



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(ФГБОУ ВО КубГМУ Минздрава России)

***Тестовые задания* для подготовки к сдаче специального экзамена для лиц, получивших высшее медицинское и фармацевтическое образование в иностранных государствах по специальности «Диетология»**

Варианты тестовых заданий.

1. При каком заболевании назначается диета ВКД
 - А. сахарном диабете
 - Б. атеросклерозе
 - В. подагре
 - Г. язвенной болезни желудка
 - Д. туберкулезе

2. В каком продукте содержится больше всего калия
 - А. колбасе
 - Б. черносливе
 - В. печенье
 - Г. рисе
 - Д. яйце

3. Какая диета назначается при обострении хронических заболеваний кишечника
 - А. диета ЩД
 - Б. диета ОВД
 - В. диета ВБДт
 - Г. диета НКД
 - Д. диета НБД

4. В каком помещении пищеблока должна быть оптимальная температура 14-16°С
 - А. кладовых для овощей

- Б. кладовых для сухих продуктов
- В. охлаждаемых камерах
- Г. варочном цехе
- Д. овощном цехе

5. При каком заболевании назначается диета НБД

- А. гепатите
- Б. остром нефрите
- В. ожирении
- Г. энтероколите
- Д. остром холецистите

6. Какой из названных продуктов исключается из диеты ЩД

- А. рыба
- Б. редис
- В. молоко
- Г. яйца
- Д. куры

7. Какой из названных продуктов рекомендуется пациенту с запорами

- А. выпечка
- Б. горох
- В. чеснок
- Г. свекла
- Д. кофе

8. В каком продукте содержится 18-20% полноценного белка

- А. беконе
- Б. молоке
- В. яйце
- Г. говядине
- Д. капусте

9. При каком заболевании назначают безбелково-бессолевой хлеб

- А. туберкулезе
- Б. сахарном диабете
- В. остром нефрите
- Г. холецистите
- Д. ревматизме

10. Какое из названных блюд рекомендуется на диету ЩД

- А. яичница
- Б. гороховый суп
- В. жареные котлеты из говядины
- Г. копченую рыбу
- Д. белковый омлет

11. Какой из названных продуктов показан при почечной недостаточности

- А. мясо
- Б. картофель
- В. горох
- Г. безбелковый хлеб
- Д. яблоко

12. Какое количество жидкости рекомендуется на диету ВБД

- А. до 2 л
- Б. 1 литр
- В. 0,5 литра
- Г. 2,5 литра
- Д. 4 литра

13. Какое количество белка должно содержаться в диете ОВД

- А. 180-200 г
- Б. 90-100 г
- В. 20-30г
- Г. 80-90 г

Д. 50г

14. Какие продукты запрещаются употреблять в пищу в ЛПУ и в детских учреждениях:

А. овощные продукты

Б. картофельное пюре

В. кисель молочный

Г. фруктовые соки

Д. консервированные продукты домашнего приготовления

15. Какие продукты особенно богаты витамином В1:

А. мясо

Б. птица

В. сыр

Г. отруби и пивные дрожжи

Д. консервированные продукты

16. В каком из названных продуктов и овощей больше всего содержится витамин Е:

А. горохе

Б. капусте

В. растительном масле

Г. овсянке

Д. мясе

17. Какой из названных продуктов является источником полноценного белка:

А. капуста

Б. мясо

В. картофель

Г. клубника

Д. красный перец

18. Какое заболевание развивается при дефиците витамина В1:

- А. бери - бери
- Б. пневмония
- В. артериальная гипертензия
- Г. ревматизм
- Д. инфаркт миокард

19. Больной страдает артериальной гипертензией, кардиосклерозом. Какая разгрузочная диета будет ему полезна:

- А. салатная диета
- Б. кефирная диета
- В. чайная диета
- Г. диета из сухофруктов
- Д. сметанная диета

20. При недостаточности кровообращения назначают диету Кареля. Какой основной продукт этой диеты:

- А. хлебные изделия
- Б. молоко
- В. шоколад
- Г. мясо
- Д. овощи

21. К вам обратился пациент с врожденной непереносимостью молока. Его интересовала причина этого. Как вы ему ответите:

- А. молоко, наверное, было жирным
- Б. молоко часто фальсифицированное
- В. это пройдет с возрастом
- Г. у вас врожденное отсутствие в кишечнике фермента лактазы
- Д. недоброкачественность молока

21. При каком заболевании больным назначается зондовое питание:

- А. гастрите с повышенной секрецией
- Б. острым нефрите

- В. желчнокаменной болезни
- Г. рак желудка

22. После операции, на каком органе чаще назначают парентеральное питание:

- А. матки
- Б. почек
- В. пищевода
- Г. легких
- Д. головного мозга

23. Какое заболевание возникает при недостаточной выработке гормона инсулина:

- А. сахарный диабет
- Б. артериальная гипертония
- В. язвенная болезнь желудка
- Г. ревматическая лихорадка
- Д. гастрит с пониженной кислотностью

24. О каком состоянии можно думать, если у больного слабость, чувство голода дрожание, холодный пот, обмороки:

- А. уремическом
- Б. гипогликемическом
- В. гипертоническом
- Г. недостаточности кровообращения
- Д. коматозном

25. Как вы думаете, с чем связано предпочтительное использование молочных продуктов, говядины, кролика, птицы в питании больных с язвенной болезнью желудка:

- А. они стоят дороже
- Б. приготовленные из них блюда вкусные
- В. эти продукты ценились всегда
- Г. блюда, изготовленные, из этих продуктов дают чувство насыщения

Д. эти продукты богаты белком, который необходим для заживления язвы, регенерации слизистой желудка

26. Величина основного обмена (ВОО)

А. минимальное количество энергии, необходимое для осуществления жизненно важных процессов, в состоянии температурного комфорта (200С), полного физического и психического покоя натощак.

Б. уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, установленный на основании расчетных или экспериментально определенных величин, или оценок потребления пищевых и биологически активных веществ группой/группами практически здоровых людей

В. сумма суточных энергозатрат организма, состоящая из энергозатрат основного обмена, затрат энергии на физическую активность, специфическое динамическое действие пищи (пищевой термогенез), холодовой термогенез, рост и формирование тканей у детей и дополнительных затрат энергии у беременных и кормящих грудью женщин

Г. равновесное состояние между поступающей с пищей энергией и ее затратами на все виды физической активности, на поддержание основного обмена, роста, развития, и дополнительными затратами у женщин при беременности и грудном вскармливании

27. Физиологические потребности в энергии для взрослых

А. от 2100 до 4200 ккал/сутки для мужчин и от 1800 до 3050 ккал/сутки для женщин

Б. от 1100 до 5200 ккал/сутки для мужчин и от 2800 до 3950 ккал/сутки для женщин.

В. от 3100 до 6200 ккал/сутки для мужчин и от 3800 до 4050 ккал/сутки для женщин.

Г. от 1100 до 3200 ккал/сутки для мужчин и от 800 до 2050 ккал/сутки для женщин.

28. Функции белков в организме:

- А. пластическая и каталитическая
- Б. иммунная
- В. регуляторная (большая часть гормонов является белками)
- Г. все варианты верны

29. Общая характеристика и кулинарная обработка ЩД.

- А. Это диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами и минеральными солями с умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудочно-кишечного тракта.
- Б. Это диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, клетчаткой (овощи, фрукты).
- В. Это диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов
- Г. Это диета при язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки в стадии обострения и нестойкой ремиссии

30. Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы:

- А. ограничение поваренной соли, жидкости, углеводов
- Б. введение в рацион солей калия и витаминов
- В. диета № 10
- Г. Все перечисленное

31. Диетотерапия при болезнях почек. Характеристика диеты № 7:

- А. Химический состав и энергоценность: белки — 30 г (50—80 % животные), жиры — 90—100 г (25 % растительные), углеводы — 400—450 г (80—90 г сахара), килокалории — 2700—2900 (11 340—12 180 кДж); поваренная соль — 3—6 г, свободная жидкость — 0,9—1,1 л.
- Б. Химический состав и энергоценность: белки — 60 г (50—80 % животные), жиры — 100—110 г (25 % растительные), углеводы — 600—650 г (80—90 г сахара), килокалории — 3500—3900 (11 340—12 180 кДж); поваренная соль

— 3—6 г, свободная жидкость — 0,9—1,1 л.

В. Химический состав и энергоценность: белки — 100 г (50—80 % животные), жиры — 90—100 г (25 % растительные), углеводы — 400—450 г (80—90 г сахара), килокалории — 2700—2900 (11 340—12 180 кДж); поваренная соль — 3—6 г, свободная жидкость — 0,9—1,1 л.

Г. Химический состав и энергоценность: белки — 30 г (50—80 % животные), жиры — 90—100 г (25 % растительные), углеводы — 100—150 г (80—90 г сахара), килокалории — 2700—2900 (11 340—12 180 кДж); поваренная соль — 3—6 г, свободная жидкость — 0,9—1,1 л.

32. Основной эффект секретина на пищеварительные функции:

А. Усиление секреции желудка (соляной кислоты и пепсиногена). и поджелудочной железы, гипертрофия слизистой оболочки желудка, усиление моторики желудка, тонкой и толстой кишки и желчного пузыря

Б. Усиление моторики желудка и тонкой кишки, секреции пепсиногена желудком, секреции тонкой кишки

В. Увеличение секреции гидрокарбонатов поджелудочной железой, потенцирование действия холецистокинина (ХЦК) на поджелудочную железу, торможение секреции соляной кислоты в желудке и его моторики, усиление желчеобразования, секреции тонкой кишки

Г. Торможение секреции соляной кислоты желудком, усиление секреции поджелудочной железы, потенцирование эффектов секретина и ХЦК

33. Сколько занимает весь процесс пищеварения у взрослого человека:

А. 1-3 суток

Б. 12 часов

В. 24 часа

Г. 5 суток

34. До каких конечных продуктов происходит окисление глюкозы в аэробных условиях:

А. Молочная кислота

Б. CO₂ и H₂O

В. Пировиноградная кислота

Г. Ацетилкоэнзим А

35. Конечный продукт анаэробного распада глюкозы:

А. Углекислый газ

Б. Пировиноградная кислота

В. Молочная кислота

Г. АТФ

36. Принцип работы биоимпедансного анализатора:

А. измерение электрического сопротивления различных тканей организма

Б. измерение окружностей тела

В. измерение веса и площади тела

Г. измерение толщины жировой складки

37. Что измеряют с помощью импедансметрии:

А. Жировую массу

Б. Активную клеточную массу

В. Фазовый угол биоимпеданса

Г. Все перечисленное

38. Нарушения белкового обмена наблюдаются при следующих заболеваниях, кроме

А. Панкреатита

Б. Энтерита

В. Холецистита

Г. цирроза печени

Д. онкозаболеваний

39. Нарушения жирового обмена наблюдаются при следующих заболеваниях, кроме

А. атеросклероза

Б. инфаркта миокарда

- В. ожирения
- Г. сахарного диабета
- Д. язвенной болезни 12-перстной кишки

40. Нарушения углеводного обмена наблюдаются при следующих заболеваниях, кроме

- А. несахарного диабета
- Б. сахарного диабета
- В. энтерита
- Г. панкреатита
- Д. ожирения

41. К принципам рационального питания относятся: 1) соответствие энергетической ценности рациона энергетическим энерготратам и содержания пищевых веществ в рационе физиологическим потребностям; 2) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности рациона; 3) соблюдение режима питания; 4) разнообразие пищевых продуктов в рационе; 5) разнообразие блюд в рационе.

- А. если правильные 1+2 и 3
- Б. если правильные 1 и 3
- В. если правильные 2-4
- Г. если правильный ответ 4
- Д. если правильные 1, 2, 3,4 и 5.

42. Суточные энерготраты включают виды расхода энергии: 1)на основной обмен; 2)на специфически динамическое действие пищи; 3)на все виды физической и умственной деятельности; 4)на время сна; 5)на ходьбу.

- А. если правильные 1+2 и 3
- Б. если правильные 1 и 3
- В. если правильные 2-4
- Г. если правильный ответ 4
- Д. если правильные 1, 2, 3,4 и 5.

43. Метаболический синдром диагностируют при

- А. наличии ожирения
- Б. сахарном диабете 1 типа
- В. сахарном диабете 2 типа
- Г. правильно 1 и 2
- Д. правильно 1 и 3

44. Важнейшим источником линолевой кислоты являются все перечисленные жиры: 1)подсолнечное масло; 2)кукурузное масло; 3)хлопковое масло; 4)сливочное масло; 5)рапсовое масло.

- А. если правильные 1+2 и 3
- Б. если правильные 1 и 3
- В. если правильные 2-4
- Г. если правильный ответ 4
- Д. если правильные 1, 2, 3,4 и 5.

45. Важнейшими функциями растительных волокон являются: 1)участие в регуляции перистальтики кишечника; 2)нормализация моторной деятельности желчевыводящей системы; 3)сорбция эндогенных и экзогенных токсинов; 4)снабжение человека энергией; 5)построение клеточных мембран.

- А. если правильные 1+2 и 3
- Б. если правильные 1 и 3
- В. если правильные 2-4
- Г. если правильный ответ 4
- Д. если правильные 1, 2, 3,4 и 5.

46. Рацион пациентов с ожирением в стационаре

- А. НБД
- Б. НКД
- В. ВКД
- Г. ВБД

47. К диете больного сахарным диабетом предъявляются все следующие требования, кроме

- А. полноценного физиологического состава пищевых ингредиентов
- Б. исключение из диеты легкоусвояемых углеводов
- В. ограничение продуктов, богатых растительными волокнами
- Г. ограничение животных жиров
- Д. включение продуктов, богатых липотропными факторами

48. К признакам нарушений в иммунной системе при развитии нутритивной недостаточности относится все, кроме

- А. Частые простудные заболевания
- Б. Абсолютная лимфопения
- В. Рецидивирующие обострение хронических очагов инфекции
- Г. Абсолютный лимфоцитоз

49. Основные лабораторные показатели, характеризующие нутритивную недостаточность все, кроме

- А. Снижение общего количества лимфоцитов
- Б. Снижение количества эозинофилов
- В. Снижение содержания общего белка сыворотки крови
- Г. Снижение содержания трансферрина

50. По химическому составу смеси бывают такие, кроме

- А. Полимерные
- Б. Модульные
- В. Олигомерные
- Г. Изомерные

51. Болюсное введение энтеральной смеси возможно при установке зонда в

- А. В тощую кишку
- Б. В двенадцатиперстную кишку
- Г. В желудок

52. Энтеральное питание можно начинать при остаточном объеме желудка

- А. Более 1000мл
- Б. 500-1000мл
- В. Менее 500мл
- Г. Более 1250мл

53. По осмолярности смеси бывают следующие, кроме

- А. изоосмолярные
- Б. гипоосмолярные
- В. гиперосмолярные
- Г. изокаллорические

54. Соли магния оказывают

- А. антисептическое действие
- Б. понижают чувствительность сосудистой стенки к прессорным стимулам
- В. усиливают процессы возбуждения в коре головного мозга
- Г. мочегонный эффект

55. Основным патогенетическим фактором развития нутритивной недостаточности является

- А. органические изменения сосудов
- Б. нарушение всасывания и усвоения питательных веществ
- В. органические изменения сердечной мышцы
- Г. нарушения функций почек

56. К клиническим признакам нутритивной недостаточности относится все, кроме

- А. Прогрессирующая потеря массы тела
- Б. Выраженная и стойкая астенизация
- В. Изменение, уменьшение аппетита
- Г. Увеличение окружности плеча

57. Основой диетотерапии гипертонической болезни является

- А. ограничение жидкости
- Б. ограничение животных жиров
- В. ограничение поваренной соли
- Г. ограничение продуктов, содержащих большое количество Са

58. К признакам нарушений в иммунной системе при развитии нутритивной недостаточности относится все, кроме

- А. Частые простудные заболевания
- Б. Абсолютная лимфопения
- В. Рецидивирующие обострение хронических очагов инфекции
- Г. Абсолютный лимфоцитоз

59. Росту заболеваемости сахарным диабетом способствуют все следующие причины, кроме:

- А. увеличение в структуре населения лиц с наследственной предрасположенностью к сахарному диабету;
- Б. изменение в питании населения
- В. увеличение средней продолжительности жизни населения;
- Г. злоупотребление курением;

60. Объем однократного введения питательных смесей в желудок не более

- А. 500 мл
- Б. 300 мл
- В. 450 мл

61. К признакам нарушений в иммунной системе при развитии нутритивной недостаточности относится все, кроме

- А. Частые простудные заболевания
- Б. Абсолютная лимфопения
- В. Рецидивирующие обострение хронических очагов инфекции
- Г. Абсолютный лимфоцитоз

62. К диете больного СД предъявляются все следующие требования, кроме:

- А. полноценный физиологический состав пищевых ингредиентов
- Б. исключение из диеты легко усвояемых углеводов
- В. ограничение в рационе ПРВ
- Г. ограничение животных жиров

63. Соединительная ткань в различных тканях и частях туши распространяется

- А. неравномерно
- Б. равномерно
- В. закономерности не выявляется
- Г. распределение зависит от части туши

64. При приготовлении блюд из вареной птицы кожу следует снимать

- А. с сырой птицы
- Б. после варки
- В. после частичной варки
- Г. это не имеет значения

65. Суфле - это:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- А. протертый исходный продукт
- Б. рубленый исходный продукт
- В. блюдо, приготовленное при помощи взбитых белков
- Г. конфеты

66. Вкусовые достоинства рыбы зависят от

- А. характера распределения жира в теле рыбы
 - Б. распределения в ней соединительной ткани
 - В. содержания белка
 - Г. содержания жира
- 5) всего перечисленного

67. Органолептические показатели и пищевая ценность рыбных блюд выше, если они приготовлены из

- А. охлажденной рыбы
- Б. свежевывловленной рыбы
- В. рыбы длительного хранения
- Г. мороженой рыбы

68 Более сочное мясо у:

- А. убойного скота
- Б. птицы
- В. рыбы длительного хранения
- Г. дичи

69. Рыба размораживается

- А. длительно
- Б. быстро
- В. не размораживается
- Г. фактор времени не имеет значения

70. Из овощей наибольшее количество витамина С содержится в

- А. огурцах
- Б. капусте
- В. перце
- Г. корнеплодах
- Д. картофеле

71. Как влияет избыток жира в рационе на всасывание кальция в кишечнике

- А. улучшает
- Б. ухудшает
- В. не меняет
- Г. растительные жиры улучшают
- Д. животные жиры ухудшают

72. При анемии рацион обогащают следующими продуктами

- А. животными жирами
- Б. углеводами
- В. растительным белком
- Г. животным белком
- Д. клетчаткой

73. Железо максимально абсорбируется из

- А. печени
- Б. яблок
- В. мяса
- Г. икры
- Д. гречневой крупы

74. Всасывание железа ухудшает

- А. овощные соки
- Б. аскорбиновая кислота
- В. чай
- Г. лимонная кислота
- Д. Цитрусовые соки

75. Первичная обработка мяса складывается из следующих операций

- А. зачистки поверхности
- Б. обмывания водой
- В. обсушивания
- Г. разделки туш
- Д. Все перечисленное

76. Размораживание мяса производят в

- А. воздушной среде, в специальных камерах (дефростерах)
- Б. воде
- В. В мясном цехе на столах (на воздухе)
- Г. У отопительных приборов
- Д. Правильно а и в

77. При добавлении черствого белого хлеба в котлетную массу качество ее

- А. улучшается
- Б. ухудшается
- В. ухудшается незначительно
- Г. не изменяется

78. Карточку раскладку составляет

- А. повар
- Б. технолог
- В. Врач-диетолог
- Г. Медицинская сестра диетическая
- Д. кладовщик

79. Процент отхода в разные сезоны меняется для

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- А. Рыбы
- Б. Мяса
- В. Овощей
- Г. круп

80. Сухие белковые смеси закладывают в блюда

- А. В начале приготовления
- Б. В конце приготовления
- В. Зависит от технологии приготовления конкретного блюда
- Г. Добавляется в готовое блюдо

81. При обработке – дезинфекции яиц используется

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- А. Кальцинированная сода и хлорамин
- Б. Хлорная известь и пищевая сода
- В. Уксус и хлорамин
- Г. Кальцинированная сода и уксус

82. 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. ведомость на выдачу продуктов
- Д. Варианты а и б

83. Картотеку блюд утверждает:

- А. диетолог
- Б. заведующий производством
- В. главный врач
- Г. главный бухгалтер

84. Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:

- А. диетолог
- Б. заведующий производством
- В. заведующий пищеблоком
- Г. главный врач
- Д. главный бухгалтер

85. Биологическая ценность творога определяется:

- А. Хорошей усвояемостью
- Б. высоким содержанием полноценного белка
- В. Все перечисленное
- Г. возможностью приготовления широкого ассортимента блюд
- Д. высоким содержанием кальция

86. Пищевая ценность крупяных изделий обусловлена:

- А. высоким содержанием микроэлементов
- Б. содержанием клетчатки
- В. содержанием легкоусвояемого железа

Г. содержанием витаминов группы В

Д. Варианты а,б и г

87. Система канализации на пищеблоке

А. хоз-фекальная, производственная

Б. хоз-фекальная, складская

В. ливневая, производственная

Г. все ответы верны

88. Полки для хранения хлеба, в целях профилактики картофельной болезни, протирают

А. 0,5%-ным р-ром хлорамина

Б. 1%-ным р-ром уксусной кислоты

В. 6%-ным р-ром уксусной кислоты

Г. 1%-ным р-ром кальцинированной соды

89. Работа на столе с деревянной крышкой допускается в цеху

А. мясном

Б. холодном

В. кондитерском

Г. рыбном

90. Этапы обработки тары для сбора пищевых отходов в производственных цехах

А. очистка, мойка 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивание, сушка

Б. очистка, обработка 0,5% раствором хлорамина, ополаскивание

В. очистка, ополаскивание

Г. очистка, мойка 2% раствором кальцинированной соды и 0,5% р-ом хлорамина

91. Этапы обработки колоды для разруба мяса

А. зачищается ножом и засыпается солью 1 раз в неделю

- Б. зачищается ножом и засыпается солью 1 раз в месяц
- В. зачищается ножом и засыпается солью после окончания работы
- Г. зачищается ножом и моется 2% раствором кальцинированной соды после окончания работы

92. Приемы первичной обработки растительных продуктов, снижающих количество клетчатки в готовой пище

- А. удаление незрелых экземпляров, старых листьев, грубых черешков, твердых стеблей, кожицы
- Б. измельчение, протираание
- В. протираание, взбивание
- Г. тушение, жарка

93. Приемы первичной обработки мясорыбных продуктов

- А. запекание, жарка
- Б. удаление кожи вареной птицы, рыбы
- В. измельчение, протираание
- Г. выбор соответствующих частей туш, зачистка от сухожилий, пленок

94. Методы кулинарной обработки, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта

- А. тепловая обработка, измельчение
- Б. жарка
- В. запекание
- Г. все ответы верны

95. Количество экстрактивных веществ в блюдах из мяса и рыбы зависит от

- А. содержания экстрактивных веществ в ткани и технологических факторов
- Б. степени измельчения
- В. времени жарки
- Г. времени варки

96. Технологические факторы влияющие на количество экстрактивных веществ извлекаемых в процессе варки

А. варка в воде при температуре 95 градусов

Б. протираание

В. время запекания

Г. температурный режим варки, соотношение продукта и воды, степень измельчения продукта

97. Температура, при которой допускается раздача холодных блюд и напитков

А. 5-12 градусов

Б. 7-14 градусов

В. 15-20 градусов

Г. 25-30 градусов

98. Сроки хранения готовой пищи в буфетных

А. не более 4-х часов (включая время транспортировки)

Б. не более 3-х часов (включая время транспортировки)

В. не более 2-х часов (включая время транспортировки)

Г. не допускается хранение

99. В отделении к раздаче пищи можно привлечь

А. медицинский персонал

Б. технический персонал

В. больных

Г. ухаживающих

100. Признаки, указывающие на снижение качества свежей рыбы:

А. плотная консистенция, наличие прозрачной слизи, покрывающей рыбу, легкое отделение мышечной ткани от кости

Б. прозрачность роговицы глаз и яркость ее окраски, анальное отверстие приоткрыто, жабры серые

В. жабры серые, слизь не прозрачная, легкое отделение мышечной ткани от кости, анальное отверстие приоткрыто, глаза впалые

Г. наличие прозрачной слизи, покрывающей рыбу, жабры ярко-розового цвета, анальное отверстие плотно закрыто

101. Согласно формуле сбалансированного питания пожилых людей потребность в углеводах превышает потребность в белке в ___ раз/раза

А. 2

Б. 3

В. 6

Г. 4

102. Основным методом лечения фенилкетонурии являются

А. назначение неврологических препаратов

Б. диетотерапия

В. комплексная медикаментозная терапия

Г. назначение хелаторов

103. Прохождение санитарного минимума при трудоустройстве на пищеблок

А. является обязательным для всех сотрудников

Б. является необязательным

В. обязательно только для поваров

Г. обязательно только для диет сестер

104. При употреблении пищи содержащей ядовитые вещества возникают

А. пищевые инфекции

Б. пищеварение

В. пищевые отравления

Г. глистные заболевания

105. К глистным инвазиям относят

А. аскариды

Б. бычий цепень

В. трихинеллы

Г. все ответы верны

106. Для чего работникам предприятий общественного питания необходима санитарная одежда?

А. для защиты одежды от загрязнений

Б. для опрятного вида

В. для защиты пищевых продуктов от заражения болезнетворными микроорганизмами

Г. все ответы верны

107. Заболевания, передающиеся водным путем

А. холера

Б. дизентерия

В. колиэнтериты

Г. все перечисленное

108. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения

А. предупреждение попадания возбудителей в продукты

Б. предупреждение их размножения в продуктах, путем применения заморозки

В. уничтожение их в пище за счет термической обработки

Г. все перечисленное

109. На пищеблоке проводится текущая уборка влажным способом

А. утром

Б. вечером

В. по мере загрязнения

Г. ночью

110. Сколько раз в неделю проводят на пищеблоке генеральную уборку

А. 3 раза

Б. 2 раза

В. ежедневно

Г. 1 раз

111. Какой из этих продуктов содержит полноценный белок

А. говядина

Б. бекон

В. колбаса

Г. соя

112. Водорастворимым является витамин

А. В6

Б. D

В. А

Г. Е

113. Нормальный уровень холестерина в сыворотке крови составляет (ммоль/л)

А. < 5

Б. > 5

В. < 1

Г. < 3

114. Целью бланширования овощей является

А. изменение физических свойств продукта

Б. предупреждение слипания изделий в бульоне

В. частичное удаление экстрактивных веществ

Г. удаление горечи

115. Продуктом с высоким содержанием витамина С является

А. хлеб

Б. говядина

В. гречка

Г. смородина

116. К канцерогенным чужеродным веществам в пищевых продуктах относятся

- А. полиненасыщенные жирные кислоты
- Б. нитрозамины
- В. аминокислоты
- Г. витамины

117. Предупреждение развития прогрессирования воспалительного процесса в суставах достигается систематическим включением в питание биологически активных добавок к пище, содержащих

- А. пектин
- Б. витамин В12
- В. омега-6 жирные кислоты
- Г. хондроитинсульфат

118. У больных остеопорозом с лечебной целью необходимо добавлять соли кальция из которых максимальное количество кальция содержится в _____ кальция

- А. цитрате
- Б. хлориде
- В. глюконате
- Г. карбонате

119. Детям с муковисцидозом желток вводится в рацион в возрасте (в месяцах)

- А. 8-8,5
- Б. 6-6,5
- В. 7-7,5
- Г. 5-6

120. При приготовлении пищи максимальная потеря минеральных веществ происходит

- А. варке в большом количестве воды
- Б. жарении

В. пассеровании

Г. варке в малом количестве воды

121. При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью исключается из рациона

А. сливочное масло

Б. кефир

В. йогурт

Г. цельное молоко

122. К оптимальному питанию ребенка на искусственном вскармливании относят

А. цельное козье молоко

Б. цельное коровье молоко

В. неадаптированные молочные смеси

Г. адаптированные молочные смеси

123. При снижении клубочковой фильтрации до 30 мл/мин необходимо ограничить белок в рационе до (в граммах)

А. 50

Б. 30

В. 40

Г. 20

124. В жирах старых животных возрастает количество

А. белка

Б. насыщенных жирных кислот

В. метионина

Г. полинасыщенных жирных кислот

125. При госпитализации больного с железодефицитной анемией должна быть назначена

А. основной вариант стандартной диеты

- Б. низкобелковая диета
- В. низкокалорийная диета
- Г. диета с повышенным содержанием белка

126. При угрозе диабетической комы количество жира в рационе больного должно быть уменьшено до (г/сут)

- А. 30
- Б. 60
- В. 50
- Г. 70

127. Расчет потребности в энергии ребенка 12 лет с ожирением после оперативного вмешательства по поводу рабдомиосаркомы проводится по

- А. результату непрямой калориметрии
- Б. формуле (ВОЗ, Шеффилд) на должную массу тела
- В. результату непрямой калориметрии, умноженному на коэффициент 1,4
- Г. индексу массы тела

128. При хроническом пиелонефрите больному назначается ___ вариант стандартной диеты

- А. щадящий
- Б. низкокалорийный
- В. высокобелковый
- Г. основной

129. Режим питания у детей раннего возраста состоит из ___ приемов пищи в день

- А. 4
- Б. 8
- В. 3
- Г. 5

130. Традиционным пищевым продуктом – источником ОМЕГА-3 жирных кислот является

- А. сливочное масло
- Б. козье молоко
- В. свиное сало
- Г. соевое масло

131. Симптомом недостаточности витамина К у детей является

- А. подкожное кровоизлияние
- Б. ранняя склеродермия
- В. тусклость волос
- Г. сухой ярко-красный язык

132. Физиологическая потребность в энергии женщин 3 группы физической активности в возрасте 18-29 лет составляет (в ккал)

- А. 1200
- Б. 2600
- В. 1600
- Г. 3600

133. К продуктам наиболее богатым калием относят

- А. мясо
- Б. шиповник
- В. творог
- Г. курагу

134. Проведение С-витаминизации рационов питания осуществляют

- А. за 30 мин. до раздачи
- Б. в процессе приготовления блюда
- В. за час до раздачи
- Г. за 15 мин до раздачи

135. Длительность хранения замороженного грудного молока в морозильной камере при температуре -180°C составляет

А. 3-6 месяцев

Б. 1-2 месяца

В. 2-3 недели

Г. 10 дней

136. К первым продуктам прикорма детей с муковисцидозом на первом году жизни относят

А. овощи

Б. каши на смеси или сцеженном молоке

В. каши на воде

Г. фруктовое пюре

137. К резкому снижению активности энтерокиназы в кишечном соке приводит диета

А. со сниженным содержанием жира

Б. с повышенным содержанием углеводов

В. с повышенным содержанием белка

Г. со сниженным содержанием белка

138. При диарее у больного с хроническим энтеритом запрещается использовать в питании

А. мясо индейки

Б. свинину

В. свежую рыбу

Г. телятину

139. Прикорм детям первого года с галактоземией рекомендовано начинать с

А. мясного пюре

Б. фруктового пюре и соков

В. творога

Г. овощей и безмолочных каш

140. В «последующих смесях» преобладает

- А. сывороточный белок
- Б. смесь растительных жиров
- В. казеиновый белок
- Г. лактоза

141. Уровни транстретина и альбумина в крови отражают величину

- А. адекватности питания
- Б. основного обмена
- В. адекватности усвоения нутриентов
- Г. висцерального пула белка

142. Под режимом питания понимают

- А. кратность приемов пищи
- Б. расписание приемов пищи
- В. определенные часы, количество приемов пищи и интервалы между ними
- Г. промежутки между приемами пищи

143. При гиперуратурии у детей в рационе ограничивают

- А. мясо
- Б. овощи
- Г. фрукты
- Д. творог

144. Что является единицей наблюдения при изучении заболеваемости по данным медицинских осмотров?

- А. каждый осмотренный пациент
- Б. каждое впервые выявленное заболевание
- В. каждый случай выявленного заболевания

145. К показателям качества стационарной медицинской помощи относятся все, кроме:

- А. общая летальность
- Б. среднее число дней работы койки в году
- В. частота совпадений клинических и патологоанатомических диагнозов
- Г. повторность госпитализации в течение года

146. Лактоза обладает всеми перечисленными способностями кроме

- А. расщепления в кишечнике с образованием фруктозы
- Б. расщепления в кишечнике с образованием галактозы;
- В. стимулирования всасывания кальция в кишечнике
- Г. обеспечения благоприятной среды для роста бифидум-бактерий в кишечнике
- Д. способности вызывать диарею при избыточном потреблении

147. Что такое страховой медицинский полис ОМС?

- А. документ, свидетельствующий о наличии договора на ОМС в отношении данного гражданина
- Б. документ, свидетельствующий о наличии договора на ДМС в отношении данного гражданина
- В. документ, дающий право на получение медицинской помощи в государственном ЛПУ
- Г. документ, согласно которому гражданин страхуется от несчастного случая

148. Объектом медицинского страхования является:

- А. здоровье
- Б. риск наступления страхового случая
- В. пациент
- Г. болезнь

149. Повышение соли в рационе больного туберкулезом необходимо при

- А. синдроме раздраженного кишечника
- Б. обострении атопического дерматита
- В. обострении основного процесса
- Г. диарее, многократной рвоте

150. Больному с хроническими облитерирующими болезнями легких рекомендуется диета

- А. низкокалорийная с продуктами композитными сухими
- Б. низкоуглеводная с повышенным содержанием жиров
- В. высокобелковая с обогащенными продуктами
- Г. высокоуглеводная с пониженным содержанием жиров

151. Термически необработанным пищевым продуктом, содержащим наибольшее количество витамина С (на 100 грамм продукта), является

- А. белокочанная капуста
- Б. шиповник
- В. лимон
- Г. апельсин

152. Продуктом с наибольшим гликемическим индексом является

- А. глюкоза
- Б. сахароза
- В. мед
- Г. сахар

153. Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы

- А. белки - глицерин - аминокислоты
- Б. белки - аминокислоты - мочевины
- В. белки - полипептиды - пептиды - аминокислоты
- Г. белки - пектины - аминокислоты
- Д. белки-мочевина

154. Избыток белка в пище приводит ко всему перечисленному, исключая:

- А. истощение
- Б. усиленное образование биогенных аминов (скатола, индола в кишечнике)
- В. повышение уровня мочевины в крови и кишечнике

Г. усиление процессов гниения белков в кишечнике

Д. положительный азотистый баланс

155. Усиленное расщепление белков в организме происходит при всем перечисленном, за исключением:

А. злокачественных новообразований

Б. ожирения

В. ожоговой болезни

Г. инфекционных заболеваний

Д. голодания

156. Важнейшими свойствами глюкозы являются все перечисленные, кроме

А. быстрого всасывания в кишечнике и ассимиляции в тканях

Б. способности служить легко утилизируемым источником энергии

В. способности превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты

Г. стимуляция секреции инсулина

Д. превращение в гликоген

157. Расщепление крахмала происходит:

А. в желудке

Б. в тонкой и 12-перстной кишке

В. в толстой кишке

Г. в ротовой полости

Д. в тонкой кишке

158. Суточная потребность в энергии человека в наибольшей мере определяется всем перечисленным, кроме

А. возраста

Б. расы

В. характера трудовой деятельности

Г. климата

Д. физической нагрузки

159. Основной обмен повышен

- А. при гипертиреозе
- Б. у детей и подростков
- В. при гипотиреозе
- Г. у лиц с избыточной массой тела
- Д. верно А и Б

160. Специфически динамическое действие пищи максимально при потреблении

- А. белков
- Б. жиров
- В. углеводов
- Г. моносахаридов
- Д. растительных масел

161. Эмульгирование липидов в кишечнике идет при участии

- А. желчных кислот и липазы
- Б. витамина С
- В. амилазы
- Г. соляной кислоты
- Д. пепсина

162. Переваривание липидов происходит в

- А. ротовой полости
- Б. желудке
- В. тонкой кишке и 12-перстной кишке
- Г. толстой кишке
- Д. тонкой кишке

163. Освобождение желудка от пищи тормозят

- А. жиры
- Б. углеводы
- В. белки

Г. жирорастворимые витамины

Д. фруктоза

164. По данным биоимпедансометрии признаком гиперкатаболизма является

А. увеличение тощей массы тела

Б. уменьшение жировой массы тела

В. уменьшение тощей массы тела

Г. уменьшение общей воды организма

165. К принципам сбалансированного питания относят:

А. строгий контроль потребления микронутриентов

Б. строгое соблюдение режима питания

В. потребление пищи, соответствующей физиологическим нормам потребления

Г. соответствие энергетической ценности рациона суточным энергозатратам и содержания макро- и микронутриентов в рационе физиологическим потребностям организма

166. В диетотерапии, в качестве нутритивной поддержки больных с заболеваниями сердца и перикарда, могут быть рекомендованы смеси

А. обогащенные полинасыщенными жирными кислотами ω -3 и ω -6

Б. модульные

В. гиперкалорические

Г. гипокалорические

167. В составе рациона № 2 А лечебно-профилактического питания при особо вредных условиях труда согласно Приказу Минздрава и Социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. № 46-н дополнительно выдается витамин

А. К

Б. Е

В. В12

Г. С

168. При повышении температуры на 1 °С у больного с инфекционным заболеванием потребность в энергии возрастает на (в процентах)

А. 30

Б. 20

В. 5

Г. 10

169. При оксалурии могут быть рекомендованы

А. нежирные сорта рыбы, бобовые, морковь

Б. консервированные продукты

В. наваристые мясные бульоны

Г. шоколад и цитрусовые

170. Потребности в энергии взрослых пациентов без двигательных нарушений определяют методом расчета

А. Далласа-Хода

Б. Харрисона-Бенедикта

В. Шеффилда

Г. Куррери

171. При развитии почечной недостаточности рацион питания должен быть

А. низкобелковым, гипонатриевым

Б. низкокалорийным

В. низкоуглеводным

Г. высокобелковым

172. Формы карточки-раскладки выписываются в ____ экземплярах/экземпляре

А. двух

Б. четырех

В. одном

Г. трех

173. Физиологическая потребность в белке мужчин 1 группы физической активности в возрасте 18-29 лет составляет (в граммах)

А. 42

Б. 72

В. 52

Г. 92

174. Продолжительность оттаивания туши может составлять

А. несколько часов

Б. более 3 суток

В. менее суток

Г. 1-3 суток

175. Запрещено использовать в щадящей диете _____ супы

А. овощные

Б. фруктовые

В. наваристые мясные

Г. молочные

176. В первую неделю после развития острого инфаркта миокарда больному исключается

А. печеное яблоко

Б. виноградный сок

В. отвар шиповника

Г. овощной бульон

177. Вероятность возникновения ранней инвалидизации у пациента с ожирением составляет (в процентах)

А. 30-40

Б. 20-30

В. 50-70

Г. 10-15

178. Незаменимой аминокислотой является

- А. пролин
- Б. серин
- В. глицин
- Г. треонин

179. Качество и безопасность биологически активных добавок к пище подтверждается прохождением

- А. добровольной сертификации
- Б. системы государственной регистрации
- В. введением учетной записи
- Г. свободного декларирования

180. Энергетическая ценность пищи при острой почечной недостаточности составляет не менее (в ккал/сутки)

- А. 2500
- Б. 3000
- В. 4500
- Г. 3500

181. О нарушении толерантности к глюкозе свидетельствует проведение

- А. стандартного глюкозо-толерантного теста
- Б. исследования уровня глюкозы при нагрузке фруктозой
- В. исследования гликемического профиля
- Г. суточного мониторинга глюкозы

182. В начальном периоде расширения диеты для пациента с панкреатитом рекомендуют супы

- А. овощные
- Б. на рыбном бульоне
- В. на мясном бульоне
- Г. слизистые из круп

183. Минеральные воды с водородным показателем (РН) более 8,5 используются

- А. наружно
- Б. внутрь вне зависимости от приема пищи
- В. внутрь после еды
- Г. внутрь до еды

184. Стандартом качества пищевых белков является

- А. аминокислотный скор
- Б. идеальный белок
- В. коэффициент отношения аминокислотного сора к идеальному белку
- Г. PDCAAS-скорректированный аминокислотный коэффициент усвояемости белков

185. Суммарный объем суточной секреции желчи составляет (в литрах)

- А. 2,7-3,0
- Б. 1,7-2,0
- В. 3,0-3,7
- Г. 0,7-1,0

186. Хлебными единицами пользуются для замены в диете одних продуктов другими, равными по количеству

- А. углеводов
- Б. жиров
- В. энергии
- Г. белков

187. Правильность заполнения «порционников» должен проверять

- А. врач-диетолог
- Б. старшая медицинская сестра
- В. заведующий отделением
- Г. заведующий производством

188. При сахарном диабете у детей следует ограничивать каши с низким содержанием пищевых волокон, к которым относится

- А. кукурузная
- Б. овсяная
- В. манная
- Г. гречневая

189. Мясной белок усваивается на (в процентах)

- А. 85-80
- Б. 87-89
- В. 70-75
- Г. 75-80

190. К пищевым добавкам, обеспечивающим необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта, относят

- А. улучшитель качества
- Б. ароматизатор
- В. антиокислитель
- Г. консервант

191. У больных с сахарным диабетом картофель в рационе частично может быть заменен

- А. топинамбуром
- Б. морковью
- В. капустой
- Г. свеклой

192. Крупой, разрешенной при безглютеновой диете, являются

- А. манная
- Б. булгур
- В. кус-кус
- С. пшено

193. При остеохондрозе рекомендуется вводить в рацион добавки из
- А. аргинина
 - Б. пребиотиков
 - В. пробиотиков
 - Г. желатина и коллагена
194. При наличии диарейного синдрома у пациента с хроническими заболеваниями кишечника блюда назначают в виде
- А. протертом
 - Б. измельченном
 - В. бульонов
 - Г. отваров
195. При легком течении кишечной инфекции объем суточного рациона можно уменьшить на (в процентах)
- А. 25-30
 - Б. 45-50
 - В. 15-20
 - Г. 35-40
196. Пассерованные корни и лук закладывают в суп
- А. за 10-15 мин. до готовности супа
 - Б. в самом конце варки при готовности всех заложённых продуктов
 - В. совместно с закладываемыми овощами
 - Г. в начале варки овощей
197. После обучения по программам профессиональной переподготовки медицинские работники должны пройти
- А. первичную аккредитацию
 - Б. периодическую аккредитацию
 - В. аттестацию
 - Г. первичную специализированную аккредитацию

198. В норме доля жировой массы у женщин составляет ____% от общего веса

А. 40-45

Б. 30-35

В. 35-40

Г. 20-30

199. Физиологическая потребность в пищевых волокнах мужчин и женщин старше 60 лет составляет (в граммах)

А. 5-10

Б. 10-15

В. 40-45

Г. 20-25

200. Рыбой с наименьшим содержанием холестерина (в 100 граммах) для антисклеротического питания пожилых людей является

А. щука

Б. треска

В. карп

Г. судак