



БАҚЫЛАУ-ӨЛШЕУ ҚҰРАЛДАРЫ

1(2) аралық бақылауға арналған тестілік тапсырмалар

Пән атауы: Дұрыс тамақтану және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі

Пән коды: DTTOQ 4306

ББ шифры және атауы: 6B10105 «Қоғамдық денсаулық сактау»

Оқу сағаттары/кредит көлемі: 240 сағат (8 кредит)

Оқу курсы мен семестрі: IV – курс, VIII – семестр

Оқу курсы мен семестрі: IV – курс, VIII – семестр

Курастырушы: Байқонсова Л.О.

Кафедра мендерушісі, м.ғ.к., доцент м.а. Андрющук П.Д.

Хаттама № 10 от 22 05 2024 ж.



I-аралық бақылау

1) Пән бойынша тестілер.

I-нұсқа

1. Қазақ тағамтану академиясының негізін қалаушы және президенті -
а) академик Т.Ш.Шарманов.

б) академик Б.Е.Алтынбеков.
в) профессор Д.С.Сексенбаев.
г) профессор Қ.Патсаев.

д) профессор Е.С.Сұраубаев.

2. Тағам гигиенасы мәселелерін зерттеген қазақстандық ғалымдар -

а) Г.М.Пичхадзе., Е.Сраубаев.
б) Т.Ш.Шарманов., С.П.Терехин.
в) С.В.Лохвицкий және т.б.
г) И.Т.Алиакпаров, К.Ж.Мусурманбеков.

д) Т.З.Сейсенбеков, А.Е.Шпаков.

3. Жынысына байланысты ... бастап нормамен тамақтанады.

а) туылған кезден
б) 3 жастан
в) 11 жастан
г) 7 жастан
д) 14 жастан

4. Тағамның арналы динамикалық әсеріне жұмсалатын энергияның үлес салмағы ...

а) 30%.
б) 25%.
в) 20%.
г) 10%.
д) 15%.

5. Ақызыздың негізгі биологиялық қызметі - ...

а) дәрумендерді синтездеуге катысады.
б) ферменттің алмасуына катысады.
в) ағза үшін энергияның негізгі көзі болып табылады.
г) көпқанықкан май қышқылының сінірліуіне жағдай жасайды.
д) ағза үшін пластикалық материал болып табылады.

6. Ақызыздың энергетикалық құндылығы ...

а) 4,1 ккал.
б) 3,8 ккал.
в) 5,6 ккал.
г) 8,4 ккал.
д) 9,3 ккал.

7.... қаныққан май қышқылына жатады.

а) Линолен қышқылы
б) Май қышқылы
в) Линол қышқылы
г) Олеин қышқылы

OÝTÝSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 40 беттің 3 беті

д)Арахидон қышқылы

8.Тәуліктік энергия шығынының ... май арқылы толықтырылады.

- a)12%
- б)27%
- в)33%
- г)45%
- д)60%

9.С дәруменінің жедел жетіспеушілігінен ... ауруы туындаиды.

- а)бери-бери
- б)квашинкор
- в)дистрофия
- г)қырқұлақ
- д)мешел

10..... В тобы дәрумендерінің негізгі көзі болып табылады.

- а)Жұмыртқа
- б)Ет
- в)Сұт
- г)Жасыл бұршак
- д)Нан

11.Адамдарда тағамдық заттарға және энергияға деген қажеттілік байланысты.

- а)атқаратын еңбектің ауырлығына, жасына, жынысына және климаттық жағдайларға
- б)тағамдардың дәмдік сапасымен мөлшеріне
- в)тағамдағы асқорыту ферменттерінің деңгейіне
- г)дәрумендердің мөлшеріне
- д)зиянды өндірістік факторлардың әсер ету деңгейіне

12.Суда еритін дәруменге ... жатады.

- а)Д(кальциферол)
- б)С аскорбин қышқылы
- в)А (ретинол)
- г)К(филлохинон)
- д)Е(токоферол)

13.А – дәруменінің жетіспеушілігінен ...

- а)сары ауру дамиды.
- б)аңқаның шырышты қабаты қызарады.
- в)көру мүшесінің қызметі нашарлайды.
- г)диспепсия дамиды.
- д)остеопороз байқалады.

14.Д дәруменінің тәуліктік қажеттілігі...

- а)200мкг.
- б)1000мкг.
- в)100мЕ.
- г)15мг.
- д)30мкг.

15.Егер тәулігіне 4 рет тамақтанса, төмендегі тәртіптің ... дұрыс.

- а)таңертенгі ас 25%, тұсқі ас 50%, бесіндік ас 10%, кешкі ас 15%
- б) таңертенгі ас 15%, тұсқі ас 40%, бесіндік ас 10%, кешкі ас 35%
- в) таңертенгі ас 20%, тұсқі ас 30%, бесіндік ас 20%, кешкі ас 30%

OÝTÝSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 40 беттің 4 беті

- г) таңертеңгі ас 25%, тұсқі ас 55%, бесіндік ас 10%, кешкі ас 10%
 д)таңертеңгі ас 25%, тұсқі ас 35%, бесіндік ас 15%, кешкі ас 25%

16.Майда еритін дәрумендер қатарына ... жатпайды.

- a)РР
- б)А
- в)Д
- г)Е
- д)К

17.B1 (тиамин) дәрумені ... мол.

- а)балық майы, сары май, жұмыртқаның сары узында
- б)сыра ашытқысы, қара нан, сәбіз, алмада
- в)орамжапырақ, сәбіз, картоп, шошқаның бауырында
- г)картоп, күріш, сұлыда
- д)сары май, сүт, жидекте

18.А дәруменің толығымен аталуы-

- а)токоферол.
- б)эргокалъциферол.
- в)ретинол.
- г)пиридоксин.
- д)тиамин.

19.Ересектер үшін йодтың тәуліктік қажеттілігі...

- а)0,1мг.
- б)1мг.
- в)0,8мг.
- г)0,15мг.
- д)0,9мг.

20.Реттелетін энергия шығыны ... анықталады.

- а)ағзаның негізгі зат алмасу деңгейімен
- б)тағамның динамикалық байланысымен
- в)адамның жасы және жынысымен
- г)тәулік уақыттымен
- д)физикалық жұмыстың көлемі және сипаттымен

21. Ақыздың тағамдық құндылығы ... анықталады.

- а)алмастыруға болмайтын аминқышқылдарының мөлшерімен
- б)олардың қорытылу жылдамдығымен
- в)май мен көмірсудың трансформациялану мүмкіндігімен
- г)алмастыруға болатын аминқышқылдарының мөлшерімен
- д)глобулиндердің мөлшерімен

22. Тәуліктік энергия шығынының ... ақызы есебінен толтырылады.

- а)5%
- б)12%
- в)7%
- г)18%
- д)20%

23.Көмірсудың негізгі биологиялық маңызы-

- а)ағзаның негізгі құрылымдық элементі болып табылады.
- б)пластикалық қызмет атқарады.

OÝTÝSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 40 беттің 5 беті

- в)ағза үшін негізгі энергия көзі болып табылады.
- г)ағзадағы дәрумендер алмасуының көзі болып табылады.
- д)ағзаның билиарлы жүйесінің негізгі реттеуші болып табылады.
24. Д дәруменің биологиялық маңызы-
- а)ағзаның арнайы қорғаныштылығын жоғарылатады.
- б)коллаген талшықтарының синтезіне қатысады.
- в)биофлавоноид құрамына кіреді.
- г)фосфор – кальций алмасуын реттейді.
- д)ағзада өсу үдерісін реттейді.
25. А – дәруменің жетіспеушілігінен-
- а)сары ауру дамиды.
- б)аңқаның шырышты қабатының қызаруы байқалады
- в)диспепсия байқалады
- г)остеопороз дамиды
- д)ымыртта көздің көру қызметі нашарлайды.
- 26.Майда еритін дәруменге ... жатады.
- а)кальциферол (Д)
- б)аскорбин қышқылы (С)
- в)пиридоксин (В6)
- г)никотин қышқылы (РР)
- д)тиамин (В1)
- 27.Гиподәрумендік дегеніміз-
- а)ағзага дәрумендердің артық түсінен болатын патологиялық жағдай.
- б)ағзага дәрумендердің жеткіліксіз түсінен болатын патологиялық жағдай.
- в)су-тұз алмасуының бұзылуы.
- г)ағзада дәрумендердің болмауы.
- д)ағзада кальций жеткіліксіздігі туғызатын ауру.
- 28.А дәруменің ағзада жеткіліксіздігінен ... туындейді.
- а)мешел
- б)остеопороз
- в)гемералопатия
- г)бауыр циррозы
- д)қырқұлақ
- 29.Терінің бозаруы және құрғауы, қабыршақтануы, сынуы гемералопатия ... дәруменің жетіспеушілігіне тән.
- а)РР
- б)В2
- в)Д
- г)А
- д)С
- 30.Тәулігіне 3 рет тамақтанған жағдайда, тәмендегі тәртіптің ... дұрыс.
- а) таңертенгі ас 25%, түскі ас 50%, кешкі ас 25%
- б) таңертенгі ас 20%, түскі ас 60%, кешкі ас 20%
- в) таңертенгі ас 30%, түскі ас 65%, кешкі ас 5%
- г) таңертенгі ас 30%, түскі ас 55%, кешкі ас 15%
- д)танертенгі ас 30%, түскі ас 45%, кешкі ас 25%

II-нұсқа

1. А дәрумені мол тағамды атаңыз.

