

**Здесь последовательно представлены вопросы по специальности "Диетология".**

**Сперва идёт первая категория, потом вторая, потом высшая. Сделано это для быстрого поиска нужного вам вопроса и ответа.**

**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 гиперурамии 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. липопротеиды очень низкой плотности;
- А. хиломикроны;
- В. липопротеиды низкой плотности;
- Г. липопротеиды 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 белокочанная 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 белокочанная 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 гемодилюция;
- 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. \nВ) 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

**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 перцентилей.

**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. протираание;
- Д. жарение негрубых 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, не 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 содержание 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. оксиспирграфия

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

- А. Эссентуки №17;
- Б. Славяновская;
- В. Эссентуки №4;

Г. Нарзан;  
Д. Эссенуки №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.

**При экссудативно-катаральном диатезе в рационе ограничивают:**

- А. белки
- В. легкоусвояемые углеводы
- Б. жиры
- Г. полисахариды
- Д. кальций

**Доступом для проведения центрального парентерального питания служит:**

- Б. внутренняя яремная вена;
- А. бедренная вена;
- В. локтевая вена;
- Г. подключичная вена;
- Д. вена головы

**Абсолютным противопоказанием для энтерального питания служит:**

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

**Абсолютным показанием для катетеризации центральных вен при организации парентерального питания служит:**

- В. ацидоз
- Г. диарея
- А. гипертермия
- Б. необходимость полного парентерального питания
- Д. детский возраст

**При хронической почечной недостаточности содержание белка:**

- А. резко ограничивается
- Б. не ограничивается
- В. не имеет значение
- Г. незначительно ограничивается
- Д. увеличивается

**Конечными продуктами спиртового брожения углеводов являются:**

- Г. кислород
- А. этиловый спирт
- В. правильно А и Б
- Б. углекислый газ

**Льезон готовится из:**

- А. молока
- В. яично-молочной смеси
- Б. яиц
- Г. соуса бешамель

**Для приготовления отвара шиповника ягоды засыпают:**

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

**Какой верхний допустимый уровень потребления ксилита и сорбита в сутки:**

- А. 40 г
- Б. 50 г
- В. 70 г
- Г. не более 100 г
- Д. без ограничений

**Выберите суп, наиболее богатый фитоэстрогенами:**

- Б. щи
- Г. лагман
- А. борщ
- В. чечевичный суп
- Д. луковый суп

**При сердечно-сосудистых заболеваниях не рекомендуется использовать следующие специализированные диетические продукты:**

- 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

**Функциональные нарушения ЖКТ подразумевают:**

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

**Назовите причины диспепсических осложнений (тошнота, рвота, диарея), связанные с энтеральным питанием:**

- В. непереносимость компонентов смеси
- А. несоблюдение методики введения
- Г. бактериальное загрязнение смеси
- Б. высокая осмолярность раствора
- Д. все перечисленные причины

**Основная часть кальция всасывается:**

- В. в дистальном отделе тонкого кишечника
- Г. в толстом кишечнике
- А. в желудке
- Б. в проксимальном отделе тонкого кишечника
- Д. на всем протяжении кишечника одинаково

**Конечным продуктом бета-окисления жирных кислот является:**

- А. молочная кислота
- В. ацил КоА
- Б. карнитин
- Г. ацетоацетат
- Д. дикарбоновые кислоты

**Для приготовления диабетического бисквита в тесто добавляют:**

- Г. фруктозу
- А. сахар
- Б. сорбит
- В. глюкозу
- Д. галактозу

**Причинами вторичного ожирения могут служить все, кроме:**

- А. заболеваний центральной нервной системы
- Б. заболеваний поджелудочной железы
- В. заболеваний щитовидной железы
- Г. заболеваний половых желез
- Д. генетических аномалий

**Выберите продукт, наиболее богатый легкоусваиваемым железом:**

- В. сыр (45% жирности в сухом веществе)
- А. гречневая каша
- Д. тушеная телятина
- Б. антоновские яблоки
- Г. сыр (33% жирности в сухом веществе)

