

Вопросы с вариантами ответов по специальности «Диетология» (II 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/

2) Тесты ПСА «диетология» (500 вопросов)

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

Макаронные изделия варят в:

А. холодной воде;

Г. горячей подсоленной воде;

Б. холодной подсоленной воде;

В. горячей воде;

Д. верно А, Б.

Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:

Б. старшая медицинская сестра

Г. сестра-хозяйка

А. буфетчица

В. зав. отделением

Д. лечащий врач

Диету больному при поступлении определяет:

В. зав. приемным отделением

Г. главный врач

А. лечащий врач

Б. дежурный врач

Д. верно А, В

Технологические процессы обработки пищевых продуктов под-разделяются на все перечисленные группы, кроме:

- В. термической;
- А. механической;
- Г. охлаждения;
- Б. гидромеханической;
- Д. химической.

Нарушения всасывания нутриентов при инфекционных процессах наиболее характерны при следующих заболеваниях: 1) диарейные инфекции; 2) ботулизм; 3) СПИД; 4) массивные глистные инвазии; 5) хронический вирусный гепатит.

- А. если правильные 1, 3 и 4;
- Б. если правильные 1 и 4;
- В. если правильные 1, 4 и 5;
- Г. если правильный ответ 3;
- Д. если правильные 1, 2, 3, 4, 5 и 6.

Принципы лечения язвенной болезни основаны на всем перечисленном, кроме:

- А. механического щажения рецепторов и слизистой гастродуоденальной области;
- Б. химической стимуляции рецепторов и слизистой гастродуоденальной области;
- В. термического щажения рецепторов и слизистой гастродуоденальной области;
- Г. соблюдения ритмов приема пищи;
- Д. обеспечения больного полноценным сбалансированным питанием в соответствии с физическими потребностями организма и особенностями течения патологического процесса.

Чаще всего явления демпинг-синдрома возникают при употреблении:

- Г. сладостей;
- А. мяса;
- Б. яиц;
- В. творога;
- Д. верно Б, В.

Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:

- Г. творог;
- А. яичный белок;
- В. жареные блюда;
- Б. молоко;
- Д. отварное мясо.

Больные сахарным диабетом должны получать большую часть углеводов:

- Г. на ночь;
- А. в первую половину дня;
- В. равномерно на протяжении суток;
- Б. во вторую половину дня;
- Д. значения не имеет.

Все ниже перечисленные утверждения верны, кроме:

- Б. употребление соли ограничивается при отеках беременных и гестозе;
- В. натрий по весу составляет чуть меньше половины веса соли;
- А. при неосложненной беременности количество соли в рационе беременной составляет 5 г в день;
- Г. соленая пища способствует купированию проявлений токсикоза;
- Д. повышенное употребление соли ведет к декомпенсации гестоза.

Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно — это:

- А. картотека блюд;
- Г. меню-раскладка;
- Б. ведомость на выдачу продуктов;
- В. сведения о наличии больных;
- Д. требования по получению продуктов со склада на пищеблок.

Больным с нормальной массой тела, перенесшим инфаркт миокарда, рекомендуется:

- В. потреблять легко перевариваемые продукты и блюда;
- А. калорийность рациона, соответствующая уровню физической активности пациента;
- Д. все перечисленное верно.
- Б. обеспечить адекватное содержание белка в рационе;
- Г. количество поваренной соли ограничить до 5-6 г в день;

Наименьшее количество лизина обнаруживается в продуктах:

- А. говядине;
- Г. пшенице;
- Б. треске;
- В. коровьем молоке;
- Д. рисе.

Чаще вызывают аллергическую реакцию следующие продукты:

- В. кефир;
- Г. ацидофилин;
- Б. творог;
- А. цельное молоко;
- Д. ряженка.

Основой диетотерапии гипертонической болезни является:

- Г. ограничение продуктов, содержащих большое количество Са;
- А. ограничение жидкости;
- В. ограничение поваренной соли;
- Б. ограничение животных жиров;
- Д. увеличение в рационе витаминов.

На пищеблоке меню-раскладку составляет:

- В. повар;
- Г. зав. производством;
- А. диетолог;
- Б. диетсестра;
- Д. калькулятор.