- а)алма, шие, ет, балықтың майы
- б)сиырдың, шошқаның бауыры, сары май, жұмыртқаның сары узы
- в)сары май, сүт
- г)орамжапырақ, сәбіз, қызылша
- д)картоп, күріште

2. ... B12 дәруменінің аталуы.

- а)Тиамин
- б)Токоферол
- в)Цианокобаламин
- г)Ретинол
- д)Биотин

3. Ересектер үшін Са-дің тәуліктік қажеттілігі:

- а)1200-1300мг
- б)750-800мг
- в)550-600мг
- г)800-1200мг
- д)450мг

4. Студент ер балалар үшін тамақтың құрамындағы ақуыздың тәуліктік мөлшері:

- а)100гр
- б)115гр
- в)150гр
- г)155гр
- д)113гр

5.Студент қыздар үшін тамақтың құрамындағы көмірсудың тәуліктік мөлшері:

- а)383гр
- б)250гр
- в)400гр
- г)350гр
- д)100гр

6.Негізгі зат алмасуда биологиялық катализатордың ролін...атқарады.

- а)көмірсу
- б)тағамдық фермент
- в)ақуыз
- г)май
- д)микроэлемент

7. Тағамның сапалық құндылығы дегеніміз-

- а)тағамның жасын, жынысына байланысты агзаның энергетикалық қажеттілігін қанағаттандыруы.
- б)тағамдық заттардың тағам, құрамында белгілі бір қатынаста болуы.
- в)тағамның құрамында барлық қажетті қоректік заттардың болуы.

г)тағамның үлттық ерекшелігіне сай тағаммен қамтамасыз етілуі.

д)тағамды қабылдаудың адамның биологиялық ырғағына байланыстылығы.

8 ... алмастыруға болмайтын аминқышқылдарына жатады.

- а)Аргинин



- б) Валин
- в) Лейцин
- г) Триптофан
- д) Изолейцин

9. Майдың негізгі биологиялық ролі-

- а) майда еритін дәрумендер синтезіне қатысады.
- б) ферменттік алмасуға қатысады.
- в) ағзаның маңызды құрылымдық элементі болып табылады.
- г) пластикалық қызмет атқарады.

д) ағза үшін энергия көзі болып табылады.

10 ... жартылай қанықпаған май қышқылының бай көзі болып табылады.

а) Өсімдік майы

б) Борсық майы

в) Қойдың майы

г) Шошқаның майы

д) Сары май

11. Тәуліктік энергия шығынының ... көмірсу құрайды.

а) 10%-н

б) 55%-н

в) 15%-н

г) 25%-н

д) 70%-н

12. А дәруменің биологиялық маңызы..

а) ағзаның арнайы тұрақтылығын жоғарылатады.

б) ағзадан холестериннің шығарылуына қатысады.

в) көру ұлпасының түзілін реттейді.

г) асқорыту үдерісін реттейді.

д) биофлавоноид құрамына кіреді.

13. Д дәруменің жетіспеушілігінен ...

а) кешке қарай көздің көру қызметі төмендейді.

б) остеопороз дамиды.

в) бауыр циррозы дамиды.

г) мешел дамиды.

д) қырқұлақ ауруы дамиды

14... тағамда ақызы жетіспеушілігі нәтижесінде туындаиды.

а) Мешел

б) Бери-бери

в) Микроцитарлық анемия

г) Сіреспе

д) Квашиоркор

15. Көмірсулардың калориялық коэффициенті:

а) 4,1 ккал

б) 2 ккал

в) 6 ккал

г) 9 ккал

д) 11 ккал

16. Ой еңбегі үшін ақыздардың, майлардың, көмірсулардың қатынасы:

а)1:1,1:4

б)1:0,8:3

в)1:2:6

г)1:1,4:3,5

д)0,5:1,5:4

17. Майлардың физиологиялық ролі

а)эндогенді суды синтездейді.

б)осмостық қысымды реттейді.

в)ағзаны А, Д, Е, К дәрумендерімен қамтамасыз етеді.

г)ағзаны дезинтоксикациялайды.

д)ішектің перистальтикасын жақсартады.

18. Алиментарлық аурулар дегеніміз - ... байланысты туындаитын аурулар.

а)судың сапасына

б)ауаның сапасына

в)ағзаға ішек құрттары жұмыртқаларының тұсуіне

г)дұрыс тамақтанбауға

д)аурухана ішілік инфекцияларға

19. С дәруменінің жеткіліксіздігінен ағзада ... ауруы дамиды

а)мешел

б)гемералопатия

в)бери-бери

г)pellagra

д)қырқұлақ

20. Са мен Р тиімді ара қатынасы:

а)1:1,5

б)1:0,8

в)1,5:1

г)0,8:1

д)1:1

21.К дәрумені ... мол.

а)сиырдың, шошқаның бауыры, сары май, жұмыртқаның сары узында

б)орамжапырақ, сәбіз, картоп, шошқаның бауырында

в)сары май, сүт, жидекте

г)картоп пен күріште

д)алма, шие, ет, балықтың майында

22. Токоферол дәруменінің белгіленуі:

а)С

б)А

в)Е

г)Д

д)В1

23. Ересектер үшін Mg-дің тәуліктік қажеттілігі:

а)800-1200мг

б)750-800мг

в)550-600мг

г)400мг

д)1200-1300мг

24. Сүттің құрамында ... ақуызы көп кездеседі.

- а) глобулин
- б) тирозил
- в) серин
- г) валин
- д) казеин

25. Студент қыздар үшін тамақтың құрамындағы ақуыздың тәуліктік мөлшері:

- а) 90 гр
- б) 113 гр
- в) 115 гр
- г) 150 гр
- д) 100 гр

26. Студент ер балалар үшін тамақтың құрамындағы майдың тәуліктік мөлшері:

- а) 100 гр
- б) 106 гр
- в) 115 гр
- г) 150 гр
- д) 100 гр

27. Ақуыздың биологиялық құнды көзі болып табылады.

- а) Картоп, орамжапырақ
- б) Жеміс-жидек
- в) Ет, балық
- г) Пияз, сарымсак
- д) Сәбіз, шалқан

28. Майдың тағамдық құндылығы ... анықталады.

- а) қанықан май қышқылының болуымен
- б) фосфатиттің болуымен
- в) стеариннің болуымен
- г) жартылай қанықпаған май қышқылының болуымен+
- д) ароматтық заттардың болуымен

29. Майдың энергетикалық құндылығы:

- а) 4,1 ккал
- б) 5,6 ккал
- в) 8,4 ккал
- г) 9,6 ккал
- д) 9,3 ккал+

30. ... дәрумені суда еритіндер дәрумендер тобына жатады.

- а) С
- б) А
- в) Д
- г) Е
- д) F

III-нұсқа

1. ... мезгілінде С – гиподәруменділігінің белгілері жиі және айқын байқалады.

- а) Жаз

- б) Қыс-көктем
- в) Көктем- жаз
- г) Жаз-күз
- д) Қыс-күз

2 ... кальцийге бай.

- а) Жеміс жидек
- б) Ет, балық
- в) Ұн және наң өнімдері
- г) Сүт өнімдері

д) Дәнді, бұршақты өнімдер

3. Негізгі тағамдық заттардың толық тізбегін көрсетініз:

- а) ақуыздар, майлар, көмірсулар, тағамдық қоспалар
- б) ақуыздар, майлар, көмірсулар, ферменттер, органикалық қышқылдар
- в) амин қышқылдары, нитрозаминдер
- г) эссенциалды амин қышқылдары, көмірсулар, ксенобиотиктер
- д) ақуыздар, майлар, көмірсулар, дәрумендер, минералды заттар

4. Ауыр дene еңбегі кезінде ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың ара қатынасы:

- а) 1:1,5:5
- б) 1:1,3:4,95
- в) 1:0,2:6
- г) 0,5:1,5:4
- д) 1:1,4:3,5

5. Минералды заттардың жетіспеушілігінен ағзада ... дамиды.

