

Диетология (ВО) Вторая категория

1. 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

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

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

3. Дрожжи при использовании в лечебном питании применяют

- а) измельченными и подогретыми
- б) измельченными
- в) подогретыми
- г) в сыром виде

4. Важнейшими пищевыми источниками витамина К являются:

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

5. Рекомендуемая суточная норма потребления Са взрослыми людьми составляет

- а) 800-1000 мг
- б) 2000 мг
- в) 500 мг
- г) 100 мг

6. К принципам рационального питания относятся

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

7. Под липогенезом понимают процессы

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

8. В суточном рационе рафинированные углеводы должны составлять

- а) 10-15%
- б) 15-20%
- в) 20-25%
- г) 5-10%

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

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

10. Основными симптомами А-витаминной недостаточности являются все перечисленные, кроме

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

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

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

12. Макароны варят

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

13. К важнейшим источникам полноценного белка в питании относятся:

- а) говядина
- б) картофель
- в) макароны
- г) бобовые

14. В диетическом питании бульоны редко готовят

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

15. 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

16. 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

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

а) полиневритов

б) спонтанных абортот

в) мышечной дистрофии

г) атрофии яичек

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

а) телятины

б) хлеба грубого помола, гречневой крупы

в) гороха, фасоли

г) печени

19. Лучшим способом тепловой обработки овощей является

а) припускание

б) жарение

в) вапка на пару

г) варка в воде

20. Специфическое динамическое действие пищи максимально при потреблении

а) белка

б) жира

в) углеводов

г) моносахаридов

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

а) мяса

б) кураги

в) изюма

г) отвара шиповника

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

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

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

- а) лейцина
- б) триглицеридов
- в) лецитина
- г) фосфолипидов

24. 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

25. Из овощей наибольшее количество витамина С содержится

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

26. Основной обмен повышен

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

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

- а) дерматита
- б) остеопороза

- в) нарушения процессов окостенения
- г) повышенной раздражительности

28. 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

29. 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

30. 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

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

- а) лука
- б) белой жировой мучной пассировки
- в) горячего молока
- г) соли

32. 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, в6

г) содержатся только в мясе и рыбе

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

а) аспарагиновой

б) линолевой

в) линоленовой

г) олеиновой

34. К числу важнейших липолитических ферментов принадлежат все перечисленные кроме

а) эластазы и мальтазы

б) липазы

в) фосфолипазы

г) холестеролэстеразы

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

а) минеральных солей

б) антибиотиков

в) тяжелых металлов

г) пищевых добавок

36. Первичная обработка круп обязательно включает все операции кроме

а) поджаривания

б) просеивания

в) переборки

г) промывания

37. Эмульгирование липидов в кишечнике происходит при участии

а) желчных кислот и липазы

б) витамина с

в) амилазы

г) соляной кислоты

38. Мясные порционные полуфабрикаты не вырабатывают из

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

39. 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

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

- а) нарушения зрения
- б) нарушения секреторной и моторной деятельности желудка
- в) отеков
- г) полиневритов

41. Картотеку блюд утверждают

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

42. Аминокислоты являются предшественниками всех перечисленных соединений, кроме

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

43. 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

44. Овощи и фрукты содержат мало:

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

45. Денатурация яичного белка происходит при температуре

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

46. 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

47. Основными продуктами расщепления белка в организме являются

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

48. Основной обмен снижен во всех перечисленных случаях, кроме

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

г) ожирения

49. В рационе здоровых взрослых людей содержание сахарозы должно составлять

а) 50 г

б) 30 г

в) 200 г

г) 300 г

50. Не перевариваемые углеводы в организме способствуют

а) выведению холестерина

б) росту полезной микрофлоры кишечника

в) адсорбции промышленных ядов

г) выведению промышленных ядов

51. Абсорбция витамина К зависит

а) от солей желчных кислот

б) от соляной кислоты

в) от билирубина

г) от панкреатина

52. После установления клинического диагноза диету назначает

а) лечащий врач

б) дежурный врач

в) зав. приемным отделением

г) зав. отделением

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

а) витамин а

б) фолиевая кислота

в) витамин к

г) витамин рр

54. К важнейшим пищевым источникам полиненасыщенных жирных кислот

относятся все следующие, кроме

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

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

- а) ожирения
- б) злокачественных новообразований
- в) инфекционных болезней
- г) ожоговой болезни

56. Суточная потребность в энергии определяется всем перечисленным, кроме

- а) расы
- б) возраста
- в) характера трудовой деятельности
- г) климата

57. Лактозой богаты

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

58. Больным с почечной недостаточностью назначают

- а) низкобелковую диету (нбд)
- б) основной вариант диеты (овд)
- в) низкокалорийную диету (нкд)
- г) высокобелковую диету (вбд)

59. Наибольшее количество азотистых веществ содержится

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

60. 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

61. Снижение относительной квоты белка в рационе необходимо:

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

62. Коллагена мало

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

63. К числу липотропных факторов относятся все следующие, кроме

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

64. Ниацин синтезируется в организме

- а) из триптофана

- б) из тиамина
- в) из валина
- г) из никотина

65. Витамином РР богаты все перечисленные продукты, кроме

- а) молока
- б) говяжьей печени
- в) мяса
- г) гречневой крупы

66. К продуктам и блюдам, содержащим крахмал, относятся

- а) макароны
- б) повидло
- в) компот
- г) смородина

67. Биологическая роль незаменимых жирных кислот обусловлена их участием:

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

68. 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

69. Причиной гипергликемии не может являться

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

70. 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

71. К числу витаминоподобных соединений относятся

- а) липоевая кислота
- б) тиамин
- в) лецитин
- г) токоферол

72. Творожные блюда не являются источником

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

73. 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

74. Основными биологическими функциями водорастворимых витаминов являются

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

75. Всасывание железа в кишечнике наиболее интенсивно происходит:

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

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

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

77. Сахароза расщепляется в тонком кишечнике под влиянием

- а) кишечных дисахаридаз
- б) амилазы
- в) лактазы
- г) липазы

78. Жидкой основой холодного супа не может быть

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

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

- а) амилазы
- б) трипсина
- в) карбоксипептидазы
- г) пепсина

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

- а) спонтанных абортов

- б) быстрой утомляемости
- в) повышенной кровоточивости
- г) петехиальных кровоизлияний

81. В молоке и воде быстрее всего разваривается

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

82. К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся

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

83. Освобождение желудка от пищи тормозят

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

84. К водорастворимым витаминам относятся все следующие, кроме

- а) ретинола
- б) тиамина
- в) никотиновой кислоты
- г) аскорбиновой кислоты

85. Наибольшее количество витамина Е содержит

- а) масло пшеничных и кукурузных зародышей
- б) печень трески
- в) молоко
- г) оливковое масло

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

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

87. К числу липотропных факторов не относятся

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

88. 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°

89. Для приготовления слизистого отвара не используют крупы

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

90. Основными источниками витамина А являются

- а) сливочное масло
- б) сливы
- в) мясо
- г) яйца

91. Расщепление крахмала происходит

- а) в тонкой и двенадцатиперстной кишке
- б) в толстой кишке

- в) печени
- г) желудке

92. Творожные блюда не являются источником

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

93. За организацию лечебного питания в отделении несет ответственность

- а) заведующий отделением
- б) старшая медицинская сестра
- в) буфетчица
- г) сестра-хозяйка

94. В регуляции уровня глюкозы крови не участвует

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

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

- а) 55%
- б) 15%
- в) 30%
- г) 70%

96. 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%

97. Холин является

- а) витаминоподобным соединением
- б) водорастворимым витамином
- в) моносахаридом
- г) аминокислотой

98. 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

99. Строго вегетарианский рацион может привести к дефициту

- а) витамина в12
- б) жиров
- в) витамина в1
- г) витамина с

100. Суфле - это

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

101. Печень при использовании в диетическом питании не следует

- а) размораживать в воде
- б) жиловать
- в) удалять покровную пленку
- г) удалять желчные протоки

102. К жирорастворимым витаминам относятся

- а) витамин е

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

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

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

104. 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
- б) блюдо целесообразно использовать на данную диету
- в) блюдо показано на данную диету
- г) блюдо показано на данную диету, но его использовать нецелесообразно

105. Наиболее длительно процесс насыщения влагой при замачивании протекает

- а) у перловой крупы
- б) у пшена
- в) у риса
- г) у гречневой крупы

106. Важнейшими пищевыми источниками насыщенных жирных кислот служат

- а) говяжий жир
- б) баранина
- в) сметана
- г) рыба

107. Наибольшее количество экстрактивных веществ содержит

- а) мясной бульон
- б) мясо-костный бульон

в) костный бульон

г) овощной отвар

108. В регуляции гомеостаза кальция в организме участвуют

а) паращитовидные железы

б) кора надпочечников

в) щитовидная железа

г) витамин р

109. Технологические процессы обработки пищевых продуктов включают все, кроме

а) охлаждения продуктов

б) механической обработки

в) гидромеханической обработки

г) термической обработки

110. Наибольшее количество экстрактивных веществ содержит

а) мясной бульон

б) мясо-костный бульон

в) костный бульон

г) овощной отвар

111. Первичная обработка мяса включает все процессы, кроме

а) химической обработки

б) зачистки поверхности

в) обмывания водой

г) обсушивания

112. В переваривании крахмала участвуют

а) амилаза и мальтаза

б) хемотрипсин

в) лактаза

г) лейцинаминопептидаза

113. Для диет с механическим щажением при приготовлении котлетной массы не

следует

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

114. Трудоспособное население страны по нормам питания делится

- а) на 5 групп
- б) на 4 группы
- в) на 3 группы
- г) на 6 групп

115. Протопектин переходит в растворимый пектин

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

116. К витаминам, обладающим канцеропротекторными свойствами, относятся

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

117. Гипогликемия характерна для всех перечисленных состояний, кроме

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

118. К насыщенным жирным кислотам относятся:

- а) стеариновая
- б) олеиновая

в) глутаминовая

г) арахидоновая

119. Пассаж по кишечнику замедляют все перечисленные продукты, кроме

а) воды

б) сваренных вкрутую яиц

в) риса

г) нежирного мяса

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

а) овощей и плодов

б) хлеба

в) мяса, рыбы

г) яиц

121. 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

122. 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

123. 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

124. 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)

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

а) 112

б) 113

в) 109

г) 118

126. 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

127. 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

128. 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

129. 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

130. 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