

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

Кафедра общей гигиены, экологии и радиационной медицины

Н. В. Карташева, Л. А. Тирещенко, И. Н. Петруша

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО РАЗДЕЛУ «РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

Учебно-методическое пособие для студентов 2 курса
лечебного, медико-диагностического,
медико-профилактического и факультета
по подготовке специалистов для зарубежных стран

Гомель
ГоГМУ
2008

УДК 613.2. 03(07)

ББК 51.23

К 27

Рецензент —

заведующая кафедрой общественного здоровья и здравоохранения
УО «Гомельский государственный медицинский университет»,
доктор мед. наук, профессор *Т. М. Шаршакова*

Карташева, Н. В.

К 27 Тестовые задания по разделу «Рациональное питание»: учебно-методическое пособие для студентов 2 курса лечебного, медико-диагностического, медико-профилактического и факультета по подготовке специалистов для зарубежных стран / Н. В. Карташева, Л. А. Тирещенко, И. Н. Петруша. — Гомель: УО «Гомельский государственный медицинский университет», 2008. — 20 с.

ISBN 978-985-506-160-2

В тестовых заданиях по разделу «Рациональное питание» представлены вопросы и ответы на них, литература, что будет способствовать усвоению знаний и навыков, повышению качества подготовки студентов по данному разделу гигиены.

Утверждено и рекомендовано к изданию Центральным учебным научно-методическим советом учреждения образования «Гомельский государственный медицинский университет» 13 июня 2008 г., протокол № 7.

УДК 613.2. 03(07)

ББК 51.23

ISBN 978-985-506-160-2

© Учреждение образования
«Гомельский государственный
медицинский университет», 2008

ВВЕДЕНИЕ

Достаточное производство и широкий ассортимент пищевых продуктов еще не обеспечивает само по себе здоровье людей. Игнорирование или незнание принципов рационального питания способствует развитию болезней метаболизма, нарушению обмена веществ.

Питание — сложная и многоликая проблема, связанная с такими важными процессами, как рост и развитие в детском и подростковом периоде, здоровье, работоспособность в зрелом возрасте. Кроме того, питание — естественный лечебный фактор, профилактический. С помощью питания можно добиться изменений в основных жизненных функциях (функциональные продукты, обогащенные пищевые вещества). Для здорового питания гигиена регламентирует соотношения животных и растительных продуктов, их количество и качество. Основные требования при этом к пищевым веществам — их качество, безопасность, безвредность. Вопросы питания должны рассматриваться в комплексе: здоровье, оздоровление, профилактика, лечение. Рациональное питание должно быть сбалансированным, адекватным полу, возрасту, коэффициенту физической активности (КФА), физиологическому статусу, здоровью, виду труда и условиям труда. Рациональное питание формирует структуру тела, состояние функциональных систем, адаптационных возможностей человека, запас его сил, иммунологический статус.

Для понимания понятия «рациональное питание», для населения сформулированы законы оптимального питания и критерии их оценки.

Закон энергетического баланса — критерий оценки массы тела. Закон пластического обеспечения, разнообразия питания — критерий оценки состояния кожи, видимых слизистых, ногтей, волос, носогубных складок, языка, восстановительных функций. Закон режима питания — критерий оценки доступности усвоения пищевых веществ. Питание должно выполнять лечебно-профилактические функции (критерий оценки — здоровье, трудоспособность, работоспособность).

Рациональное питание выполняет не только оздоровительные функции, но и социальные, экономические, государственные.

Цель данного пособия — помочь студентам в усвоении и закреплении знаний по разделу «Рациональное питание».

Врачу любого профиля необходимо знать и учитывать фактор питания в оздоровлении, лечении, поддержании здоровья пациентов.

При подготовке тестовых заданий по разделу «Рациональное питание» использованы нормативные документы — СанПиН по разным разделам питания, учебники и учебные пособия. Список использованных источников приведен.

ВОПРОСЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО РАЗДЕЛУ «РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

Выберите верный вариант ответа

1. Какой элемент недостаточно представлен в молоке?

Варианты ответа:

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

2. Сочетание каких продуктов с хлебом дает наилучшую сбалансированность аминокислот?

Варианты ответа:

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

3. Разрушение аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах при хранении и кулинарной обработке происходит при:

Варианты ответа:

- а) бланшировании (разрушение ферментов путем кратковременного термического воздействия);
- б) нагревании в нейтральной и щелочной среде;
- в) в кислой среде кулинарных изделий.

4. Изучение статуса питания отдельных групп населения — это:

Варианты ответа:

- а) изучение адекватности питания;
- б) изучение режима питания;
- в) изучение морфофункциональных и адаптационных особенностей организма.

5. Критерий оценки 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.

6. Назовите пищевые продукты, являющиеся основными источниками аскорбиновой кислоты.

Варианты ответа:

- а) печень говяжья; куриная;
- б) шиповник, черная смородина;
- в) яйцо, молоко.

7. Активное участие в окислительно-восстановительных процессах принимает:

Варианты ответа:

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

8. Назовите витамин, обладающий термоустойчивостью при кулинарной обработке пищевых продуктов.

Варианты ответа:

- а) ретинол (витамин А);
- б) аскорбиновая кислота;
- в) цианокобаламин (витамин В₁₂).

9. Профилактические мероприятия по предупреждению гельминтозов — это:

Варианты ответа:

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

10. Источником какой глистной инвазии может быть рыба?

Варианты ответа:

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

11. Радикальная профилактика дифиллоботриоза:

Варианты ответа:

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

12. Молоко является фактором передачи инфекции:

Варианты ответа:

- а) туберкулеза;
- б) коклюша;
- в) т рихинеллеза.

13. Фактор химического бомбажа баночных консервов в жестяной таре:

Варианты ответа:

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

14. Пищевые токсикоинфекции вызывают:

Варианты ответа:

- а) патогенные стафилококки;
- б) патогенные грибки;
- в) споровые анаэробы.

15. Какой материал исследования при подозрении на пищевое отравление стафилококковой этиологии?

Варианты ответа:

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

16. Статус питания — это:

Варианты ответа:

- а) состояние физического развития в зависимости от питания;
- б) различные варианты режима питания отдельных групп населения;
- в) состояние структуры, функций и адаптационных резервов организма.

17. Наибольший расход энергии при специфически-динамическом действии требует:

Варианты ответа:

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

18. Режим питания — это:

Варианты ответа:

- а) характер потребляемых продуктов за неделю;
- б) время приема пищи;
- в) распределение количества и качества пищевых продуктов по часам приема за сутки.

19. Симптомы С-витаминной недостаточности:

Варианты ответа:

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

20. Количество профессиональных групп по коэффициенту физической активности (мужчины):

Варианты ответа:

- а) 3;
- б) 6;
- в) 5.

21. Симптомы недостаточности витамина А:

Варианты ответа:

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

22. Нарушение темновой адаптации наблюдается при недостаточности:

Варианты ответа:

- а) витамина Д;
- б) витамина С;
- в) витамина А.

23. Процент белка животного происхождения от общего количества белка:

Варианты ответа:

- а) 40 %;
- б) 70 %;
- в) 55 %.

24. Назовите пищевые продукты, являющиеся в питании человека основным источником витамин В₁₂:

Варианты ответа:

- а) продукты животного происхождения;
- б) зелень (петрушка, укроп);
- в) цитрусовые.

25. Удовлетворение потребности организма в витамине В₁₂ происходит за счет:

Варианты ответа:

- а) поступления его с овощами, фруктами;
- б) поступления с продуктами переработки зерен злаков — хлеб, макароны;
- в) поступления с молоком, мясом, яйцом, печенью.

26. В кроветворении участвует витамин:

Варианты ответа:

- а) А;
- б) В₁;
- в) В₁₂.