- а) мешел
- б) кальциноз
- в) флюороз
- г) бери-бери
- д) қырқұлақ

6. Гипердәруменділік дегеніміз-

- а) ағзаға дәрумендердің жеткілікісін түсуінен болатын жағдай.
- б) ағзада дәрумендердің болмауы.
- в) ағзаға дәрумендердің артық түсуінен болатын жағдай.
- г) су-тұз алмасуның бұзылуы.
- д) дәрумендер сінірілуінің бұзылуы.

7. А дәруменінің тәуліктік қажеттілігі:

- а) 80 мг
- б) 90 мг
- в) 20 мг
- г) 100 мг
- д) 1000 мг

8. Итмұрын тұнбасы дәруменінің көзі ретінде қолданылады.

- а) А
- б) В6
- в) В1
- г) Д
- д) С

9. Ақуыз, май, көмірсудың ара қатынасы:



а)1:1:4

б)1:2:5

в)0,5:3,3:1

г)1:0,8:5

д)1:2:4

10. Суда еритін дәрумендер қатарына ... жатпайды.

а) С

б) Е

в) В1

г) В6

д) РР

11. Д дәрумені ... мол.

а) сары май, сұт, жидекте

б) орамжапырақ, сәбіз, картоп, шошқаның бауырында

в) балық майы, сары май, жұмыртқаның сары уызында

г) картоп пен күріште

д) алма, шие, ет, балықтың майында

12. Рибофлавин дәруменің белгіленуі:

а)А

б)Д

в)С

г)В2

д)В1

13. Темір жетіспеушілігі ... әкеліп соғады.

а)асқазан-ішек трактысының ауруына

б)семіздікке

в)қан қысымының жоғарылауына

г)аллергиялық реакцияға

д)қан аздықта

14. Адамның энергия шығыны ... энергия шығындары болып бөлінеді.

а)реттелмейтін және реттелетін

б)негізгі және қосалқы

в)түзу және параллельді

г)тәуліктік және айлық

д)алмастырылмайтын және алмастырылатын

15. Гигиена - ғылым.

а)емдеу жолдарын айқындайтын

б)профилактикалық бағыттағы+

в)өсімдіктер дүниесінің ағзаға әсерін зерттейтін

г)аурушаңдықты зерттейтін

д)жүқпалы аурулардың таралу деңгейін зерттейтін

16. Гигиенаның зерттеу нысандарына ... жатады.

а)өсімдік және жануар дүниесі

б)ресурстары

в)коршаған орта және адам денсаулығы

г)коршаған ортадағы ғимараттар

д)табигаттағы құбылыстар

OÝTÝSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 40 беттің 12 беті

17. Санитарлық бақылаудың түрлері:

- а)айлық, жылдық
- б)маусымдық, жылдық
- в)ағымдағы, маусымдық
- г)алдын ала, ағымдағы
- д)маусымдық, күнделікті

18. Гигиенаның бөлімі:

- а)патологиялық
- б)физиологиялық
- в)шаруашылық
- г)санитарлық
- д)тағам

19. Тағам гигиенасы ... зерттейді.

- а)тағамдық заттардың ағзага әсерін
- б)табиғи және әлеуметтік факторлардың ағзага әсерін
- в)баланың физикалық дамуын
- г)өндіріс ортасы факторларының ағзага әсерін
- д)тұрмыс жағдайын

20. Гигиена термині ежелгі гректің ... деген сөзінен шыққан.

- а)аурудың алдын алатын
- б)денсаулықты алыш келетін
- в)тазалық
- г)қоршаған орта
- д)қадағалау

21. Гигиена-

- а)қоршаған ортаның ластануын зерттейтін ғылым.
- б)микроағзалардың дамуын зерттейтін ғылым.
- в)қоршаған орта факторларының адам денсаулығына, еңбек етуіне, өмір сүру ұзақтығына әсерін зерттейтін ғылым.
- г)аурудың даму тарихын зерттейді.
- д)қоршаған орта тазалығының қадағалайды.

22. Гигиенаның негізгі міндеті-

- а)аурулардың даму тарихын зерттеу.
- б)жұқпалы ауруларды зерттеу.
- в)қоршаған ортаның тазалығын қадағалау.
- г)табиғи және антропогендік факторларды зерттеу.+
- д)тұрмыс жағдайын зерттеу.

23. Ақуызға деген қажеттіліктің ... %-ы жануарлар өнімінен алынған ақуыз болуы тиіс.

- а)10-20
- б)30-40
- в)40-50
- г)80
- д)50-60+

24. Тағамдағы кальций мен магнийдің тиімді арақатынасы:

- а)1:0,5
- б)1:1
- в)0,5:1

г) 0,5:0,5

д)1:3

25. Ассимиляция дегеніміз-
а) заттардың ыдырауы.

б) ағзаға қажетті қоректік заттардың синтезделуі.

в) минералды заттардың жинақталуы.

г) ағзаның сузыздануы.

д) қоршаған ортаға бейімделу.

26. Диссимиляция дегеніміз-

а) ағзаға қажетті қоректік заттардың синтезделуі.

б) минералды заттардың жинақталуы.

в) заттардың ыдырауы.

г) ағзаның сузыздануы.

д) қоршаған ортаға бейімделу.

27. Энергияның өлшем бірлігі:

а) кг

б) г

в) %

г) калория немесе джоуль

д) м/сек

28. Негізгі зат алмасу дегеніміз-

а) ағзаның тотығу үдерісінің күшеюіне байланысты энергияны жоғалтуы.

б) ағзадағы зат алмасу үдерісінің қарқынды жүруі.

в) ағзадан энергияның шығарылуы.

г) ағзаға қажетті энергия мөлшері.

д) ішкі мүшелер мен жүйелердің жұмысына жұмсалатын энергия.

29. Адамның энергия шығынын ... әдіс арқылы анықтайды.

а) калориметрлік+

б) гигиеналық

в) эпидемиологиялық

г) бактериологиялық

д) калорографиялық

30. Тағамдық заттарға ... жатады.

а) ферменттер, көмірсулар

б) ақуыздар, майлар, көмірсулар

в) альбуминдер, фосфолипидтер

г) нуклеин қышқылдары, майлар

д) қанықкан және қанықпаған май қышқылдары

VI-нұсқа

1. Барлық ақуыздарды ... топқа бөледі.

а) 3

б) 4

в) 5

г) 2

д) 6

2. Жай акуыздарға ... жатады.

- а)нуклеопротеид
- б)липид
- в)стеарин
- г)фруктоза
- д)альбумин

3. Күрделі акуыздарға ... жатады.

- а)нуклеопротеид
- б)альбумин
- в)липид
- г)стеарин
- д)фруктоза

4. Амин қышқылдары ... болып бөлінеді.

- а) майда және суда еритін
- б) алмастырылатын және алмастырылмайтын
- в) жәй және күрделі
- г) тенденстірлелітін және тенденстірлімейтін
- д) ұсақ және ірі

5. Қанықкан май қышқылдары ... көп кездеседі.

- а)өсімдік майында
- б)маргаринде
- в)жануар майында
- г)тәтті тағамдарда
- д)нанда

6. Қанықпаған май қышқылдары ... көп кездеседі.

- а)жануар майында
- б)маргаринде
- в) тәтті тағамдарда
- г)өсімдік майында
- д) нанда

7. Холестериннің ағзада көп жинақталуынан ... дамиды.

- а)сары аурұ
- б)қант диабеті
- в)маразм
- г)тіс жегісі
- д)атеросклероз

8. Жай көмірсуларға ... жатады.

- а)глюкоза, фруктоза
- б)крахмал, клетчатка
- в)сахароза, мальтоза
- г)гликоген, пектинді заттар
- д)лактоза, галактоза

9. Тағамның энергиялық құндылығы ... өлшеннеді.

- а)килограммен
- б)джоульмен
- в)граммен
- г)пайызбен

д)сантиметрмен

10.Күрделі көмірсуларға ... жатады.

а) глюкоза, фруктоза

б)мальтоза, галактоза

в) крахмал, гликоген

г)пектинді және пептинді заттар

д)глюкоза, клетчатка

11. Лактоза ...

а)бауырда көп болады.

б)полисахаридтерге жатады.

в)жеміс-жидектерде көп кездеседі.

г) сүт қанты.

д)акуыздарға жатады.

12. Темір -

а)сүйектің пайда болуына септігін тигізеді.

б)май алмасу үдерісіне қатысады.

в)мешел ауруының дамуына әсерін тигізеді.

г)қышқылдық тепе-тендіктің сақталуына әсер етеді.

д)қанның құрамында болады.

13.Энергетикалық баланс дегеніміз-

а)тағам арқылы түскен энергия мен ағзадан шыққан энергиясының арасындағы қатынас.

б)ағзаға қажетті энергия мөлшері.

в)бір тәуліктे ағзадан белінетін энергия мөлшері.

г)майдың ыдырауы нәтижесінде пайда болатын энергия.

д)құн сәулесінің энергиясы.

14. Тамақтанудың физиологиялық нормасында еңбекке қабілетті ересек адамдарды жас санаттарына байланысты ... топқа бөледі.

а) 2

б) 3

в) 4

г) 5

д) 6

15. Ересек адамдардың тамақтануында жалпы акуыздардың ... жануарлар ақуызының үлесіне тиеді.

а) 35%

б) 45%

в) 55%+

г) 60

д) 70%

16.Адам ағзасындағы коллаген синтезінің бұзылуы ... дәруменінің жетіспеушілігінен туындайды.

а) А

б) Е

в) Д

г) С

д) К

17. Жасуша мембраналарындағы қанықпаған май қышқылының тотығуы ... дәруменінің жеткіліксіздігінен күшейе түседі.
- а) С
 - б) А
 - в) Д
 - г) F
 - д) Е
18. Ағзаға кальций мен фосфор алмасуының бұзылуы ... дәрумені жетіспегендे байқалады.
- а) Д
 - б) С
 - в) Е
 - г) А
 - д) В
19. ... дәрумені көмірсулар алмасуына қатысады.
- а) С
 - б) В1
 - в) А
 - г) Е
 - д) Д
20. Е дәрумені ... қатысады.
- а) сүйек тіндерін қалыптастыруға
 - б) гемопоэзге
 - в) оксиданттарға қарсы қорғанысқа
 - г) зат алмасуға
 - д) жүйке жүйесін реттеуге
21. ... дәруменінің жеткіліксіздігінен остеопороз дамиды.
- а) В1
 - б) С
 - в) А
 - г) Д
 - д) Е
22. Тағамда Е дәруменінің көзі ...
- а) сүт өнімдері.
 - б) жемістер.
 - в) ет өнімдері.
 - г) балықтар.
 - д) өсімдік майы.
23. Тағамдағы С және Р дәрумендерінің көзі ...
- а) өсімдік өнімдері.
 - б) жануар өнімдері.
 - в) жемістер.
 - г) ет өнімдері.
 - д) балық.
24. ... дәрумені сүйек тіндерін қалыптастыруға қатысады.
- а) В
 - б) Д



в) С

г) А

д) Е

25. ... дәрүмені кулинарлық өндеуде жылуға төзімсіз.

а) В2

б) А

в) С

г) Д

д) К

26. Адам ағзасындағы кальцийдің ролі...

а) антиспастикалық әсер етеді.

б) гемоглобинді синтездеуге қатысады.

в) қалқанша бездің қызметіне әсер етеді.

г) қабынуға және сенсибилизацияға қарсы әсер етеді.

д) жүйке тіндерінің жағдайына әсер етеді.

27. Магний адам ағзасында...

а) қабынуға және сенсибилизацияға қарсы әсер етеді.

б) гемоглобинді синтездеуге қатысады.

в) қалқанша бездің қызметіне әсер етеді.

г) жүйке тіндерінің жағдайына әсер етеді.

д) антиспастикалық әсер етеді.

28. Фосфор адам ағзасында...

а) жүйке тіндерінің жағдайына әсер етеді.

б) қабынуға және сенсибилизацияға қарсы әсер етеді.

в) гемоглобинді синтездеуге қатысады.

г) қалқанша бездің қызметіне әсер етеді.

д) антисептикалық әсер етеді.

29. Адам ағзасында йодтың ролі..

а) қабынуға және сенсибилизацияға қарсы әсер етеді.

б) қалқанша бездің қызметіне әсер етеді.

в) гемоглобинді синтездеуге қатысады.

г) антисептикалық әсер етеді.

д) жүйке тіндерінің жағдайына әсер етеді.

30. Темір адам ағзасында ...

а) қабынуға және сенсибилизацияға қарсы әсер етеді.

б) антисептикалық әсер етеді.

в) гемоглобинді синтездеуге қатысады.

г) қалқанша бездің қызметіне әсер етеді.

д) жүйке тіндерінің жағдайына әсер етеді.

V-нұсқа

1. Тагамның жетіспеушілігінен ... дамиды.

а) асқазан жарасы

б) гастрит, энтерит, колит

в) подагра

г) инсульт, инфракт

- д) алиментарлы дистрофия
2. С және Р дәрумендерінің жеткіліксіздігінің ең алғашқы белгілеріне ... жатады.
- а) тісті тазалағанда қызыл иектің қанауы
 - б) терінің құрғауы
 - в) гиперкератоз
 - г) қызыл иектің ісінуі, босаңсуы
 - д) шаштың тұсуси
3. А дәрумені жетіспеушілігінің белгілеріне ... жатады.
- а) жұтынудың қындауы
 - б) қараңғыға бейімделудің бұзылуы
 - в) дем алудың қындығы
 - г) қызыл иектің босаңсуы
 - д) қызыл иектің қанауы
4. Д-дәрумені жетіспеушілігінің белгісіне ... жатады.
- а) диарея
 - б) қан аздық
 - в) сүйектің деформациялануы
 - г) салмақтың жоғалуы
 - д) шаштың тұсуси
5. РР дәруменінің жетіспеушілінен ... белгілері байқалады.
- а) қызыл иектің босаңсуы
 - б) қан аздық
 - в) салмақтың жоғалуы
 - г) диарея
 - д) шаштың тұсуси
6. Кальций мен фосфордың тиімді арақатынасы ... байқалады.
- а) дәнді дақылдарда
 - б) кулинарлы өнімдерде
 - в) ет өнімдерінде
 - г) алкогольсыз сусындарда
 - д) көкөністе
7. Тағамды зерттеу үшін жүргізілген медициналық бақылауда ... анықтайды.
- а) физикалық дамуды
 - б) аурушаңдықты
 - в) жасы мен жынысын
 - г) тәуліктік энергия шығынын
 - д) еңбек өтілін
8. «Тамақтану тәртібі» ұғымына ... жатады.
- а) тағамдағы акуыз, май, көмірсудың мөлшері
 - б) тағамды қабылдау аралығы
 - в) бір аптадағы жеген тағам көлемі
 - г) бір аптада пайдаланған азық-түліктердің сипатты
 - д) тағамның аталуы
9. «Ас мәзірі» ұғымына ... жатады.
- а) тағам атауын салмағымен бірге көрсету
 - б) тағамның аталуы, олардың химиялық құрамы мен энергиялық құндылығы
 - в) тағамды қабылдау бойынша бөлу

- г) тағамды қабылдау аралығы
д) тағамдағы ақуыз, май, көмірсудың мөлшері
10. Медициналық қарауды қолдана отырып тамақтануды зерттеу әдісіне ... жатады
- а) бюджеттік әдіс
 - б) экономикалық әдіс
 - в) балансты әдіс
 - г) сұрақ-салмақ әдісі
 - д) гигиеналық әдіс
11. Тұрғындардың нақты тамақтануын зерттеуде қолданылатын әлеуметтік- гигиеналық әдіске ... жатады.
- а) экономикалық әдіс
 - б) балансты әдіс
 - в) бюджетті әдіс
 - г) антропометриялық әдіс
 - д) ас-мәзірін талдау
12. Ұйымдастырылған тамақтануды зерттеу әдісіне ... жатады.
- а) ас-мәзірін талдау
 - б) бюджеттік әдіс
 - в) сұрақ-салмақ әдісі
 - г) балансты әдіс
 - д) гигиеналық әдіс
13. Тамақтану тәртібін бағалауға мүмкіндік беретін нақты тамақтануды зерттеу әдісіне ... жатады.
- а) бюджеттік әдіс
 - б) сауалнама
 - в) баланстық әдіс
 - г) азық-түліктің шығымы туралы есепті талдау
 - д) салмақ әдісі
14. Негізгі зат алмасудың мөлшері ... байланысты.
- а) климаттық жағдайға
 - б) еңбектің сипатына
 - в) жасқа
 - г) физикалық белсенділікке
 - д) аурушаңдыққа
15. Тамақтануды зерттеудегі сауалнама әдісі ... сипатталады.
- а) зерттелетін адамдардың аз мөлшерін қамтуға болатындығымен
 - б) нәтиженің дәлдігімен
 - в) алынған мәліметтердің шынайылығымен
 - г) кең көлемде қолдануға болатындығымен
 - д) қолдануға қындығымен
16. Тағамдағы А дәрүменіңің көзі ...
- а) кондитерлік өнімдер.
 - б) есімдік майы.
 - в) дәнді дақылдар.
 - г) алкогольсыз сусындар.
 - д) балықтың бауыры.
17. Дәрүмендер жетіспеушілігінің кең таралған түрі -

- а) гиподеруменділік.
- б) гипердеруменділік.
- в) адәруменділік.
- г) көп дәруменділік.
- д) дедәруменділік.

