

ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ
по специальности «Диетология»
для всех квалификационных категорий

1. Основным документом организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:
 - а. семидневное сводное меню
 - б. картотека блюд
 - в. сведения о наличии больных, состоящих на питании
 - г. все перечисленное
2. В карточке-раскладке технологию приготовления блюд указывать:
 - а. обязательно
 - б. не обязательно
 - в. точной установки нет
3. Картотеку блюд утверждает:
 - а. врач-диетолог
 - б. заведующий производством
 - в. главный врач
 - г. главный бухгалтер
4. В соответствии с приказом МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г., картотека блюд должна быть в лечебно-профилактическом учреждении в количестве экземпляров:
 - а. одном
 - б. двух
 - в. трех
 - г. четырех
 - д. пяти
5. Картотека блюд не должна быть в постоянном пользовании:
 - а. у медицинской сестры диетической
 - б. у главного врача
 - в. у бухгалтера-калькулятора
 - г. у всех перечисленных работников
6. По весу брутто подсчитывать химический состав:
 - а. рекомендуется
 - б. не рекомендуется
 - в. четкой установки нет
7. При холодной обработке продуктов подсчитываются нормы отходов:
 - а. в граммах
 - б. в процентах
 - в. и тем, и другим способом
8. Нормы отходов при холодной обработке продуктов величина:
 - а. постоянная

- б. переменная
- в. разная

9. Вес нетто продуктов – это:

- а. вес рыночного продукта, освобожденного от пищевых отходов
- б. вес рыночного продукта, не освобожденного от пищевых отходов
- в. точной установки нет

10. По весу нетто продукта химический состав подсчитывать:

- а. рекомендуется
- б. не рекомендуется
- в. точной установки нет

11. В лечебно-профилактическом учреждении сводное семидневное меню:

- а. иметь обязательно
- б. иметь не обязательно
- в. можно составлять меню каждый день произвольно

12. Семидневное сводное меню для всех лечебно-профилактических учреждений должно быть:

- а. единое
- б. индивидуальное
- в. это не имеет значения

13. Утвержденной приказом МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г. формой «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» является:

- а. форма № 1-87
- б. форма № 22- МЗ
- в. форма № 23- МЗ

14. Утвержденная приказом МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г. форма меню- раскладки:

- а. форма № 22- МЗ
- б. форма № 23- МЗ
- в. форма № 44 - МЗ
- г. форма № 45 – МЗ

15. Продукты со склада на пищеблок по требованию получает:

- а. шеф-повар
- б. медицинская сестра диетическая
- в. заведующий производством
- г. шеф-повар и медицинская сестра диетическая

16. Буфетные продукты для отделений получает со склада:

- а. шеф-повар
- б. медицинская сестра диетическая
- в. буфетчица
- г. шеф-повар и медицинская сестра диетическая

17. Буфетные продукты получают в отделение по требованию:

- а. общему для пищеблока
 - б. отдельному
 - в. значения не имеет
18. «Раздаточная ведомость на отпуск отделениям рационов питания», на основании приказа МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г., имеет:
- а. форму № 22-МЗ
 - б. форму № 23-МЗ
 - в. форму № 44-МЗ
 - г. форму № 45-МЗ
19. Питание больных при их движении с 12 часов истекших суток выписывается:
- а. по меню-раскладке
 - б. по ведомости на получение продуктов со склада
 - в. по дополнительному требованию на выписку питания
20. «Дополнительное требование на выписку питания» на основании приказа МЗ РФ имеет:
- а. форму № 22-МЗ
 - б. форму № 23-МЗ
 - в. форму № 44-МЗ
 - г. форму № 45-МЗ
 - д. форму № 434
21. К документам, отражающим состояние здоровья сотрудников пищеблока, относятся:
- а. личная медицинская книжка работника пищеблока
 - б. журнал «Здоровье»
 - в. журнал учета медицинских обследований работников пищеблока
22. Контроль за готовой пищей ведется на пищеблоке на основании:
- а. журнала санитарного состояния пищеблока
 - б. журнала по контролю за качеством готовой пищи
 - в. журнала по контролю за скоропортящимися продуктами
23. Журнал «Контроля за качеством готовой пищи (бракеражный), на основании приказа МЗ РФ № 330 от 05.08. 2003г. – это:
- а. форма 2-лп
 - б. форма 3-лп
 - в. форма 4-лп
 - г. форма 5-лп
 - д. форма 6-лп
24. При поступлении на пищеблок некондиционных продуктов, при несоответствии процента отходов нормам отходов при холодной обработке, необходимо провести:
- а. контрольную холодную обработку
 - б. контрольную варку
 - в. вернуть продукты на склад
25. Новый процент отходов, после проведенной обработки следует внести:

- а. в производственный журнал
б. в бракеражный журнал
в. в меню-раскладку
26. При несоответствии выхода готовых блюд следует:
а. вернуть продукты на склад
б. провести пробную варку
в. ничего не делать
27. Средства на С – витаминизацию расходуются по статье:
а. статья 9 «питание»
б. статья 10 «медикаменты»
в. возможно по обеим статьям
28. Главный врач лечебно-профилактического учреждения:
а. отвечает за организацию лечебного питания
б. не отвечает за организацию лечебного питания
в. может переложить ответственность на другое лицо
29. Главный врач лечебно-профилактического учреждения в Совете по лечебному питанию является:
а. председателем
б. секретарем
в. членом
30. За бесперебойное снабжение продуктами питания в лечебно- профилактическом учреждении отвечает:
а. главный врач
б. заместитель главного врача по АХЧ Заседания Совета по лечебному питанию
должны проходить:
а. один раз в месяц
б. один раз в 2 месяца
в. один раз в три месяца
г. один раз в шесть месяцев
31. Материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на складе, несет:
а. главный врач
б. главный бухгалтер
в. кладовщик
г. заведующий производством
33. Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил и противоэпидемических (профилактических) мероприятий осуществляет:
а. врач-диетолог
б. медицинская сестра диетическая
в. шеф-повар
г. главный врач
д. начальник медицинской части
5. обработать перчатки дез.раствором, выдавить кровь, обработать руки 96% спиртовым раствором, промыть водой, повторно обработать 96% раствором спирта
191. Пути передачи ВИЧ – инфекции:
1. половой
2. вертикальный
3. воздушно-капельный
4. фекально-оральный
5. гемоконтактный
6. пищевой
192. Риск инфицирования при проколе контаминированной иглой составляет:
1. от 0,01 % до 1,0 %
2. 50%
3. 25%
193. Какие из перечисленных биологических жидкостей инфицированного имеют значение для заражения другого человека:
1. кровь
2. мокрота с примесью крови
3. сперма
4. моча
5. влагалищный секрет
6. грудное молоко
194. Через какой период от момента заражения в сыворотке крови пациента можно обнаружить антитела к ВИЧ у 90-95% инфицированных:
1. 2 недели
2. 3 месяца
3. 6 месяцев
4. 12 месяцев
195. Действия медработника при попадании биологической жидкости на слизистую глаза:
1. промыть слизистую большим количеством воды, затем закапать 20% раствор сульфацила натрия
2. обработать слизистую 20% р-ром сульфацила натрия
3. промыть слизистую большим количеством воды

184. В среднем энергоценность суточного рациона для старых мужчин и женщин

должна составлять:

- а. 1700 – 1500 ккал
- б. 2000 – 1900 ккал
- в. 2100 – 2000 ккал
- г. 2300 – 2500 ккал

185. Содержание жира в рационе пожилых мужчин и женщин:

- а. 75 – 70г. в день
- б. 80 – 75г. в день
- в. 85 – 90г. в день
- г. 90 – 95г. в день

186. Вы узнали о диагнозе «ВИЧ – инфекция» у Вашего пациента, ваши действия:

1. сообщите своим коллегам о диагнозе
2. примите все меры предосторожности при обслуживании Вами больного
3. сделаете отметку в истории болезни или амбулаторной карте о данном диагнозе
4. прежде, чем обслуживать больного, сообщите о нем в администрацию ЛПУ, получите разрешение на его обслуживание

187. Заражение медработника реально в случае:

1. проведение инъекций, пункций и др. манипуляций
2. при проведении манипуляций у ВИЧ – инфицированного пациента
3. во время операции – порез руки, попадание крови на слизистую глаза
4. проведение операции без травмы

188. Назовите основные характерные черты ВИЧ – инфекции:

1. присоединение вторичных заболеваний
2. постоянная репликация вируса в организме
3. продолжительный субклинический период заболевания
4. трансмиссивный путь передачи
5. поражение клеточного звена иммунитета
6. благоприятный исход заболевания

189. Как можно назвать состояние распространенности ВИЧ – инфекции в мире:

1. эпидемия
2. спорадическая заболеваемость
3. пандемия

190. Действия медработника при повреждении кожных покровов:

1. снять перчатки, вымыть руки водой с мылом под проточной водой, обработать руки 70% спиртом, смазать ранку 5% раствором йода
2. снять перчатки, выдавить кровь из ранки. вымыть руки водой с мылом под проточной водой, обработать руки 70% спиртом, смазать ранку 5% раствором йода
3. выдавить кровь из ранки, промыть водой и обработать спиртовым раствором бриллиантовой зелени
4. обработать 3% раствором хлорамина

34. Работники пищеблока обязаны соблюдать санитарные правила и противозидемические мероприятия на основании:

- а. СанПиН 2.3.6. 959-00 от 01.06.2000г.
- б. СанПиН 2.3.6. 1079-01 от 01.02.2002г.
- в. СанПиН 2.3.6. 1079-01 с изменениями от 01.04.2003г.
- г. СанПиН 2.1.3. 1375-03 от 30.06.2003г.
- д. СанПиН 2.3.1. 2630 -10 от 18.05.10г.
- е. всего перечисленного

35. К этапам мытья столовой посуды ручным способом относятся:

- а. механическое удаление остатков пищи
- б. мытье посуды в первой мойке с обезжиривающими средствами при t 50°
- в. во второй мойке – ополаскивание посуды проточной горячей водой t 65°
- г. просушивание посуды на специальных полках или решетках
- д. все перечисленное

36. К этапам мытья кухонной посуды относятся:

- а. механическое удаление остатков пищи
- б. мытье в первой мойке с обезжиривающими средствами, горячей водой при t 50°
- в. ополаскивание проточной горячей водой t не ниже 65°
- г. просушивание посуды в опрокинутом виде на специальных полках или решетках
- д. все перечисленное

37. К мерам предосторожности при работе с дезинфицирующими средствами относятся:

- а. работа в резиновых перчатках и фартуке
- б. работа в защитных очках
- в. защита органов дыхания респиратором РУ-60
- г. все перечисленное

38. Правила обработки яиц включают:

- а. замачивание в теплой воде при t 40°- 50° в течение 5-10 минут
- б. обработка 5-10 минут 2% раствором кальцинированной соды при t 40° - 50°
- в. дезинфекция в течение 5 минут при t 40° - 50°
- г. ополаскивание проточной водой в течение 5 минут при t не ниже 50°
- д. все перечисленное

39. При приготовлении омлета смесь яйца с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень:

- а. слоем 2,0 – 3,0 см.
- б. слоем 2,5 – 3,0 см.
- в. слоем 2,5 – 3,5 см.

40. Омлет готовят в жарочном шкафу:

- а. при t 180° – 200° 8 -10 минут
- б. при t 180° – 200° 10 – 15 минут
- в. при t 200° – 220° 8 – 10 минут
- г. при t 220° - 250° 5 – 8 минут

41. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения рекомендуется хранить:

- а. в холодной воде не более 3 часов
- б. в холодной воде не более 2 часов
- в. в воде комнатной температуры не более 2 часов
- г. в холодной воде не более 24 часов

42. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать:

- а. в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут
- б. в 3% растворе уксусной кислоты в течение 5 минут
- в. в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут
- г. в 10% растворе поваренной соли в течение 5 минут
- д. в дезинфицирующем растворе 5 минут

43. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение:

- а. 5 - 10 минут
- б. 5 – 7 минут
- в. 3 – 5 минут

44. Готовность изделий из мяса и птицы определяется:

- а. выделением бесцветного сока в месте прокола
- б. серым цветом на разрезе продукта
- в. температурой в толще натуральных рубленых изделий – не ниже 85°C
- г. температурой в толще изделий из котлетной массы – не ниже 90°C
- д. все перечисленное

45. Салаты, винегреты в не заправленном виде хранят при $t_4 + - 2^{\circ}\text{C}$:

- а. не более 12 часов
- б. не более 6 часов
- в. не более 2 часов

46. До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите:

- а. не более 2 часов
- б. не более 1 часа

не более 3 часов

47. На пищеблоках лечебно-профилактических учреждений не изготавливаются:

- а. сырковая масса, творог
- б. макаронные изделия с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные)
- в. яичница-глазунья
- г. кремы, кондитерские изделия с кремом
- д. изделия во фритюре, паштеты
- е. все перечисленное

48. Правила отбора суточных проб включают в себя:

- а. отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар)

г. бифилайф

д. кефир

177. Принципы питания при мочекаменной болезни у детей предусматривают:

- а. разнообразие продуктов
- б. расширение питьевого режима
- в. продукты с повышенным содержанием щелочных валентностей
- г. всего перечисленного
- д. только а) и в)

178. Богаты оксалатами все перечисленные продукты, кроме:

- а. свекла
- б. огурцы
- в. шоколад
- г. петрушка

179. Основными методами лечения ожирения в детском возрасте являются:

- а. диетотерапия
- б. мышечная активность
- в. психические воздействия
- г. только а) и в)
- д. все перечисленное

180. В рационе питания детей, страдающих ожирением, необходимо:

- а. умеренное увеличение белка
- б. ограничение жира
- в. редукция легкоусвояемых углеводов
- г. правильно а) и в)
- д. все перечисленное

181. Из рациона питания ребенка больного сахарным диабетом необходимо исключить (или резко ограничить) все перечисленные продукты, кроме:

- а. сладостей
- б. выпечки
- в. хлеба пшеничного
- г. капусты
- д. хурмы

182. Из рациона питания ребенка больного сахарным диабетом необходимо исключить:

- а. сахар
- б. белые крупы
- в. гречневую крупу
- г. виноград

183. В среднем энергоценность суточного рациона для пожилых мужчин и женщин должна составлять:

- а. 2300 – 2100 ккал
- б. 2500 – 2300 ккал
- в. 2700 – 2500 ккал
- г. 1800 – 1500 ккал

- а. 100г.
- б. 112г.
- в. 120г.
- г. 150г.

