических свойствах?**

*Варианты ответа:*

- а) списать на корм скоту по согласованию с ветнадзором;
- б) списать на техническую переработку;
- в) реализовать без ограничений, послать рекламацию на завод.

**27. Как реализовать партию молока (50 и более пакетов) с повышенной кислотностью, превышающей допустимую на 1,5–2,0° T?**

*Варианты ответа:*

- а) использовать в целях питания без ограничений;
- б) списать на корм скоту по согласованию с ветнадзором;
- в) признать партию молока условно-годной, передать в сеть общественного питания для приготовления теста.

**28. Какое основное мероприятие направлено на получение молока с минимальной бактериальной загрязненностью?**

*Варианты ответа:*

- а) сокращение бактерицидного периода;
- б) обеспечение высокой эффективности пастеризации молока;
- в) уменьшение жирности молока.

**29. Как правильно реализовать партию фляжного молока (200 л) с низким содержанием жира, сухого обезжиренного вещества, низкой плотностью и органолептическими свойствами, характерными для разбавленного водой молока?**

*Варианты ответа:*

- а) уничтожить;
- б) списать на корм скоту по согласованию с ветнадзором;
- в) направить на предприятия общественного питания для приготовления молочных блюд и теста.

**30. Назовите причины и фактор химического бомбажа баночных консервов в жестяной таре:**

*Варианты ответа:*

- а) развитие остаточной микрофлоры;
- б) кислая реакция среды;
- в) нарушение режима стерилизации банок.

**31. Назовите причины и фактор физического бомбажа баночных консервов.**

*Варианты ответа:*

- а) нагревание или замораживание банок;
- б) повышенная бактериальная обсемененность содержимого перед стерилизацией;
- в) коррозия металла.

**32. Что делать с партией баночных консервов, если при бактериологическом исследовании были обнаружены непатогенные спорообразующие микробы (*subtilis, mesentericus*) при отсутствии бомбажа и наличии нормальных органолептических свойств?**

*Варианты ответа:*

- а) подвергнуть повторной стерилизации и после лабораторного исследования реализовать через сеть общественного питания;
- б) реализовать без ограничений через торговую сеть;
- в) списать на корм животным под наблюдением ветнадзора.

**33. В чем заключается основная профилактика ботулизма при промышленном производстве баночных консервов?**

- а) соблюдение личной гигиены персоналом;
- б) установление кислотности готовых продуктов (рН — ниже 4,5);
- в) упаковка в герметическую тару.

**34. Какой вид микробов вызывают пищевые токсикоинфекции?**

*Варианты ответа:*

- а) патогенные стафилококки;
- б) патогенные грибки;
- в) споровый анаэроб (*Clostridium perfringens*).

**35. Какой материал необходимо послать на исследование при подозрении на пищевое отравление стафилококковой этиологии?**

*Варианты ответа:*

- а) рвотные массы больных;
- б) содержимое желчного пузыря;
- в) спинно-мозговую жидкость.



**36. Как правильно реализовать плоды и ягоды, обработанные ядохимикатами до цветения растений?**

*Варианты ответа:*

- а) могут быть переработаны на джем, повидло, варенье при условии предварительной очистки их от кожуры;
- б) должны быть переработаны на соки и вино при условии фильтрации;
- в) можно использовать в питании без всяких ограничений.

**37. Какой из методов определения микроколичеств ядохимикатов в продуктах питания является высоко специфичным?**

*Варианты ответа:*

- а) колориметрический;
- б) биологический;
- в) хроматографический.

**38. Какой поток движения рассматривается на чертежах поэтажных планов проекта предприятия торговли и общественного питания?**

*Варианты ответа:*

- а) поточность движения готовой продукции и не пищевых грузов;
- б) потоки движения продуктов, не пищевых грузов и персонала;
- в) поточность технологического процесса.

**39. На каком этапе осуществления предупредительного санитарного надзора обязательно рассматривается ситуационный план?**

*Варианты ответа:*

- а) при согласовании проекта;
- б) при осуществлении контроля за строительством;
- в) на предпроектной стадии при согласовании участка.

**40. Какая формулировка наиболее полно отражает понятие «статус питания»?**

- а) состояние физического развития в зависимости от питания;
- б) различные варианты режима питания отдельных групп населения;
- в) состояние здоровья отдельных групп населения в зависимости от питания.

**41. Какая пища вызывает в организме наибольший расход энергии при своем специфически-динамическом действии?**

*Варианты ответа:*

- а) пища, богатая жирами;
- б) преимущественно углеводная пища;
- в) пища, богатая белками.

**42. Какой из названных показателей характеризует состояние витаминного обмена в организме?**

*Варианты ответа:*

- а) общий белок сыворотки крови;
- б) витамин С в моче и плазме;
- в) хлориды мочи.

**43. Какой показатель входит в понятие «режим питания»?**

*Варианты ответа:*

- а) характер потребляемых продуктов за неделю;
- б) время приема пищи;
- в) весовые количества пищевых продуктов за сутки.

**44. Какой из названных клинических симптомов характерен для С-витаминной недостаточности?**

*Варианты ответа:*

- а) разрыхленность десен;
- б) красная кайма на губах (хейлоз);
- в) трещины губ.

**45. На какое количество профессиональных групп с учетом коэффициента физической активности разделено все взрослое трудоспособное население нашей республики по потребности в энергии и нутриентах?**

*Варианты ответа:*

- а) на 3 группы;
- б) на 6 групп;
- в) на 5 групп.

**46. Какой из названных клинических симптомов характерен для недостаточности витамина В<sub>1</sub>?**

*Варианты ответа:*

- а) разрыхленность десен;
- б) кровоточивость десен;
- в) судороги икроножных мышц.