Положительный азотистый баланс имеет место во всех перечисленных случаях, кроме

- Б. при низком уровне белков в рационе
- А. при превалировании процессов анаболизма над катаболизмом
- В. при беременности
- Г. при высоком уровне белка в рационе
- Д. у детей и подростков

Важными методами диагностики в диетологии являются все, кроме

- А. Антропометрия
- В. ЭКГ
- Б. Определение состава тела
- Г. Определение основного обмена
- Д. Определение фактического питания

Оценка пищевого статуса учитывает все, кроме

- А. возраст
- Д. национальность
- Б. пол
- В. антропометрические показатели
- Г. характера питания

Роль пищевых белков включает все перечисленные функции, кроме

- А. обеспечения адекватного иммунного ответа
- В. снабжения организма витаминами группы В
- Б. снабжения организма заменимыми и незаменимыми аминокислотами
- Г. регулирование обмена веществ
- Д. частичного обеспечения организма энергией

К продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:

- В. мясо
- А. картофель
- Б. бананы
- Г. фрукты
- Д. сливочное масло

Наибольшей сладостью среди сахаров обладает

- А. Сахароза
- Б. Фруктоза
- В. Лактоза
- Г. Галактоза
- Д. глюкоза

Важнейшими пищевыми источниками полиненасыщенных жирных кислот служат все перечисленные, кроме

- Б. сливочного масла и говяжьего жира
- А. подсолнечного масла
- В. соевого масла
- Г. кукурузного масла
- Д. рыба

Рациональное построение белкового питания должно предусматривать

- А. поступление достаточных количеств белка с высокой биологической ценностью только во время обеда
- В. поступление достаточных количеств белка с высокой биологической ценностью во время каждого приема пищи
- Б. ежедневное поступление бобов и орехов
- Г. ежедневное поступление с пищей не менее 400 г хлеба
- Д. Ежедневный прием рыбы 200г

Микронутриенты выполняют все функции, кроме

- Г. антиоксидантная защита
- Б. активация ферментных систем
- А. энергетическая
- В. участие в биохимических реакциях
- Д. участие в процессах клеточного дыхания

Лучшим способом тепловой обработки овощей является:

- Г. жарение;
- А. варка в воде;
- Б. припускание;
- В. варка на пару;
- Д. варка под давлением.

Какое утверждение относительно питания при гестозе неверно:

- А. необходимо недосаливать пищу;
- Г. ограничить содержание белка в рационе;
- Б. необходимо исключить из рациона копченые, соленые и маринованные овощи;
- В. ограничить объем жидкости до 800-1200 мл в день;
- Д. верно А, В.

Суфле – это:

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

К простым сахарам относятся все, кроме:

- Б. гемицеллюлозы;
- А. фруктозы;
- В. галактозы;
- Г. глюкозы;
- Д. ксилозы.

Осложнения, связанные с поздним началом энтерального питания в послеоперационном периоде:

- Д. все вышеперечисленное.
- А. недостаточность швов анастомоза;
- Б. метеоризм;
- В. нагноения послеоперационной раны;
- Г. гастростаз;

Признаки пищевых отравлений включают в себя все перечисленные, кроме:

- Б. связь каждой вспышки с употреблением одного продукта или блюда;
- В. территориальная ограниченность местом при потреблении или покупке;
- А. не передается от больного человека к здоровому;
- Г. длительного инкубационного периода и хронического течения заболевания.

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

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

При ожирении нарушаются:

- А. водно-солевой обмен;
- Д. все виды обмена.
- Б. энергетический обмен;
- В. жировой обмен;
- Г. углеводный обмен;

Важнейшим показателем соответствия питания ребенка потребностям его организма и состояния здоровья являются:

- В. тургор тканей;

- Г. уровень нервно-психического развития;
- А. рост ребенка;
- Б. масса тела;
- Д. двигательная активность.

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 продуктов.

Какая калорийность рациона рекомендуется больным в первую неделю острой фазы инфаркта миокарда:

- Г. 2500 ккал и более.
- А. 1800-2000 ккал;
- Б. 1200-1400 ккал;
- В. 2200-2400 ккал;

Продукт, наиболее богатый калием:

- Г. мясо;
- Б. творог;
- А. курага;
- В. шиповник;
- Д. рыба.

Наименьшее количество серосодержащих аминокислот – метионина и цистина - обнаруживается в продуктах:

- Б. треске;
- Г. пшенице;
- А. говядине;
- В. коровьем молоке;
- Д. верно А, Б.

По результатам проверки пищеблока МО должностным лицом территориального органа Роспотребнадзора оформляется документ:

- В. сертификат соответствия
- А. санитарно-эпидемиологическое заключение
- Г. акт проверки
- Б. лицензия на вид деятельности
- Д. верно А, В

Основная часть кальция в кишечнике всасывается

- В. в дистальном отделе тонкого кишечника
- Г. в толстом кишечнике

- А. в желудке
- Б. в проксимальном отделе тонкого кишечника
- Д. одинаково на всем протяжении кишечника

Лактоза обладает всеми перечисленными способностями, кроме

- Б. расщепления в кишечнике с образованием фруктозы
- А. расщепления в кишечнике с образованием галактозы
- В. стимулирования всасывания кальция в кишечнике
- Г. обеспечение благоприятной среды для роста бифидум-бактерий в кишечнике у детей раннего возраста
- Д. вызывает диарею при избыточном потреблении

Сбалансированный рацион пищи обеспечивает все, кроме

- В. Адаптацию к окружающей среде
- А. Оптимальный рост
- Д. Хронизацию заболеваний
- Б. Развитие организма
- Г. Здоровье и продолжительность жизни

Наибольшее количество экстрактивных веществ содержит:

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

Для осветления прозрачного мясного супа в него необходимо ввести:

- Г. масло;
- А. яйцо;
- Б. мясную оттяжку;
- В. творог;
- Д. овощи.

