

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

Купить базу вопросов с ответами можно здесь:
<https://medik-akkreditacia.ru/product/dietolog/>

Полезные ссылки:

1) Тесты для аккредитации «Диетология (ПСА)» (500 вопросов)

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

2) Тесты «Диетология (ординатура)» для врачей (3000 вопросов)

https://medik-akkreditacia.ru/product/dietolog_test/

к субпродуктам не относятся:

А. почки

Г. покровка

Б. печень

В. язык

Д. сердце

наибольшее количество поваренной соли содержится:

В. в отварном мясе

Г. в фруктах

А. в сливочном масле

Б. в колбасе

Д. В соках

вес брутто продукта - это вес:

В. Остаточный

Г. неизменный

А. постоянный

Б. непостоянный

Д. Основной

документ, по которому выписываются продукты на пищеблок со склада - это:

В. ведомость на выдачу продуктов в отделения

- Г. раздаточная ведомость
- Б. меню-раскладка
- А. требование на выдачу продуктов на пищеблок
- Д. порционник

в рационе здорового взрослого человека соотношение растительных и животных белков должно составлять соответственно:

- Б. 80 г и 10 г
- В. 1/3 и 2/3
- А. 10% и 90%
- Д. 1/2 и 1/2
- Г. 2/3 и 1/3

компоненты пищи увеличивающие всасываемость кальция:

- В. лактоза
- А. пищевая клетчатка
- Б. щевелевая кислота
- Г. пищевые отруби
- Д. овощи

заболевание связанное с накоплением меди в печени и других тканях-это:

- Б. болезнь Симмонса-Глинского
- Г. синдром Мориака
- А. болезнь Альцгеймера
- В. болезнь Вильсона-Коновалова
- Д. болезнь Паркинсона

к признакам доброкачественности свежесловленной рыбы относятся:

- А. рыба покрыта прозрачной слизью
- Б. глаза прозрачные навывкате
- В. чешуйки плотно прилегают к телу, жабры ярко-красного цвета
- Г. анальное отверстие не припухлое
- Д. жабры красного цвета

при язвенной болезни запрещается употребление:

- Б. мяса щуки
- Г. молока
- А. мяса кролика
- В. крутых яиц
- Д. овощей

при заболеваниях кишечника разрешается использовать:

- Г. черный хлеб
- А. грибные отвары
- В. картофель

- Б. сдобное тесто
- Д. Капусту

синтез белков, жиров, углеводов осуществляется:

- Г. костях
- А. в кишечнике
- Б. в печени
- В. в почках
- Д. В крови

при заболеваниях печени не рекомендуется включать в рацион:

- А. мед
- Г. кислые соки
- Б. варенье
- В. сахар
- Д. Компоты

при развитии прекоматозного состояния при циррозе печени не следует исключать:

- А. белки
- В. углеводы
- Б. жиры
- Г. липиды
- Д. Триглицериды

при остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больному:

- В. мясо отварное
- Г. колбасу
- А. костный бульон
- Б. отвар шиповника
- Д. сардельки

фрукты, разрешаемые больным хроническим панкреатитом в стадии ремиссии:

- В. инжир
- Г. финики
- Б. виноград
- А. запеченные яблоки
- Д. Апельсины

диета для больных с острой сердечной патологией должна включать:

- А. жареные блюда
- Г. кисломолочные продукты
- Б. грубую и раздражающую пищу
- В. газированных напитков

Д. Д Жирные продукты

пищевой рацион при рациональном питании должен:

- А. покрывать нергозатраты и
- Б. иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость и
- Г. иметь высокие органолептические свойства и
- Д. Вызывать насыщение
- В. быть однообразным

порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях

- А. При поступлении больного в лечебно-профилактическое учреждение лечебное питание назначается дежурным врачом; и
- Б. Назначенная диета вносится в историю болезни; и
- В. Медицинская сестра диетическая пищеблока на основании сведений, полученных от всех отделений, составляет \"Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании\" в лечебно-профилактическом учреждении. и
- Г. На основании сведений собранных палатными медицинскими сестрами старшая медицинская сестра отделения составляет \"Порционник на питание больных\"; и
- Д. На основании \"Сводных сведений\" медицинская сестра диетическая при участии запроизводством (шеф-повара) и бухгалтера составляет под руководством врача-диетолога меню-раскладку на питание больных на следующий день. и
- Е. Е. \"Порционник на питание больных\" подписывается старшей сестрой, заведующим отделением и передается на пищеблок медицинской сестре диетической;

наибольшее содержание витаминов группы b в:

- А. в мясе животных и кур и
- В. Бобовых
- Б. рыбе
- Г. фрукты
- Д. овощи

усиленное расщепление белков в организме происходит при:

- Б. Ожирении
- А. Злокачественных новообразованиях
- В. ожоговой болезни и
- Г. инфекционных заболеваний и
- Д. Голодании

при язвенной болезни 12-перстной кишки пищу следует готовить:

- Г. запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания
- Д. Принимать в сыром виде
- Б. Жарить
- А. На пару и

В. тушить

нормы питания взрослого человека определяются в зависимости от:

- Д. Пожеланий самого человека
- А. Пищевых пристрастий
- Б. Характера труда и
- В. физиологического состояния организма
- Г. национальных традиций

продукты, являющиеся источником витамина е:

- В. оливковое масло
- А. Мясо
- Б. Овощи
- Г. сливочное масло
- Д. крупы

дефицит магния в рационе:

- В. не влияет на развитие артериальной гипертензии
- Г. способствует развитию артериальной гипотонии
- Б. препятствует развитию артериальной гипертензии
- А. способствует развитию артериальной гипертензии
- Д. Не встречается

больные сахарным диабетом должны получать большую часть углеводов:

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

суточные энерготраты включают виды расхода энергии:

- А. на основной обмен и
- Б. на специфически динамическое действие пищи и
- В. на физическую деятельность и
- Д. на умственную деятельность
- Г. на время сна

к факторам, разрушающим витамин с в пищевых продуктах при хранении и кулинарной обработке относятся:

- В. быстрая заморозка продукта
- А. варка с открытой крышкой и
- Б. закладка овощей в холодную воду и медленное нагревание и
- Г. наличие аскорбиназы в самом продукте и
- Д. закладка овощей в горячую воду

усиленное расщепление белков в организме происходит при:

- А. злокачественных новообразований и
- В. ожоговой болезни и
- Г. инфекционных заболеваний
- Б. Ожирении
- Д. лучевой болезни

установите соответствие препарата и его рекомендованной суточной дозы

- 1. 10 мг в сутки
- 2. 12 мг в сутки
- 3. 1-1, 2 г в сутки
- 4. 20 мг в сутки
- 5. 40 мг в сутки

А. Рекомендуемая суточная норма потребления цинка составляет:

Б. Рекомендуемая суточная норма потребления кальция составляет:

- 1А,5Б
- 2А,3Б
- 2Б,4А
- 1А,2Б

характеристика каждой диеты включает:

Условия приема пищи

Цель и показания к назначению и

Б.химический состав и энергетическую ценность и
продуктовый набор и кулинарную обработку и
перечень допускаемых и противопоказанных блюд

растительные жиры от общего количества потребляемых жиров составляют:

- В. 0.2
- Г. 0.3
- А. 0.1
- Б. 0.5
- Д. 0.4

при остром панкреатите в стадии затухания обострения, рекомендована диета:

- Б. щд
- А. овд
- В. вбд
- Г. нкд
- Д. одв

при хроническом гломерулонефрите у больного с нарушением азотовыделительной функции почек необходима диета:

- В. щд

- А. овд
- Г. нбд
- Б. вбд
- Д. одв

овощи полностью сохраняют свою пищевую ценность при тепловой обработке:

- Г. в сковороде
- Б. в котлах
- А. на пару
- В. в СВЧ-шкафах
- Д. на гриле

при запорах не рекомендуются продукты:

- В. замедляющие перистальтику кишечника
- А. индифферентные по отношению к перистальтики кишечника
- Б. усиливающие перистальтику кишечника
- Г. богатые белком
- Д. Богатые жирами

чеснок не разрешается использовать в терапии больных с заболеваниями кишечника из-за того, что в нем содержатся:

- В. витамины
- Г. липиды
- А. углеводы
- Б. эфирные масла
- Д. Аминокислоты

при заболеваниях кишечника можно использовать кефир:

- В. кислотность значения не имеет
- Г. с высокой жирностью
- А. с высокой кислотностью
- Б. с низкой кислотностью
- Д. С низкой жирностью

жировой гепатоз возникает:

- Г. при несбалансированном питании
- А. при злоупотреблении алкоголем
- В. при ожирении
- Б. при сахарном диабете
- Д. При курении

мясо является богатым источником витаминов группы:

- А. витаминов группы В
- Б. витамин С
- В. Витамин РР

- Г. витамин А
- Д. витамин Д

основой диеты кареля является

- В. мясо
- Г. рыба
- Б. овощи, фрукты
- А. молоко
- Д. Крупы

в диете больных атеросклерозом должны преобладать:

- В. животные белки
- Г. животные жиры
- А. легкоусвояемые углеводы
- Б. сложные углеводы растительной клетчатки
- Д. продуктов, богатых липотропными факторами

при хронической почечной недостаточности не ограничивается:

- А. поваренная соль
- В. углеводы
- Б. белки
- Г. алкоголь
- Д. Жиры

после закипания овощи следует варить:

- Г. при открытой крышке
- А. при бурном кипении
- Б. при слабом кипении
- В. при отсутствии кипения
- Д. не имеет значения

в первую неделю после развития острого инфаркта миокарда больному разрешается:

- Д. кофе
- Г. шоколад
- А. сухари из подсушенного хлеба и
- Б. супы на овощном отваре и
- В. творог протертый

при поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:

- А. шеф-повар
- Г. удостоверение качества и
- Д. накладная
- Б. чек для оплаты
- В. сертификат соответствия

при заболеваниях ссс больному рекомендуются:

- Б. блюда из мяса
- Г. блюда из молока и молочных продуктов
- А. бобовые
- В. блюда из рыбы и птицы
- Д. овощи и фрукты

цвета растительных продуктов содержащих в – каротин:

- А. желтые
- Б. зеленые
- В. Синие
- Г. красные
- Д. белые

за продукты питания, находящиеся на пищеблоке лпу, полную материальную ответственность несут:

- А. главный врач
- Г. кладовщик
- Б. врач – диетолог
- В. диетсестра
- Д. шеф – повар

контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют:

- Г. главный врач
- А. Врач-диетолог
- Б. Медсестра диетическая
- В. запроизводством (шеф-повар)
- Д. Дежурный врач

контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных рправил осуществляют:

- Г. главный врач
- Д. Главаня медсестра
- Б. Шеф-повар
- А. Врач-диетолог и
- В. медсестра диетическая

творожные блюда являются источником:

- Д. Хлорида калия
- В. углеводов
- А. Белка и
- Б. Молочного жира
- Г. хлорида натрия

функции медицинской сестры диетической при организации питания больных:

- Д. Контроль правильности составления и применения лечебных диет
- А. Составление порционников и
- Б. Снятие пробы и
- В. осуществление контроля качества продуктов и их закладке и
- Г. контроль доставки готовой пищи в отделения

при оксалатных камнях следует исключать из питания:

- А. шоколад и
- В. творог и
- Г. сыр
- Б. молоко
- Д. овощи

принцип лечения язвенной болезни основан на:

- Г. соблюдении ритмов приема пищи
- Д. Д . химической стимуляции слизистой гастродуоденальной области
- В. термическом щажении рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
- А. механическом щажении рецепторов и слизистой гастродуоденальной области и
- Б. химической стимуляции рецепторов гастродуоденальной области

дежурный врач перед выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой продукции:

- Б. Температуру блюд и
- В. органолептические свойства
- А. Фактический выход блюда
- Г. соответствие блюд диетам
- Д. Количество отходов