**47. Какой из названных клинических симптомов характерен для недостаточности витамина В<sub>2</sub>?**

*Варианты ответа:*

- а) дерматит;
- б) разрыхленность десен;
- в) кровоточивость десен.

**48. На какие три возрастные группы разделено все трудоспособное взрослое население нашей республики в нормах физиологических потребностей питания?**

*Варианты ответа:*

- а) 18–20 лет, 18–40 лет, 50–60 лет;
- б) 18–29 лет, 30–39 лет, 40–59 лет;
- в) 18–22 года, 18–42 года, 50–62 года.

**49. Какой из названных симптомов характерен для недостаточности витамина А?**

*Варианты ответа:*

- а) набухание и кровоточивость десен;
- б) сухость кожи и слизистых глаза;
- в) эритема на тыльной части кистей рук.

**50. При какой витаминной недостаточности производится лабораторное исследование мочи и плазмы на содержание пировиноградной кислоты?**

*Варианты ответа:*

- а) витамина А;
- б) витамина С;
- в) витамина В<sub>1</sub>.

**51. Какой процент суточных энергозатрат взрослого человека компенсируется за счет поступления белка, исходя из физиологических норм питания?**

*Варианты ответа:*

- а) 9–10%;
- б) 11–12%;
- в) 15–20%.

**52. Каким должен быть удельный вес жиров от суточной калорийности рациона для всех групп взрослого трудоспособного населения:**

*Варианты ответа:*

- а) 10%;
- б) 20%;
- в) 30%.

**53. Какой процент суточных энергозатрат компенсируется в организме за счет поступления углеводов?**

*Варианты ответа:*

- а) 25–50%;
- б) 46–48%;
- в) 56–58%.

**54. При какой витаминной недостаточности наблюдается нарушение темновой адаптации?**

*Варианты ответа:*

- а) витамина Д;

- б) витамина С;
- в) витамина А.

**55. Какой процент от общего количества белка должны составлять белки животного происхождения.**

*Варианты ответа:*

- а) 40%;
- б) 50%;
- в) 55%.

**56. Назовите пищевой продукт, являющийся в питании человека основным источником витамин В<sub>12</sub>.**

*Варианты ответа:*

- а) печень, сердце, почки;
- б) зелень (петрушка, укроп);
- в) цитрусовые.

**57. Каким путем происходит удовлетворение потребности организма в витамине В<sub>12</sub>?**

*Варианты ответа:*

- а) за счет поступления его с растительными пищевыми продуктами (овощи, фрукты);
- б) за счет поступления с продуктами переработки зерен злаков (хлеб, макароны и т.п.);
- в) за счет поступления с продуктами животного происхождения (молоко, яйца, мясо).

**58. Какой витамин принимают участие в кроветворении?**

*Варианты ответа:*

- а) витамин А;
- б) витамин В<sub>1</sub>;
- в) витамин В<sub>12</sub>.

**59. Каким путем происходит удовлетворение потребности организма в кальцифероле?**

*Варианты ответа:*

- а) за счет поступления в организм с пищевыми продуктами растительного происхождения (овощи, зелень, фрукты);
- б) за счет поступления в организм с пищевыми продуктами животного происхождения (молоко, масло сливочное, яйца);
- в) за счет эндогенного синтеза кишечной микрофлорой.

**60. Назовите пищевой продукт, являющийся в питании человека основным источником токоферолов (витамина Е).**

*Варианты ответа:*

- а) цитрусовые;

- б) масло подсолнечное;
- в) продукты переработки зерна.

**61. При каком авитаминозе развивается болезнь «бери-бери»?**

*Варианты ответа:*

- а) витамина А;
- б) витамина В<sub>1</sub>;
- в) витамина С.

**62. Назовите пищевой продукт, являющийся в питании человека основным источником никотиламида (витамина РР).**

*Варианты ответа:*

- а) мясо крупа гречневая;
- б) яблоки (антоновские);
- в) картофель.

**63. Недостаточность какого витамина является причиной заболевания пеллагрой?**

*Варианты ответа:*

- а) витамина В<sub>2</sub>;
- б) витамина Д;
- в) витамина РР.

**64. Назовите пищевой продукт, являющийся в питании человека основным источником витамина Д.**

*Варианты ответа:*

- а) зелень (петрушка, укроп);
- б) цитрусовые;
- в) масло сливочное.

**65. В чем заключается основное физиологическое значение никотиламида (витамина РР)?**

*Варианты ответа:*

- а) участвует в кроветворении;
- б) активно участвует в окислительно-восстановительных процессах;
- в) влияет на зрительную функцию.

**66. Назовите пищевой продукт, являющийся в питании человека основным источником витамина В<sub>1</sub>.**

*Варианты ответа:*

- а) семена подсолнечника;
- б) пшеничный хлеб из муки высшего сорта;
- в) молоко.

**67. Назовите пищевой продукт, являющийся в питании человека основным источником витамина В<sub>2</sub> (рибофлавина).**

*Варианты ответа:*

- а) печень и почки животных;
- б) миндаль;
- в) сгущенное молоко.

**68. Назовите семена сорного растения, засоряющего зерновые продукты.**

*Варианты ответа:*

- а) вязель;
- б) спорынья;
- в) фузариин.

**69. Какие продукты растительного происхождения содержат более 20% белка?**

*Варианты ответа:*

- а) зерновые;
- б) бобовые;
- в) масличные.

**70. В какой части зерна содержится основное количество витаминов группы В и токоферолов?**

*Варианты ответа:*

- а) в оболочках;
- б) в эндосперме;
- в) в зародыше.

**71. Какие изменения в хлебе делают его непригодным для питания?**

*Варианты ответа:*

- а) картофельная болезнь;
- б) повышенная кислотность;
- в) низкая влажность.