18. ... тағамдағы ниациннің қайнар көзі.

- а) Кекөністер
- б) Жармалар
- в) Жемістер
- г) Балықтар
- д) Сұт, айран

19. ... тағамдағы С –дәруменінің қайнар көзі.

- а) Сұт, айран
- б) Қара бидай наны
- в) Орамжапырақ, тәтті бұрыш
- г) Жалтыратылған күріш
- д) Ас кек, ақжелек (петрушка)

20. ... тағамдағы тиаминнің қайнар көзі.

- а) Жалтыратылған күріш
- б) Аскөк, ақжелек
- в) Итмұрын
- г) Қара бидай наны
- д) Қара қарақат

21. ... тағамдағы рибофлавиннің қайнар көзі.

- а) Қарақұмық жармасы
- б) Итмұрын
- в) Қара қарақат
- г) Кекөніс
- д) Сиыр еті

22. Тағамдағы В₂ дәруменінің қайнар көзі -

- а) балық.
- б) ет.
- в) көкөніс.
- г) цитрустар.
- д) сұт.

23. ... тағамдағы Д дәруменінің қайнар көзі.

- а) Кекөністер
- б) Теніз балығы
- в) Сұт
- г) Шошқа майы
- д) Өсімдік майы

24. Ақуыз алмасуына ... гормоны әсер етеді.

- а) бүйрек үсті бездердің
- б) үйқы беzi
- в) қалқанша бездің
- г) гипофиз
- д) тестостерон

25. Көмірсу алмасуына ... гормоны әсер етеді.
- а) қалқанша бездін
 - б) тестостерон
 - в) гипофиз
 - г) бүйрек ұсті бездердін
 - д) эргостерон
26. Май алмасуына әсер ететін гормондарға ... жатады.
- а) тесторон, инсулин
 - б) эргостерон, креатинин
 - в) инсулин, креатинин
 - г) креатинин, тестостерон
 - д) үйкі мен қалқанша бездін гормондары
27. Ағзада зат алмасуды реттеудегі негізгі рөльді ... жүйесі атқарады.
- а) орталық жүйке
 - б) ас қорыту
 - в) несеп-зэр шығару
 - г) жүрек-қан тамыр
 - д) тыныс алу
28. Қүйзеліс жағдайы мен дене қызыу көтерілген аурулар ...
- а) негізгі зат алмасуды төмендетеді.
 - б) негізгі зат алмасуды жоғарылатады.
 - в) негізгі зат алмасуға әсер етеді.
 - г) негізгі зат алмасуды реттейді.
 - д) негізгі зат алмасуды азайтады.
29. Негізгі зат алмасу көрсеткіштеріне ... әсер етеді.
- а) климаттық жағдайлар
 - б) жұмыс өтілі
 - в) адамның жасы мен жынысы
 - г) жүрек – қан – тамыр жүйесінің қызметі
 - д) дене салмағы
30. Эйелдерде негізгі зат алмасу ... қарағанда 5-10% -та төмен.
- а) жасөспірімдерге
 - б) қарт адамдарға
 - в) балаларға
 - г) ерлерге
 - д) спортсмендерге

II-аралық бақылау

1) Пән бойынша тестілер.

I-нұсқа

1. Адамға сүт арқылы берілуі мүмкін.
- а) Лептоспироз
 - б) Тырысқақ

в)Сарып

г)Аусыл

д)Ботулизм

2.Консервіні қолдануға жарамсыз ететін негізгі органолептикалық белгі ... болып табылады.

а)консервінің стандартқа сәйкес емес болуы

б)консервіде терең тот басқан іздің болуы

в)штамптың болмауы

г)қалбырының көтерілуі

д)сакталу мерзімінің өтіп кетуі

3.... ұзақ уақыт тойым сезімін тудырады.

а)Балық

б)Жеміс-жидек

в)Картоп

г)Ірімшік

д)Ет

4.Ауру малдың еті арқылы адамға берілуі мүмкін гельминтоз:

а)финноз

б)сальмонеллез

в)аскаридоз

г)энтеребиоз

д)описторхоз

5.Сапасы төмен сүт және сүт өнімдерін қолданудан ... жиі дамиды.

а)сальмонеллез

б)стафилококты интоксикация

в)ботулизм

г)колибактериалды токсикоинфекциялар

д)шартты патогенді микрофлорамен улану

6. Ауру малдың еті арқылы адамға ... жұқпалы ауруы беріледі.

а)маңқа

б)іш сүзегі

в)сарып

г)описторхоз

д)тырысқақ

7. Тағам өнімдерін қалбырлаудың негізгі маңызы:

а)дәмдік сапасын жақсарту.

б)азық түліктің тағамдық құндылығын жоғарылату.

в)шартты жарамды азық түліктерді қолдану.

г)сакталу мерзімін ұзарту.

д)ластанудан жоғары дәрежеде қорғау.

8. ... жеңіл сіңірлөтін азық – түлікке жатады.

а)Нан

б)Ет

в)Алма

г)Фасоль

д)Сүт

9. Балық еті ... глист инвазиясының көзі болуы мүмкін.

a)описторхоз

- б)финноз
- в)аскариоз
- г)энтеробиоз
- д)сальмонеллез

10. Тұрып қалған еттің органолептикалық белгілері...

а)еттің серпімділігінің жоғарылауы.

б)сыртқы көрінісінің қаязуы.

- в)түсінің ашық қызыл болуы.
- г)бұлшық ет талшықтарының іріленуі.
- д)ет майының қатты болуы.

11. Тағамдық қасиеті жағынан жоғары ұн болып саналады.

а)Жоғары сортты ұн

б)Күймаққа арналған ұн

в)Ірі кебекті ұн

г)Бірінші сортты ұн

д)Екінші сортты ұн

12 ... еті – трихинеллез ауруының көзі.

а)Ұсақ малдың

б)Жылқының

в)Жабайы жануардың

г)Шошқаның

д)Ірі қара малдың

13. Ет тағамдарын ... көзі ретінде қарастыруға болады.

а)мыстың

б)кальцийдің

в)фтордың

г)магнийдің

д)калийдің

14. Сұт арқылы ... беріледі.

а)сарып

б)тұмсау

в)ішек құрттары

г)тырысқақ

д)ботулизм

15. Сұт майының ерекшелігі оның құрамында ... болуы.

а)холестериннің

б)төменгі молекулалы май қышқылының

в)моноқанықпаған май қышқылының

г)көп қанықпаған май қышқылының

д)фосфолипидтердің

16) Тағамдық токсикоз қоздырғышы болады:

а. cl.botulinum

б. cl.perfringens

в .proteus

г. b.cereus

д.salmonella

- 17) Тағамдық токсикоздар қоздырғышына жатады:
- a. *s.aureus*
 - б. *cl.perfringens*
 - в. Бактерия туыс *Proteus*
 - г. *b.cereus*
 - д. *shigella*
- 18) Организмге токсиндердің тұсуімен байланысты туындастын тамақтан уланулар тобы ... аталады.
- а. Бактериалды токсикоздар
 - б. тамақтық токсикоинфекция
 - в. ішек инфекциясы
 - г. жедел ішек инфекциясы
 - д. тамақтық микотоксингендар
- 19) Ботулизм кезінде инкубациялық кезең құрайды:
- а. 12-18 сағат
 - б. 2 сағат
 - в. 3-6 сағат
 - г. 1-3 күн
 - д. 6-7 күн
- 20) Ботулизмге тән клиникалық симптом:
- а. дауыстыңқарлығы, кейдеафонияғадейін
 - б. басауруы
 - в. жүрекайну
 - г. үздіксізкүсү
 - д. естентану
- 21) Микробты емес тамақтан улануға тән сипаттама:
- а. жедел және созылмалы ағым
 - б. ұзақ инкубациялық кезең
 - в. жыл мерзіміне байланысты
 - г. дене температурасының жоғарлауы
 - д. жаппай улану
- 22) Улы өсімдіктерден улануға жататын уланулар:
- а. ақшыл поганка
 - б. триходесма
 - в. қара белена
 - г. *claviceps* туысты саңырауқұлақ
 - д. *aspergilus* туысты саңырауқұлақ
- 23) Белгілі бір жағдайларда өсімдік текті азық-тұліктерден улануларға жататын уланулар:
- а. соланин
 - б. триходесма
 - в. ақшыл поганка
 - г. мухомор
 - д. *fusarium* туысты саңырауқұлақтар
- 24) Улы саңырауқұлактармен улану тамақтан уланудың қандай тобына жатады:
- а. микробты емес улануларға

