

## **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. Макаaronные изделия 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 аборт

- 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