Источниками пищевых волокон являются:

- Б. молоко и кисломолочные продукты;
- А. овощи и фрукты;
- В. яйца;
- Г. растительное масло;
- Д. мясо.

Диагноз ожирение можно поставить ребенку в случае, если ИМТ превышает:

- А. 25 перцентилей;
- Г. 95 перцентилей;
- Б. 30 перцентилей;
- В. 85 перцентилей;

Д. 98 персентилей.

При гестозе в рационе беременной, прежде всего, ограничивают:

- Б. жиры;
- В. углеводы;
- А. белки;
- Д. поваренную соль.
- Г. воду;

Картотеку блюд утверждает:

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

Контролирует работу пищеблока:

- Б. врач – диетолог;
- Г. лечащий врач;
- А. дежурный врач;
- В. главный врач;
- Д. зав. производством.

К особенностям обмена веществ пожилым и старческим возрастом относятся: 1) снижение интенсивности обменных процессов; 2) энергетический дисбаланс; 3) снижение способности ассимилировать белки; 4) увеличение эндогенных потерь белков, минеральных веществ и витаминов; 5) снижение окислительных процессов в организме.

- 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;

Из молочных продуктов наиболее рационально включать в рацион больных железодефицитной анемией:

- Г. сметану;
- А. натуральное молоко;
- В. сухое обезжиренное молоко;
- Б. сливки;
- Д. кефир.

Для стимуляции моторно-двигательной функции кишечника в диете необходимо увеличить содержание:

- Г. сырых блюд;

- А. жареных блюд;
- Б. клетчатки и клетчатых оболочек;
- В. соленых блюд;
- Д. жирной пищи.

К особенностям жирового обмена у детей относится все, кроме

- А. Высокий удельный вес жиров в энергообеспечении
- Г. Высокая активность липаз ЖКТ
- Б. Значимая роль липазы верхних отделов ЖКТ в переваривании жиров
- В. Низкая активность панкреатической липазы
- Д. Повышенная чувствительность жировой ткани к липолитическим факторам

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

- В. расы
- А. возраста
- Б. пола
- Г. характера трудовой деятельности
- Д. климата

Не является методом оценки состава тела

- А. Биоимпедансометрия
- Г. Непрямая респираторная калориметрия
- Б. Денситометрия
- В. Двухэнергетическая рентгеновская абсорбциометрия
- Д. Компьютерная томография

Оценка нутритивного статуса предполагает все, кроме

- В. Антропометрия
- А. Биохимическое исследование крови
- Д. Рентгенография
- Б. Определение состава тела
- Г. Определение основного обмена

Основными источниками кальция в питании человека являются все перечисленные продукты, кроме

- Г. томатов
- А. молока
- Б. сыра
- В. кефира
- Д. творога

Важнейшими пищевыми источниками калия служат все перечисленные продукты, кроме

- Г. мяса

- А. абрикосов
- Б. печеный картофель
- В. чернослива
- Д. кураги

Хроническая недостаточность белков в питании ведет ко всему, кроме

- В. Снижению работоспособности
- А. Снижения устойчивости к инфекциям
- Д. Положительному азотистому балансу
- Б. Истощению
- Г. Нарушению заживления ран

При окислении 1 г белка в норме освобождается энергия, равная

- Г. 10 ккал
- Б. 6 ккал
- А. 4 ккал
- В. 8 ккал
- Д. 12 ккал

Первичная обработка круп обязательно включает все следующие операции, кроме:

- Г. поджаривания.
- А. просеивания;
- Б. переборки;
- В. промывания;

Очистку корне- и клубнеплодов на пищеблоке осуществляют:

- Б. машинным способом;
- Г. механическим способом;
- А. ручным способом;
- В. машинным способом с последующей ручной доочисткой;
- Д. не имеет значения.

Особенностями кулинарной обработки продуктов основной хирургической диеты являются:

- Б. варка в воде или овощном некрепком бульоне;
- В. варка в мясном или рыбном некрепком бульоне;
- А. приготовление на пару;
- Г. протирание;
- Д. жарение нежирных сортов мяса и рыбы

К пищевым продуктам, являющимися основным источникам витамина С, относят-ся все перечисленные, кроме:

- Б. черной смородины;
- В. цитрусовых;

- А. шиповника;
- Д. яиц.
- Г. картофеля;

При наличии пищевой аллергии у ребенка используются следующие смеси:

- Г. без- и низколактозные смеси.
- Б. адаптированные молочные смеси;
- А. гидролизаты белка;
- В. антирефлюксные смеси;

«Пирамида здорового питания» включает наибольшее количество порций в день следующих групп продуктов:

- В. мясо и мясопродукты;
- Г. молоко и молочные продукты;
- Б. кондитерские изделия и жиры;
- А. хлеб, злаки и макаронные изделия
- Д. рыба и рыбные продукты.