- б. токсикоинфекцияларға
в. бактериалды токсикоздарға
г. ішек инфекцияларына
д. микотоксикоздарға
- 25) Тағамға улы санырауқұлақтарды қабылдаумен байланысты улануларға жатады:
а. боз арамқұлақ және шыбынжұт
б. триходесма және гелиотроппен улану
в. aspergilus тобы санырауқұлақтармен
г. fusarium тобы санырауқұлақтармен
д. соланинмен және фазинмен улану
- 26) Тағамдық уланудың актісінің ... бөлімінде күдік тудыратын өнім қай жерде қабылданғаны, уланудың басталуы, клиникалық бегілері, химиялық және бактериологиялық зерттеу мәліметтері.
а. констатациялық
б. паспортты
в. кортынды
г. кіріспе
д. басқы
- 27) Тағамдық улануға күдіктенген немесе бекіткен медицина қызметкерінің міндестіне не кірмейді.
а. тағамдық улануды тергеу актісін құру
б. алғашқы медициналық қызмет көрсету
в. тағамдық улану туралы жергілікті ТҚҚБ басқармасын қолжетер байланыс арқылы жедел түрде хабарландыру
г. ТҚҚБ-на жедел хабарлама толтыру
д. қажет болса жапа шегушіні госпитализациялау
- 28) Тағам өнімдерінің әр түрлеріне арналған көлікті қолданылуы келесіге бағытталған профилактикалық шара болып табылады:
а. тағам өнімдерінің микробтармен ластану жолын үзу
б. инфекцияның қоздырғыш көзін оқшалау
в. тағамда токсин түзілуін ескерту
г. тағамда микроорганизмдердің көбеюін ескерту
д. эпид көрсеткіш бойынша потенциалді қауіпті тағамдарды залалсыздандыру
- 29) Тағамдық улануды тергеудің қай бөлімінде тағамды өңдеу процесінде микроорганизмдердің және олардың токсингерінің сақталуын қамтамасыз еткен жағдай анықталады:
а. күдікті тағамның патогенді және токсикалық қасиетке ие болу механизм анықтау
б. тағамдық уланудың алдын ала диагнозын нақтылау және оның сипаттын анықтау
в. тағамдық улану себебін бекіту
г. тағамдық улануды ликвидациялау бойынша шараларды өңдеу
д. тергеу актісін құру
- 30) Тамақтан улануды зерттеуді ... жүргізеді.
а. санитарлық дәрігер
б. участекелік дәрігер
в. дәрігер-диетолог
г. бас дәрігері



д. жедел-жәрдем дәрігері

II - нұсқа

1. Балықтың өзіне тән ақуызы:
 - а. казеин
 - б. миозин
 - в. альбумин
 - г. ихтуалин
 - д. глобулин
2. Тұздалған балықтың бұзылған белгісі ...
 - а. шырышты қабығының мөлдір болуы.
 - б. қабағының мөлдір болуы.
 - в. консистенциясының тығыз болуы.
 - г. ішінің (қарнының) тұтас болуы.
 - д. тот басу.
3. Шұжық өнімдерін жылумен өндеудің эффективтілігін бақылау ... анықтауға негізделген.
 - а. қышқыл фосфатазаны
 - б. пероксидазаны
 - в. тартылған еттің pH-н
 - г. микроб санын
 - д. коли-титрді
4. Жоғарғы сортты қайнатылған шұжықты $+2+6^0\text{C}$ аралығында сақтау мерзімі...
 - а. 36 сағат.
 - б. 72 сағат.
 - в. 48 сағат.
 - г. 24 сағат.
 - д. 50 сағат.
5. Балықтың органолептикалық қасиетін зерттеу барысында «пышақ» немесе «шанышқы» сынамасы ... анықтау үшін қолданылады.
 - а. түсін
 - б. консистенциясын
 - в. иісін
 - г. түрін
 - д. дәмін
6. Ди菲尔ботриоздың алдын алу шараларына ... жатады.
 - а. балықты жұқа етіп бөліп, қуыру
 - б. ыстау
 - в. балықты мұздату
 - г. су қоймаларының ластануына жол бермеу+
 - д. тұздау

7. Таспақұрт плероцеркоидымен қатты залалданған балғын балық партиясына сарапшы-дәрігердің берген қорытындысы:
- термиялық өндеумен мұқият өндеген жағдайда тағамға пайдалануға болады.
 - тағамдық мақсатта пайдалануға болмайды, ветеринарлық-санитарлық қадағалаудың келісімі бойынша малға азық ретінде беруге болады.
 - тұзды суда жуып, тағамдық мақсатта қолдануға болады.
 - тағамдық мақсатта қолдануға болмайды, техникалық қайта өндеуге жіберу қажет.
8. Балық өнімдерін салыңын ыстаудың ерекшелігі ...
- ылғалдылықтың төмен және тұз мөлшерінің жоғары болуы.
 - ылғалдылықтың жоғары және тұз мөлшерінің төмен болуы.
 - ылғалдылық пен тұз мөлшерінің жоғары болуы.
 - ылғалдылық пен тұз мөлшерінің төмен болуы.
 - тұз мөлшерінің төмен болуы.
9. Балықтың кулинарлық өнімдерін жылумен өндеген кейін оның ішкі температуrasesы ... төмен болмауы қажет.
- 60⁰C-тан
 - 80⁰C-тан
 - 100⁰C-тен
 - 50⁰C-тан
 - 20⁰C-тан
10. Адамның тамактануында көкөністер мен жемістер ... қайнар көзі болып табылады.
- акуыз, көмірсу, майдың
 - акуыз, тағамдық талшықтар, дәрумендердің
 - көмірсудың, тағамдық талшықтардың, дәрумендердің, минералды заттардың
 - коллаген, крахмалдың
 - дәрумендердің, пектиндердің
11. Ақызыңдың 20% астамы ... өсімдік өнімдерінде кездеседі.
- нан
 - майлы
 - дәнді
 - бұршақ тектес
 - жеміс
12. В тобы дәрумендерінің көп мөлшері шығымы ... үнда кездеседі.
- 25%
 - 10%
 - 50%
 - 20%
 - 75%
13. Үнның ылғалдылығы ... аспауы тиіс.
- 15%-дан
 - 10%-дан

- в. 5%-дан
- г. 20%-дан
- д. 30%-дан

14. Өндөлген бидайдан дайындалған азық-тұліктерде ... дәрумендері тапшы.

- а. Е
- б. В тобының
- в. А
- г. С
- д. К

15. Ылғалдылығы 15,5% сұлы жармасын ...

- а. тағамға шектеусіз пайдалануға болады.
- б. техникалық қайта өндеуге жіберу қажет.
- в. тез арада сату қажет.
- г. малға азық ретінде берген жөн.
- д. технологиялық қайта өндеуге жіберу қажет.

16. Страфилококкты токсикоздың дамуы тамақтануы мен байланысты:

- а. сүт тағамдары
- б. сусындар
- в. біріншітағам
- г. көкөніссалаты
- д. жемістер, жидектер

17. Страфилококкты токсикозға тән клиникалық симптом:

- а. лоқсу, құсу
- б. әлсіздік
- в. бастыңайналуы
- г. естентану
- д. температуралықтерілуі

18. Страфилококктың табиги қоздырғышының негізгі көзі:

- а. адамжәнежануар
- б. адам
- в. жануар
- г. буынайқыларжәнежәндіктер
- д. кеміргіштер

19. Тамақтық токсикоинфекцияның қоздырғышына жатады:

- а. proteus тобыныңбактериялары
- б. aspergilus тобыныңсанырауқұлақтары
- в. fusarium тобыныңсанырауқұлақтары
- г. salmonella
- д. shigella

20. Тамақтық токсикоинфекцияның қоздырғышы болуы мүмкін:

- а. cl.perfringens
- б. cl.botulinum
- в. s.aureus
- г. salmonella

- д. shigella
21. Адам ағзасына тاماқпен бірге нитраттардың тұсуінің негізгі көздері болып табылады:
а. көкөністер, жемістер, бақшалық өнімдер
б. ет және ет өнімдері
в. сүт және сүт өнімдері
г. жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері
д. дәнді өнімдер мен наан өнімдері
22. Нитраттар көп мелшерде жинақталатын көкөністер.
а. жабық грунтта өсірілген
б. ашық грунтта өсірілген
в. тамшы суаруды қолдануымен өсірілген
г. жанбыр суаруды қолдануымен өсірілген
д. балшық грунтта өсірілген
23. Организмге нитраттардың жоғарлатылған көлемінің тұсуінің әсер ету қауіпі ... дамуымен байланысты
а. нитрозаминдердің
б. нитриттердің
в. метгемоглобиннің
г. кальций нитратының
д. натрий нитратының
24. Тамақтан уланудың қайсысының клиникасында офтальмоплегиялық және бульбарлы синдромдар кездеседі
а. эрготизмының
б. стафилококкты интоксикацияның
в. афлатоксикоздың
г. ботулизмының
д. тағамдық токсикоинфекцияның
25. Тамақтан уланған кезде бірінші орында не істеу қажет:
а. ТҚҚБ-на жедел хабарлама жіберу
б. дәрігерді шақыру
в. науқастың бөлінісін жинап, ТҚҚБ-ға жіберу
г. улануға себепті тамақ қалдығын жинау
д. науқастың асқазаның жақсылап тазарту
26. Химфарм зауытында жедел тағамдық уланудың соңы өліммен аяқталды.
Тексеру жұмыстарын жүргізу үшін арнайы комиссия құрылды.

