

Диетология (ВО) Первая категория

1. Важнейшими источниками витамина В1 являются все перечисленные продукты, кроме

- а) телятины
- б) хлеба грубого помола, гречневой крупы
- в) гороха, фасоли
- г) печени

2. Биохимический эффект действия тиамин заключается в

- а) в участии в построении коферментов пируватдегидрогеназы и транскетолазы
- б) в регуляции перекисного окисления липидов
- в) в участии построения кофермента аминотрансфераз
- г) в участии построения кофермента дегидрогеназ

3. К источникам минеральных веществ щелочной реакции относятся все перечисленные продукты, кроме

- а) твердых сыров
- б) молока и молочных продуктов
- в) бобовых
- г) овощей и плодов

4. Молоко является важным пищевым источником

- а) рибофлавина
- б) витамина с
- в) витамина в12
- г) тиамин

5. Причинами кетоза являются все перечисленные факторы, кроме

- а) атеросклероза
- б) голодания
- в) сахарного диабета
- г) дефицита углеводов в питании

6. Причиной гипергликемии не может являться

- а) избыточное потребление жиров
- б) инсулярная недостаточность
- в) избыточный прием углеводов с пищей
- г) эмоциональный стресс

7. К числу липотропных факторов не относятся

- а) холестерин
- б) белок
- в) холин
- г) лецитин

8. Первичная обработка мяса включает все процессы, кроме

- а) химической обработки
- б) зачистки поверхности
- в) обмывания водой
- г) обсушивания

9. Гипогликемия характерна для всех перечисленных состояний, кроме

- а) гипертиреоза
- б) голодания
- в) передозировки инсулина
- г) микседемы

10. Важнейшими источниками витамина С являются все перечисленные продукты, кроме

- а) сливочного масла
- б) укропа, капусты, петрушки
- в) лимона, черной смородины
- г) шиповника

11. Важнейшими источниками витамина D являются все перечисленные продукты, кроме

- а) печени
- б) рыбьего жира
- в) сливочного масла
- г) яичного желтка

12. В рационе здоровых взрослых людей содержание сахарозы должно составлять

- а) 50 г
- б) 30 г
- в) 200 г
- г) 300 г

13. В переваривании крахмала участвуют

- а) амилаза и мальтаза
- б) хемотрипсин
- в) лактаза
- г) лейцинаминопептидаза

14. К принципам рационального питания относятся

- а) соответствие энергетической ценности рациона суточным энергозатратам
- б) соответствие содержания пищевых веществ в рационе физиологическим потребностям организма
- в) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности рациона
- г) соблюдение режима питания

15. Жирорастворимые витамины выполняют все перечисленные функции, кроме участия

- а) в построении коферментов
- б) в построении биомембран
- в) в регуляции перекисного окисления липидов
- г) в поддержании адекватного иммунного статуса

16. Недостаточность витамина В12 характеризуется всем перечисленным, кроме

- а) дерматита

- б) парестезии
- в) фуникулярного миелоза
- г) мегалобластной анемии

17. Основным документом организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении является

- а) картотека блюд
- б) семидневное меню
- в) сведения о наличии больных, состоящих на питании
- г) все перечисленное

18. Основными биологическими функциями рибофлавина являются все перечисленные, кроме

- а) участия в регуляции кальциевого обмена
- б) кофермент окислительно_восстановительных ферментов-флавиндегидрогеназ
- в) защиты сетчатки от повреждающего действия уф-лучей
- г) участия в процессах клеточного окисления

19. Наиболее ценным пищевым источником витамина В12 является

- а) печень
- б) шиповник
- в) морковь
- г) свежие овощи

20. Рекомендуемое потребление углеводов здоровыми людьми в % от суточной калорийности рациона составляет

- а) 55%
- б) 15%
- в) 30%
- г) 70%

21. Технологические процессы обработки пищевых продуктов включают все, кроме

- а) охлаждения продуктов
- б) механической обработки

в) гидромеханической обработки

г) термической обработки

22. Биологическая роль витамина D связана с его необходимостью для всех процессов, кроме

а) стимуляции заживления ран

б) стимуляции всасывания кальция в кишечнике

в) регуляции фосфорно-кальциевого обмена

г) регуляции процессов остеогенеза

23. Роль витамина С связана с его участием во всех физиологических процессах, кроме

