

ТЕСТ на тему «Профилактика заболеваний, связанных с характером питания и качеством пищевых продуктов»

Вариант № 1

1. Причина ухудшения сумеречного зрения (гемералопия):

- а) избыток фтора
- б) недостаток ретинола
- в) недостаток йода

2. Количество рационов в лечебно-профилактическом питании:

- а) 5
- б) 6
- в) 15

3. Продукты являющиеся причиной возникновения ботулизма:

- а) мясо жаренное
- б) рыба отварная
- в) консервы домашнего приготовления

4. Микробные пищевые отравления:

- а) стафилококковые
- б) токсикоинфекции
- в) ботулизм

5. Пищевое отравление ботулизм поражает:

- а) желудочно-кишечный тракт
- б) нервную систему
- в) эндокринную систему

6. Пищевые отравления (по причине возникновения) бывают:

- а) микробные
- б) неустановленной этиологии
- в) не микробные

7. Ботулизм может возникнуть от употребления:

- а) грибов консервированных
- б) грибов свежих жаренных
- в) салата «оливье»

8. Причины не микробных пищевых отравлений:

- а) продукты, содержащие токсины микроорганизмов
- б) продукты, ядовитые при определенных условиях
- в) продукты, содержащие примеси химических веществ

9. Эндемический зоб - причина возникновения:

- а) недостаток фтора
- б) недостаток йода
- в) недостаток витамина А

10. Условия, необходимые для образования палочки ботулизма в пищевых продуктах:

- а) температура 22 - 25°C
- б) отсутствие воздуха
- в) наличие воздуха

11. Отберите в правом столбике температурные параметры, необходимые для хранения продуктов и блюд:

1. Рыба мороженая в течение 10 суток а) – 2 °С
 2. Рыба мороженая в течение 3 суток б) – 20 °С
 3. Сметана в) + 4 °С
 4. Овощи г) + 8 °С
- д) 0 °С

12. Отберите в правом столбике продукты и блюда, при употреблении которых возможны следующие заболевания:

1. Микотоксикоз
 2. Ботулизм
 3. Стафилококковые отравления
- а) консервированные огурцы
б) орехи
в) сметана, г) ядовитые грибы

вариант 2

1. Количество рационов в лечебно-профилактическом питании:

- а) 5
- б) 6
- в) 15

2. Токсикоинфекции возникают от употребления в пищу:

- а) продуктов, массивно обсемененных микроорганизмами
- б) продуктов, содержащих токсины микроорганизмов
- в) продуктов, содержащих единичные микроорганизмы

3. Причина ухудшения сумеречного зрения (гемералопия):

- а) избыток фтора
- б) недостаток ретинола
- в) недостаток йода

4. Действие высокой температуры на токсин ботулизма:

- а) разрушает
- б) не разрушает
- в) усиливает образование

5. Микробные пищевые отравления:

- а) стафилококковые
- б) токсикоинфекции
- в) ботулизм

6. Характерные клинические симптомы ботулизма:

- а) анизокория
- б) нарушение функции глотания
- в) потеря сознания

7. Ботулизм может возникнуть от употребления:

- а) грибов консервированных
- б) грибов свежих жаренных
- в) салата «оливье»

8. Пищевые отравления (по причине возникновения) бывают:

- а) микробные
- б) неустановленной этиологии
- в) не микробные

9. Микроэлементозы - это:

- а) флюороз
- б) болезнь Кешана
- в) эндемический зоб

10. Условия, необходимые для образования палочки ботулизма в пищевых продуктах:

- а) температура 22 - 25°C
- б) отсутствие воздуха
- в) наличие воздуха

11. Отберите в правом столбике температурные параметры, необходимые для хранения продуктов и блюд:

. Рыба мороженая в течение 10 суток	1 а) – 2 °С 2 б) – 20 °С
. Рыба мороженая в течение 3 суток	3 в) + 4 °С 4 г) + 8 °С
. Сметана	д) 0 °С
. Овощи	

12. При какой болезни мякиш хлеба темнеет, становится липким и тягучим, приобретая запах валерианы:

- а) пигментация хлеба
- б) мелоновая болезнь, в) картофельная болезнь, г) плесневение