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

Варианты ответа:

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

28. Болезнь «бери-бери» развивается при авитаминозе:

Варианты ответа:

- а) витамина А;
- б) витамина В₁;
- в) витамина С.

29. Недостаточность какого витамина является причиной заболевания пеллагрой:

Варианты ответа:

- а) витамина В₂;
- б) витамина Д;
- в) витамина РР.

30. Назовите пищевой продукт, являющийся в питании человека основным источником витамина Д:

Варианты ответа:

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

31. Наиболее ценной по витаминам группы В и токоферолов является:

Варианты ответа:

- а) оболочка зерна;
- б) эндосперм (ткань) зерна;
- в) зародыш зерна.

32. Основной углевод, содержится в зерновых продуктах:

Варианты ответа:

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

33. Укажите, какой основной пищевой компонент получает человек с мясом животных:

Варианты ответа:

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

34. Назовите наиболее характерный клинический симптом при пищевом отравлении ботулотоксином:

Варианты ответа:

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

35. 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.

36. Мясо какого животного может быть фактором передачи трихинеллеза?

Варианты ответа:

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

37. Через мясо животных человек может заразиться:

Варианты ответа:

- а) дифиллоботриозом;
- б) трихинеллезом;
- в) описторхозом.

38. Пищевые отравления — это:

Варианты ответа:

- а) хронические заболевания, связанные с приемом пищи;
- б) острые и хронические инфекционные заболевания, связанные с алиментарным фактором;
- в) острые заболевания, связанные с употреблением пищи, содержащей вредные вещества микробного и немикробного происхождения.

39. Пищевые токсикоинфекции вызывают:

Варианты ответа:

- а) патогенные стафилококки;
- б) патогенные грибки;
- в) бактерии группы кишечной палочки.

40. Пищевые интоксикации (токсикозы) вызывают:

Варианты ответа:

- а) сальмонеллы;
- б) бактерии группы кишечной палочки;
- в) стафилококки.

41. Особо скоропортящиеся колбасные изделия:

Варианты ответа:

- а) варено-копченые;
- б) сырокопченые;
- в) вареные.

42. Источником какой глистной инвазии может быть рыба?

Варианты ответа:

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

43. Через молоко могут передаваться:

Варианты ответа:

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

44. Сахар специфичный для молока:

Варианты ответа:

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

45. Продуцентами каких витаминов являются молочнокислые бактерии?

Варианты ответа:

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

46. С молоком не может передаваться:

Варианты ответа:

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

47. Использовать баночные консервы в питании нельзя при бондаже:

Варианты ответа:

- а) истинном;
- б) физическом;
- в) химическом.

48. Лечебно-профилактическое питание — это:

Варианты ответа:

- а) рациональное питание, построенное с учетом метаболизма ксенобиотиков;
- б) коррекция пищевого рациона с учетом заболеваний (атеросклероз, сахарный диабет, гипертоническая болезнь, патология органов пищеварения);
- в) рациональное питание здорового человека.

49. 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.

50. Лечебно-профилактическое питание выдается:

Варианты ответа:

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

51. В какое время 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 отпуске.

52. Обязанности врача 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.

53. К нутрицевтикам относят:

Варианты ответа:

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

54. К пробиотикам относят:

Варианты ответа:

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

55. К биологически активным компонентам пищи относят:

Варианты ответа:

- а) жиры;
- б) углеводы;
- в) биофлавоноиды.

56. 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.

57. Обогащенные пищевые продукты — это:

Варианты ответа:

- а) без увеличения калорийности;
- б) генетически модифицированные продукты;
- в) продукты с улучшенными вкусовыми качествами.

58. Сбалансированное питание — это:

Варианты ответа:

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

59. Микроэлементоз, характерный для населения Республики Беларусь:

Варианты ответа:

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

60. Укажите закон оптимального питания.

Варианты ответа:

- а) энергетического баланса;
- б) сбалансированности питания;
- в) калорийности.