а) фоторецепции

б) регуляции перекисного окисления липидов

в) кроветворения

г) поддержания устойчивости к инфекции

24. Дрожжи при использовании в лечебном питании применяют

а) измельченными и подогретыми

б) измельченными

в) подогретыми

г) в сыром виде

25. Витамином РР богаты все перечисленные продукты, кроме

а) молока

б) говяжьей печени

в) мяса

г) гречневой крупы

26. Не перевариваемые углеводы (пектин, целлюлоза) способствуют всему перечисленному, кроме

а) росту вредной микрофлоры кишечника

б) усилению моторики кишечника

в) адсорбирования ядов

г) выведения из организма холестерина

27. Сахароза расщепляется в тонком кишечнике под влиянием

а) кишечных дисахаридаз

б) амилазы

в) лактазы

г) липазы

28. Для обеспечения биологической полноценности пищи соотношение растительных и животных жиров должно быть

а) 30% и 70%

б) 20% и 80%

в) 10% и 90%

г) 40% и 60%

29. Свежие плоды и овощи являются ценными пищевыми источниками всех перечисленных витаминов, кроме

а) витамина d

б) бета-каротина

в) фолиевой кислоты

г) витамина с

30. Наибольшее количество витамина Е содержит

а) масло пшеничных и кукурузных зародышей

б) печень трески

в) молоко

г) оливковое масло

31. Абсорбция витамина К зависит

а) от солей желчных кислот

б) от соляной кислоты

в) от билирубина

г) от панкреатина

32. Дефицит витамина К характеризуется

- а) снижением свертываемости крови и множественными геморрагиями
- б) гингивитом
- в) параличами
- г) нарушением остеогенеза

33. Из овощей наибольшее количество витамина С содержится

- а) в перце
- б) в огурцах
- в) в капусте
- г) в корнеплодах

34. В регуляции уровня глюкозы крови не участвует

- а) паратгормон
- б) инсулин
- в) адреналин
- г) глюкагон

35. К ненасыщенным жирным кислотам относятся все следующие, кроме:

- а) аспарагиновой
- б) линолевой
- в) линоленовой
- г) олеиновой

36. Биологически активными метаболитами витамина D являются все, кроме

- а) альфа-токоферола
- б) 1,25-дигидроксиэргостерола
- в) 25-гидроксиэргостерола
- г) 24,25-дигидроксиэргостерола

37. К важнейшим пищевым источникам перевариваемых полисахаридов относятся все перечисленные, кроме

- а) варенья

- б) картофеля
- в) ржаного и пшеничного хлеба
- г) овсяной, рисовой крупы

38. Основными функциями углеводов пищи являются все следующие, кроме

- а) гипохолестеринемического действия
- б) белок-сберегающего действия
- в) поддержания запасов гликогена в печени
- г) обеспечения организма энергией

39. Важнейшими пищевыми источниками моно- и дисахаридов, помимо сахара и меда, являются все перечисленные, кроме

- а) картофеля
- б) яблок, груш, арбузов
- в) молока
- г) варенья и компота

40. Снижение относительной квоты белка в рационе необходимо:

- а) при хронической почечной недостаточности
- б) при ожоговой болезни
- в) при язвенной болезни
- г) при сахарном диабете

41. Эмульгирование липидов в кишечнике происходит при участии

- а) желчных кислот и липазы
- б) витамина с
- в) амилазы
- г) соляной кислоты

42. Основной обмен повышен

- а) при гипертиреозе
- б) в пожилом возрасте
- в) при гипотиреозе

г) при ожирении

43. Рекомендуемая суточная норма потребления Са взрослыми людьми составляет

а) 800-1000 мг

б) 2000 мг

в) 500 мг

г) 100 мг

44. Расщепление крахмала происходит

а) в тонкой и двенадцатиперстной кишке

б) в толстой кишке

в) печени

г) желудке

45. К основным симптомам В1-авитаминоза относятся все перечисленные, кроме

а) нарушения зрения

б) нарушения секреторной и моторной деятельности желудка

в) отеков

г) полиневритов

46. Для получения диетического молочного соуса необходимы все компоненты, кроме

а) лука

б) белой жировой мучной пассировки

в) горячего молока

г) соли

47. Избыток белка в пище приводит ко всему перечисленному, исключая

а) истощение

б) усиление процессов гниения белков в кишечнике

в) повышение уровня мочевины в крови и моче

г) усиленное образование биогенных аминов в кишечнике

48. Симптомами авитаминоза D является все перечисленное, кроме

- а) искривления позвоночника
- б) рахитических четок
- в) краниотабеса
- г) воронкообразной груди