**72. Какой вид углеводов, в основном, содержится в зерновых продуктах?**

*Варианты ответа:*

- а) растворимые в воде (сахара);
- б) полисахариды (крахмал);
- в) гликоген.

**73. Назовите причину образования «закала» в хлебе ржаном и пшеничном.**

*Варианты ответа:*

- а) недостаточная длительность выпечки хлеба;
- б) недостаточный нагрев пода печи;
- в) недостаточная влажность теста.

**74. Укажите, какой основной пищевой компонент получает человек с мясом животных.**

*Варианты ответа:*

- а) полноценные белки;
- б) жир;
- в) глюкозу.

**75. Какое мясо является наиболее ценным в питании человека?**

*Варианты ответа:*

- а) тощее;
- б) средней упитанности;
- в) выше средней упитанности.

**76. Назовите, от какого основного фактора зависит химический состав свежего мяса и его калорийность?**

*Варианты ответа:*

- а) от своевременности обескровливания туши;
- б) от упитанности животных;
- в) от правильности охлаждения мяса.

**77. Что такое созревание мяса?**

*Варианты ответа:*

- а) процесс распада тканей мяса, развивающийся с участием микроорганизмов и его ферментов;
- б) начальная стадия аутолиза, в которой наибольшую активность проявляют ферменты гликолиза, приводящие к накоплению фосфорной и молочной кислот;
- в) процесс биохимических превращений в белках под влиянием протеаз.

**78. Назовите наиболее важный в санитарно-гигиеническом отношении этап технологического процесса при первичной обработке мяса.**

*Варианты ответа:*

- а) эвентрация;
- б) бактерицидная фаза;
- в) предубойный осмотр.

**79. Назовите наиболее характерный клинический симптом при пищевом отравлении ботулотоксином.**

*Варианты ответа:*

- а) расстройство зрения;
- б) тошнота;
- в) рвота.

**80. Источник обсеменения молока патогенными стафилококками на молочно-товарной ферме ...**

*Варианты ответа:*

- а) здоровые люди — носители энтеротоксичных штаммов стафилококков;
- б) животные, страдающие маститом;
- в) больные острыми респираторными заболеваниями.

**81. На основании каких характерных признаков можно дифференцировать пищевые токсикоинфекции от инфекционных заболеваний?**

*Варианты ответа:*

- а) неконтагиозность;
- б) длительный инкубационный период;
- в) связь заболевания с приемом пищи.

**82. Укажите, от какого фактора зависит содержание молочной кислоты в мясе.**

*Варианты ответа:*

- а) упитанности животного;
- б) тщательности обескровливания;
- в) быстроты замораживания.

**83. Укажите, какой из приведенных факторов способствует «загару» мяса.**

*Варианты ответа:*

- а) высокая жирность туши;
- б) низкая жирность туши;
- в) низкая температура окружающей среды.

**84. Мясо какого животного может быть фактором передачи трихинеллеза?**

*Варианты ответа:*

- а) свиньи;
- б) крупного рогатого скота;
- в) кролика.

**85. Какой гельминтоз может передаваться человеку с мясом животных?**

*Варианты ответа:*

- а) дифиллоботриоз;
- б) трихинеллез;
- в) описторхоз.

**86. Как поступить с партией мяса, если на 40 см<sup>2</sup> обнаружено более 3-х финн?**

*Варианты ответа:*

- а) партию мяса можно использовать для целей питания без ограничения;



б) партию мяса можно использовать для целей питания после обезвреживания проваркой, посолом или замораживанием;

в) партия мяса непригодна для питания населения и подлежит технической утилизации.

**87. Какие из перечисленных веществ относятся к азотистым экстрактивным веществам?**

*Варианты ответа:*

а) гликоген;

б) креатин;

в) молочная кислота.

**88. Какая из приведенных формулировок дает исчерпывающий ответ на вопрос «Что такое пищевое отравление»?**

*Варианты ответа:*

а) хронические заболевания, связанные с приемом пищи;

б) острые и хронические инфекционные заболевания, связанные с алиментарным фактором;

в) острые (реже хронические) заболевания, связанные с употреблением пищи, содержащей вредные вещества микробного и немикробного происхождения.

**89. Какой вид микроорганизмов вызывает пищевые токсикоинфекции?**

*Варианты ответа:*

а) патогенные стафилококки;

б) патогенные грибки;

в) бактерии группы кишечной палочки.

**90. Какой вид микроорганизмов вызывает пищевые интоксикации (токсикозы)?**

*Варианты ответа:*

а) сальмонеллы;

б) бактерии группы кишечной палочки;

в) стафилококки.

**91. Какое из указанных колбасных изделий относится к группе особо скоропортящихся?**

*Варианты ответа:*

а) варено-копченые колбасы;

б) сырокопченые колбасы;

в) вареные колбасы.

**92. Укажите, какие из названных факторов обуславливают большую эпидемическую опасность скоропортящихся колбасных изделий.**

*Варианты ответа:*

а) высокая влажность готового продукта;

- б) высокая концентрация соли в фарше;
- в) содержание наполнителей.

**93. Источником какой глистной инвазии может быть рыба?**

- а) финноз;
- б) эхинококкоз;
- в) дифиллоботриоз.

**94. С какой целью проводится проба мяса «на шпильку» или «на нож»?**

*Варианты ответа:*

- а) для исследования вкуса;
- б) для определения консистенции;
- в) для исследования запаха.

**95. Какой эктопаразит поражает соленую рыбу?**

*Варианты ответа:*

- а) нематода;
- б) прыгунок;
- в) шашель.

**96. Что характерно для такого порока рыбы, как «ржавчина»?**

*Варианты ответа:*

- а) красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий на поверхности рыбы;
- б) потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника от пропитывания ее разложившейся кровью;
- в) бурый цвет покровов рыбы вследствие окисления жира кислородом воздуха.