установите соответствие витамина и продукта, в котором он содержится

1. Оливковое масло
2. Мясо, печень
3. Шиповник

А. Продукты, являющиеся источником витамина Е:

Б. продукты, являющиеся источником витамина С:

- 1А,2Б
- 1А,3Б
- 1Б,3А
- 2А,1Б

уровень воды при варке овощей должен быть:

- В. на 1.0-1.5 см выше уровня овощей
- А. ниже овощей

- Б. покрывать овощи
- Г. не имеет значения
- Д. уровень воды значительно выше уровня закладки овощей

при рефлюкс-эзофагите предпочтительнее давать:

- А. грубую пищу
- Б. протертую пищу
- В. пищу можно не протирать
- Г. жаренную пищу
- Д. механическая обработка не имеет значения

ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:

- Г. постовая медицинская сестра
- А. буфетчица
- Б. лечащий врач
- В. старшая медицинская сестра отделения
- Д. заведующий отделением

диету больному при поступлении определяет:

- Б. заведующий приемным отделением
- А. дежурный врач
- В. старшая медицинская сестра
- Г. медицинская сестра диетическая
- Д. лечащий врач

витамин рр – это:

- В. рибофлавин
- Г. рутин
- Б. тиамин
- А. ниацин
- Д. пиридоксин

наиболее богаты солями кальция:

- Б. творог, сыр
- А. мясо, рыба
- В. макароны
- Г. манная крупа
- Д. Фасоль

больным с выраженной недостаточностью кровообращения предпочтительнее включать в рацион:

- А. мясо, рыбу, молоко
- Б. Колбасу
- В. рафинированные продукты
- Г. животные жиры

Д. Сыр

ведущая роль в развитии атеросклероза принадлежит нарушению:

- А. аутоиммунной системы
- Б. липидного обмена
- В. углеводного обмена
- Г. белкового обмена
- Д. Функций сердечно-сосудистой системы

больные сахарным диабетом должны получать пищу:

- Г. 2 раза в сутки
- А. 3 раза в сутки
- Б. 5-6 раз в сутки
- В. 4 раза в сутки
- Д. 8 раз в сутки

к продуктам, содержащим клетчатку, относятся:

- А. творог
- Б. овощи
- В. рыба
- Г. молоко
- Д. кисели

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

- Б. жиров
- Г. калорий
- А. белков
- В. углеводов
- Д. Витаминов

к пищевому продукту, содержащему много гистамина, относится:

- А. апельсин
- Г. рыба
- Б. шоколад
- В. хлеб
- Д. рис

овощи следует протирать после отваривания:

- Б. холодными
- А. горячими
- В. это не имеет значения
- Г. остуженными
- Д. сразу после отваривания

проверка готовой пищи на пищеблоке перед ее выдачей в отделения производится в следующем порядке:

- А. Путем отбора пробы оформленного блюда одной из применяемых диет. и
- Б. Результаты пробы пищи записываются дежурным врачом в журнале готовой пищи (форма N 6-лп). и
- В. Непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке. и
- Г. выдача готовых блюд на отделение и
- Д. раздача блюд в соответствии с порционником на отделении

принцип диетотерапии при заболеваниях ж.к.т:

- В. горячее питание
- А. дробное питание и
- Б. малый объем порций
- Г. холодное питание
- Д. не имеет значения

к продуктам, усиливающим перистальтику кишечника относятся:

- А. свекла и
- В. яблоки сырые и
- Д. Чернослив
- Б. черничный отвар
- Г. холодные блюда

к числу жирорастворимых витаминов принадлежат:

- Г. тиамин
- Д. пиридоксин
- В. Кобаламин
- А. Токоферолы и
- Б. витамин D2

демпинг-синдром не встречается:

- Д. как осложнение после операции на кишечнике
- Г. как осложнение после операции на желудке
- А. при хроническом гастрите и
- Б. при хроническом энтерите и
- В. при хроническом холецистите