49. Мясные порционные полуфабрикаты не вырабатывают из

- а) жестких частей туш
- б) вырезки
- в) спинной части
- г) поясничной части

50. К числу важнейших липолитических ферментов принадлежат все перечисленные кроме

- а) эластазы и мальтазы
- б) липазы
- в) фосфолипазы
- г) холестеролэстеразы

51. Важнейшими пищевыми источниками витамина К являются:

- а) подсолнечное масло
- б) яблоки
- в) сливочное масло
- г) сметана

52. Основными биологическими функциями водорастворимых витаминов являются

- а) участие в построении коферментов
- б) участие в синтезе гормонов
- в) антиинфекционное действие
- г) участие в построении биомембран

53. Трудоспособное население страны по нормам питания делится

- а) на 5 групп
- б) на 4 группы

в) на 3 группы

г) на 6 групп

54. Первичная обработка круп обязательно включает все операции кроме

а) поджаривания

б) просеивания

в) переборки

г) промывания

55. Основной обмен у женщин ниже, чем у мужчин потому что

а) у женщин меньше мышечная масса и относительно больше масса жировой ткани

б) у женщин хуже аппетит

в) женщины менее подвижны

г) у женщин более тонкие кости

56. К числу витаминоподобных соединений относится

а) витамин и

б) холестерин

в) тиамин

г) лецитин

57. Больным с почечной недостаточностью назначают

а) низкобелковую диету (нбд)

б) основной вариант диеты (овд)

в) низкокалорийную диету (нкд)

г) высокобелковую диету (вбд)

58. При увеличении квоты углеводов в пищевом рационе потребность в тиамине

а) возрастает

б) не меняется

в) меняется неопределенно

г) снижается

59. Витамином РР особенно богаты все продукты, кроме

- а) молока
- б) кофе
- в) ржаного хлеба
- г) мяса

60. Основными пищевыми источниками витамина В2 являются все перечисленные, кроме

- а) яблок
- б) молока
- в) кефира
- г) сыра

61. Аминокислоты являются предшественниками всех перечисленных соединений, кроме

- а) тиамина
- б) адреналина
- в) гистамина
- г) серотонина

62. Специфическое динамическое действие пищи максимально при потреблении

- а) белка
- б) жира
- в) углеводов
- г) моносахаридов

63. Биологическая роль витамина В6 включает все перечисленное, кроме

- а) всасывания железа в тонком кишечнике
- б) в синтезе гема
- в) регуляции метаболизма в головном мозге
- г) регуляции обмена белков и аминокислот

64. Недостаточность витамина С проявляется всем перечисленным, кроме

- а) диареи

- б) гингивита
- в) повышенной кровоточивости
- г) снижения работоспособности

65. В диеты, требующие ограничения углеводов, отруби вводят

- а) после специальной обработки с вымыванием крахмала
- б) в цельном виде
- в) в любом виде
- г) в термически обработанном виде

66. Овощи и фрукты содержат мало:

- а) белка
- б) углеводов
- в) витаминов
- г) микроэлементов

67. Примером блюд со сбалансированным аминокислотным составом являются

- а) гречневая каша с молоком
- б) пирожки с яйцами
- в) пирожки с картофелем
- г) бутерброд со сливочным маслом

68. Лактозой богаты

- а) молоко
- б) мука
- в) кефир
- г) картофель

69. Хроническая недостаточность белка в рационе приводит ко всему перечисленному, кроме

- а) положительного азотистого баланса
- б) снижению устойчивости к инфекциям
- в) истощению

г) снижению работоспособности

70. К числу пищевых жиров относятся все следующие, кроме:

а) лейцина

б) триглицеридов

в) лецитина

г) фосфолипидов

71. В суточном рационе рафинированные углеводы должны составлять

а) 10-15%

б) 15-20%

в) 20-25%

г) 5-10%

72. К числу витаминоподобных соединений относятся

а) липоевая кислота

б) тиамин

в) лецитин

г) токоферол

73. В переваривании белков в желудочно-кишечном тракте участвуют все следующие ферменты, кроме

а) амилазы

б) трипсина

в) карбоксипептидазы

г) пепсина

74. К источникам минеральных веществ преимущественно кислой реакции относятся все перечисленные продукты, кроме

а) овощей и плодов

б) хлеба

в) мяса, рыбы

г) яиц

75. Основными симптомами А-витаминовой недостаточности являются все

перечисленные, кроме

- а) нарушения процессов окостенения
- б) задержки роста
- в) ксерофтальмии, кератомалиции
- г) куриной слепоты

76. После установления клинического диагноза диету назначает

- а) лечащий врач
- б) дежурный врач
- в) зав. приемным отделением
- г) зав. отделением

77. К числу витаминов группы К относятся все перечисленные, кроме

- а) кальциферолов
- б) менахинонов
- в) менадионов
- г) викасола

78. Протопектин переходит в растворимый пектин

- а) в процессе тепловой обработки
- б) в процессе пищеварения
- в) при пережевывании пищи
- г) при размораживании овощей

79. Представителем витаминов группы А не являются

- а) фолиевая кислота
- б) ретиналь
- в) ретиноевая кислота
- г) ретинол

80. Для обеспечения термического щажения температура блюд должна быть

- а) от 16° до 62°
- б) ниже 15°

в) от 65° до 75°

г) от 80° до 90°

81. Усиленное расщепление белков в организме происходит при всех заболеваниях, кроме

а) ожирения

б) злокачественных новообразований

в) инфекционных болезней

г) ожоговой болезни

82. Наиболее длительно процесс насыщения влагой при замачивании протекает

а) у перловой крупы

б) у пшена

в) у риса

г) у гречневой крупы

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

а) использовать пшину, покромку

б) тщательно зачищать мясо от сухожилий и пленок

в) выбирать части туш с малым содержанием коллагена

г) использовать мякоть лопатки, наружную часть задней ноги

84. К чужеродным веществам в пище относятся все перечисленные, кроме

а) минеральных солей

б) антибиотиков

в) тяжелых металлов

г) пищевых добавок

85. Лучшим способом тепловой обработки овощей является

а) припускание

б) жарение

в) вапка на пару

г) варка в воде

86. К важнейшим источникам полноценного белка в питании относятся:

а) говядина

б) картофель

в) макароны

г) бобовые

87. Ниацин синтезируется в организме

а) из триптофана

б) из тиамина

в) из валина

г) из никотина

88. Основными представителями витаминов группы D являются

а) холекальциферол и эргокальциферол

б) холевая кислота

в) менадион

г) токоферол

89. Суточная потребность в энергии определяется всем перечисленным, кроме

а) расы

б) возраста

в) характера трудовой деятельности

г) климата

90. Важнейшими пищевыми источниками насыщенных жирных кислот служат

а) говяжий жир

б) баранина

в) сметана

г) рыба

91. Не перевариваемые углеводы в организме способствуют

- а) выведению холестерина
- б) росту полезной микрофлоры кишечника
- в) адсорбции промышленных ядов
- г) выведению промышленных ядов

92. К витаминам, активно участвующим в поддержании адекватного иммунного ответа, относятся

- а) витамин а
- б) фолиевая кислота
- в) витамин к
- г) витамин рр

93. В диетическом питании бульоны редко готовят

- а) из грибов
- б) из мяса
- в) из рыбы
- г) из птицы

94. Денатурация яичного белка происходит при температуре

- а) 60-65 градусов
- б) 45-50 градусов
- в) 70 градусов
- г) 80 градусов

95. Основными симптомами Е-авитаминоза являются все перечисленные, кроме

- а) полиневритов
- б) спонтанных абортов
- в) мышечной дистрофии
- г) атрофии яичек

96. Под авитаминозом понимают

- а) состояние полного истощения витаминных запасов организма
- б) состояние частичного истощения витаминных запасов организма

- в) состояния, сопровождающиеся типичными клиническими микросимптомами
- г) специфический симптомокомплекс, при котором нарушено всасывание витаминов

