

## **Вопросы с вариантами ответов по специальности «Диетология» (I категория) для аттестации**

**Купить базу вопросов с ответами можно здесь:**

<https://medik-akkreditacia.ru/product/dieto/>

### **Полезные ссылки:**

1) Тесты для аккредитации «Диетология» (3000 вопросов)

[https://medik-akkreditacia.ru/product/dietolog\\_test/](https://medik-akkreditacia.ru/product/dietolog_test/)

2) Тесты ПСА «диетология» (500 вопросов)

<https://medik-akkreditacia.ru/product/dietologiya/>

### **Рекомендации больным с сердечно-сосудистыми заболеваниями включают:**

А. уменьшение физической активности;

Е. все перечисленное.

Б. уменьшение потребления животных жиров;

В. ограничение в диете поваренной соли;

Г. увеличение содержания растворимых пищевых волокон;

### **Закладка пищевых продуктов в котел производится в присутствии:**

Б. повара;

Г. дежурного врача;

А. заведующего производством;

В. медицинской сестры диетической;

Д. главного врача.

**К продуктам, способствующим развитию стафилококковых пищевых отравлений, относятся: 1) кремовые изделия; 2) винегреты; 3) масло сливочное; 4) творог из непастеризованного молока; 5) картофельное пюре, вермишель.**

А. правильные ответы 1, 2, 3;

Д. все перечисленное верно.

Б. правильные ответы 1, 3;

В. правильные ответы 2, 3, 4;

Г. правильный ответ 4;

**Суточный рацион питания больного сахарным диабетом должен включать следующее количество пищевых волокон:**

- А. 6-8 г;
- Г. 30-40 г;
- Б. 8-10 г;
- В. 10-15 г;
- Д. 40-50 г.

**К характерным признакам пищевых отравлений микробной природы относятся: 1) внезапное начало; 2) короткий инкубационный период (2-24 час.); 3) кратковременность течения (1-2 дня); 4) одновременность выздоровления; 5) массивность.**

- А. правильные ответы 1, 2, 3;
- Д. все перечисленное верно.
- Б. правильные ответы 1, 3;
- В. правильные ответы 2, 3, 4;
- Г. правильный ответ 4;

**Показанием для энтерального питания являются все, кроме:**

- Г. гиперкатаболического синдрома;
- А. клинически выраженной недостаточности питания;
- В. диареи, рвоты;
- Б. высокой потребности организма в нутриентах и энергии, которые не могут быть удовлетворены стандартным путем;
- Д. необходимости обеспечения максимально раннего послеоперационного восстановления пищеварительной функции.

**Наиболее информативным показателем для мониторинга пищевого статуса служит:**

- Г. преальбумин;
- А. общий белок;
- Б. общий холестерин;
- В. глюкоза;
- Д. креатинин.

**При нефротическом синдроме назначается:**

- Б. низкобелковая диета;
- А. диета, содержащая количество протеина, исходящее из стадии ХБП + потери с мочой за сутки  $\times 1,5$  при ограничении поваренной соли;
- В. основной вариант стандартной диеты;
- Г. низкобелковая диета с повышенным содержанием овощей и фруктов, содержащих повышенное количество калия;
- Д. ни один ответ не является правильным.

**При обострении мочекаменной болезни в питание можно добавлять:**

- В. зелень петрушки;
- А. чеснок;
- Б. перец;
- Г. горчицу;
- Д. майонез.

**Противовоспалительный эффект диеты, которую рекомендуется назначать пациенту при развитии острой пневмонии обеспечивается всеми составляющими, кроме:**

- В. увеличения продуктов богатых солями кальция;
- А. ограничения углеводов;
- Г. увеличения жиров;
- Б. ограничения поваренной соли;
- Д. обеспечения рациона витаминами.

**Терапия ГКС оказывает влияние на белковый обмен:**

- В. уменьшая содержание продуктов азотистого обмена в плазме крови;
- Г. подавляя синтез альбуминов в печени;
- Б. уменьшая содержание свободных аминокислот в плазме крови;
- А. усиливая распад белков;
- Д. подавляя процессы гликонеогенеза.

**У больного с ожирением и сопутствующим холециститом не используется разгрузочный день:**

- Г. фруктовый;
- А. овощной;
- Б. сметанный;
- В. молочный;
- Д. мясной.

**Критериями прекращения нутритивной поддержки при ожоговой болезни являются:**

- В. отсутствие препаратов для энтерального и парентерального питания в медицинской организации;
- Г. полноценное потребление лечебной диеты (не менее 75%);
- А. ликвидация септикотоксемии;
- Б. закрытие ожоговых ран;
- Д. достижение положительной динамики основных показателей состояния питания.

**Энергетическая ценность диеты, назначаемой на 2-3 дня раннего послеоперационного периода:**

- Б. 900-1000 ккал;
- А. 750-800 ккал;
- В. 1200 ккал;
- Г. 1300-1400 ккал;

Д. 1550-1750 ккал.

**Какие ниже перечисленные факторы способствуют окислению жиров:**

А. гиподинамия;

Д. увеличение физических нагрузок.

Б. отказ от курения;

В. отказ от кофе;

Г. использование БАД;

**Белки животного происхождения в процентах от общих в рационах спортсменов должны составлять:**

Б. 45 – 55%

Г. 45-65%

А. 40 – 45%

В. 55 – 65%

Д. верно Б, Г

**Преимущества и недостатки фосфогенной (расщепление креатинфосфата) системы энергообеспечения спортсменов:**

А. не требует кислорода, обеспечивает быстрый перенос и подачу энергии, но имеет ограниченные возможности

Б. требует достаточного количества кислорода, имеет самую большую производительности энергии, но обеспечивает медленный ее перенос и подачу

В. не требует кислорода, обеспечивает быстрый перенос и подачу энергии, но снижает рН клеток мышц и негативно влияет на их рост

Г. верно Б, В

Д. верно А, В

**Какое предельное превышение физиологической нормы витаминов А и D допустимо в БАД:**

Г. в 3 раза

А. на 30%

В. в 1,5 раза

Б. на 50%

Д. в 5 раз

**К продуктам, способствующим отравлению ботулиническим токсином, относятся:**  
1) грибы домашнего приготовления в герметически закатанных банках; 2) овощные и фруктовые консервы домашнего и промышленного производства; 3) рыбные консервы; 4) соленая рыба домашнего приготовления; 5) окорок, балык.

Б. правильные ответы 1, 3;

В. правильные ответы 2, 3, 4;

А. правильные ответы 1, 2, 3;

Д. все перечисленное верно.

Г. правильный ответ 4;

**Продолжительность инкубационного периода при отравлении ботулиническим токсином составляет: 1) до 2 часов; 2) от 8 до 12 часов; 3) от 12 до 30 часов; 4) от 2 часов до 10 дней; 5) от 10 до 14 дней**

- А. правильные ответы 1, 2, 3;
- Г. правильный ответ 4;
- Б. правильные ответы 1, 3;
- В. правильные ответы 2, 3, 4;
- Д. все перечисленное верно.

**Усиленное расщепление белков в организме происходит при всем перечисленном, исключая:**

- Г. инфекционные заболевания;
- А. злокачественные новообразования;
- Б. ожирение;
- В. ожоговую болезнь;
- Д. голодание.

**Кальций плохо усваивается из:**

- В. растительных продуктов;
- А. сыра;
- Б. творога;
- Г. молочнокислых продуктов;
- Д. яиц.

**Важнейшими свойствами глюкозы являются все перечисленные, кроме:**

- А. быстрого всасывания в кишечнике и ассимиляции в тканях;
- В. способности превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты;
- Б. способности служить легко утилизируемым источником энергии;
- Г. стимуляции секреции инсулина;
- Д. превращения в гликоген.

**Биологическая роль витамина D заключается в его участии во всех перечисленных процессах, кроме:**

- А. регуляции фосфорно-кальциевого обмена;
- В. стимуляции заживления ран, регуляции сердечной деятельности;
- Б. стимуляции всасывания кальция в кишечнике;
- Г. регуляции процессов остеогенеза.

**Сроки проведения нутритивной поддержки определяются:**

- В. возможностью самостоятельно принимать пищу;
- А. аппетитом;
- Д. стабилизацией параметров пищевого статуса.
- Б. общим состоянием пациента;
- Г. состоянием гомеостаза;

**При каких типах дислиппротеидемии повышено содержание в крови общего холестерина и триглицеридов:**

- Г. I и IV типах;
- А. типа IIa и типа IIб;
- Б. IIб и III типах;
- В. II и III типах;
- Д. I и V типах;

**В питании пациентов с сердечно-сосудистыми заболеваниями необходимо:**

- В. использовать продукты с высоким содержанием натрием;
- А. уменьшить потребление продуктов, содержащих преимущественно сложные углеводы;
- Г. обеспечить разнообразие продуктов и блюд.
- Б. увеличить потребление продуктов животного происхождения;

**Для людей с высоким риском развития сердечно-сосудистых заболеваний количество жиров от энергетической ценности рациона должно составлять:**

- Г. 35%.
- А. 10%;
- В. не более 30%;
- Б. не более 20%;
- Д. 40%.

**Наибольшее количество натрия содержится в:**

- В. молоке;
- А. мясе;
- Г. колбасе;
- Б. твороге;
- Д. яйцах.

**Наибольшее количество пищевых волокон содержится в:**

- Б. сахаре;
- В. фруктах;
- А. сливочном масле;
- Д. правильно В и Г.
- Г. овощах;

**Назовите ситуации, при которых определение ИМТ не является достоверным критерием избыточной массы тела:**

- В. спортсмены;
- А. дети с незакончившимся периодом роста;
- Д. все вышеперечисленное.
- Б. люди старше 65 лет;
- Г. беременные женщины;

**Наиболее целесообразно использовать простые сахара в питании спортсменов при:**

- А. кратковременных нагрузках максимальной мощности
- Б. длительных нагрузках умеренной мощности
- В. средних и переменных физических нагрузках
- Г. кратковременных нагрузках умеренной мощности
- Д. верно Б, Г

**Рекомендуемая суточная норма Са для мужчин и женщин в возрасте от 18 до 59 лет:**

- Б. 1200 мг;
- В. 500 мг;
- А. 2000 мг;
- Г. 1000 мг;
- Д. 100 мг.

**Абсолютным противопоказанием для энтерального питания служит:**

- Б. тяжелая гипогликемия;
- А. полная непроходимость тонкой и/или толстой кишки;
- В. диарея;
- Г. панкреатит;
- Д. острый гепатит.

**Какое количество белка в диете рекомендуется пациенту с прогрессирующими процессами в легких:**

- Г. 130 г;
- А. 100 г;
- В. 110-120 г;
- Б. 100-110 г;
- Д. 90 г.

**Больным с туберкулезом органов дыхания, внелегочном туберкулезе, туберкулезе в сочетании с множественной лекарственной устойчивостью назначается:**

- Г. высококалорийная диета.
- А. низкобелковая диета;
- Б. основной вариант стандартной диеты;
- В. щадящая диета;

**Повышенное введение солей калия в рацион оказывает:**

- Д. правильно Б и Г.
- А. седативное действие;
- Б. диуретическое действие;
- В. антиспастическое действие;
- Г. усиливает выведение солей натрия из организма;

**Больные с заболеванием печени и желчного пузыря должны получать пищу:**

- Г. количество приемов пищи не имеет значения.
- Б. 3-4 раза в сутки;
- А. 5-6 раз в сутки;
- В. 2-3 раза в сутки;

**Одной из основных рекомендаций диетотерапии пациентов с артритами является включение в их рацион продуктов богатых:**

- Г. железом;
- Б. омега-6 ПНЖК;
- А. омега-3 ПНЖК;
- В. калием;
- Д. витаминами группы В.

**Нехарактерным изменением углеводов в процессе технологической обработки продуктов является:**

- Б. гидролиз дисахаридов и полисахаридов;
- В. карамелизация;
- А. брожение;
- Г. окисление;
- Д. все перечисленное.

**Для приготовления овощного отвара очищенные и промытые овощи следует заливать:**

- Г. водой любой температуры.
- Б. теплой водой;
- А. горячей водой;
- В. холодной водой;

**Для низкобелковой диеты нашинкованный лук следует:**

- В. сварить, а затем пассировать;
- Г. любым способом можно приготовить.
- А. пассировать;
- Б. сварить;

**Необходимость пролонгирования нутритивной поддержки возникает в случае:**

- Г. необходимость повторных оперативных вмешательств;
- Б. некомпенсированных трофических расстройств;
- А. посттравматических гнойно-инфекционных и септических осложнений;
- В. длительного пребывания в реанимационном отделении вследствие отсутствия сознания;
- Д. нормализации показателей общего белка и альбумина в сыворотке крови.

**Витамины – за счет коферментных форм, активно участвующие в аэробном**



**окислении веществ в цикле трикарбоновых кислот Кребса:**

- А. РР, В2, В5
- Б. А, Д, Е
- В. В12, В9, К
- Г. В12, В9
- Д. А, Д

**Витаминоподобное вещество, участвующее в транспорте и сжигании жирных кислот в митохондриях клеток:**

- Г. карнитин
- А. бета – каротин
- Б. парааминобензойная кислота
- В. орнитин
- Д. верно Б, В

**Какое предельное превышение физиологической нормы витаминов С и Е допустимо в БАД:**

- А. в 1,5 раза
- Г. в 10 раз
- Б. в 3 раза
- В. в 5 раз
- Д. в 15 раз

**Какая алиментарно-зависимая патология встречается на территории биогеохимической провинции, где почвы и продукты растительного происхождения (пшеница и др.) бедны селеном?**

- Б. анемия
- В. эндемическая подагра
- А. инфантилизм (замедленное умственное, физическое и половое развитие)
- Д. миокардиодистрофия
- Г. остеопороз

**Основной документ организации лечебного питания в медицинской организации:**

- Г. все перечисленное
- А. семидневное сводное меню;
- Б. картотека блюд;
- В. сведения о наличии больных, состоящих на питании;
- Д. ведомость на выдачу пищевых продуктов.

**Демпинг – синдром встречается:**

- Б. при хроническом энтерите;
- В. при хроническом холецистите;
- А. при хроническом гастрите;
- Г. как осложнение после операции на желудке;
- Д. при язвенной болезни желудка.

**На пищеблоке меню-раскладку составляет:**

- Б. медицинская сестра диетическая;
- А. врач-диетолог;
- В. повар;
- Г. заведующий производством;
- Д. калькулятор.

**Диету больному при поступлении определяет:**

- В. заведующим приемным отделением;
- Г. главный врач.
- А. лечащий врач;
- Б. дежурный врач;

**Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляет: 1) врач-диетолог; 2) шеф-повар; 3) медицинская сестра диетическая; 4) главный врач; 5) заместитель главного врача по медицинской части.**

- Г. правильный ответ 4;
- А. правильные ответы 1, 2, 3;
- Б. правильные ответы 1, 3;
- В. правильные ответы 2, 3, 4;
- Д. все перечисленное верно.

**Способность сальмонелл сохранять жизнеспособность в молоке в условиях холодильника: 1) до 5 дней; 2) до 10 дней; 3) до 15 дней; 4) до 20 дней; 5) до 1 месяца.**

- Б. правильные ответы 1, 3;
- В. правильные ответы 2, 3, 4;
- А. правильные ответы 1, 2, 3;
- Г. правильный ответ 4;
- Д. все перечисленное верно.

**В рационе детей, получающих диету №5, ограничивают содержание:**

- Г. витаминов;
- А. белков;
- Б. жиров;
- В. углеводов;
- Д. пищевых волокон.

**При гиперуратурии из рациона питания исключаются продукты, являющиеся источниками:**

- В. кальция;
- Г. фосфатов;
- А. щавелевой кислоты;
- Б. пуринов;

Д. пищевых волокон.

**К физиолого-биохимическим особенностям желудочно-кишечного тракта ребенка с 1 до 3-х лет относится:**

- А. повышение лактазной активности и активности других дисахаридаз;
- Г. снижение лактазной активности и повышение активности других дисахаридаз;
- Б. повышение лактазной активности и снижение активности других дисахаридаз;
- В. снижение лактазной активности и активности других дисахаридаз;
- Д. снижение лактазной активности и снижение активности панкреатической липазы.

**По содержанию незаменимых аминокислот близки к оптимальному соотношению белки:**

- В. бобовых;
- Г. молочных продуктов;
- Б. сои;
- А. мяса;
- Д. хлебобулочных изделий.

**Пределы нормальных колебаний уровня углеводов в процентах от калорийности рационов при различных видах спорта:**

- Г. 45-53%
- Б. 48 – 58
- А. 52 – 61
- В. 56 – 66
- Д. верно Б, В

**Что является пребиотиком:**

- Г. хлорофилл
- А. бифидобактерии
- Б. фруктоолигосахариды
- В. изоционаты
- Д. ферменты

**Председателем Совета по лечебному питанию медицинской организации является:**

- Б. врач-диетолог;
- А. главный врач;
- В. заместитель главного врача по медицинской части;
- Г. заместитель главного врача по АХЧ;
- Д. заведующий производством.

**Избыток белка в пище приводит ко всему перечисленному, исключая:**

- А. истощение;
- Б. усиленное образование биогенных аминов;
- В. повышение уровня мочевины в крови и кишечнике;
- Г. усиление процессов гниения белков в кишечнике;

Д. положительный азотистый баланс.

**При возникновении диарейного синдрома на фоне энтерального питания в первую очередь необходимо:**

- А. назначение пробиотиков;
- Г. уменьшение скорости и суточного объема введения смеси;
- Б. использование кишечных антисептиков;
- В. прекращение энтерального питания и назначение полного парентерального;
- Д. переустановка зонда из желудка в тонкую кишку.

**Основной транспортной формой пищевых липидов являются:**

- Б. липопroteиды очень низкой плотности;
- А. хиломикроны;
- В. липопroteиды низкой плотности;
- Г. липопroteиды высокой плотности;
- Д. все ответы правильные.

**Больные с нарушением кровообращения 2-3 ст. должны получать бессолевую диету:**

- Б. в течение первых 10-14 дней;
- Г. со 2-3 дня;
- А. первые 3-7 дней;
- В. до исчезновения периферических отеков и уменьшения застойных явлений в органах и тканях;
- Д. в течение 1 месяца.

**При циррозе печени в стадии декомпенсации количество жидкости:**

- Г. определяется суточным диурезом.
- А. увеличивается;
- Б. уменьшается;
- В. не изменяется;

**Этиологически значимыми пищевыми продуктами-аллергенами для детей первого года жизни являются:**

- А. коровье молоко;
- Д. все ответы правильные.
- Б. белок куриного яйца;
- В. глютен злаков;
- Г. рыба;

**Лечебными продуктами, используемыми при фенилкетонурии, являются:**

- В. смеси на основе глубокого гидролиза белка без фенилаланина;
- А. низколактозные смеси;
- Б. безлактозные смеси;
- Г. смеси на основе частичного гидролиза белка;

Д. антирефлюксные смеси с крахмалом.

**При анемии рацион обогащается:**

- Б. углеводами;
- В. растительным белком;
- А. животными жирами;
- Г. животным белком;
- Д. пищевыми волокнами.

**Росту заболеваемости хроническим холециститом способствуют все следующие причины, кроме:**

- Д. большего количества пищевых волокон в рационе.
- А. наличия камней в желчном пузыре;
- Б. гипомоторной дискинезии желчного пузыря;
- В. воздействие микробов;
- Г. гастрита с пониженной секреторной функции;

**Основной обмен повышен:**

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

**Аминокислота, работающая на альтернативный механизм энергообеспечения при истощении запасов гликогена:**

- А. лизин
- Г. глутаминовая кислота
- Б. триптофан
- В. пролин
- Д. верно А, Б

**Виды спорта, максимально увеличивающие потребность в витаминах и минеральных веществах:**

- Г. лыжный спорт, короткие дистанции
- Б. плавание
- А. бег на сверхдлинные дистанции и ходьба на 20 и 50 км
- В. водное поло
- Д. лыжный спорт, длинные дистанции

**Специфически динамическое действие пищи максимально при потреблении:**

- А. белков;
- Б. жиров;
- В. углеводов;
- Г. моносахаридов;

Д. растительных масел.

**Специфически динамическое действие пищи максимально при потреблении:**

В. углеводов;

Г. моносахаридов;

Б. жиров;

А. белков;

Д. растительных масел.

**Выраженным желчегонным эффектом обладают:**

Г. белки.

А. животные жиры;

Б. растительные жиры;

В. углеводы;

**При проведении хронического гемодиализа больному с ХБП назначается диета:**

Г. гипокалорийный рацион питания с ограничением калия;

Б. низкобелковая диета с содержанием белка 0,6 г/кг/сут и повышенным содержанием натрия, т.к. последний теряется с диализирующим раствором;

А. содержащая белка, составляющего 1,0-1,2 г/кг на МТ/сут;

В. рацион питания, не отличающийся от рациона питания здорового человека;

Д. возможен любой из перечисленных вариантов в зависимости от режима хронического гемодиализа.

**Для построения диеты больному сахарным диабетом необходимо учитывать все перечисленное, кроме:**

А. биологической ценности пищевых продуктов;

Б. уровня интеллекта;

В. пола, возраста, веса, группы труда;

Г. типа применяемого инсулина;

Д. гликемического индекса пищевых продуктов.

**Суточный рацион больного сахарным диабетом содержит свободной жидкости:**

В. 1,5 – 2,0 л;

А. 0,8 – 1,0 л;

Б. 1,0 – 1,2 л;

Г. 2,5 – 3,0 л;

Д. неограниченное количество.

**Об эффективности диетотерапии при ожирении свидетельствует снижение массы тела за первые 6 месяцев лечения:**

В. на 10-15%;

Г. на 15-20%;

А. на 3-5%;

Б. на 5-10%;

Д. на 20-25%;

**Каков основной подход к нормированию в БАД незаменимых пищевых веществ и минорных компонентов пищи:**

Г. верно Б, В

Б. на уровне содержания, превосходящего оптимальный уровень в 15 раз;

А. на уровне физиологических потребностей и/или на уровне содержания в рационе при условии оптимального питания;

В. на уровне компенсации 1,5% дефицита этих веществ в питании основной части населения

Д. верно А, В.

**Растворимые пищевые волокна влияют на скорость всасывания углеводов из желудочно-кишечного тракта:**

Б. снижая ее;

А. повышая ее;

В. не изменяя скорости всасывания;

Г. сначала повышает, а затем снижает;

Д. сначала снижает, а затем повышает.

**При экссудативном плеврите количество кальция в диете:**

Г. соответствует физиологической норме;

Б. ограничивается;

А. увеличивается;

В. не изменяется;

Д. не имеет значения.

**При сердечно-сосудистых заболеваниях рекомендуется назначать следующие варианты стандартных диет, кроме:**

А. варианта диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийной диеты);

Г. варианта диеты с повышенным количеством белка (высокобелковой диеты).

Б. основного варианта стандартной диеты;

В. варианта диеты с пониженным количеством белка (низкобелковой диеты);

**Для определения степени ожирения важны следующие данные:**

А. группа труда;

Б. масса тела и рост;

В. окружность талии;

Г. окружность бедер;

Д. основной обмен.

**Содержание жира в диете, назначаемой на 2-3 дня раннего послеоперационного периода:**

А. 20 г;

Б. 30-40 г;

- В. 40-50 г;
- Г. 50-60 г;
- Д. 70 г.

**Микроэлемент, активно участвующий в углеводном обмене и являющийся фактором толерантности к глюкозе:**

- Б. кремний
- В. молибден
- А. железо
- Г. хром
- Д. верно А, В

**Жировая инфильтрация печени может быть следствием:**

- В. замедления выделения липопротеидов очень низкой плотности;
- А. усиленного печеночного липогенеза;
- Д. всего вышеперечисленного.
- Б. повышенного липолиза жировой ткани;
- Г. нарушение синтеза фосфолипидов;

**При склонности к кетозу в рационе больных сахарным диабетом изменяют количество:**

- Г. поваренной соли;
- А. белков;
- Б. жиров;
- В. углеводов;
- Д. клетчатки.

**Причинами белково-энергетической недостаточности при ожоговой болезни являются:**

- В. диспепсические расстройства и нарушения ассимиляции нутриентов;
- А. повышение основного обмена (гиперметаболизм);
- Д. все вышеперечисленное.
- Б. преобладание процессов распада собственных белков (катаболизм) над их синтезом (анаболизм);
- Г. неадекватная нутритивная поддержка;

**Выберите правильный ответ, касающийся овощной составляющей рациона основной хирургической диеты:**

- Б. разрешена белокачанная капуста, мелко нарезанная свежая в салате, запрещен овощной отвар на цветной капусте;
- А. разрешена цветная капуста, сваренная на пару или в воде и протертая, исключаются или ограничиваются белокачанная капуста и редька;
- В. исключаются или ограничиваются сваренные на пару или в воде и протертые картофель, свекла, морковь, разрешены соленые, квашенные или маринованные овощи;



Г. исключается мелкошинкованный укроп в супы, разрешены щавель, шпинат.  
Д. запрещено употребление любых овощей в вареном и протертом виде.

**Причинами морфофункциональных изменений в органах пищеварительной системы при травме являются:**

- Б. нарушения общей и регионарной гемодинамики;
- В. тканевая гипоксия;
- А. стресс;
- Д. все вышеперечисленное.
- Г. метаболические сдвиги;

**Масла и жиры, отличающиеся наиболее высоким содержанием витамина Е:**

- Г. рыбий жир
- А. оливковое
- В. масло зародышей пшеницы
- Б. подсолнечное
- Д. верно А, Г

**Наиболее важными мерами профилактики пищевых токсикоинфекций на пищеблоке являются: 1) предупреждение заражения пищи патогенными бактериями; 2) предупреждение размножения бактерий в пище; 3) соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока; 4) уничтожение патогенных бактерий и разрушение их токсинов в пище в процессе тепловой обработки; 5) соблюдение сроков хранения пищевых продуктов;**

- Б. правильные ответы 1, 3;
- В. правильные ответы 2, 3, 4;
- А. правильные ответы 1, 2, 3;
- Г. правильный ответ 4;
- Д. все перечисленное верно.

**Основными источниками витамина D являются: 1) печень рыб; 2) сливочное масло; 3) яйца; 4) мясо говяжье; 5) колбасы.**

- Г. правильный ответ 4;
- Б. правильные ответы 1, 3;
- А. правильные ответы 1, 2, 3;
- В. правильные ответы 2, 3, 4;
- Д. все перечисленное верно.

**В первую неделю после развития острого инфаркта миокарда больному разрешается все перечисленное, кроме:**

- А. овощного бульона;
- Г. виноградного сока;
- Б. протертого мяса;
- В. печеного яблока;
- Д. обезжиренного творога.

**Для больных сахарным диабетом разрешаются все перечисленные продукты, кроме:**

- Б. творога;
- Г. ацидофилина;
- А. молока;
- В. сливочного мороженого;
- Д. кефира.

**Белки в организме человека выполняют все функции, кроме:**

- Г. образуют многие иммунные факторы
- Б. способствуют накоплению мышечной массы
- А. основные поставщики энергии
- В. входят в состав ферментов
- Д. участвуют в синтезе гормонов

**Чаще всего продолжительность инкубационного периода при пищевых токсикоинфекциях составляет: 1) до 2 часов; 2) до 6 часов; 3) до 12 часов; 4) до 24 часов; 5) до 48 часов.**

- В. правильные ответы 2, 3, 4;
- А. правильные ответы 1, 2, 3;
- Г. правильный ответ 4;
- Б. правильные ответы 1, 3;
- Д. все перечисленное верно.

**При оксалатных камнях из рациона следует исключить:**

- Б. белокочанную капусту;
- А. шпинат;
- В. мясо;
- Г. рыбу;
- Д. яйца.

**Количество белка в рационе больного пневмонией, протекающей без осложнений, получающих основной вариант стандартной диеты, должно составлять:**

- Б. 75-80 г;
- В. 85-90 г;
- А. 70-75 г;
- Г. 95-105 г;
- Д. 110-120 г.

**Наиболее количество экстрактивных веществ содержит:**

- Б. мясокостный бульон;
- А. мясной бульон;
- В. костный бульон;
- Г. овощной бульон.

**Для приготовления отвара шиповника ягоды засыпают:**

- В. в кипящую воду;
- Г. это не имеет значения.
- А. в холодную воду;
- Б. в теплую воду;

**С наибольшими энерготратами сопряжены все перечисленные виды труда, кроме:**

- Б. бега;
- В. глажения белья;
- А. стирки;
- Г. чтения;
- Д. землекопных работ.

**Для получения диетического молочного соуса необходимы следующие компоненты, кроме:**

- А. белой жировой мучной пассировки;
- Д. лука.
- Б. горячего молока;
- В. поваренной соли;
- Г. сахара;

**Какие оптимальные значения холестерина липопротеидов низкой плотности в крови у практически здоровых людей:**

- Г. больше 5 ммоль/л.
- А. меньше 2 ммоль/л;
- Б. меньше 3 ммоль/л;
- В. меньше 4 ммоль/л;

**Противовоспалительной активностью обладают: 1) эйкозапентаеновая кислота; 2) докозапентаеновая кислота; 3) обе кислоты; 4) ни одна из них.**

- А. правильный ответ 1;
- В. правильный ответ 3;
- Б. правильный ответ 2;
- Г. правильный ответ 4.

**Потребность в энергии детей от 1 года до 2 лет составляет:**

- Б. 1200 ккал;
- А. 1100 ккал;
- В. 1300 ккал;
- Г. 1400 ккал;
- Д. 1500 ккал.

**Терапия глюкокортикостероидами (ГКС) оказывает влияние на углеводный обмен:**

- Г. уменьшая уровень глюкозы в крови;

- Б. увеличивая усвоение глюкозы периферическими тканями;
- А. увеличивая продукцию глюкозы за счет ее образования в печени;
- В. уменьшая продукцию глюкозы, тормозя ее образование в печени;
- Д. все неправильно.

**Дрожжи при использовании в лечебном питании применяют:**

- Б. измельченными;
- В. подогретыми;
- А. в сыром виде;
- Г. измельченными и подогретыми.