в приказе минздрава россии "об утверждении норм лечебного питания» в измененный суточный набор продуктов включены:

- Д. Без изменений
- Б. соевый текстурат
- А. смесь белковая композитная сухая и
- В. витаминно-минеральные комплексы

Г. биологически-активные добавки

лактоза не обладает следующими способностями:

- Б. Расщепление в кишечнике с образованием галактозы и
- В. стимулирование всасывания кальция в кишечнике и
- Г. обеспечение благоприятной среды для роста бифидум-бактерий и
- Д. Способность вызывать диарею при избыточном потреблении
- А. Расщепление в кишечнике с образованием фруктозы

основные элементы лечения больного острым панкреатитом – это:

- Г. голод
- А. тепло
- Б. обильная еда
- В. движение
- Д. Частый прием пищи

разрешается давать больному хроническим панкреатитом хлебобулочные изделия в виде:

- А. хлеба белого свежего
- Б. сухарей из белого хлеба
- В. черного хлеба
- Г. батона
- Д. Печенья

Установите соответствие на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации")

1. Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое

2. Яичный порошок

3. Мед натуральный

4. Молоко коровье цельное сухое

5. Сок томатный натуральный

А. Яйца без скорлупы

Б. Масло подсолнечное

В. Молоко коровье пастеризованное, цельное

Г. Сахар-песок

Д. Помидоры (томаты) свежие

1Б,2А,3В,4Г,5Д

1В,2Г,3А,4Б,5Д

1А,2Б,3В,4Г,5Д

2А,1Б,4В,3Г,5Д

после резекции желудка по прошествии 3-6 мес. питание должно быть:
механически нещадящим

механически щадящим
химически стимулирующим
разрешено все

наиболее полноценными белками являются белки:

- В. белки сои
- Г. белки бобовых
- А. растительного происхождения
- Б. животного происхождения
- Д. Грибы

на вариант диеты с механическим и химическим щажением исключается:

- А. овсяная протертая каша
- Б. жареные блюда
- В. капуста
- Г. бульоны
- Д. творог

нельзя назначать больным хроническим панкреатитом в стадии ремиссии яблоки:

- В. сырые
- А. запеченные
- Б. в компоте
- Г. отварные
- Д. Моченые

в первые 1-3 дня после развития острого инфаркта миокарда больному рекомендуется:

- А. питание маленькими порциями, пища максимально щадящая
- Б. увеличение объема пищи за счет свободной жидкости
- В. диета с увеличением содержания белка
- Г. диета с увеличением содержания жиров
- Д. Увеличение объема жидкости

химическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона:

- А. Грубых продуктов и
- Б. жареных блюд и
- В. продуктов, усиливающих секрецию и
- Г. уменьшение общей массы пищевого рациона
- Д. Д кисломолочных продукто

к продуктам, не содержащим клетчатку относятся:

- А. творог и
- В. рыба и
- Г. молоко и

- Д. кисели
- Б. овощи

медицинская сестра диетическая осуществляет контроль за работой пищеблока:

- В. 1 раз в месяц
- Г. 1 раз в полгода
- Б. 1 раз в неделю
- А. ежедневно
- Д. 1 раз в квартал

к полиненасыщенным жирным кислотам относятся:

- А. пальмитиновая
- В. линолевая и линоленовая
- Б. лауриновая
- Г. олеиновая
- Д. Триглицериды

эмульгирование липидов в кишечнике идет при участии:

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

для приготовления вязкой каши на 1 кг крупы берут жидкости в объеме:

- Б. 3,2-3,7л
- А. 1,2-2,5л
- В. 4,2-5,7л
- Г. 5,7-6,8л
- Д. 0,5 - 1, 2 л.

для осветления прозрачного рыбного супа в бульон необходимо ввести:

- В. крупу
- Г. овощи
- Б. оттяжку из мелко нарубленных костей птицы
- А. яичный белок
- Д. Коренья

органолептическая оценка пищи начинается:

- А. с внешнего осмотра образцов пищи; и
- Б. затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее; и
- В. бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.); и
- Г. результаты органолептической оценки и доброкачественности готовой продукции записываются в Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный

журнал). и

Д. Д затем определяется вкус пищи; и

Е. Е. Если качество готовых блюд вызывает сомнения, то оформляется акт на ее возврат поставщику.