**97. Что такое «фуксин»?**

*Варианты ответа:*

- а) потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника от пропитывания ее разложившейся кровью;
- б) бурый цвет покровов рыбы вследствие окисления жира кислородом воздуха;
- в) красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий на поверхности рыбы.

**98. Что такое «загар»?**

*Варианты ответа:*

- а) красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий на поверхности рыбы;
- б) потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника, вследствие пропитывания ее гемолизированной кровью;
- в) бурый цвет покровов рыбы вследствие окисления жира кислородом воздуха.

**99. Какое заболевание может передаваться через молоко?**

*Варианты ответа:*

- а) кишечные инфекции;
- б) эпидемический паротит;
- в) гельминтозы.

**100. Назовите показатели свежести молока.**

*Варианты ответа:*

- а) плотность;
- б) кислотность;
- в) сухой остаток.

**101. Какое изменение физико-химических показателей характерно для подсыятого молока по сравнению с цельным?**

*Варианты ответа:*

- а) уменьшение содержания жира;
- б) уменьшение плотности;
- в) повышение кислотности.

**102. Какой животный жир имеет наиболее низкую температуру плавления?**

*Варианты ответа:*

- а) свиной;
- б) бараний.
- в) молочный

**103. Какое изменение физико-химического показателя характерно для молока, разбавленного водой, по сравнению с цельным?**

*Варианты ответа:*

- а) понижение содержания жира;
- б) повышение кислотности;
- в) повышение плотности.

**104. Какой сахар является специфическим для молока?**

- а) фруктоза;
- б) сахароза;
- в) лактоза.

**105. Какой из перечисленных минеральных элементов недостаточно представлен в молоке?**

*Варианты ответа:*

- а) кальций;
- б) железо;
- в) фосфор.

**106. Каков основной признак натуральности молока?**

*Варианты ответа:*

- а) плотность;
- б) содержание воды;
- в) содержание нутриентов.

**107. Какой фактор влияет на продолжительность бактерицидной фазы молока?**

*Варианты ответа:*

- а) пастеризация молока;
- б) исходная бактериальная загрязненность молока;
- в) плотность молока.

**108. Какова максимально допустимая кислотность доброкачественного цельного молока?**

*Варианты ответа:*

- а) не более 16°Т;
- б) не более 17°Т;
- в) не более 20°Т.

**109. Продуцентами каких витаминов являются молочнокислые бактерии?**

- а) витамина Д;
- б) витамина А;
- в) витаминов группы В.

**110. Какое заболевание не может передаваться с молоком?**

*Варианты ответа:*

- а) туберкулез;
- б) бруцеллез;
- в) трихинеллез.

**111. Какой вид бомбажа исключает возможность использовать баночные консервы в питании?**

*Варианты ответа:*

- а) истинный;
- б) физический;
- в) химический.

**112. Лечебно-профилактическое питание — это ...**

*Варианты ответа:*

- а) рациональное питание, построенное с учетом метаболизма чужеродных соединений в организме и роли отдельных компонентов пищи и оказывающее защитный эффект при воздействии вредных химических и физических факторов производства;

б) рациональное питание, направленное на коррекцию пищевого рациона с учетом факторов риска возникновения неинфекционных заболеваний (атеросклероз, сахарный диабет, гипертоническая болезнь, патология органов пищеварения);

в) рациональное питание здорового человека.

**113. Выделяют следующие виды лечебно-профилактического питания:**

*Варианты ответа:*

а) рационы ЛПП, витамины, молоко;

б) рационы ЛПП (горячие завтраки, обеды);

в) рационы ЛПП, молоко.

**114. Предназначение лечебно-профилактического питания:**

*Варианты ответа:*

а) защита организма с учетом патогенетических механизмов действия вредных факторов производства;

б) предупреждение возникновения и развития синдромов недостаточного или избыточного питания;

в) предупреждение возникновения алиментарно зависимых заболеваний.

**115. Укажите полный перечень элементов, входящих в систему эндогенной защиты организма.**

*Варианты ответа:*

а) система микросомальных монооксигеназ, антиоксидантная система, микробной биоценоз кишечника, иммунная система, эндокринная система, центральная нервная система;

б) антиоксидантная система и микробный биоценоз кишечника;

в) система микросомальных монооксигеноз и центральная нервная система.

**116. Рацион ЛПП №1 предназначен для:**

*Варианты ответа:*

а) работающих в фосфорной промышленности;

б) работников, подвергающихся воздействию высокой температуры;

в) работающих с радиоактивными веществами и с ионизирующими излучениями.

**117. Рацион ЛПП №2а предназначен для:**

*Варианты ответа:*

а) работающих, подвергающихся воздействию хрома и хром содержащих соединений;

б) ослабления или замедления процессов сенсibilизации организма;

в) профилактики свинцовых интоксикаций.

**118. В рационе ЛПП №2а ограничивается использование продуктов:**

*Варианты ответа:*

- а) с очень высоким количеством щавелевой кислоты (щавель, шпинат, ревень и др.);
- б) являющихся источникам пектина и органических кислот (овощей, фруктов, ягоды);
- в) со значительной щелочной реакцией (молоко, овощи, фрукты, ягоды, минвода типа «Нарзан»).

**119. Технология приготовления блюд для рациона ЛПП №2а включает блюда:**

*Варианты ответа:*

- а) в отварном виде;
- б) тушеные с предварительной обжаркой;
- в) жареные блюда.

**120. Лечебно-профилактическое питание выдается:**

*Варианты ответа:*

- а) только рабочим при наличии вредных производственных факторов;
- б) только инженерно-техническим работникам и рабочим при наличии вредных производственных факторов;
- в) рабочим, инженерно-техническим работникам и служащим в условиях производства при наличии вредных производственных факторов.