171.% содержания белка животного происхождения в суточном рационе питания кормящей матери:

- а. 50 %
- б. 55 %
- в. 60 %
- г. 65 %

172.Количество свободной жидкости в рационе питания кормящей матери:

- а. 1,8 литра
- б. 2,0 литра
- в. 2,1 литра
- г. 2,5 литра

173.При недостаточной лактации в рацион питания кормящей матери дополнительно включают:

- а. молоко
- б. сыр
- в. сметану
- г. сливки
- д. выпечку

174.К злакам, которые должны быть исключены из диеты ребенка с целиакией, относятся все перечисленные, кроме:

- а. риса
- б. ржи
- в. пшеницы
- г. овса
- д. ячменя

175.Основные принципы построения диеты при фенилкетонурии включают:

- а. резкое ограничение фенилаланина в пище (50/15 мг/кг массы тела в зависимости от возраста
- б. использование в диетическом лечении гидролизата белка – берлофена, полностью лишённого фенилаланина
- в. исключение из рациона высокобелковых продуктов
- г. белок продуктов питания в диете должен составлять в возрасте до 6 мес. – 40%, от 6 мес. до 1 года – 25%, старше 1 года - 15% от физиологической нормы)
- д. все перечисленное

176.К лечебным продуктам питания, обладающим бифидогенным действием, относятся все перечисленные, кроме:

- а. биолакт
- б. бифитон
- в. бифилин

- б. в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками
- в. отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие
- г. холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбирают не менее 100г.
- д. порционные блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции)
- е. суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд, в холодильнике при $t +2 + 6^{\circ}\text{C}$
- ж. все перечисленное

49.Раздачу готовой пищи производят в течение:

- а. 3 часов прошедших после ее изготовления
- б. 2 часов прошедших после ее изготовления
- в. 1 часа после ее изготовления

50.Рациональное построение белкового питания должно предусматривать:

- а. поступление достаточного количества белка с высокой биологической ценностью только во время обеда
- б. ежедневное поступление бобов и орехов
- в. поступление достаточного количества белка с высокой биологической ценностью во время каждого приема пищи
- г. ежедневное поступление с пищей не менее 400 гр. хлеба
- д. ежедневный прием 200 гр. рыбы

51.К продуктам, являющимися важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:

- а. картофель
- б. бананы
- в. мясо
- г. фрукты
- д. масло сливочное

52.В рационе взрослого здорового человека соотношение растительных и животных белков должно составлять соответственно:

- а. 10% 90%
- б. 80г. и 10г.
- в. 1/3 и 2/3
- г. 50% и 50%
- д. 30г. и 60г.

53.Основными функциями белков в организме являются все перечисленные, кроме:

- а. участие в построении клеток, органов и тканей
- б. регуляции перистальтики кишечника
- в. участия в транспорте в крови витаминов, гормонов, минеральных солей, лекарств
- г. поддержания постоянного уровня сахара в крови

поддержания онкотического давления крови

54.Роль пищевых белков включает все перечисленные функции, кроме:

- а. снабжения организма заменимыми и незаменимыми аминокислотами

- б. протекторного действия по отношению к токсическим эффектам различных ксенобиотиков
- в. обеспечение адекватного иммунного ответа
- г. снабжение организма витаминами группы В
- д. частичного обеспечения организма энергией

55. Моносахариды – это:

- а. сахароза
- б. гликоген
- в. глюкоза и фруктоза

56. Сахароза – это:

- а. дисахарид
- б. моносахарид
- в. клетчатка
- г. полисахарид

57. Наибольшей сладостью среди сахаров обладает:

- а. лактоза
- б. сахароза
- в. фруктоза
- г. галактоза
- д. глюкоза

58. К полисахаридам относятся все перечисленные вещества, кроме:

- а. фосфатидов
- б. гликогена
- в. целлюлозы
- г. крахмала

59. Важнейшими функциями растительных волокон являются все перечисленные, кроме:

- а. участия в регуляции перистальтики кишечника
- б. нормализации моторной деятельности желчевыводящей системы
- в. снабжения человека энергией
- г. сорбции эндогенных и экзогенных токсинов

60. К плодам, в которых содержание фруктозы выше, чем глюкозы, относятся все перечисленные, кроме:

- а. яблок
- б. винограда
- в. арбуза
- г. груш
- д. смородины

61. Ржаной хлеб служит для человека важным источником:

- а. гликогена
- б. фруктозы
- в. триглицеридов
- г. крахмала

д. сахар

163. На диету № 6 мясо и рыба:

- а. исключаются полностью
- б. отварное мясо и рыбу включают 2 раза в неделю, не более 100г.
- в. даются ежедневно не более 100г.
- г. включают 2 раза в неделю не более 100г.