Тексеру комиссиясын ... басқаруы қажет.

- а. санэпид. қадағалау басқармасының бастығы
б. аудан әкімі
в. зауыттың басшысы
г. денсаулық сактау басқармасының басшысы
д. денсаулық сактау басқармасының көсіптік патологияны зерттеу маманы

27. Тағамдық улануға күдік тұганда ең алдымен ... қажет.
а. ТҚҚБ-на жедел хабарлама жіберу
б. дәрігерді шақыру
в. антибиотиктер салу

OÝTÝSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 40 беттің 30 беті

- г. науқастың белінісін жинап, ТКҚБ-ға жіберу
 д. науқастың асқазанын шаю
28. Тағамдық улануды тіркеген дәрігер міндепті түрде ... хабарлама жіберуі керек.
- a. санитарлық-эпидемиологиялық станцияға
 - б. жұқпалы аурулар ауруханасына
 - в. ба дәрігерге
 - г. участекелік дәрігерге
 - д. емханаға
29. Санитарлық дәрігер тағамдық улануға ... зерттеу жүргізеді.
- а. шұғыл хабарлама ала салысымен
 - б. тағамның бактериологиялық және химиялық талдау қорытындысының нәтижесін алған соң
 - в. шұғыл хабарлама алған күннің ертесінде
 - г. шұғыл хабарлама алған күннен бастап 3 күннің ішінде
 - д. науқасты ауруханага жатқызған соң

III-нұсқа

1. Бактериалдық ластанудың төменгі дәрежесі қамтамасыз ететін, сүт заводында сүтті өндөудің міндепті кезеңіне ... жатады.
- а. заарсыздандыру
 - б. пастерлеу
 - в. қалыпқа келтіру
 - г. қайнату
 - д. салқыннату
2. Малдың қондылығы төмендегендеге май тіндерінде...
- а. майдың еру температурасы артады.
 - б. көп қанықпаған май қышқылдарының мөлшері артады.
 - в. майдың еру температурасы төмендейді.
 - г. холестериннің мөлшері жоғарылайды.
 - д. көп қанықпаған май қышқылдарының мөлшері азаяды.
3. Еттің азотсыз экстрактивті заттарына ... жатады.
- а. карнозин
 - б. сүт қышқылы
 - в. миозин
 - г. ансерин
 - д. креатин
4. Еттің азотты экстрактивті заттарына ... жатады.
- а. ансерин
 - б. сүт қышқылы
 - в. карнозин
 - г. гликоген
 - д. глюкоза

5. Етті микроскопиялық талдаудағы сұртінді-дақта ... анықтайды.
 - a. бактериялардың қай түрге жататындығын
 - b. коли-индексті
 - c. бөгде қоспаларды
 - d. бактериялардың жалпы санын (коктар мен таяқшалар)
 - d. коли-титрді
6. Шартты түрде жарамды финналы етті зиянсыздандыру үшін ... әдісін қолданады.
 - a. тұздау
 - b. салқыннату
 - c. ыстау
 - d. мұздату
 - d. жылумен өңдеу
7. Адам трихинелланы ... етін пайдаланғанда жүқтүрүү мүмкін.
 - a. жабайы шошқанын
 - b. ұсақ малдын
 - c. ірі қара малдын
 - d. құстың
 - d. суда жүзетін құстардың
8. Шұжық өндірісінде тартылған етте микрофлораның дамуына мүмкіндік беретін негізгі фактор ...
 - a. ас тұзының аз болуы.
 - b. ұзақ сақтау.
 - c. тоңазытқышта ұзақ сақтау.
 - d. сорпа өнімдерін пайдалану.
9. Шұжық өнімдерін өндірудегі технологиялық үдерістерден ... қатаң санитарлық бақылауға алынады.
 - a. тартылған еттің жетілу кезеңінің ұзақтығы
 - b. сорпа өнімдерін пайдалану
 - c. нитриттерді пайдалану+
 - d. жылумен өңдеу барысында өнімнің ішкі жағында белгілі бір температураға қол жеткізу
 - d. етті сүйектен және шандырынан ажырату
10. Балық және балық өнімдерінде кездесетін дәрумен ...
 - a. Е дәрумені.
 - b. А дәрумені.
 - c. С дәрумені.
 - d. В тобының дәрумендері.
 - d. К дәрумені.
11. Балық ... ауруының көзі болуы мүмкін.
 - a. трихинеллез
 - b. туберкулез

- в. эхинококкоз
г. сарып
д. описторхоз
12. Дәнді дақылдар тағамдағы ... көзі.
а. өсімдік ақуызының
б. майдың
в. қаныққан май қышқылдарының
г. микроэлементтердің
д. С дәруменінің
13. Өндөлген дәннен дайындалған азық-тұліктерде ... аминқышқылы тапшы.
а. валин
б. аргинин
в. гистидин
г. лизин
д. миозин
14. Дәнді дақылдарда негізінен ... мол кездеседі.
а. глюкоза
б. гликоген
в. крахмал
г. пектин
д. қант
15. Кондитер өндірісі өнеркәсібінде шикізат пен дайын өнімдерде стафилококктардың дамуына жол бермейтін негізгі шараларға ... жатады.
а. тағамдық бояуларды дұрыс пайдалануды бақылау
б. санитарлық ағарту жұмыстарын жүргізу
в. тағамдық қоспаларды дұрыс пайдалануды бақылау
г. жабдықтарды жуу мен өндеудің санитарлық тәртібін бақылау
д. транспорттық құралдарды бақылау
16. Тамақтық токсикоинфекцияның қоздырғышына болып табылады:
а. *b.cereus*
б. *cl.botulinum*
в. *s.aureus*
г. *salmonella*
д. *shigella*
17. Тамақтық токсикоинфекцияның қоздырғышы болуы мүмкін:
а. энтерококктар
б. шигеллалар
в. сальмонеллалар
г. стафилококктар
д. клотридијботулизм
18. Бактериологиялық егуде азық-тұліктердің фекальді ластануының негізгі көрсеткішіне болып табылады:
а. ішектаяқшалары тобындағы бактерия

- б. стафилококк
- в. клостридиялар
- г. сальмонеллалар
- д. колифагтар

19. *S.aureus* токсинінің дамуына қалыпты орта болып табылады:

- а. Сұт өнімдері
- б. шикі көкөністер
- в. жемістер
- г. жыулмаған жасыл өсімдіктер
- д. Санырауқұлақ консервілері

20. Тағамнан уланудың ең толық анықтамасын таңдаңыз:

- а. микроорганизмдердің белгілі-бір түрімен жаппай ластанған немесе организмге әсер ететін микробты және микробтыемес табиғатты токсикалық заттары бар тағамдарды қабылдау нәтижесінде пайда болған жедел (кейдесозылмалы) аурулар
- б. шартты- патогенді микрофлоралы тағамды қабылдау мен байланысты аурулар
- в. токсикоз дармен токсикоинфекцияларды шақыратын микроорганизмдердің әсері мен байланысты аурулар
- г. бактериалдық және бактериалдық емес этиологиялы зиянды факторлары бар тағамды қабылдау нәтижесінде пайда болған жедел аурулар
- д. тағамда микроорганизмдерің болуынан шақырылған жедел аурулар

21. Санырау құлақтардың қайсысында құрамында мускарин и мускаридін кездеседі:

- а. шыбынжұт
- б. өтқұлақ
- в. майқұлақ
- г. тыржынқұлақ
- д. бозарамқұлақ

22. Микотоксикоздардың қай түрі канцерогенді әсер көрсетіп, саркоманы шақыруы мүмкүн:

- а. афлатоксикоз
- б. маснанмен, улану
- в. алиментарлы – токсикалықалейкия
- г. эрготизм
- д. ботулизм

23. Санырауқұлақтар мен уланудың пайда болуын қандай өнімдерді қолдану мен байланыстырады:

- а. құрамында алколоидтары бар
- б. микроскопиялық санырауқұлақтар мен зақымдалған
- в. массивті түрде микроорганизмдер мен ластанған
- г. құрамында микроорганизмдер токсині бар
- д. пестицидтердің көп мөлшер мен ластанған