**Больным с нормальной массой тела, перенесшим инфаркт миокарда,**

**рекомендуется:**

- В. давать наиболее легко перевариваемую пищу
- А. повышать калорийность рациона после предшествовавшего уменьшения
- Д. все перечисленное верно
- Б. увеличивать количество белка в рационе после предшествовавшего уменьшения
- Г. количество соли ограничить до 5-6 г в день

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

- В. давать наиболее легко перевариваемую пищу
- А. повышать калорийность рациона после предшествовавшего уменьшения
- Д. все перечисленное верно
- Б. увеличивать количество белка в рационе после предшествовавшего уменьшения
- Г. количество соли ограничить до 5-6 г в день

**Выберите продукт, наиболее богатый легкоусваиваемым железом:**

- В. сыр (45% жирности в сухом веществе)
- А. гречневая каша
- Д. тушеная телятина
- Б. антоновские яблоки
- Г. сыр (33% жирности в сухом веществе)

**Блюда в меню:**

- В. не должны повторяться в обед и ужин
- Г. могут повторяться в течение недели
- Б. могут повторяться в течение дня
- А. не должны повторяться в течение недели
- Д. могут повторяться в течение дня и недели

**Вариант стандартной диеты с повышенным количеством белка назначается:**

- Б. при хроническом энтерите при наличии выраженного нарушения функционального состояния пищеварительных органов внелегочным туберкулезом
- В. при хроническом гломерулонефрите нефротического типа в стадии затухающего обострения без нарушений азотовыделительной функции почек туберкулезом в сочетании с множественной лекарственной устойчивостью на стадии затухания туберкулезного процесса
- А. после резекции желудка через 2-4 месяца по поводу язвенной болезни при наличии демпинг-синдрома, холецистита, гепатита
- Е. при всех вышеперечисленных заболеваниях
- Г. при сахарном диабете 1 или 2 типа без сопутствующего ожирения и нарушений азотовыделительной функции почек

**Минимальный возраст, при котором возможно введение первых продуктов прикорма:**

- Г. 6 месяцев

- А. 3 месяца
- Б. 4 месяца
- В. 5 месяцев
- Д. 7 месяцев

**При разработке рациона больного с ревматической патологией, получающего терапию ГКС, необходимо учесть все рекомендации, кроме:**

- Б. повышение содержания кальция и калия
- В. уменьшения содержание поваренной соли
- А. повышения содержания белка
- Г. повышения содержания животного жира
- Д. уменьшения содержания углеводов

**При сахарном диабете нарушены:**

- А. углеводный обмен
- В. жировой обмен
- Б. белковый обмен
- Г. все виды обмена
- Д. водно-минеральный обмен

**Какое утверждение относительно йода неверно:**

- А. рекомендуется дополнительный прием йодида калия во время беременности в дозе 200 мкг
- Б. дополнительный прием йодида калия противопоказан беременным с аутоиммунным тиреоидитом
- В. содержится в салате из морской капусты
- Г. содержится в морской рыбе
- Д. необходим для функционирования щитовидной железы беременной и плода

**К порокам соленой рыбы относятся: 1) «омыление» - липкий серый налет на поверхности, напоминающий мыло; 2) «фуксина» - сплошной налет, напоминающий анилиновую краску в результате жизнедеятельности пигментообразующего микроба серратиа салинария; 3) «ржавчина» - пожелтение кожно-чешуйчатого покрова и подкожного жира; 4) «загар» - окрашивание мышечной ткани у позвоночника в красноватый цвет; 5) потемнение кожно-чешуйчатого покрова.**

- 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

**К основным формам организации школьного питания в РФ относятся все ниже перечисленные, кроме:**

- А. буфетов

- Г. столовых-сырьевых
- Б. буфетов-раздаточных
- В. столовых-догоотовочных
- Д. питания в классах продуктами, принесенными из дома