61. Пищевые отравления немикробной природы могут вызывать:

Варианты ответа:

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

62. Назовите пищевой продукт, с которым связывают стафилококковые интоксикации.

Варианты ответа:

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

63. Назовите пищевой продукт, с которым связывают возникновение ботулизма.

Варианты ответа:

- а) консервы;

- б) отварное мясо;
- в) сало свиное.

64. Основной принцип лечебного питания:

Варианты ответа:

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

65. В лечебном питании предусмотрено основных диет и их вариантов:

Варианты ответа:

- а) 10;
- б) 15;
- в) 30.

66. К помещениям пищеблока ЛПО относятся:

Варианты ответа:

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

67. Санитарно-гигиенический контроль за организацией питания в ЛПО предполагает:

Варианты ответа:

- а) контроль за изменением режима питания;
- б) контроль за режимом разгрузочной диетотерапии;
- в) оценку санитарно-гигиенических условий приготовления и реализации приготовленных блюд.

68. Контроль за качеством готовой пищи на пищеблоке ЛПО осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входит:

Варианты ответа:

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

69. При проведении текущего санитарного надзора на предприятиях общественного питания необходимо обращать внимание на:

Варианты ответа:

- а) ассортимент реализуемых продуктовых товаров и блюд;
- б) график работы персонала предприятий;
- в) правильность кулинарной обработки.

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

Варианты ответа:

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

71. 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.

72. 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.

73. 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.

74. 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.

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

Варианты ответа:

- а) 20°C;
- б) 14°C;
- в) 25°C.

76. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятия общественного питания:

Варианты ответа:

- а) наличие личной медицинской книжки;

- б) разрешается принимать пищу;
- в) разрешается курить на рабочем месте.

77. 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.

78. 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.

79. 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.

80. К этапам проведения гигиенической экспертизы относят:

Варианты ответа:

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

81. К микотоксикозам относят:

Варианты ответа:

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

82. Основным источником поступления нитратов в организм является:

Варианты ответа:

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

83. Особоскоропортящиеся пищевые продукты — это:

Варианты ответа:

- а) продукты, срок годности которых не более 96 часов;

- б) продукты, срок годности которых до 72 часов;
- в) продукты, срок годности которых до 84 часов.

84. 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 течение которого товар, при соблюдении установленных условий хранения, сохраняет свои свойства, указанные в нормативном документе.

85. 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 течение которого товар, при соблюдении установленных условий хранения, сохраняет свои свойства, указанные в нормативном документе.

86. Основной обмен — это:

Варианты ответа:

- а) расход энергии на работу скелетных мышц;
- б) расход энергии на работу нервных центров;
- в) расход энергии в среднем 1 ккал на кг веса в час.

87. Изодинамичность пищевых веществ — это:

Варианты ответа:

- а) замена энергии белков энергией жиров;
- б) замена энергии жиров энергией углеводов;
- в) замена потенциальной энергии 1 г белка энергией 1 г углеводов или 0,44 г жира.

88. Ценность белка определяется:

Варианты ответа:

- а) аминокислотным составом (АС);
- б) наличием аминокислот заменимых;
- в) аминокислотой — лизином.

89. Рациональное питание — это:

Варианты ответа:

- а) сбалансированное по жирам;
- б) сбалансированное по белкам;
- в) сбалансированное по всем компонентам пищевых веществ и адекватное полу, возрасту, КФА, здоровью, физиологическому статусу.

90. Законы оптимального питания:

Варианты ответа:

- а) энергетического баланса;
- б) пластического обеспечения;
- в) энергетического баланса, пластического обеспечения, режима питания.

91. Критерий энергетического баланса:

Варианты ответа:

- а) процент жировой подкожной клетчатки;
- б) масса тела;
- в) массово-ростовой показатель в $\text{кг}/\text{м}^2$ и процент жира.

92. Критерии пластического обеспечения — это:

Варианты ответа:

- а) разнообразие питания;
- б) достаточность витаминов;
- в) состояние кожи, волос, ногтей, слизистых, восстановительные функции.