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

- Г. правильный ответ 4;
- Б. правильные ответы 1, 3;
- А. правильные ответы 1, 2, 3;
- В. правильные ответы 2, 3, 4;
- Д. все перечисленное верно.

**Фактором риска развития остеопороза является:**

- Б. курение;
- В. гиподинамия;
- А. неполноценное питание;
- Д. все вышеперечисленное.
- Г. алкоголизм;

**Суточные энерготраты включают в себя расход энергии на: 1) основной обмен; 2) специфически динамическое действие пищи; 3) все виды физической и умственной деятельности.**

- Б. правильный ответ 2;
- В. правильный ответ 3;
- А. правильный ответ 1;
- Г. все перечисленное верно.

**Назовите причины посттравматической гипопроотеинемии:**

- В. усиление катаболизма белков и потери азота с мочой и раневым экссудатом;
- А. выраженная кровопотеря и гемодиллюция;
- Б. выход низкодисперсных белковых фракций через поврежденные гипоксией сосудистые стенки в интерстициальное пространство;
- Г. снижение синтеза белков, особенно альбуминов и нарушение переаминирования аминокислот в печени;
- Д. нарушение поступления, переваривания, всасывания и усвоения пищевых нутриентов.

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

- Д. все перечисленное верно.
- А. правильные ответы 1, 2, 3;
- Б. правильные ответы 1, 3;
- В. правильные ответы 2, 3, 4;
- Г. правильный ответ 4;

**Максимальная кислородная задолженность развивается у спортсменов при:**

- Б. умеренной мощности и длительности нагрузок от 40 мин. до нескольких часов
- А. максимальной мощности и длительности нагрузок 10-20 сек.
- В. средней мощности и длительности нагрузок 1,5 -5 мин.
- В) умеренной мощности и длительности нагрузок от 30 мин.
- Г. средней мощности и длительности нагрузок 10 мин.
- Д. средней мощности и длительности нагрузок 1,5 -2 мин.

**Сальмонеллез передается 1) при контакте здорового человека с больным; 2) при контакте здорового человека с бактерионосителем; 3) при контакте здорового человека с больным животным; 4) при употреблении в пищу продуктов, обсемененных возбудителем; 5) при употреблении в пищу мяса больных животных.**

- Г. правильный ответ 4;
- А. правильные ответы 1, 2, 3;
- Б. правильные ответы 1, 3;
- В. правильные ответы 2, 3, 4;
- Д. все перечисленное верно.

**Для приготовления диетических изделий из отрубей их используют:**

- А. не молотыми;
- Б. измельчают через кофемолку или крупорушку;
- В. это не имеет значения;
- Г. замачивают.

**К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся:**

- Б. гликогенозы и галактоземия;
- А. фенилкетонурия;
- В. болезнь кленового сиропа;
- Г. склеродермия;
- Д. глютенная энтеропатия.

**Картотеку блюд утверждает:**

- А. врач-диетолог;
- Г. главный врач;
- Б. заведующий производством;
- В. заместитель главного врача по медицинской части;
- Д. главный бухгалтер.

**К условно-патогенным возбудителям пищевых токсикоинфекций относятся: 1) proteus vulgaris et mirabilis; 2) escherichia coli, vibrio parahaemolyticus; 3) bacillus cereus; 4) clostridium perfringens; 5) clostridium botulinum.**

- В. правильные ответы 2, 3, 4;
- А. правильные ответы 1, 2, 3;
- Д. все перечисленное верно.
- Б. правильные ответы 1, 3;
- Г. правильный ответ 4;

**Установите соответствие между стандартными диетами и их общей характеристикой:**

**Стандартные диеты:**

- А. Основной вариант стандартной диеты
- Б. Вариант диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)
- В. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)
- Г. Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)
- Д. Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)
- Е. Вариант диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)

**Диеты номерной системы:**

1. Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов.
2. Диета с ограничением белка, с резким ограничением поваренной соли и жидкости. Исключаются азотистые экстрактивные вещества, алкоголь, какао шоколад, кофе, соленые закуски.
3. Диета с повышенным содержанием белка, жира, физиологическим количеством сложных углеводов, повышенной энергетической ценностью.
4. Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, с умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата ЖКТ. Исключаются острые закуски, приправы, пряности; ограничивается поваренная соль.
5. Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль. Блюда готовятся в отварном виде или на пару, запеченные.
6. Диета с умеренным ограничением энергетической ценности, преимущественно

**за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры, поваренная соль.**

5

4

1

2

6