**121. Лечебно-профилактическое питание выдается:**

*Варианты ответа:*

- а) работникам в дни фактического выполнения ими работы;
- б) в дни нахождения в больнице или санатории на лечении;
- в) во время нахождения в государственном отпуске.

**122. Рациональным вариантом питания для работников ночных смен является:**

*Варианты ответа:*

- а) плотный ужин (до 35% от суточной энергетической ценности) перед началом работы и небольшой прием пищи во вторую половину ночной смены;
- б) легкий ужин (до 20% от суточной энергетической ценности) перед началом работы и плотный второй прием пищи (до 35%) во вторую половину ночной смены.

**123. Обязанности врача-гигиениста при контроле за применением лечебно-профилактического питания:**

*Варианты ответа:*

- а) проверка правильности назначения ЛПП;
- б) контроль во время закладки продуктов в котел;
- в) контроль обеспеченности столовых необходимым ассортиментом пищевых продуктов.

**124. Для оценки эффективности профилактического действия функциональных пищевых продуктов используют:**

*Варианты ответа:*

- а) биоанализаторы;
- б) биорегуляторы;
- в) биомаркеры.

**125. Биологически активные добавки к пище — это ...**

*Варианты ответа:*

- а) пищевые добавки;
- б) эмульгаторы и консерванты;
- в) компоненты натуральных (или идентично натуральным) биологически активных веществ.

**126. Биологически активная добавка к пище входит в группу:**

*Варианты ответа:*

- а) катехоламины;
- б) нутрицевтики;
- в) фармацевтические препараты.

**127. К нутрицевтикам относят:**

*Варианты ответа:*

- а) ПНЖК;
- б) насыщенные жиры;
- в) заменимые аминокислоты.

**128. Пребиотики необходимы для:**

*Варианты ответа:*

- а) профилактики возникновения авитаминозов;
- б) лечения болезней белково-энергетической недостаточности;
- в) избирательной стимуляции роста и (или) повышения активности защитной микрофлоры кишечника человека.

**129. Один из видов пребиотиков:**

*Варианты ответа:*

- а) изофлавоноиды;
- б) катехины;
- в) фруктоолигосахариды.

**130. К пробиотикам относят:**

*Варианты ответа:*

- а) пектины;
- б) лакто- и бифидобактерии и продукты их метаболизма;
- в) витамины.

**131. Комбинация пребиотиков и пробиотиков называется:**

*Варианты ответа:*

- а) синергисты;
- б) симбиотики (синбиотики);
- в) комбинанты.

**132. К биологически активным минорным компонентам пищи относят:**

*Варианты ответа:*

- а) жиры;
- б) углеводы;
- в) биофлавоноиды, пищевые индолы.

**133. Закон биотической адекватности — это ...**

*Варианты ответа:*

- а) соблюдение режима дня;
- б) соблюдение режима питания;
- в) безвредность питания.

**134. Функциональные пищевые продукты — это ...**

*Варианты ответа:*

- а) продукты с высокой пищевой ценностью;
- б) продукты с низкой биологической ценностью;
- в) продукты, которые имеют доказанное влияние на здоровье человека и способствуют профилактике заболеваний.

**135. В понятие функциональной пищи входят:**

*Варианты ответа:*

- а) обогащенные продукты;
- б) генетически модифицированные продукты;
- в) продукты с улучшенными вкусовыми качествами.

**136. Закон энзиматической адекватности питания предусматривает:**

*Варианты ответа:*

- а) соблюдение режима питания;
- б) соответствие пищи ферментам пищеварительной системы;
- в) соблюдение энергетической адекватности питания.

**137. Закон биоритмологической адекватности питания предусматривает:**

*Варианты ответа:*

- а) адекватность пищи энзимам ЖКТ;
- б) безвредность питания;
- в) соблюдение режима питания.



**138. Продукт — источник селена:**

*Варианты ответа:*

- а) чеснок;
- б) морковь;
- в) колбаса.

**139. Рациональное или адекватное питание — это ...**

*Варианты ответа:*

- а) физиологически полноценное питание здоровых людей;
- б) физиологически полноценное питание больных людей;
- в) питание соответствующее энергетическим, пластическим, биохимическим и другим потребностям организма.

**140. К незаменимым питательным веществам относятся:**

*Варианты ответа:*

- а) заменимые аминокислоты;
- б) незаменимые аминокислоты;
- в) витамины А, Д, К.

**141. Микроэлементозы — это ...**

*Варианты ответа:*

- а) физиологическое состояние, характеризующееся дефицитом, избытком или дисбалансом микроэлементов;
- б) патологические процессы, характеризующиеся дефицитом, избытком или дисбалансом микроэлементов;
- в) патологические процессы, вызванные дефицитом микроэлементов.

**142. Микроэлементозы, характерные для населения Республики Беларусь;**

*Варианты ответа:*

- а) флюороз;
- б) гипоселеноз;
- в) эндемический зоб.

**143. Проявления гипоселеноза:**

*Варианты ответа:*

- а) снижение накопления солей тяжелых металлов;
- б) ускорение роста и развития;
- в) формирование сосудистых заболеваний.

**144. Укажите закон рационального питания.**

*Варианты ответа:*

- а) закон энергетической адекватности;
- б) принципы сбалансированности питания;
- в) закон калорийности.

**145. Какие заболевания по классификации относятся к алиментарным:**

*Варианты ответа:*

- а) авитаминозы;
- б) гастрит;
- в) атеросклероз.

**146. Наиболее распространенные формы витаминной недостаточности:**

*Варианты ответа:*

- а) скрытые формы;
- б) авитаминозы;
- в) гиповитаминозы.

**147. Какой микроорганизм вызывает пищевые токсикоинфекции?**

*Варианты ответа:*

- а) BacCereus;
- б) Fusarium;
- в) Cl.botulinum.

**148. Какой микроорганизм вызывает бактериальные токсикозы?**

*Варианты ответа:*

- а) Cl.Perfringens (тип А);
- б) Cl.botulinum;
- в) Iersinia.

**149. Какой микроскопический гриб вырабатывает микотоксины?**

*Варианты ответа:*

- а) Cl.Perfringens типа А;
- б) Aspergillus;
- в) Pseudomonas.

**150. Что является ведущим в профилактике стафилококковых интоксикаций?**

*Варианты ответа:*

- а) температура хранения;
- б) соблюдение сроков хранения;
- в) предотвращение контаминации продукта.

**151. Пищевые отравления немикробной природы могут вызывать:**

*Варианты ответа:*

- а) ядовитые растения;
- б) грибы рода кандиды;
- в) грибы рода фузариум.

**152. Назовите пищевой продукт, с которым связывает стафилококковые интоксикации.**

*Варианты ответа:*

- а) торты и пирожные с заварным и сливочным кремом;
- б) сырое мясо;
- в) хлеб.

**153. Назовите пищевой продукт, с которым связывают возникновение ботулизма.**

*Варианты ответа:*

- а) консервы;
- б) отварное мясо;
- в) сало свиное.

**154. Назовите наиболее эффективный способ инактивации ботулотоксина в пищевых продуктах.**

*Варианты ответа:*

- а) маринование;
- б) кипячение;
- в) пастеризация.

**155. Назовите наиболее эффективные способы, вызывающие гибель стафилококков.**

*Варианты ответа:*

- а) охлаждение;
- б) низкотемпературная пастеризация;
- в) длительное кипячение.

**156. Основной принцип лечебного питания:**

*Варианты ответа:*

- а) учет физиологических потребностей в энергии и нутриентах здорового человека;
- б) сбалансированность пищевого рациона;
- в) предупреждение возникновения и развития синдромов недостатка и избытка питания.

**157. Какое количество основных диет и их вариантов предусмотрено в лечебном питании?**

*Варианты ответа:*

- а) 10;
- б) 15;
- в) 30.

**158. К помещениям пищеблока ЛПУ относится:**

*Варианты ответа:*

- а) производственные помещения;

- б) кабинет старших медсестер в отделениях;
- в) кабинет врача-диетолога.

**159. Санитарно-гигиенический контроль за организацией питания в ЛПУ предполагает:**

*Варианты ответа:*

- а) контроль за изменением режима питания с целью тренировки биохимических процессов в организме;
- б) контроль за режимом разгрузочной диетотерапии;
- в) оценка санитарно-гигиенических условий приготовления и реализации лечебного питания.

**160. Основным документом, регламентирующим приготовление и выдачу пищи на пищеблоке ЛПУ является:**

*Варианты ответа:*

- а) 7-дневная меню-раскладка;
- б) сводный порционник;
- в) картотека лечебных блюд.

**161. Контроль за качеством готовой пищи на пищеблоке ЛПУ осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входит:**

*Варианты ответа:*

- а) врач-диетолог;
- б) зам. главврача по хозяйственной работе;
- в) зав. терапевтическим отделением.

**162. Бракераж в условиях пищеблока ЛПУ включает:**

*Варианты ответа:*

- а) органолептическое исследование готовых блюд;
- б) установление степени измельчения и протираания мяса, рыбы, овощей, творога;
- в) лабораторное исследование блюд.

**163. Контроль за качеством готовой пищи на пищеблоке ЛПУ называется:**

*Варианты ответа:*

- а) каллораж;
- б) бракераж;
- в) интервьюирование.

**164. На какой вопрос необходимо обращать внимание при проведении текущего санитарного надзора на предприятиях общественного питания?**

*Варианты ответа:*

- а) ассортимент реализуемых продуктовых товаров и блюд;

- б) график работы персонала предприятий;
- в) правильность кулинарной обработки.

**165. Какой из пороков хлеба обуславливает недоброкачественность продукта и делает его непригодным для питания?**

- а) картофельная болезнь;
- б) повышенная кислотность;
- в) низкая влажность.

**166. Санитарное требование к территории, предназначенной для строительства предприятий кондитерской промышленности:**

*Варианты ответа:*

- а) ориентация производственных и складских помещений на юг и юго-запад;
- б) санитарно-защитная зона — 50 м;
- в) санитарно-защитная зона — 1000 м.

**167. Санитарное требование к водоснабжению и качеству воды для предприятий общественного питания:**

*Варианты ответа:*

- а) качество воды должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к воде централизованного водоснабжения;
- б) может быть использована горячая вода из систем водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей;
- в) может быть использована привозная вода.

**168. Как правильно реализовать партию разбавленного водой молока?**

*Варианты ответа:*

- а) уничтожить;
- б) списать на корм скоту по согласованию с ветнадзором;
- в) направить на предприятия общественного питания для приготовления молочных блюд и теста.

**169. Количество одновременно используемой столовой посуды на предприятиях общественного питания должно соответствовать нормам оснащения предприятия, но не менее:**

- а) трехкратного количества по числу мест;
- б) двукратного количества по числу мест;
- в) должно соответствовать числу посадочных мест.

**170. Для мытья столовой посуды ручным способом предприятие общественного питания должно быть обеспечено:**

*Варианты ответа:*

- а) трехсекционными ваннами;
- б) двухсекционными ваннами;
- в) пятисекционными ваннами.

**171. Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем режиме:**

*Варианты ответа:*

- а) в воде с температурой ниже 40°C с добавлением моющих средств;
- б) в воде с температурой не ниже 40°C без добавления моющих средств;
- в) в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств.

**172. Требования к транспортировке продуктов питания:**

*Варианты ответа:*

- а) осуществляется любым транспортом;
- б) осуществляется специальным транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт;
- в) транспортом, используемых для других целей.

**173. Использование яиц для приготовления блюд на предприятиях общественного питания осуществляется:**

*Варианты ответа:*

- а) без специальной обработки в кассетах;
- б) со специальной обработкой 1–2% раствором кальцинированной соды;
- в) со специальной обработкой 1–2% раствором кальцинированной соды, 0,5% раствором хлорамина с последующим ополаскиванием холодной водой.

**174. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру и срок реализации:**

*Варианты ответа:*

- а) выше 75°C — более 4 часов;
- б) не ниже 65°C — не более 1 часа;
- в) не ниже 75°C — не более 2–3 часов.

**175. Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру и срок реализации:**

*Варианты ответа:*

- а) не ниже 50°C — не более 5 часов;
- б) выше 50°C — не более 2–3 часов;
- в) не ниже 65°C — не более 2–3 часов.

**176. Холодные супы, напитки, салаты, винегреты должны выставляться в охлаждаемый прилавок-витрину при температуре:**

*Варианты ответа:*

- а) 20°C;
- б) 14°C;
- в) 25°C.

**177. К особо скоропортящимся относятся продукты:**

*Варианты ответа:*

- а) не подлежащие хранению без холода с максимальным сроком хранения от 12 до 72 часов;
- б) не подлежащие хранению без холода с максимальным сроком хранения от 36 до 96 часов;
- в) не подлежащие хранению без холода с максимальным сроком хранения при температуре не выше 6°C от 6 до 72 часов.

**178. Сроки хранения особо скоропортящихся продуктов исчисляются:**

*Варианты ответа:*

- а) с момента приготовления продукта или блюда;
- б) с момента окончания технологического процесса на предприятии-изготовителе;
- в) с момента доставки продукции на предприятие общественного питания.

**179. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятия общественного питания:**

*Варианты ответа:*

- а) наличие личной медицинской книжки;
- б) разрешается принимать пищу и курить на рабочем месте.

**180. Для освещения производственных помещений и складов на предприятиях общественного питания применяют:**

*Варианты ответа:*

- а) обычные люминесцентные светильники;
- б) светильники во влагопылезащитном исполнении;
- в) светильники с лампами накаливания.

**181. Гигиеническая экспертиза проводится с целью:**

*Варианты ответа:*

- а) выявления изменений органолептических свойств пищевых продуктов;
- б) разбора жалоб населения на неудовлетворительное качество продуктов, купленных в торговой сети;
- в) определение товароведческого качества продуктов.

**182. Задачи гигиенической экспертизы:**

*Варианты ответа:*

- а) выявление отклонений физико-химических показателей пищевых продуктов от санитарных требований и нормативных документов;
- б) выявление причин порчи пищевых продуктов;
- в) определение качества скоропортящихся продуктов питания, изъятых органами милиции у частных лиц.

**183. Обязательное условие лабораторного исследования образцов пищевых продуктов при проведении гигиенической экспертизы:**

*Варианты ответа:*

- а) отдельные свойства пищевых продуктов не могут быть выявлены на месте хранения (реализации) пищевого продукта;
- б) продукты питания с явно выраженными признаками порчи;
- в) установление сортности пищевых продуктов и изделий.

**184. Внеплановая гигиеническая экспертиза проводится:**

*Варианты ответа:*

- а) при возникновении или подозрении на пищевые отравления, острые кишечные инфекционные заболевания среди населения;
- б) при доставке пищевых продуктов в ЦГЭ частным лицом с жалобой на его неудовлетворительное качество;
- в) для установления сортности пищевых продуктов.

**185. К этапам проведения гигиенической экспертизы относят:**

*Варианты ответа:*

- а) предупредительный;
- б) осмотр партии продукта по месту нахождения;
- в) осмотр партии продукта при транспортировке.

**186. К микотоксикозам относят:**

*Варианты ответа:*

- а) Эрготизм;
- б) отравление бледной поганкой;
- в) токсикозы.

**187. Основной источник поступления нитратов в организм:**

*Варианты ответа:*

- а) копченая колбаса;
- б) натуральное мясо;
- в) рыба вареная.

**188. Афлотоксикоз относят к группе:**

*Варианты ответа:*

- а) инфекционных заболеваний;
- б) микотоксикозов;
- в) пищевых отравлений немикробной этиологии.

**189. Отравление «пьяным хлебом» — это ...**

*Варианты ответа:*

- а) инфекционное заболевание;
- б) фузариотоксикоз;
- в) картофельная болезнь хлеба.

**190. К пестицидам, применяемым в сельском хозяйстве, относят:**



*Варианты ответа:*

- а) нитраты и нитриты;
- б) инсектициды;
- в) дезинфектанты.

**191. В основном, энергетическую функцию в организме выполняют:**

*Варианты ответа:*

- а) белки;
- б) жиры;
- в) макроэлементы.

**192. Особоскорпортящиеся пищевые продукты — это ...**

*Варианты ответа:*

- а) продукты, срок хранения которых не более 7 суток;
- б) продукты, срок годности которых до 72 ч;
- в) продукты с ограниченным сроком годности (до 30 дней).

**193. Скоропортящиеся продукты:**

*Варианты ответа:*

- а) продукты, срок годности которых составляет до 72 ч;
- б) продукты с ограниченным сроком годности (до 30 дней);
- в) продукты с ограниченным сроком годности (до 30 дней), требующие специального температурного и иного режима хранения.

**194. Срок годности — это ...**

*Варианты ответа:*

- а) период, по истечении которого сырье и продукты считаются условно пригодными для их использования по назначению;
- б) период, по истечении которого сырье и продукты считаются непригодными для их использования по назначению;
- в) период, в течении которого товар при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свои свойства, указанные в нормативном документе.