Эффекты растворимых пищевых волокон включают в себя:

- Г. отсутствие влияния на метаболические процессы в организме
- А. повышение постпрандиальной гликемии;
- Б. снижение постпрандиальной гликемии;
- В. усиление моторики ЖКТ;
- Д. верно А, В.

Способствуют ожирению следующие алиментарные факторы, кроме:

- А. увеличения калорийности рациона;
- Б. потребления овощей и фруктов;
- В. преобладание в рационе животных жиров;
- Г. избыточное потребление углеводов;
- Д. преимущественное потребление пищи в вечернее время и на ночь.

Из рациона больных гипертонической болезнью следует исключить продукты, богатые:

- Б. магнием;
- В. кальцием;
- А. калием;
- Г. натрием;
- Д. все ответы правильные.

Плановые выездные проверки МО, в том числе пищеблока, согласованные с прокуратурой, проводятся должностными лицами органов Роспотребнадзора:

- Г. 1 раз в 5 лет
- А. 2 раза в год
- В. 1 раз в 3 года

- Б. 1 раз в 2 года
- Д. 2 раза в 3 года

Коэффициент физической активности - это

- В. Разница между общими энерготратами и энергией, необходимой на физиологические потребности организма
- Г. Энерготраты, необходимые для окисления белков, жиров, углеводов
- А. Энерготраты, сопряженные с физической активностью
- Б. Отношение общих энерготрат к основному обмену
- Д. Сумма энерготрат основного обмена и энерготрат на физическую активность

Значение целлюлозы, гемицеллюлозы и пектинов для человека важно, так как они

- Г. оказывают белок-сберегающее действие
- Б. способствуют всасыванию кальция в кишечнике
- А. стимулируют перистальтику кишечника
- В. являются источником незаменимых веществ
- Д. служат источником энергии

Биологическая ценность белка определяется всем перечисленным, кроме

- А. Аминокислотного состава
- Г. Доступности аминокислот
- Б. Содержания азота
- В. Содержанием незаменимых аминокислот и соотношением их между собой
- Д. Действием протеолитических ферментов

Тушение – это:

- Г. варка под давлением;
- А. предварительное обжаривание и варка;
- Б. предварительное обжаривание и последующая варка с припуском, добавлением пряностей и приправ;
- В. варка с добавлением пряностей в закрытой посуде;
- Д. все перечисленное.

Для кардиологических больных рекомендуется частое дробное питание, так как однократный прием большого количества пищи приводит к:

- Б. повышению АД;
- В. дискомфорту в желудке;
- А. тахикардии;
- Д. всему перечисленному.
- Г. затруднению работы сердца;

При пневмонии количество поваренной соли:

- А. следует ограничить;
- Б. ограничивать не следует;
- В. полностью исключить;

- Г. составляет физиологическую норму;
- Д. не имеет значения.

За ведение бракеражного журнала несет ответственность:

- Б. врач-диетолог;
- Г. заведующий производством (шеф-повар);
- А. медицинская сестра диетическая;
- В. дежурный врач;
- Д. верно Б, Г.

Одна хлебная единица – это:

- А. 8-10 г углеводов;
- Б. 10-12 г углеводов;
- В. 12-14 г углеводов;
- Г. 11-13 г углеводов;
- Д. 15-16 г углеводов.

Овощи – важная часть рациона беременной. Какие утверждения относительно тыквы неверны:

- А. является источником пищевых волокон;
- Г. является источником растительного белка;
- Б. является источником меди;
- В. является источником углеводов;
- Д. верно А, Б.

Основными принципами питания при сердечно-сосудистых заболеваниях являются:

- В. соответствие общего количества углеводов индивидуальным потребностям организма;
- А. соответствие калорийности диеты энергетическим потребностям организма с учетом возраста, пола и степени физической активности;
- Е. верно А, В, Г.
- Б. увеличение потребления холестерина с пищей;
- Г. коррекция химического состава диеты с помощью специализированных пищевых продуктов для диетического питания;

Продолжительность выездной проверки МО, в том числе пищеблока должностными лицами Роспотребнадзора не должна превышать:

- Б. 20 рабочих дней
- А. 30 рабочих дней
- В. 15 рабочих дней
- Г. 10 рабочих дней
- Д. 60 рабочих дней

Эмульгирование липидов в кишечнике идет при участии

- Г. соляной кислоты
- Б. амилазы
- А. желчных кислот и липазы
- В. протеазы
- Д. Витаминов группы А