24. Тағамдық уланудың қай түріне мына белгілер сәйкес: құмырықсалардың жыбырлау сезімі, жансыздану, саусақтардың парестезиясы, ұйқышылдық, құсу, спазм, психикалық бұзылыстар, бұлшиқет атрофиясы

- б. эрготизм
- в. стафилококктык токсикоз

OÝTÝSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 40 беттің 34 беті

- a. ботулизм
 г. протейтиологиясының токсионинфекциясы
 д. салонинмен улану
25. Парша ауруы, шақырылады:
- a. Fusiladium тұқымдастығының саңырауқұлақтарымен
 - б. P.italicum саңырауқұлақтарымен
 - в. Monilia Frustigena саңырауқұлақтарымен
 - г. P. Gigatalum туыстығының саңырауқұлақтарымен
 - д. Sunchutrium саңырауқұлақтарымен
26. Клиникасында некротикалық ангинада, алейкия, гранулоциттер мен гемоглобиннің төмендеуі, лимфоцитоз көрініс беретін тағамдық микроотоксикозды көрсетініз:
- а. алиментарлы-токсикалық алейкия
 - б. эрготизм
 - в. афлотоксикоз
 - г. «мас нанмен» улану
 - д. улану
27. Гелиотроп тұқымының токсикалық бастамасы болып табылатын алкалоид:
- а. циноглосин
 - б. инканин
 - в. темулин
 - г. гирометрин
 - д. фаллоидин
28. Көктепкеткен картоп құрамындағы соланин мөлшері:
- а. 0,42-0,73%
 - б. 0,002-0,01%
 - в. 0,25-0,31%
 - г. 0,1-0,2%
 - д. 0,5-0,6%

IV-нұсқа

1. Сүттің ... оның балғындылығын көрсетеді.
- а) қышқылдылығы
 - б) сілтілігі
 - в) тығыздығы
 - г) майлыштығы
 - д) бейтараптылығы
2. Нанның тағамдық құндылығын айқындастын көрсеткішке ... жатады.
- а) кеуектілік
 - б) ылғалдылық
 - в) тығыздық
 - г) сілтілік
 - д) бейтараптылық
3. Пісірлген нанның көрсеткішіне ... жатады.
- а) ылғалдылық

б) тығыздық

в) кеуектілік

г) сілтілік

д) бейтараптылық

4. Нанның кеуектілігі дегеніміз ...

а) нан ішінің көлемінің нанның жалпы көлеміне қатынасы.

б) нан ішіндегі саңылаулардың саны,

в) нан ішінің салмағы мен нанның жалпы салмағы арасындағы айырма.

г) нанның ішіндегі көлеміне қатынасы.

д) нандағы саңылаулар саны.

5. Мұқият тұмшаланған арнайы автоклавтарда заарсыздандырылған тағамдық азық-түліктерді ... деп атайды.

а) пресервілер

б) сенсервілер

в) донсервілер

г) лансервілер

д) консервілер

6 ... – заарсыздандырылмаған консервілерге (тұздалған, маринадталған) тағамдық азық-түліктер.

а) Пресервілер

б) Консервілер

в) Сенсервілер

г) Донсервілер

д) Лансервілер

7. Консервілердің қампаюы ... болады.

а) дұрыс және дұрыс емес

б) шынайы және жалған

в) физикалық және механикалық

г) химиялық және бактериалдық

д) температуралық және ылғалды

8. Банканы шамадан тыс толтырғанда ... қампаю байқалады.

а) шынайы

б) химиялық

в) жалған

г) дұрыс

д) механикалық

9. Консервілерде газ жинақталса ... қампаю байқалады.

а) жалған

б) химиялық

в) дұрыс

г) шынайы

д) механикалық

10. Алкогольсіз сусындарға ... жатады.

а) сыра

б) шарап

в) виски

г) конъяк

OÝTÝSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 40 беттің 36 беті

- д) минералды су
11. Газдалған сусындарға ... қосады.
- a) көмірқышқыл газын
 - б) оттегіні
 - в) азотты
 - г) инертті газдарды
 - д) озонды
12. Алкогольсіз сусындардағы көмірқышқыл газының мөлшері жалпы көлемнің кем дегенде пайызын құрауы қажет.
- а) 0,1
 - б) 0,4
 - в) 0,5
 - г) 0,6
 - д) 1
13. Диабетпен ауыратын науқастарға арналған алкогольсіз сусындарды дайындағанда қанттың орнына ... қосуға рұқсат етеді.
- а) балды
 - б) тосапты
 - в) тағамдық сахаринді
 - г) глюкозаны
 - д) сахарозаны
14. Арнайы мақсатта дайындалған алкогольсіз сусындарға тәтті заттардың орнына ... пайдалануға болады.
- а) лимон қышқылын
 - б) жеміс эссенциясын
 - в) жи欠缺тер морсын
 - г) сорбитетті немесе ксилийтті
 - д) глюкозаны
15. Алкогольсіз сусындарға қышқыл дәм беру үшін ... қолданады.
- а) аскорбин қышқылын
 - б) сірке қышқылын
 - в) тұз қышқылын
 - г) азот қышқылын
 - д) тағамдық лимон, шарап және сүт қышқылдарын
16. Тағамдық токсикоинфекция келесі микроорганизммен шақырылмайды:
- а. cl. botulinum
 - б. coli
 - в. proteus vulgaris
 - г. cl. perfringens
 - д. Cereus
17. Тағамдық интоксикация нышақыратын қоздырғышты көрсетініз:
- а. staphylococcus aureus
 - б. coli
 - в. cl. perfringens
 - г. cereus

OÝTÝSTIK QAZAQSTAN MEDISINA AKADEMIASY «Оңтүстік Қазақстан медицина академиясы» АҚ	 SOUTH KAZAKHSTAN MEDICAL ACADEMY АО «Южно-Казахстанская медицинская академия»
«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы	59-11-2024 40 беттің 37 беті

д. *proteus vulgaris*

18. Факультативті-анаэробты және мезофильді аэробты микроорганизмдердің көпмөлшерде тағамда табылуы нені көрсетеді:

- a. дайын тамактың сақтау кезіндегі температура режимді бұзу
- b. шикізаттың ластануын
- v. дайындау кезіндегі ластануын
- g. оның екіншілік ластануын
- d. біріншілік ластануын

19. Ишек таяқшасы мен улану тамақтан уланудың... тобына жатады.

- a. токсикоинфекциялар
- b. токсикоздар
- v. микстер
- g. микотоксикоздар
- d. микотоксионинфекциялар

20. Аз төзімді ботулизм қоздырғышының сыртқы әсерін атапыз:

- a. кайнату
- b. маринадқа сірке қышқылын қосу
- v. салқындық
- g. тұздау
- d. ашу

21. Сілекейдің бөлінуі, құсу, іштің өтуі, көз қаршығының кіреюі, ауыр жағдайларда голлюцинация, сандырақтау, қалтырау, естің аусысы, летальділік жағдай ... тән.

- a. улы саңырауқұлақтармен улануға
- b. тағамдық интоксикацияға
- v. метал қоспаларымен улануға
- g. микотоксикоздарға
- d. соланинмен улануға

22. Гастроэнтерит белгілерімен, ауызбен көмекейде тырнау сезімімен қатар өтеді.

- a. соланинмен улану
- b. стафилококты токсикоз
- v. уров ауруы
- g. алиментарлы –токсикалықалейкия
- d. эрготизм

23. Тағамдық микотоксикозға жатады:

- a. эрготизм
- b. сальмонеллез
- v. ботулизм
- g. стафилококтық токсикоз
- d. тіс жегісі.

24. Фузариотоксикоз ауруы ...қабылдағанда пайда болады.

- a. мас нан
- b. улы саңырауқұлақтарды
- v. балық

г. өсімдіктердің жемісін

д. дәнек жемісін

25. Тағамдық микотоксикоздарға жатпайды:

а. проксизмалды-токсикалық миоглобинурия

б. эрготизм

в. афлотоксикоз

г. алиментарлы-токсикалық алейкия

д. «маснанмен» улану

26. Тағамдық микотоксикоз қандай тағамды қолданғанда пайда болады:

а. дәнді-дақылдардың қайта өндөлген өні

б. сүтөнімдерін

в. ет өнімдерін

г. консервіленген өнімдерді

д. балық өнімдерін

27. Амигдалиннің токсикалық бастамасы болып табылатын.

а. Ацы миндалъ

б. картоп

в. Бук жаңғағы

г. Үрме бұршақ

д. гелиотроп

28. Саңырауқұлақтардың қайсысының құрамында гельвел қышқылы бар:

а. ет құлақта

б. шыбынжүттә

в. бозарамқұлақта

г. жалған томарқұлақта

д. тыржын құлақта



«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы

59-11-2024
40 беттің 39 беті



«Гигиена және эпидемиология» кафедрасы

59-11-2024
40 беттің 40 беті