164. При угревой болезни применяются все перечисленные типы пищевых режимов, кроме:

- а. с уменьшением простых углеводов
- б. с уменьшением животных жиров
- в. с исключением специй, пряностей, копченостей
- г. с увеличением простых углеводов и животных жиров

165. К диетам, рекомендуемым после операций на желудочно-кишечном тракте, относятся все перечисленные, кроме:

- а. 0
- б. 1а
- в. 1б
- г. 13 и 14

166. Диета № 0 назначается:

- а. на 1 день
- б. на 2 дня
- в. на 3 дня
- г. на 6 дней
- д. на 7 дней

167. Из рациона диеты № 0, с целью предупреждения метеоризма и щажения желудочно-кишечного тракта, исключаются:

- а. плотные пищевые продукты
- б. продукты содержащие растительную клетчатку даже в пюреобразном виде
- в. цельное молоко
- г. хлеб и сухари
- д. все перечисленное

168. Суточная потребность в энергии во второй половине беременности:

- а. 2500 ккал
- б. 2100 ккал
- в. 2900 ккал
- г. 3500 ккал

169. Суточная потребность в энергии кормящих матерей:

- а. 3200 ккал
- б. 3500 ккал
- в. 3800 ккал
- г. 4000 ккал

170. Содержание белка в суточном рационе кормящей матери:

154. Максимально допустимая редукция рациона у больных ожирением в условиях стационара:

- а. 1000 ккал
- б. 900 ккал
- в. 600 ккал

155. Специфической диетой для больных с острыми инфекционными заболеваниями является:

- а. диета № 5
- б. диета № 10
- в. диета № 13

156. В диете больных острыми инфекционными заболеваниями предпочтение отдается:

- а. легко усвояемым углеводам
- б. белкам
- в. жирам

157. Больным туберкулезом назначается диета:

- а. 2
- б. 4
- в. 6
- г. 11

158. При бронхиальной астме из рациона не следует исключать:

- а. яйца
- б. цитрусовые
- в. рыбу
- г. орехи
- д. зеленые яблоки

159. При термической обработке яиц аллергическая активность:

- а. увеличивается
- б. остается без изменений
- в. уменьшается

160. При назначении гипоаллергенной диеты сахар:

- а. ограничивается
- б. не ограничивается
- в. исключается

161. При подагре назначается диета:

- а. 5
- б. 6
- в. 8

162. Диета № 6 не должна включать:

- а. мясо молодых животных
- б. молоко и молочные продукты
- в. яйца
- г. крупы

62. При сгорании 1 грамма углеводов выделяется:

- а. 4 ккал
- б. 6 ккал
- в. 9 ккал
- г. 10 ккал
- д. 12 ккал

63. При сгорании 1 г. жиров выделяется:

- а. 4 ккал
- б. 6 ккал
- в. 8 ккал
- г. 9 ккал

12 ккал 64. При сгорании 1 г. белков выделяется:

- а. 4 ккал
- б. 6 ккал
- в. 7 ккал
- г. 9 ккал
- д. 10 ккал

65. Пищевые жиры:

- а. служат источником энергии
- б. служат источником пластического материала
- в. повышают секрецию желудочного сока
- г. служат источником жирных кислот

66. Основными свойствами животных жиров являются:

- а. высокая температура плавления
- б. низкое содержание триглицеридов
- в. значительное содержание витамина С
- г. высокое содержание холестерина и насыщенных жирных кислот

67. Для растительных масел не характерны:

- а. низкая температура плавления
- б. высокое содержание холестерина и насыщенных жирных кислот
- в. значительное содержание витамина Е
- г. наличие в них ситостеринов

68. К числу микроэлементов относятся:

- а. натрий
- б. йод
- в. кальций
- г. хром

69. Биологическая роль кальция связана с участием во всех перечисленных процессах, кроме:

- а. регуляции свертывания крови
- б. построения костной ткани
- в. построения нервной ткани
- г. регуляции перистальтики кишечника

70. Важнейшими пищевыми источниками калия являются продукты:

- а. чернослив
- б. курага
- в. рис
- г. мясо

71. Основными функциями железа в организме человека являются:

- а. участие в кроветворении
- б. участие в окислительных процессах
- в. участие в переносе кислорода
- г. регуляция метаболизма в костной ткани

72. Всасывание железа в кишечнике наиболее интенсивно происходит:

- а. из мяса и печени
- б. из фруктов
- в. из молока
- г. из овощей

73. Биологическая роль цинка связана с его участием во всех перечисленных процессах, кроме:

- а. процессов роста
- б. формирования половой функции
- в. передачи нервного импульса
- г. реализации функции обоняния

74. Биологическая роль меди связана ее участием в процессах:

- а. кроветворения
- б. регуляции метаболизма в соединительной ткани
- в. окисления

регуляции перистальтики кишечника 75. К пищевым продуктам – основным источникам витамина С относятся:

- а. шиповник
- б. цитрусовые
- в. яйца
- г. молоко

76. К факторам, разрушающим витамин С, относятся:

- а. варка с открытой крышкой
- б. закладка овощей в холодную воду и медленное нагревание
- в. варка на большом огне и бурное кипение
- г. наличие аскорбиназы в самом продукте
- д. все перечисленное

77. Микросимптом «хейлез губ» вызывается недостатком всех перечисленных витаминов, кроме:

- а. рибофлавина
- б. тиамина
- в. пиридоксина
- г. аскорбиновой кислоты

г. сыр

146. При сахарном диабете нарушены:

- а. углеводный обмен
- б. белковый обмен
- в. жировой обмен
- г. все виды обмена

147. Сахарную ценность пищи составляют:

- а. углеводы
- б. углеводы + 50% белка
- в. углеводы + 50% жира
- г. все компоненты пищи: белки, жиры, углеводы

148. Больному с впервые выявленным сахарным диабетом для определения толерантности к углеводам назначают диету:

- а. 9
- б. 9а
- в. 9б

149. Диета № 9 содержит белка:

- а. 50 – 60г.
- б. 60 – 70г.
- в. 90 – 100г.
- г. 100 – 120г.

150. Диета № 9 содержит углеводов:

- а. 180 – 200г.
- б. 200 – 250г.
- в. 300 – 350г.
- г. 500г.

151. Больным сахарным диабетом разрешается употреблять ксилит и сорбит в сутки не более:

- а. 20 – 30г.
- б. 50 – 60г.
- в. 70 – 100г.

152. Способствуют ожирению следующие алиментарные факторы, кроме:

- а. увеличение калорийности рациона
- б. употребление овощей, фруктов в больших количествах
- в. преобладание в рационе животных жиров
- г. избыточное употребление углеводов
- д. сдвиг главной доли калорийности рациона на вечерние часы

153. Калорийность рациона у больных ожирением в амбулаторных условиях должна быть:

- а. 1800 – 2000 ккал
- б. 1200 ккал
- в. 800 ккал

137. В диете 7а содержится белка:

- а. 20г.
- б. 30 – 40г.
- в. 50 – 60г.
- г. 70 – 80г.

138. Количество жидкости в диете 7б:

- а. 500 мл
- б. 700 мл
- в. подсчитать диурез и добавить еще 300 – 500 мл
- г. 1200 – 1300 мл

139. После перенесенного острого гломерулонефрита больной должен получать диету № 7 в течение:

- а. 1 месяца
- б. 3 месяцев
- в. полугодом
- г. года

140. При увеличении отеков у больного хроническим нефритом с нефротическим синдромом содержание белка рекомендуется:

- а. ограничить
- б. увеличить содержание полноценных белков
- в. это не учитывается

141. При хронической почечной недостаточности не ограничиваются:

- а. поваренная соль
- б. белки
- в. углеводы

142. При хроническом пиелонефрите количество жидкости должно быть:

- а. ограничено
- б. в пределах нормы

увеличено 143. При уратных камнях с помощью диеты мочу следует:

- а. подкислять
- б. подщелачивать
- в. это не имеет значения

144. При уратных камнях назначают диету:

- а. 7
- б. 6
- в. 10
- г. 14

145. При оксалатных камнях следует исключить из питания:

- а. шоколад
- б. молоко
- в. творог

78. Микросимптом «географический язык» вызывается недостатком:

- а. витамина А
- б. витамина Д
- в. витамина Е
- г. витаминов группы В

79. К пищевым продуктам – основным источникам провитамина А относятся:

- а. облепиха
- б. морковь
- в. перец сладкий красный

рыбий жир 80. К принципам рационального питания относятся:

- а. соответствие энергетической ценности рациона суточным энерготратам и содержанию пищевых веществ в рационе, физиологическим потребностям организма
- б. сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности в рационе
- в. разнообразие пищевых продуктов и блюд в рационе
- г. соблюдение режима питания
- д. все перечисленное

81. Суточные энерготраты включают виды расхода энергии:

- а. на основной обмен
- б. на специфически динамическое действие пищи
- в. на все виды физической и умственной деятельности
- г. на все перечисленное

82. К признакам деления взрослого трудоспособного населения по потребности в калориях, белках, жирах, углеводах, минеральных веществах, витаминах внутри каждой профессиональной группы, относятся:

- а. пол
- б. возраст
- в. группа интенсивности труда
- г. вес и рост
- д. все перечисленное

83. Расход энергии на основной обмен составляет:

- а. 700 – 1000 ккал
- б. 800 – 1200 ккал
- в. 800 – 1600 ккал
- г. 900 – 2000 ккал
- д. 1000 – 2100 ккал

84. Количество групп по нормам питания трудоспособного населения в зависимости от энерготрат составляет:

- а. 2
- б. 3
- в. 4
- г. 5 (кроме норм питания для женщин)
- д. 6

85. Энергетическая ценность различных видов рыб колеблется:

- а. от 20 до 30 ккал
- б. от 30 до 40 ккал
- в. от 40 до 56 ккал
- г. от 56 до 340 ккал

86. Среднее содержание белка в рыбе составляет:

- а. 4 – 7 %
- б. 10 -16 %
- в. 16 – 18 %

87. Технология приготовления блюд включает следующие стадии:

- а. первичную обработку сырья
- б. тепловую обработку
- в. оформление блюд
- г. все перечисленное

88. К способам тепловой обработки продуктов не относится:

- а. варка
- б. жарение
- в. опаливание
- г. запекание

89. Тушение – это:

- а. предварительное обжаривание и варка
- б. предварительное обжаривание и последующая варка припусканием с добавлением пряностей и приправ
- в. варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде
- г. все перечисленное

90. Бланширование – это:

- а. кратковременное (1-5 мин.) воздействие на продукты кипящей водой или паром
- б. ошпаривание продуктов кипящей водой в течение 10 минут
- в. нагревание продукта перед его тепловой обработкой

91. Для диет с механическим щажением при приготовлении котлетной массы не следует:

- а. тщательно зачищать мясо от сухожилий и пленок
- б. выбирать части туш с малым содержанием коллагена
- в. использовать мякоть лопатки, боковую, наружную части задней ноги
- г. использовать пашину, покровку

92. При приготовлении блюд из вареной птицы кожу следует снимать:

- а. с сырой птицы
- б. после варки

это не имеет значения

- 93. Суфле – это:
 - в. протертый исходный продукт
 - г. рубленый исходный продукт
 - д. блюдо приготовленное с помощью взбитых белков
 - е. конфеты

- б. к повышению артериального давления
- в. к затруднению работы сердца
- г. ко всему перечисленному

129. Магниева диета назначается:

- а. при хронической недостаточности кровообращения
- б. в остром периоде инфаркта миокарда
- в. в подостром периоде инфаркта миокарда
- г. при обострении гипертонической болезни

130. Повышенное введение в рацион солей калия оказывает:

- а. седативное действие
- б. диуретическое действие
- в. антиспастическое действие
- г. усиливает выведение солей натрия из организма

131. В первые 1-3 дня после развития острого инфаркта миокарда больному не разрешается все перечисленное, кроме:

- а. протертого мяса
- б. томатного сока
- в. свежих фруктов
- г. теплого питья

132. Больным, перенесшим инфаркт миокарда, не рекомендуется в дальнейшем включать в рацион блюда, содержащие большое количество:

- а. пищевых волокон
- б. легкоусвояемых углеводов
- в. органического йода

солей магния

133. Полное исключение поваренной соли из рациона больных при обострении гипертонической болезни рекомендуется:

- а. на 1 – 2 дня
- б. на 7 – 10 дней
- в. на длительный срок (до нормализации артериального давления)

134. Основой диеты Кареля является:

- а. молоко
- б. овощи, фрукты
- в. мясо, рыба

135. Диета № 10 назначается при заболеваниях сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения:

- а. 1 стадии
- б. 1 - 2а стадии
- в. 2б – 3 стадии

136. Диета № 10 назначается:

- а. на 1 неделю
- б. на 2 недели
- в. на 3 недели
- г. на неограниченный срок

- а. мясо
- б. сахар
- в. сливочное масло
- г. растительное масло

121. При остром холецистите в первые два дня назначают:

- а. бульоны
- б. сырые яйца
- в. кислые соки
- г. некрепкий чай

122. В стадии ремиссии хронического панкреатита назначается диета:

- а. 1
- б. 5а
- в. 5п
- г. 5
- д. 9

123. Диета № 5п является:

- а. механически щадящей
- б. механически не щадящей
- в. химически щадящей
- г. химически стимулирующей

124. На диету № 5п не разрешается:

- а. овощной вегетарианский суп
- б. крупяной вегетарианский суп
- в. куриный бульон
- г. суп-пюре вегетарианский

125. На диету № 5п можно рекомендовать:

- а. яйца всмятку
- б. натуральный паровой омлет
- в. белковый паровой омлет
- г. яичницу

яйца в мешочек 126. Овощи, разрешенные на диету № 5п, это:

- а. капуста белокочанная
- б. капуста цветная
- в. морковь
- г. лук

127. Соусы, разрешаемые на диету № 5п:

- а. любые
- б. бешамель
- в. томатный
- г. сметанный

128. Для кардиологических больных рекомендуется частое дробное питание, т.к. редкий прием большого количества пищи приводит:

- а. к тахикардии

94. Для щадящих диет рыбную котлетную массу не следует готовить:

- а. из филе без кожи
- б. из филе с кожей
- в. из филе с тщательным удалением реберных костей и кожи

95. Количество отходов при первичной обработке картофеля в зависимости от сезона составляет:

- а. 10 – 20%
- б. 20 – 40 %
- в. 30 – 50%

96. Овощи следует варить:

- а. при закрытой крышке
- б. при открытой крышке
- в. на медленном огне
- г. при бурном кипении

97. Овощи следует протирать после отваривания:

- а. горячими
- б. холодными
- в. это не имеет значения

98. Свежезамороженные овощи перед закладкой в кипящую воду следует:

- а. разморозить
- б. не размораживать
- в. это не имеет значения

99. Для приготовления слизистого отвара не используют:

- а. перловую крупу
- б. овсяную крупу
- в. манную крупу

рис 100. Лезон готовится:

- а. из молока
- б. из яиц
- в. из яично – молочной смеси
- г. из соуса бешамель

101. Для приготовления диетических изделий из отрубей их используют:

- а. не молотыми
- б. измельчают через кофемолку или крупорушку
- в. это не имеет значения

102. Принцип лечения язвенной болезни основан на:

- а. механическом щажении рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
- б. химической стимуляции рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
- в. термического щажения рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
- г. соблюдение ритмов приема пищи
- д. обеспечения больного полноценным и сбалансированным питанием

103. При язвенной болезни двенадцатиперстной кишки в стадии обострения и сопутствующем обострении хронического холецистита назначают диету:
- 1а
 - 1б
 - 1
 - 5а
104. При язвенной болезни двенадцатиперстной кишки пищу следует готовить:
- на пару
 - жарить
 - тушить
 - запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания
105. Основой для приготовления блюд противоязвенной диеты является:
- мясной бульон
 - костный бульон
 - молоко
106. При остром гастрите в первые два дня заболевания не разрешается давать больному:
- свежесваренный теплый чай
 - чай с медом
 - паровую мясную котлету
 - отвар шиповника
107. При резком обострении хронического энтерита с профузными поносами суточная квота белка при назначении диеты № 4 составляет:
- 60г.
 - 70г
 - 80г.
 - 90г.
 - 100г.
108. Различные блюда и продукты по-разному действуют на перистальтику кишечника, физиологическими стимуляторами перистальтики кишечника являются:
- желчные кислоты
 - гипертонические растворы
 - жиры
 - танинсодержащие продукты
 - клетчатка
109. К продуктам, замедляющим перистальтику кишечника, относятся:
- свекла
 - компот из черники
 - сырые яблоки
110. К продуктам и блюдам, являющимся индифферентными по отношению к перистальтике кишечника, относятся:
- яблоки
 - груши
 - творог свежеприготовленный

г. кагор

111. Диета № 3 является:

- химически стимулирующей
- химически щадящей
- этот фактор не имеет значения

112. На диету № 5 из животных жиров рекомендуют:

- бараний жир
- сливочное масло
- маргарин

любой из перечисленных продуктов

113. Диета № 5 назначается:

- при хроническом холецистите в стадии ремиссии
- при дискинезии желчевыводящих путей
- при хроническом гепатите в стадии ремиссии
- при хроническом гепатите в стадии обострения

114. Диета № 5 не должна включать следующие продукты:

- вегетарианские супы
- блюда из нежирных сортов мяса и птицы
- молоко и молочные продукты
- жареные пирожки
- сладкие фрукты и ягоды

115. На диету № 5 пища должна подаваться:

- теплой
- горячей
- холодной

116. При обострении хронического гепатита назначается диета:

- 5
- 5а
- 5п

117. Диета № 5 должна содержать белка:

- 140г.
- 120г.
- 90 – 100г.
- 70г.

118. Диета № 5 должна содержать жиров:

- 120г.
- 90 – 100г.
- 60г.
- 40г.

119. Диета № 5 должна содержать углеводов:

- 500г.
- 350 – 400г.

250г. 120. Выраженным желчегонным действием обладает: