

БАҚЫЛАУ-ӨЛШЕУ ҚҰРАЛДАРЫ

1(2) аралық бақылауға арналған аралық бақылауға билет сұрақтары

Пән атауы: Нутрициология

Пән коды : Nutr 4226

ББ шифры және атауы: 6B10111 «Қоғамдық денсаулық»

Оқу сағаттары/кредиттерінің көлемі: 150 сағат (5 кредит)

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

Құрастырушы:

магистр, аға оқытушы, Байконсова Д.Ө.

Кафедра меңгерушісі: м.ғ.к., доцент м.а.

Утепов П.Д.

Хаттама №

12/36

06

2025 ж.

Шымкент, 2025 ж.

I-аралық бақылау

1. Тағам гигиенасы нені зерттейді?
2. Мемлекеттің тұрғындарды салауатты тамақтандыру саясаты қандай қағидаларға негізделген?
3. Адам ағзасында ақуыздар қандай рөл атқарады?
4. Ақуыздардың тағамдық құндылығы неде?
5. Қандай ақуыздар биологиялық тұрғыдан құнды деп саналады?
6. Адам ағзасында көмірсулар қандай рөл атқарады?
7. Көмірсулар неден тұрады?
8. Қанттың артық мөлшері қандай өзгерістерге әкеліп соқтырады?
9. Көмірсуларға қажеттілік қандай факторларға байланысты?
10. Қандай өнімдер көмірсулардың негізгі көзі болып табылады?
11. Дәрумендер дегеніміз не? Олардың негізгі қызметтері қандай?
12. Майда және суда еритін дәрумендердің айырмашылығы неде?
13. Гиповитаминоз, авитаминоз және гипervитаминоз дегеніміз не? Олардың белгілері мен салдары қандай?
14. Адам ағзасындағы минералды заттардың (макро- және микроэлементтер) рөлі қандай?
15. Кальций мен фосфордың ағзадағы қызметтері мен жетіспеушілік белгілері қандай?
16. Темір тапшылығы анемиясының гигиеналық аспектілері мен алдын алу жолдары қандай?
17. Йодтың ағзадағы маңызы және йод тапшылығының алдын алу шаралары.
18. Дәрумендер мен минералдардың тағам өнімдерінде таралу ерекшеліктері қандай?
19. Дәрумендердің кулинарлық өңдеуде ыдырау себептері қандай?
20. Ағзаның дәрумендер мен минералдарға деген тәуліктік қажеттілігі қандай факторларға байланысты өзгереді?
21. Тағамдық азық – түліктерге гигиеналық сараптама не үшін жүргізіледі?
22. Гигиеналық сараптаудың негізгі міндеттері қандай?
23. Тағамдық азық-түліктерге гигиеналық сараптаманы кім жүргізеді?
24. Жоспарлы гигиеналық сараптаманың негізгі міндеттері қандай?
25. Жоспардан тыс гигиеналық сараптама қай кезде жүргізіледі?
26. Дәнді дақылдардың сапасына қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптар қандай?
27. Ұн және жарма өнімдерін сақтау кезінде қандай гигиеналық жағдайлар қамтамасыз етілуі тиіс?
28. Дән және оны өңдеу өнімдерінде кездесетін физикалық, химиялық және биологиялық ластаушыларға мысал келтіріңіз.
29. Дән өнімдерін өңдейтін кәсіпорындарда санитариялық режим қалай ұйымдастырылады?
30. Астық және ұн өнімдерінің микробиологиялық көрсеткіштерін бақылаудың маңызы қандай?

II-аралық бақылау

1. Сүттің тағамдық және биологиялық құндылығы неде?
2. Сүттің органолептикалық, физико-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштері қандай?
3. Сауын сүтін алу кезінде қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптар қандай?
4. Сүт арқылы таралатын қандай жұқпалы ауруларды білесіз? Олардың алдын алу жолдарын атаңыз.
5. Сүт өнімдерін өңдеу (пастерлеу, стерилизация) кезінде қолданылатын әдістер және олардың маңызы қандай?
6. Еттің тағамдық және биологиялық құндылығы неге байланысты?
7. Ет сапасы қандай көрсеткіштермен сипатталады?
8. Етті пайдалану барысында адамдарда қандай гельминттер дамиды?
9. Ет арқылы қандай жұқпалы аурулар беріледі?
10. Балықтың азықтық және биологиялық құндылығы қандай?
11. Гендік-модифицирленген өнімдер (ГМӨ) дегеніміз не және олар қалай алынады?
12. ГМӨ қолданудың азық-түлік қауіпсіздігіне әсері қандай?
13. Гендік модификация қандай мақсаттарда жүргізіледі?
14. ГМӨ-нің адам ағзасына және қоршаған ортаға ықтимал зияны мен пайдасы қандай?
15. ГМӨ өнімдерінің өндірісі мен айналымына қатысты санитариялық-гигиеналық және заңнамалық талаптар қандай?
16. Емдік-профилактикалық тамақтану қандай мақсатта тағайындалады?
17. Емдік-профилактикалық тамақтанудың қандай рациондарын білесіз?
18. Емдік-профилактикалық тамақтануда нені қолданады?
19. Емдік-профилактикалық тамақ қай күндері беріледі?
20. Диеталық тамақтану қандай жағдайда ұйымдастырылады?
21. Тағамдық улану дегеніміз не?
22. Микроб текті тағамдық улануға не жатады?
23. Микроб тексіз тағамдық улануларды білесіз бе?
24. Табиғаты микробты емес тағамдық улануға уланудың қай түрі жатады?
25. Жеуге жарамсыз азық-түліктермен жедел улану дегеніміз не?
26. Уақытша улы қасиетке ие болған жеуге жарамды тағамдық азықтардан жедел улану қалай жүреді?
27. Тағамдық азықтардағы қоспалардан туындаған уланудың қандай түрлерін білесіз?
28. Токсикоинфекцияның алдын алу қалай жүргізіледі?
29. Ботулизмнің алдын алу шаралары қалай жүргізіледі?
30. Стафилококкты интоксикацияның алдын алудың негізгі шаралары қандай?
31. Микроб тексіз тағамдық уланудың алдын алудың негізгі шаралары қандай?