Замедляют эвакуацию пищи из желудка

- Б. углеводы
- А. жиры
- В. белки
- Г. жирорастворимые витамины
- Д. фруктоза

Пластическая функция в большей степени присуща

- Б. Углеводам
- Г. Минеральным веществам
- А. Жирам
- В. Белкам
- Д. Витаминам

Суточные энерготраты включают в себя все, кроме

- Б. Рабочая прибавка (бытовые и трудовые энерготраты)
- В. Психоэмоциональные траты
- А. Основной обмен
- Д. Действие питьевого режима
- Г. Специфически-динамическое действие пищи

Наиболее разрушительному воздействию подвергается жир при:

- Г. кипячении;
- Б. непрерывном процессе жаренья;
- А. периодически повторяющемся длительном жаренье;
- В. охлаждении;
- Д. всех перечисленных процессах.

Рыба размораживается:

- Г. с перерывами во времени;
- А. длительно;
- Б. быстро;
- В. не размораживается;
- Д. фактор времени не имеет значения.

Для приготовления слизистого отвара сваренную крупу:

- А. процеживают через сито;
- В. процеживают через сито, протирая зерна;
- Б. протирают зерна;

- Г. верно А, Б;
- Д. любой способ правильный.

Биологическая ценность белка определяется всем перечисленным, кроме:
Биологическая ценность белка определяется всем перечисленным, кроме:

- Г. доступности аминокислот.
- А. аминокислотного состава;
- Б. содержания азота;
- В. содержанием незаменимых аминокислот и их соотношения между собой;

При фосфатных камнях должны быть ограничены:

- А. мясо;
- В. мучные изделия;
- Б. молоко;
- Г. рыба;
- Д. птица.

При поносах используют:

- Г. фруктовые и овощные соки;
- А. холодные напитки;
- Б. теплый чай;
- В. овощной суп;
- Д. верно В, Г.

Какие пищевые продукты, являющиеся источниками пищевых волокон, включаются в рацион питания беременных и кормящих женщин:

- Б. фрукты (яблоки, персики, сливы, абрикосы, сухофрукты);
- В. крупы (овсяная, пшенная, гречневая и др.);
- А. овощи (свекла, морковь);
- Е. все вышеперечисленные.
- Г. хлеб из цельного зерна и/или с добавлением отрубей;

К продуктам, способствующим возникновению пищевых токсикоинфекций относятся: 1) рыбные полуфабрикаты - рыбные колбасы; 2) кулинарные изделия из рубленого мяса (студни, ливерные колбасы, субпродукты); 3) холодные блюда (салаты, винегреты); 4) молоко "самоквас" и молочные продукты; 5) яйца и блюда из яиц.

- 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;

При сердечно-сосудистых заболеваниях могут использоваться все нижеперечисленные специализированные пищевые продукты для диетического

(лечебного и профилактического) питания, кроме:

- Г. диетические продукты пониженной калорийности.
- А. диетические продукты с пониженным содержанием жира и холестерина;
- Б. диетические продукты с высоким содержанием натрия;
- В. диетические продукты, обогащенные ПНЖК омега-3, калием, магнием;

Отрицательный азотистый баланс имеет место во всех перечисленных случаях, кроме

- Б. при избыточном содержании белка в рационе
- А. при малабсорбции
- В. при недостаточном поступлении белка
- Г. при злокачественных новообразованиях
- Д. у стариков

К методам оценки фактического питания относится все, кроме

- Г. ретроспективные
- А. анкетно-опросные
- В. антропометрические
- Б. весовые
- Д. расчетные

Бульон следует готовить:

- Г. верно А, Б;
- А. при бурном кипении;
- В. доведя до кипения, прекратить этот процесс;
- Б. при слабом кипении;
- Д. это не имеет значения.

Биорегуляторная функция пищи связана с

- Г. С поступлением витаминов
- Б. С поступлением макронутриентов
- А. Синтезом ферментов и гормонов, выполняющих регуляторную функцию
- В. С поступлением микроэлементов
- Д. С поступлением минералов и воды

При язвенной болезни, осложненной гастродуоденальным кровотечением, необходимо:

- В. провести поэтапную диетотерапию;
- А. назначить диету Мейленграхта;
- Б. не кормить;
- Г. ограничений в питании не делать;
- Д. верно А, Б.

Диету больному после установления клинического диагноза назначает:

- Б. дежурный врач

- А. лечащий врач
- В. заведующий приемным отделением
- Г. заведующий отделением
- Д. диетолог

К продуктам, способствующим отравлению ботулотоксином, относятся:

- Д. все перечисленное.
- А. грибы домашнего приготовления в герметически закатанных банках;
- Б. овощные и фруктовые консервы домашнего производства;
- В. рыбные консервы;
- Г. соленая рыба домашнего приготовления и мяса (свинина соленая, копченая) домашнего приготовления;

Бланширование – это:

- В. нагревание продукта перед его тепловой обработкой;
- Г. длительное воздействие на продукты кипящей водой;
- Б. ошпаривание продуктов водой в течение 10 минут;
- А. кратковременное (1-5 мин) воздействие на продукты кипящей водой или паром;
- Д. все перечисленное.