**Какие оптимальные значения общего холестерина плазмы крови у практически здоровых людей:**

- Б. меньше 5 ммоль/л
- А. меньше 3 ммоль/л
- В. больше 5 ммоль/л
- Г. больше 8 ммоль/л

**В ДОУ допускается использовать без тепловой обработки:**

- Г. фляжное (бочковое) молоко
- А. зеленый горошек консервированный
- В. молоко и молочные напитки стерилизованные промышленного выпуска в мелкоштучной фасовке (200 мл)
- Б. сметану
- Д. творог, за исключением готовых продуктов для дополнительного питания промышленного выпуска

**Термин «аминокислотный скор» обозначает:**

- А. общее количество аминокислот
- Б. процентное соотношение содержания той или иной аминокислоты к содержанию этой аминокислоты в «идеальном белке»
- В. количество незаменимых аминокислот
- Г. уровень триптофана
- Д. уровень лизина

**Всасыванию кальция в кишечнике способствуют:**

- Б. среднецепочечные триглицериды
- В. лактоза
- А. лимонная кислота
- Д. все вышеперечисленное
- Г. некоторые аминокислоты

**Перерасчет белка по азоту осуществляется следующим образом:**

- А. 1 мг азота соответствует 6,38 мг белка
- Б. 1 мг азота соответствует 63,8 мг белка
- В. 1 мг азота соответствует 50 г белка
- Г. 1 мг азота соответствует 150 мг белка
- Д. 1 мг азота соответствует 50 мг белка

**В период обострения туберкулезного процесса при выраженном распаде тканей и значительных воспалительных явлениях количество белка в диете должно**

**составлять:**

- В. 130-140 г
- А. 100 г
- Б. 110-120 г
- Г. 80 г
- Д. 90 г

**Для пациентов с системными заболеваниями соединительной ткани в период ремиссии заболевания в рационе следует увеличить содержание:**

- А. белка за счет мясных продуктов
- Б. белка за счет молочных продуктов
- В. углеводов за счет фруктов
- Г. жира за счет молочных продуктов
- Д. жира за счет мясных продуктов

**Выберите блюдо, наиболее богатое фолиевой кислотой:**

- Б. паровая рыбная котлета
- А. салат из свежих огурцов, листового салата, петрушки и укропа
- В. твороженная запеканка
- Г. зеленый чай
- Д. варенье из крыжовника

**Нормы физиологической потребности в энергии/белке/жирах/углеводах для детей в возрасте 3-7 лет составляет:**

- В. 2350 ккал / 77 г / 79 г / 335 г
- А. 1540 ккал / 53 г / 53 г / 212 г
- Б. 1800 ккал / 54 г / 60 г / 261 г
- Г. 2500 ккал / 80 г / 80 г / 365 г

**Причинами белково-энергетической недостаточности у обожженных больных являются:**

- Д. все вышеперечисленное
- А. повышение основного обмена (гиперметаболизм)
- Б. преобладание процессов распада собственных белков (катаболизм) над синтезом (анаболизм)
- В. диспепсические нарушения и нарушения ассимиляции нутриентов
- Г. неадекватное парентеральное и энтеральное питание

**Выберите блюдо, наиболее богатое фолиевой кислотой:**

- В. твороженная запеканка
- Г. зеленый чай
- Б. паровая рыбная котлета
- А. салат из свежих огурцов, листового салата, петрушки и укропа
- Д. крыжовенное варенье

**Для оценки соматического пула белка используют:**

- Г. содержание жира в организме;
- А. общий азот мочи
- Б. окружность плеча (мышц плеча);
- В. содержание белковых фракций крови (альбумин, глобулины);
- Д. уровень мочевины в крови

**К особенностям жирового обмена у детей относятся все, кроме:**

- Б. значимая роль липазы верхних отделов ЖКТ в переваривании жиров
- В. низкая активность панкреатической липазы
- А. высокий удельный вес жиров в энергообеспечении
- Г. высокая активность липаз желудочно-кишечного тракта
- Д. повышенная чувствительность жировой ткани к липолитическим факторам

**Второй вариант стандартной диеты с повышенным количеством белка назначают при следующих патологических состояниях, кроме:**

- В. туберкулеза в сочетании с множественной лекарственной устойчивостью на стадии обострения туберкулезного процесса
- А. туберкулеза органов дыхания
- Г. хронической обструктивной болезни легких
- Б. туберкулеза в сочетании с сахарным диабетом
- Д. туберкуломы в фазе распада тканей

**Больному после перенесенного острого гломерулонефрита в течение 3-4 месяцев (до полной ликвидации остаточных явлений):**

- В. назначают вариант стандартной диеты с повышенным количеством белка
- Г. рекомендуют рацион с низким содержанием калия
- Б. ограничивают количество жидкости до 0,5 л/сут
- А. ограничивают содержание в рационе поваренной соли и простых углеводов
- Д. рекомендуют все вышеперечисленное

**Недостаток омега-3 жирных кислот приводит к:**

- В. снижению скорости обработки информации в ЦНС
- А. нарушению ответа сетчатки на световой импульс
- Д. всему вышеперечисленному
- Б. задержке развития остроты зрения
- Г. нарушению баланса процессов возбуждения/торможения

**При развившейся диабетической коме количество жира в рационе больных:**

- Б. увеличивают
- Г. исключают только животные жиры
- А. уменьшают
- В. полностью исключают
- Д. исключают только растительные жиры

**У больных ожирением в 2-3 раза чаще развиваются следующие заболевания, кроме:**

- Б. ишемической болезни сердца
- В. сахарного диабета 2 типа
- А. атеросклероза
- Д. колита
- Г. холестиаза

**Бракераж готовой пищи включает оценку всего, кроме:**

- В. органолептических свойств
- А. соответствия блюд меню и диеты
- Д. правильности кулинарно-технологической обработки
- Б. содержания пищевых веществ в блюде
- Г. выхода блюд

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

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

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

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

**Блюда в меню:**

- Б. могут повторяться в течение дня
- А. не должны повторяться в течение недели
- В. не должны повторяться в обед и ужин
- Г. могут повторяться в течение недели
- Д. могут повторяться в течение дня и недели

**Требования безопасности к маслу включают следующие показатели:**

- Б. показатели окислительной порчи
- В. радионуклиды
- А. токсичные элементы
- Г. все вышперечисленные

**Назовите причины посттравматической гипопроотеинемии:**

- А. выраженная кровопотеря и гемодилюция
- В. усиление катаболизма белков и потери азота с мочой и раневым экссудатом
- 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

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

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

**Для больных туберкулезом в стадии обострения процесса и выраженных воспалительных явлениях энергетическая ценность диеты должна составлять:**

- А. 3100-3600 ккал/день
- Б. 2800-3000 ккал/день
- В. 3000 ккал/день
- Г. 2200-2400 ккал/день
- Д. 2500-2700 ккал/день

**Больным острым гломерулонефритом в начале лечения дают жидкость в количестве:**

- В. 1,5-2 литра
- Г. 2,5 литра
- Б. 1 литр
- А. суточный диурез + 400 мл
- Д. 3 литра

**Физиологическими особенностями детей 1-3 лет жизни являются:**

- В. значительное развитие когнитивной и коммуникативной сферы
- А. сохраняющиеся высокие темпы развития
- Д. все ответы правильные
- Б. интенсивное формирование костно-суставной системы, челюстно-лицевого аппарата
- Г. критический период формирования пищевого поведения

**Суточной профилактической дозой витамина D для детей 1-2 лет служит:**

- А. 200-300 ЕД
- В. 400-500 ЕД
- Б. 200-400 ЕД

Г. 500-600 ЕД

**К органолептическим свойствам рыбы, прошедшей термическую обработку и содержащей гистамин, относятся: 1) неприятный запах; 2) потемнение мяса рыбы; 3) окисление жиров; 4) горький перечный вкус рыбы; 5) водянистая консистенция.**

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

**Характеристика смеси для энтерального питания:**

Г. энергетическая плотность менее 0,5 ккал/мл; отсутствие лактозы и глютена; низкая осмолярность (не более 300-340 мосм/л); высокая вязкость; отсутствие избыточной стимуляции моторики кишки; наличие данных о составе и производителе, указаний на наличие генетической модификации белков

А. энергетическая плотность менее 0,5 ккал/мл; наличие лактозы и глютена; низкая осмолярность (не более 300-340 мосм/л); высокая вязкость; наличие данных о составе и производителе, указаний на наличие генетической модификации белков

Б. энергетическая плотность не менее 1 ккал/мл; отсутствие лактозы и глютена; низкая осмолярность (не более 300-340 мосм/л); низкая вязкость; отсутствие избыточной стимуляции моторики кишки; наличие данных о составе и производителе, указаний на наличие генетической модификации белков

В. энергетическая плотность не менее 1 ккал/мл; наличие лактозы, отсутствие глютена; осмолярность более 600 мосм/л; низкая вязкость; отсутствие избыточной стимуляции моторики кишки; наличие данных о составе и производителе, указаний на наличие генетической модификации белков

Д. энергетическая плотность не менее 1 ккал/мл; наличие лактозы и глютена; низкая осмолярность (не более 300-340 мосм/л); низкая вязкость; отсутствие избыточной стимуляции моторики кишки; наличие данных о составе и производителе, указаний на наличие генетической модификации белков

**Современные подходы к профилактике и лечению пищевой аллергии у детей первого года жизни предусматривают:**

В. использование гипоаллергенных смесей

А. продолжительное естественное вскармливание

Д. все ответы правильные

Б. гипоаллергенную диету матери в период лактации

Г. оптимальные сроки введения прикорма

**В энергетическом балансе удельный вес термогенеза составляет:**

А. 3-5 %

В. 10-15%

Б. 5-10%

Г. 15-20%

Д. 20-25%

**Какое блюдо не является источником фитоэстрогенов в рационе беременной:**

- Б. гороховый суп-пюре
- В. лобио из пестрой фасоли
- А. чечевичный суп
- Г. кабачковые оладьи
- Д. стручковая фасоль тушеная

**Критерии прекращения нутриционной поддержки у ожоговых больных:**

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

**Клетчатка, содержащаяся в пищевых продуктах, влияет на скорость всасывания углеводов из желудочно-кишечного тракта:**

- В. не изменяя скорости всасывания
- Г. сначала повышает, а затем снижает
- А. повышая ее
- Б. снижая ее
- Д. сначала снижает, а затем повышает

**Больным с выраженной недостаточностью кровообращения предпочтительнее включать в рацион:**

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

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

- Г. исключается мелкошинкованный укроп в супы, разрешены щавель, шпинат
- Б. разрешена белокочанная 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 белокочанная капуста и редька
- В. исключаются или ограничиваются сваренные на пару или в воде и протертые картофель, свекла, морковь, разрешены соленые, квашенные или маринованные овощи
- Д. запрещено употребление любых овощей в вареном и протертом виде

**Какое утверждение относительно йода неверно:**

- Г. содержится в морской рыбе
- А. рекомендуется дополнительный прием йодида калия во время беременности в дозе 200 мкг
- Б. дополнительный прием йодида калия противопоказан беременным с аутоиммунным тиреоидитом
- В. содержится в салате из морской капусты
- Д. необходим для функционирования щитовидной железы беременной и плода

**Увеличивают потребление пищи все, кроме:**

- Д. норадреналина
- А. нейропептида
- Б. соматостатина
- В. грелина
- Г. лептина