93. Расчет КФА — это:

Варианты ответа:

- а) общие энерготраты;
- б) траты основного обмена;
- в) отношение общих энерготрат к основному обмену.

94. Режим питания — это:

Варианты ответа:

- а) кратность приема пищи;
- б) количественное распределение пищи;
- в) соблюдение интервалов между приемами пищи и количественное распределение пищи.

95. Повышенный статус питания — это:

Варианты ответа:

- а) ИМТ — $18\text{--}20 \text{ кг}/\text{м}^2$;
- б) ИМТ — $25\text{--}27,5 \text{ кг}/\text{м}^2$;
- в) ИМТ — более $27,5 \text{ кг}/\text{м}^2$.

ОТВЕТЫ К ТЕСТОВЫМ ЗАДАНИЯМ ПО РАЗДЕЛУ «РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

1	б	25	в	49	а	73	в
2	в	26	в	50	в	74	в
3	б	27	б	51	а	75	б
4	в	28	б	52	а	76	а
5	б	29	в	53	а	77	а
6	б	30	в	54	б	78	а
7	в	31	а	55	в	79	а
8	а	32	б	56	в	80	б
9	а	33	а	57	а	81	а
10	в	34	а	58	в	82	а
11	в	35	б	59	в	83	б
12	а	36	а	60	а	84	б
13	б	37	б	61	а	85	в
14	в	38	в	62	а	86	в
15	а	39	в	63	а	87	в
16	в	40	в	64	б	88	а
17	в	41	в	65	б	89	в
18	в	42	в	66	а	90	в
19	а	43	а	67	в	91	в
20	в	44	в	68	а	92	в
21	б	45	в	69	в	93	в
22	в	46	в	70	а	94	в
23	в	47	а	71	б	95	б
24	а	48	а	72	в		

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гигиена: учеб. для вузов / под ред. Г. И. Румянцева. — М: ГЭОТАР-МЕД, 2002.
2. Закон Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» от 23 мая 2000г. № 397-З. / Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. — 2000. — № 52 2/7127.
3. Справочник по диетологии / под ред. Самсонова. — М.: Медицина, 1992.
4. Королев, А. А. Гигиена питания: учебник для вузов / А. А. Королев. — М.: АCADEMA, 2006.
5. Сорока, Н. Ф. Питание и здоровье / Н. Ф. Сорока. — Мн.: Беларусь, 1994.
6. Вопросы питания научно-практический журнал периодической печати.
7. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп взрослого населения Республики Беларусь. Инструкция 2.3.7.10-15-55-2005.
8. Санитарные правила и нормы 11-63 РБ 38. «Гигиенические требования к качеству и пищевых продуктов».
9. Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-19-2002 «Производство молока и молочных продуктов».
10. Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-20-2002 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
11. Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-21-2002 «Производство и реализация рыбной продукции».
12. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-2005 «Производство мяса и мясопродуктов».
13. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005 «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установленных сроков годности (хранения) продовольственного сырья и пищевых продуктов».

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Вопросы к тестовым заданиям по разделу «Рациональное питание»	4
Ответы к тестовым заданиям по разделу «Рациональное питание».....	18
Список литературы	19
Содержание	20

Учебное издание

Карташева Нина Васильевна
Тирещенко Людмила Анатольевна
Петруша Ирина Николаевна

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ
ПО РАЗДЕЛУ «РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»**

Учебно-методическое пособие для студентов 2 курса
лечебного, медико-диагностического, медико-профилактического
и факультета по подготовке специалистов для зарубежных стран

Редактор *Т. Ф. Рулинская*
Компьютерная верстка *А. М. Елисеева*

Подписано в печать 17. 07. 2008
Формат 60×84¹/₁₆. Бумага офсетная 65 г/м². Гарнитура «Таймс»
Усл. печ. л. 1,16. Уч.-изд. л. 1,3. Тираж 100 экз. Заказ № 232

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