Требование на выдачу продуктов со склада оформляется, исходя из:

- Г. бракеражного журнала;
- А. сводного порционника;
- Б. меню-раскладки;
- В. карточек-раскладок;
- Д. химического состава продуктов.

Какая калорийность диетического рациона для больных ожирением определена приказом Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»:

- Б. 1340-1550 ккал;
- А. 1800-2000 ккал;
- В. 2080-2690 ккал;
- Г. 1100-1500 ккал;
- Д. 800-1000 ккал;

Основными целями диетотерапии при дислипидемии являются все нижеперечисленные, кроме:

- Б. снижение уровня холестерина и других атерогенных липидов в крови;
- А. повышение уровня холестерина ЛПНП;
- В. сохранение физиологической полноценности диетического рациона;
- Г. поддержание нормального уровня глюкозы крови;
- Д. нормализация массы тела.

Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы

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

Основной обмен это

- Г. Уровень энергии, связанный с выполнением умственной работы
- Б. Обмен энергии, связанный с работой мышц
- А. Обмен энергии, необходимой для поддержания физиологических функций организма, поддерживающего жизнедеятельность организма в состоянии полного мышечного покоя
- В. Уровень энергии, необходимый для выполнения физической работы
- Д. Обмен энергии, связанный с приемом пищи

К принципам здорового питания относится все, кроме

- Б. сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности в рационе
- В. соблюдение режима питания
- А. соответствие энергетической ценности рациона суточным энерготратам и содержания пищевых веществ в рационе физиологическим потребностям организма
- Д. контроль антропометрических показателей
- Г. разнообразие пищевых продуктов и блюд в рационе

Овощи и фрукты содержат низкое количество:

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

При оксалатных камнях следует исключить из питания:

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

При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме:

- Г. мяса отварного куском;
- А. масла;
- Б. молока;
- В. кефира;

Д. отварной рыбы куском.

К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:

- А. свекла;
- Б. черничный отвар;
- В. яблоки сырые;
- Г. холодные блюда;
- Д. чернослив.

К факторам риска, способствующим развитию экзогенно-алиментарного ожирения, относятся все перечисленные, кроме:

- В. снижения физической активности;
- А. наследственности;
- Г. инфекционных заболеваний;
- Б. изменения структуры питания;
- Д. возраста после 40-46 лет.

Кормящая женщина должна употреблять в сутки свободной жидкости до:

- Б. 1 л;
- В. 1,5 л;
- А. 0,5 л;
- Г. 2 л;
- Д. 0,25 л;

При экземах применяются все перечисленные диеты, кроме:

- А. гипосенсибилизирующей диеты;
- Д. диеты Кареля.
- Б. аглютеновой диеты;
- В. элиминационной диеты с исключением фруктов;
- Г. диеты с исключением углеводов;

Основной обмен следует изучать при всех перечисленных условиях, кроме

- Г. в условиях комфортной (18-20*С) температуры
- А. натощак
- Б. после завтрака
- В. в состоянии полного физического покоя
- Д. в состоянии психологического покоя

Оценка состава тела методом биоимпедансометрии позволяет определить все, кроме

- Д. массы висцерального жира
- А. массы жира (кг, %)
- Б. массы скелетных мышц
- В. общего содержания воды в организме
- Г. массы скелетных мышц

Не является методом определения основного обмена

- Д. Биоимпедансометрия
- А. Прямая энергетрия
- Б. Непрямая респираторная калориметрия
- В. Расчетный метод
- Г. оксипирграфия

К минеральным водам со слабой степенью минерализации относятся все, кроме:

- А. Ессентуки №17;
- Б. Славяновская;
- В. Ессентуки №4;
- Г. Нарзан;
- Д. Ессентуки №20.

Медленному всасыванию глюкозы из крови способствуют:

- Б. соленая пища;
- В. напитки, принятые вместе с едой;
- А. мелкие куски пищи;
- Г. грубая клеточная оболочка (горох, фасоль) и содержание пищевых волокон в пище;
- Д. низкое содержание пищевых волокон.

К непищевым факторам, способствующим канцерогенезу, относятся: 1) канцерогенные нитрозамины; 2) диксины; 3) полициклические углеводы; 4) соли тяжелых металлов; 5) микотоксины.

- 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;

Количество белка в рационе больных железодефицитной анемией должно быть не менее:

- Б. 80-90 г.;
- Г. 20-40 г.;
- А. 60-70 г.;
- В. 100-120 г.;
- Д. 90-100 г.