**Причинами вторичного ожирения могут служить все, кроме:**

- Б. заболеваний поджелудочной железы
- А. заболеваний центральной нервной системы
- В. заболеваний щитовидной железы
- Г. заболеваний половых желез
- Д. генетических аномалий

**В диеты, требующие ограничения углеводов, вводят отруби:**

- Б. после специальной обработки с вымыванием крахмала
- А. в цельном виде
- В. в любом виде
- Г. после специальной обработки

**Сахарную ценность пищи составляют:**

- Б. углеводы + 50% белка
- А. углеводы
- В. углеводы + 50% жира
- Г. все компоненты пищи: белки, жиры, углеводы
- Д. 50% белка + 50% жира

**В период затухания процесса при туберкулезе легких, костей, суставов, лимфатических узлов, с пищей вводится в сутки следующее количество белка:**

- Б. 100 г
- В. 130-140 г
- А. 80-90 г
- Г. 110-120 г
- Д. 60-70 г

**Э+F43:K45 энергетическая ценность сахарозаменителей (ксилита, сорбита):**

- Г. энергетической ценностью не обладают
- А. такая же, как и у сахара
- Б. несколько меньше, чем у сахара
- В. больше, чем у сахара

**Перечислите основные задачи лечебного питания при инфаркте миокарда:**

- А. исключение повышенных нагрузок на сердечно-сосудистую систему
- Г. все перечисленное верно
- Б. улучшение кровообращения и обмена веществ
- В. усиление восстановительных процессов в сердечной мышце
- Д. верно А,Б

**Нормы физиологической потребности в энергии/белке/жирах/углеводах для детей в возрасте 7-11 лет составляет**

- А. 1540 ккал / 53 г / 53 г / 212 г
- В. 2100 ккал / 63 г / 70 г / 305 г
- Б. 1970 ккал / 68 г / 68 г / 272 г
- Г. 2500 ккал / 80 г / 80 г / 365 г

**Г+Г43:К45) энергетической ценностью не обладают**

- Б. полиненасыщенные жирные кислоты омега-6
- В. насыщенные жирные кислоты
- А. полиненасыщенные жирные кислоты омега-3
- Г. среднецепочечные триглицериды
- Д. нет правильного ответа

**В диетическом питании бульоны редко готовятся из:**

- Г. грибов
- А. мяса
- Б. костей
- В. птицы
- Д. рыбы

**К незаменимым жирным кислотам относится:**

- А. линолевая
- В. альфа-линоленовая
- Б. арахидоновая
- Г. пальмитиновая
- Д. олеиновая

**Основные принципы диетотерапии при остром диффузном гломерулонефрите в первые 2-3 дня заболевания:**

- А. назначение разгрузочных безнатриевых дней
- Б. применение варианта стандартной диеты с пониженным количеством белка и ограничением поваренной соли

- В. назначение варианта диеты с механическим и химическим щажением
- Г. применение варианта стандартной диеты с повышенным количеством белка
- Д. назначение основного варианта стандартной диеты с ограничением поваренной соли до 5 г/сут

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

- Б. жиров
- А. белков
- В. углеводов
- Г. поваренной соли
- Д. пищевых волокон

**Рационы питания школьников рекомендуется дифференцировать по следующим возрастным группам:**

- В. от 7 до 18 лет
- Г. от 7 до 11 лет, от 11 до 14 лет и от 14 до 18 лет
- А. от 7 до 13 лет и от 14 до 18 лет
- Б. от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет

**После периода безнатриевого питания в виде разгрузочных дней больного с острым гломерулонефритом следует перевести на:**

- Г. вариант диеты с механическим и химическим щажением
- А. основной вариант стандартной диеты
- Б. вариант стандартной диеты с пониженным количеством белка и ограничением поваренной соли
- В. вариант стандартной диеты с повышенным количеством белка

**Для мяса и мясных продуктов нормируются все показатели безопасности, кроме:**

- Г. афлотоксина М1
- А. токсичных элементов
- Б. антибиотиков
- В. пестицидов