**195. Срок хранения — это ...**

*Варианты ответа:*

- а) период, по истечении которого сырье и продукты считаются условно пригодными для их использования по назначению;
- б) период, по истечении которого сырье и продукты считаются непригодными для их использования по назначению;
- в) период, в течении которого товар при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свои свойства, указанные в нормативном документе.

**196. Нескорпортящиеся пищевые продукты — это ...**

*Варианты ответа:*

- а) несуществующий термин;

- б) продукты длительного хранения (до 20 суток);
- в) продукты длительного хранения (свыше 30 дней), сохраняющие свое качество при обычных температурно-влажностных и иных режимах хранения.

**197. К пищевым добавкам относят:**

*Варианты ответа:*

- а) нутрицевтики;
- б) загустители;
- в) симбиотики.

**198. Пищевыми добавками не являются вещества:**

*Варианты ответа:*

- а) для защиты растений;
- б) эмульгаторы;
- в) антиокислители.

**199. Безопасность пищевых продуктов определяется содержанием:**

*Варианты ответа:*

- а) пищевых веществ;
- б) чужеродных веществ;
- в) воды.

**200. Овощи и плоды в питании человека являются источниками:**

*Варианты ответа:*

- а) белков, жиров, углеводов;
- б) углеводов, пищевых волокон, витаминов;
- в) белков, пищевых волокон, витаминов.

## ОТВЕТЫ К ТЕСТОВОЙ ПРОГРАММЕ ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ

1	В	41	В	81	а	121	а	161	а
2	В	42	б	82	а	122	а	162	а
3	б	43	б	83	а	123	а	163	б
4	В	44	а	84	а	124	В	164	В
5	б	45	В	85	б	125	В	165	а
6	б	46	В	86	В	126	б	166	б
7	б	47	а	87	б	127	а	167	а
8	В	48	б	88	В	128	В	168	В
9	а	49	б	89	В	129	В	169	б
10	а	50	В	90	В	130	б	170	а
11	а	51	б	91	В	131	б	171	В
12	В	52	В	92	а	132	В	172	б
13	Б	53	В	93	В	133	В	173	В
14	б	54	В	94	В	134	В	174	В
15	В	55	В	95	б	135	а	175	В
16	б	56	а	96	В	136	б	176	б
17	В	57	В	97	В	137	В	177	В
18	В	58	В	98	б	138	а	178	б
19	а	59	б	99	а	139	В	179	а
20	а	60	б	100	б	140	б	180	б
21	а	61	б	101	а	141	б	181	а
22	В	62	а	102	В	142	В	182	а
23	В	63	В	103	а	143	В	183	а
24	а	64	В	104	В	144	а	184	а
25	б	65	б	105	б	145	а	185	б
26	В	66	а	106	а	146	а	186	а
27	В	67	а	107	б	147	а	187	а
28	б	68	а	108	В	148	б	188	б
29	В	69	б	109	В	149	б	189	б
30	б	70	а	110	В	150	В	190	б
31	а	71	а	111	а	151	а	191	б
32	б	72	б	112	а	152	а	192	б
33	б	73	б	113	а	153	а	193	В
34	б	74	а	114	а	154	б	194	б
35	а	75	б	115	а	155	В	195	В
36	В	76	б	116	В	156	б	196	В
37	В	77	б	117	а	157	б	197	б
38	В	78	а	118	а	158	а	198	а
39	В	79	а	119	а	159	В	199	б
40	В	80	б	120	В	160	а	200	б

## СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. **Гигиена: учеб. для вузов / под ред. Г. И. Румянцева.** — М. : ГЭО-ТАР-МЕД, 2002.
2. **Петровский, К. С.** Гигиена питания / К. С, Петровский. — М.,1982.
3. **Общая гигиена. Пропедевтика гигиены: учеб.** — Киев : Высш. шк., 2000.
4. **Руководство к лабораторным занятиям по гигиене и основам экологии человека / под ред. Ю. П. Пивоварова.** — М. : ГОУ ВУНКУ МЗ РФ, 2001.
5. **Гурова, А. И.** Практикум по общей гигиене / А. И. Гурова, О. Е Горлова. — М.,1991.
6. **Руководство к лабораторным занятиям по гигиене / Ю. П. Пивоваров [и др.].** — М., 1983.
7. **Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.** — Киев: Здоровье, 1989.
8. **Воробьев, А. А.** Медицинская и санитарная микробиология: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / А. А. Воробьев, Ю. С. Кривошеин, В. П. Ширококов. — М.: Издательский центр «Академия», 2003.
9. **Закон РБ 05.01.04 №262-3 «О техническом нормировании и стандартизации».**
10. **Закон РБ 29.06.03 №217-3 «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека».**
11. **Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения (инструкция по применению), утв. зам. министра здравоохранения РБ, гл. государственным санитарным врачом РБ от 31.12.2002.**

## СОДЕРЖАНИЕ

Вопросы тестовой программы по гигиене питания .....	3
Ответы к тестовой программе по гигиене питания .....	37
Список рекомендуемой литературы .....	38

ISBN 978-985-6779-92-6



Учебное издание

**Тирещенко Людмила Анатольевна**

**ТЕСТОВАЯ ПРОГРАММА  
ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие для студентов 5–6 курсов  
медико-профилактического факультета

**Редактор *Т. Ф. Рулинская***  
**Компьютерная верстка *Ж. И. Цырыкова***

Подписано в печать 21. 12. 2007  
Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Бумага офсетная 65 г/м<sup>2</sup>. Гарнитура «Таймс»  
Усл. печ. л. 2,3. Уч.-изд. л. 2,5. Тираж 100 экз. Заказ № 355

Издатель и полиграфическое исполнение  
Учреждение образования  
«Гомельский государственный медицинский университет»  
246000, г. Гомель, ул. Ланге, 5  
ЛИ № 02330/0133072 от 30. 04. 2004