97. Всасывание железа в кишечнике наиболее интенсивно происходит:

- а) из мясных продуктов и печени
- б) из фруктов
- в) из яблок
- г) из сыра

98. В рационе здорового взрослого мужчины 40 лет, занятого нетяжелым физическим трудом, должно содержаться углеводов не менее

- а) 350-400 г
- б) 150 г
- в) 600 г
- г) 700 г

99. Коллагена мало

- а) в печени
- б) в сухожилиях
- в) в костях
- г) в коже

100. Освобождение желудка от пищи тормозят

- а) жиры
- б) углеводы
- в) белки
- г) жирорастворимые витамины

101. Уровень воды при варке овощей должен быть

- а) на 1-1,5 см выше уровня овощей
- б) ниже овощей
- в) это не имеет значение
- г) покрывать овощи

102. Основными продуктами расщепления белка в организме являются

- а) мочевины
- б) холин
- в) жирные кислоты
- г) глицерин

103. Симптомом тяжелой недостаточности ниацина (пеллагры) является все перечисленное, кроме

- а) парезов
- б) диареи
- в) дерматита
- г) деменции

104. К числу липотропных факторов относятся все следующие, кроме

- а) холестерина
- б) холина
- в) белков
- г) лецитина

105. Макароны варят

- а) в кипящей подсоленной воде
- б) в горячей воде
- в) в горячей подсоленной воде
- г) в теплой воде

106. Карготеку блюд утверждают

- а) главный врач
- б) заведующий производством
- в) заведующий пищеблоком
- г) главный бухгалтер

107. Печень при использовании в диетическом питании не следует

- а) размораживать в воде

- б) жиловать
- в) удалять покровную пленку
- г) удалять желчные протоки

108. Жирные кислоты, содержащие в молекуле двойную связь, называются

- а) ненасыщенными
- б) окисленными
- в) гидрогенизированными
- г) эссенциальными

109. Наибольшее количество экстрактивных веществ содержит

- а) мясной бульон
- б) мясо-костный бульон
- в) костный бульон
- г) овощной отвар

110. Творожные блюда не являются источником

- а) углеводов
- б) незаменимых аминокислот
- в) молочного жира
- г) солей кальция и фосфора

111. Основными источниками натрия в питании являются все перечисленные продукты, кроме

- а) картофеля
- б) хлеба
- в) закусочных консервов
- г) поваренной соли

112. Наибольшее количество азотистых веществ содержится

- а) в бобовых
- б) капусте
- в) моркови

г) свекле

113. К продуктам и блюдам, содержащим крахмал, относятся

а) макароны

б) повидло

в) компот

г) смородина

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

а) пол

б) возраст

в) группа интенсивности труда

г) вес

115. Витамин РР - это

а) ниацин

б) тиамин

в) рибофлавин

г) рутин

116. При составлении картотеки блюд в перечислении номеров диет, на которые это блюдо показано, следует учитывать

а) блюдо показано на данную диету и его целесообразно использовать в данном случае
блюдо показано на данную диету

б) блюдо целесообразно использовать на данную диету

в) блюдо показано на данную диету

г) блюдо показано на данную диету, но его использовать нецелесообразно

117. Наибольшее количество экстрактивных веществ содержит

а) мясной бульон

б) мясо-костный бульон

в) костный бульон

г) овощной отвар

118. Калорические коэффициенты белков, жиров и углеводов составляют

а) б - 4, ж - 9, у - 4

б) б - 3, ж - 8, у - 6

в) б - 5, ж - 4, у - 7

г) б-2 ж-5 у-8

119. Холин является

а) витаминоподобным соединением

б) водорастворимым витамином

в) моносахаридом

г) аминокислотой

120. За организацию лечебного питания в отделении несет ответственность

а) заведующий отделением

б) старшая медицинская сестра

в) буфетчица

г) сестра-хозяйка

121. Основными симптомами С-авитаминоза являются все перечисленные, кроме

а) спонтанных аборт

б) быстрой утомляемости

в) повышенной кровоточивости

г) петехиальных кровоизлияний

122. Строго вегетарианский рацион может привести к дефициту

а) витамина в12

б) жиров

в) витамина в1

г) витамина с

123. К насыщенным жирным кислотам относятся:

а) стеариновая

- б) олеиновая
- в) глутаминовая
- г) арахидоновая

124. Под липогенезом понимают процессы

- а) синтеза липидов
- б) транспорта липидов
- в) депонирования липидов
- г) окисления липидов

125. Рациональное построение белкового питания должно предусматривать

- а) поступление достаточных количеств белка с высокой биологической ценностью 3 раза в день
- б) ежедневное поступление бобов и орехов
- в) поступление достаточных количеств белка с высокой биологической ценностью 1 раз в день
- г) ежедневное поступление с пищей не менее 400 г хлеба

126. К важнейшим пищевым источникам полиненасыщенных жирных кислот относятся все следующие, кроме

- а) сливочного масла
- б) подсолнечного масла
- в) кукурузного масла
- г) оливкового масла

127. Витамин В1 - это

- а) тиамин
- б) биотин
- в) пиридоксин
- г) рибофлавин

128. К водорастворимым витаминам относятся все следующие, кроме

- а) ретинола
- б) тиамина

- в) никотиновой кислоты
- г) аскорбиновой кислоты

129. Биологическая роль незаменимых жирных кислот обусловлена их участием:

- а) в построении биомембран
- б) в синтезе холестерина
- в) в синтезе тиамина
- г) синтезе коферментов

130. Основными источниками витамина С являются все перечисленные, кроме:

- а) яиц
- б) черной смородины
- в) цитрусовых
- г) шиповника

131. Биологическая роль витамина D связана с его необходимостью для всех процессов, кроме

- а) стимуляции заживления ран
- б) стимуляции всасывания кальция в кишечнике
- в) регуляции фосфорно-кальциевого обмена
- г) регуляции процессов остеогенеза

132. Важнейшими пищевыми источниками калия являются все следующие продукты, кроме

- а) мяса
- б) кураги
- в) изюма
- г) отвара шиповника

133. Для приготовления слизистого отвара не используют крупы

- а) манную
- б) овсяную
- в) перловую

г) рисовую

134. Пассаж по кишечнику замедляют все перечисленные продукты, кроме

а) воды

б) сваренных вкрутую яиц

в) риса

г) нежирного мяса

135. Творожные блюда не являются источником

а) углеводов

б) молочного жира

в) солей кальция и фосфора

г) незаменимых аминокислот

136. Основными источниками витамина А являются

а) сливочное масло

б) сливы

в) мясо

г) яйца

137. Биологическая роль витамина К включает все перечисленное, кроме

а) регуляции фосфорно-кальциевого обмена

б) регуляции свертываемости крови

в) необходимости его для образования активной формы протромбина

г) участие его в качестве кофермента в реакции декарбоксилирования

138. Незаменимые аминокислоты - это те, которые

а) не могут синтезироваться в организме из других аминокислот

б) не превращаются в организме в углеводы и жиры

в) могут превращаться в организме в витамины с, рр, вб

г) содержатся только в мясе и рыбе

139. К жирорастворимым витаминам относятся

а) витамин е

- б) витамин с
- в) витамин в2
- г) витамин в12

140. В регуляции гомеостаза кальция в организме участвуют

- а) паращитовидные железы
- б) кора надпочечников
- в) щитовидная железа
- г) витамин р

141. Биологическая роль витамина А связана с его необходимостью для всех процессов, кроме

- а) нормального функционирования сердечной мышцы
- б) поддержания адекватного иммунного статуса
- в) фоторецепции и репродукции
- г) нормальной дифференцировки клеток эпителия

142. Жидкой основой холодного супа не может быть

- а) мясной бульон
- б) хлебный квас
- в) пахта
- г) простокваша

143. К витаминам, обладающим канцеропротекторными свойствами, относятся

- а) аскорбиновая кислота
- б) цианкобаламин
- в) токоферол
- г) пиридоксин

144. Основными симптомами D-авитаминоза являются все перечисленные, кроме

- а) дерматита
- б) остеопороза
- в) нарушения процессов окостенения

г) повышенной раздражительности

145. Основной обмен снижен во всех перечисленных случаях, кроме

- а) детского возраста
- б) гипотиреоза
- в) пожилого возраста
- г) ожирения

146. Свежие плоды и овощи являются ценными пищевыми источниками всех перечисленных витаминов, кроме

- а) витамина d
- б) бета-каротина
- в) фолиевой кислоты
- г) витамина с

147. Недостаточность витамина B12 характеризуется всем перечисленным, кроме

- а) дерматита
- б) парестезии
- в) фуникулярного миелоза
- г) мегалобластной анемии

148. К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся

- а) гликогенозы и галактоземия
- б) фенилкетонурия
- в) болезнь кленового сиропа
- г) склеродермия

149. Суфле - это

- а) блюдо, приготовленное из взбитых белков
- б) протертый исходный продукт
- в) рубленых исходный продукт
- г) конфеты

150. В молоке и воде быстрее всего разваривается

- а) манная крупа
- б) рис
- в) перловая крупа
- г) пшеничная крупа

151. Как долго ВИЧ сохраняет свои свойства в высушенной капле крови:

- а) 1 сутки
- б) 3-4 дня
- в) До 7 суток
- г) Более 10 суток

152. Код обследования участников аварийной ситуации с попаданием крови и биологических жидкостей под кожу, на кожу и слизистые:

- а) 124
- б) 120
- в) 125
- г) 118

153. Диагноз «ВИЧ-инфекция» устанавливается на основании:

- а) Однократного положительного результата обследования на ВИЧ-инфекцию методом ИФА
- б) Лабораторного заключения о наличии серологических и/или генетических маркеров ВИЧ-инфекции
- в) Положительного результата экспресс-теста на ВИЧ-инфекцию
- г) Только на основании положительного ИФА и иммуноблотинга

154. Рекомендуется в регионах с распространенностью ВИЧ среди беременных женщин более 1% проведение скрининга на антитела к ВИЧ-инфекции:

- а) Только лицам, имеющим клинические показания к обследованию на антитела к ВИЧ
- б) Всем в возрасте 18-60 лет, обращающимся за медицинской помощью в медицинские учреждения любого профиля
- в) Только половым партнерам беременных женщин, вставших на учет в женскую консультацию по беременности
- г) Лицам, имеющим высокий риск инфицирования ВИЧ (имеющим беспорядочные

половые связи, прием психоактивных веществ)

155. При обследовании пациента по клиническим показаниям в направлении указывается код:

- а) 112
- б) 113
- в) 109
- г) 118

156. Ведущим признаком пневмоцистной пневмонии у ВИЧ -инфицированных лиц является:

- а) Одышка
- б) Острое начало лихорадки
- в) Продуктивный кашель
- г) Боли в грудной клетке при дыхании

157. Стадия ВИЧ-инфекции устанавливается только на основании:

- а) Клинических проявлений (наличие вторичных заболеваний)
- б) Давности установленного диагноза
- в) Уровня CD4
- г) Показателя вирусной нагрузки как маркера прогрессирования заболевания

158. При получении положительного результата обследования на антитела к ВИЧ у пациента следует:

- а) Направить пациента в Центр СПИД для уведомления о результате обследования
- б) Предпринять меры по явке пациента на прием, уведомить его о результате обследования самостоятельно и направить в Центр СПИД
- в) Довести информацию до руководителя подразделения
- г) Сообщить результат обследования пациенту по телефону в короткие сроки и рекомендовать обратиться в Центр СПИД

159. Положительный результат обследования на антитела к ВИЧ:

- а) В кратчайшие сроки доводится до специалиста, проводившего дотестовое консультирование/лица его замещающего
- б) Доводится только до руководителя подразделения с целью сохранности персональных

данных

в) Доводится только до специалиста, ответственного за ВИЧ, закрепленного внутренним приказом МО

г) Результат не возвращается в МО, проводившую обследование, направляется в Центр СПИД

160. Для оценки активности репликации ВИЧ в организме инфицированного человека определяют:

а) Спектр антител к антигенам (белкам) ВИЧ 1,2 типов методом иммунного блота

б) Показатели иммунного статуса (СД 4/СД 8 лимфоциты, иммунорегуляторный индекс) методом проточной цитометрии

в) Комплементарную ДНК ВИЧ (к ДНК) в лимфоцитах методом ПЦР

г) Определяют концентрацию РНК ВИЧ (вирусную нагрузку) методом ПЦР