Полисахаридами являются:

- В. лактоза;
- А. фруктоза;
- Г. целлюлоза;
- Б. сахароза;

Д. глюкоза.

При уратных камнях из питания надо исключить:

- Г. хлеб из муки грубого помола;
- Б. овощные отвары;
- А. мясные бульоны;
- В. молоко;
- Д. яйца.

К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся:

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

С ожирением связан риск возникновения:

- Б. дислипидемии и ишемической болезни сердца;
- В. остеопатий и ночного энуреза;
- А. сахарного диабета 2 типа и заболеваний желчного пузыря;
- Д. всего вышеперечисленного.
- Г. рака молочной железы, эндометрия и толстого кишечника;

Какие пищевые продукты предпочтительнее использовать в питании кормящих матерей:

- Б. нежирные сорта рыбы (судак, треска, хек и др.);
- В. кисломолочные продукты (кефир, ряженка, йогурт);
- А. различные виды мяса (говядина, нежирные сорта свинины, курица, индейка);
- Е. все вышеперечисленные.
- Г. свежие или подвергнутые тепловой обработке овощи (морковь, свекла, кабачки, тыква и др.);

Пищевые волокна – важный элемент питания беременных. Какой продукт наиболее беден пищевыми волокнами:

- Б. свежие ягоды;
- А. морс из малины и земляники;
- В. печеные яблоки;
- Г. тыквенные оладьи;
- Д. кабачковые оладьи.

Биохимическими маркерами метаболического статуса являются все, кроме

- Г. гормональный профиль
- Б. протеинограмма
- А. общий анализ крови
- В. липидограмма
- Д. маркеры инсулинорезистентности

Основой противоязвенной диеты является:

- Б. костный бульон;
- Г. крупяные блюда;
- А. мясной бульон;
- В. молоко;
- Д. кисломолочные продукты.

Усиленное расщепление белков в организме не происходит при:

- Б. ожирения;
- А. злокачественных новообразований;
- В. ожоговой болезни;
- Г. инфекционных заболеваний
- Д. верно В, Г.

Хроническая недостаточность белков в питании ведет ко всему, кроме:

- В. снижения работоспособности;
- А. снижения устойчивости к инфекциям;
- Д. положительного азотистого баланса.
- Б. истощения;
- Г. нарушения заживления ран;

Больному с подозрением на язвенную болезнь 12-ти перстной кишки для уточнения диагноза необходимо, в первую очередь, сделать:

- В. ЭГДС;
- А. исследование крови для определения СОЭ;
- Б. анализ мочи;
- Г. анализ кала;
- Д. УЗИ органов брюшной полости.

Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют:

- В. главный врач медицинской организации;
- Г. заместитель главного врача по медицинской части.
- Б. заведующий производством (шеф-повар, старший повар);
- А. врач-диетолог и медицинская сестра диетическая;

Больным с выраженной недостаточностью кровообращения предпочтительнее включать в рацион:

- Г. продукты, обладающие послабляющим действием;
- Б. продукты промышленного производства (колбасу, сыр);
- А. натуральные продукты питания (мясо, рыбу, молоко);
- В. рафинированные продукты (очищенные от клеточных оболочек);
- Д. мучные изделия.

Основной обмен во время беременности:

- В. возрастает в первой половине беременности и снижается во второй половине беременности;
- Г. возрастает в первом триместре, снижается во втором и третьем триместре;
- Б. снижается;
- А. возрастает;
- Д. возрастает в первом и втором триместре, снижается в третьем триместре.

Выраженным желчегонным действием обладает:

- В. сливочное масло;
- А. мясо;
- Г. растительное масло;
- Б. сахар;
- Д. овощи.

Под липогенезом понимают процессы

- В. транспорта липидов
- Г. окисления липидов
- А. метаболизма липидов
- Б. синтеза липидов
- Д. депонирования липидов

При обострении язвенной болезни желудка и 12-ти перстной кишки пациент должен получать питание:

- Г. 5-6 раз в день;
- А. 2 раза в день;
- Б. 3 раза в день;
- В. 4 раза в день;
- Д. верно Б, В.

При подсчете суточной энергетической ценности рациона учитывают все перечисленные факторы, кроме:

- А. группы труда;
- Б. вкусовых привычек;
- В. основного обмена;
- Г. в какой местности проживает больной (в сельской или городской);
- Д. массы тела.

Плохо усваивается белок яиц:

- А. сваренных всмятку;
- Б. сырых;
- В. сваренных вкрутую;
- Г. в составе других блюд;
- Д. сваренных в "мешочек".

Росту болезней печени способствуют все следующие причины, кроме:

- Б. алкоголизма и наркомании;
- А. интенсивного физического труда;
- В. химизации производства;
- Г. переливания крови;
- Д. токсического влияния антибиотиков и сульфаниламидных препаратов.

Низкий гликемический индекс имеют:

- А. хлеб пшеничный;
- Д. бобовые.
- Б. рис;
- В. мед;
- Г. картофельное пюре;

Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:

- А. буфетчица;
- В. заведующий отделением;
- Б. старшая медицинская сестра;
- Г. сестра-хозяйка;
- Д. лечащий врач.

Аминокислоты, образующиеся из белков, могут в дальнейшем в организме участвовать во всех следующих метаболических процессах, кроме

- В. гликолиза
- А. дезаминирования
- Б. глюконеогенеза
- Г. переаминирования
- Д. декарбоксилирования

Больной хроническим энтеритом или хроническим колитом в стадии обострения может использовать в питании жир (сливочное масло):

- В. вообще масло исключить из рациона;
- А. на бутерброде;
- Б. в блюде;
- Г. верно А, Б;
- Д. это не имеет значения.

Какой прирост массы тела за весь период беременности считается оптимальным:

- Г. 6-9 кг;
- А. 8-10 кг;
- Б. 11-13 кг;
- В. 5-7 кг;
- Д. 14 кг и более.

Пищевая аллергия чаще развивается к:

- А. мясу индейки;
- Г. белку яиц;
- Б. фруктам зеленого цвета;
- В. кисломолочным продуктам;
- Д. гречневой каше.

Функциональные нарушения ЖКТ подразумевают:

- А. отсутствие органических изменений;
- Д. все вышеизложенное.
- Б. нарушение моторной функции;
- В. нарушение секреторной функции;
- Г. нарушение состояния микробиоты;

Какие пищевые продукты следует исключить из рациона питания женщин во второй половине беременности:

- В. продукты с повышенным содержанием поваренной, специй и пряностей (рыбные деликатесы, закусочные консервы, колбасы, сосиски);
- А. продукты, богатые экстрактивными веществами (мясные и рыбные бульоны) и эфирными маслами (лук, чеснок);
- Г. все вышеперечисленные
- Б. продукты с большим числом консервантов, красителей, ароматизаторов (безалкогольные прохладительные напитки, некоторые кондитерские изделия и др.);
- Д. верно Б, В.

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

- Б. 10 – 12;
- В. 12 – 14;
- А. 5 – 10;
- Г. 14 – 18;
- Д. 8-12.

К макронутриентам не относятся

- В. Углеводы
- А. Белки
- Д. Витамины
- Б. Жиры
- Г. Вода

При приготовлении отвара шиповника следует:

- В. после закипания выдержать на маленьком огне 30 мин.;
- Г. после закипания выдержать на маленьком огне 45 мин.;
- А. после закипания прекратить дальнейшую термическую обработку;
- Б. после закипания выдержать на маленьком огне 10 мин.;

Д. не доводить до кипения и настоять.

К подсластителям относятся все перечисленные, кроме:

- Б. сукралозы;
- А. фруктозы;
- В. сахарина;
- Г. аспартама;
- Д. цикламатов.

Причинами гипергликемии являются все перечисленное, кроме:

- В. избыточного потребления пищевых жиров;
- А. избыточного потребления простых углеводов;
- Б. инсулярной недостаточности;
- Г. эмоционального стресса;
- Д. длительного приема кортикостероидов.

К основным принципам построения питания лиц пожилого и старческого возраста относятся: 1) энергетическая сбалансированность рационов питания по фактическим энерготратам; 2) антисклеротическая направленность пищевых рационов; 3) максимальное разнообразие питания и его сбалансированность по всем незаменимым факторам питания; 4) оптимальная обеспеченность рационов пищевыми веществами, стимулирующих активность ферментных систем организма; 5) использование в питании продуктов и блюд, обладающих легкой перевариваемостью и усвояемостью.

- 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;

Какие оптимальные значения общего холестерина в крови у практически здоровых людей:

- А. менее 3 ммоль/л;
- Б. менее 5 ммоль/л;
- В. более 5 ммоль/л;
- Г. более 8 ммоль/л;
- Д. более 6 ммоль/л.

Мясо является богатым источником витаминов:

- Г. D;
- Б. С;
- А. группы В;
- В. Е;
- Д. всех перечисленных.

К наиболее важным мерам профилактики пищевых отравлений на пищеблоке относятся: 1) предупреждение заражения пищи патогенными бактериями; 2) предупреждение размножения бактерий в пище; 3) соблюдение личной гигиены работниками пищеблока; 4) уничтожение патогенных бактерий и разрушение их токсинов в пище в процессе тепловой обработки; 5) соблюдение сроков хранения продуктов.

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;

Наиболее предпочтительным разгрузочным днем для больных с артериальной гипертонией является:

В. калиевый;

А. мясной;

Б. рыбный;

Г. сметанный;

Д. овощной.