диета кареля наиболее эффективна для больных:

В. со снижением сократительной способности миокарда

Г. с ожирением

А. с нарушением сердечного ритма

Б. с задержкой жидкости в организме

Д. Со снижением фильтрации в почках

при мочекаменной болезни надо ограничить:

Б. жидкость

Г. липиды

А. белок

В. продукты, содержащие большое количество пуринов, щавелевой кислоты

Д. Жиры

расщепление крахмала происходит:

Д. В тонокй кишке

А. В желудке

Б. В тонкой и 12-перстной кишке и

Г. в ротовой полости

В. в толстой кишке

диетсестра ежедневно составляет:

А. Меню ежедневное и

Б. порционник и

Г. меню-раскладку и

Д. Ведомость на отпуск отделениям рационов питания

В. картотеку блюд

при фосфатных камнях должны быть ограничены:

А. сухофрукты

Б. молоко

В. крупы

Г. макароны

Д. фасоль

на ii рацион диеты при инфаркте миокарда запрещается:

Г. печеные яблоки

Б. слабый мясной бульон

А. виноградный сок

- В. овощные супы
- Д. Жареная рыба

пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:

- В. жареные блюда
- А. яичный белок
- Б. молоко
- Г. творог
- Д. овощи на пару

в диете больных с заболеваниями кишечника не используются продукты, содержащие в своем составе в повышенном количестве:

- А. холестерин
- Б. белки
- В. витамины
- Г. липиды
- Д. Углеводы

больным с алиментарным ожирением при отсутствии выраженных осложнений назначается диета:

- Б. вбд
- Г. щд
- А. овд
- В. нкд
- Д. одв

количество углеводов не ограничивается:

- Г. при заболеваниях печени
- А. при ожирении
- Б. при аллергических проявлениях
- В. при сахарном диабете
- Д. при заболеваниях почек

при гипомоторной дискинезии желчного пузыря не рекомендуются продукты:

- А. растительного масла
- В. крепких бульонов
- Б. сливочного масла
- Г. молочные
- Д. Кисломолочные

содержится мало липотропного фактора:

- Б. в нежирной рыбе
- В. в овсяной крупе
- А. в твороге
- Г. в яблоках

Д. В геркулесе

овощи, разрешенные больным хроническим панкреатитом в стадии ремиссии:

Г. морковь

А. белокочанная капуста

Б. лук

В. редис

Д. чеснок

номенклатура постоянно действующих диет и режим питания в каждом лпу утверждается:

Г. диетврачом

Б. приказом главного врача учреждения

А. на Совете по лечебному питанию

В. никем не утверждается

Д. На совещании заведующих отделением

сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании составляет:

Г. медицинская сестра диетическая

А. заведующий отделением

Б. старшая медицинская сестра отделения

В. главный врач

Д. Дежурный врач

общее руководство диетпитанием в лпу осуществляет :

Г. врач-диетолог

Б. заместитель главного врача по АХЧ ЛПУ

А. главный врач ЛПУ

В. медицинская сестра диетическая

Д. Зам главного врача по лечебной работе

искусственное питание больных через гастростому применяется в случаях:

А. Травмы челюстей

Б. После операции на пищевод и

В. отказ от еды при психических заболеваниях и

Г. неоперабельные опухоли пищевода и

Д. Расстройства глотания

к продуктам, не содержащим холестерин, относятся:

А. животный жир

Б. растительный жир

В. почки

Г. печень

Д. сердце

суточный рацион клетчатки у больного сахарным диабетом:

- Г. 20-25 г
- А. 5-8 г
- Б. 8-10 г
- В. 10-15 г
- Д. Более 30

к принципам рационального питания относятся:

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

Больным с выраженной недостаточностью кровообращения не рекомендовано включать в рацион:

- А. мясо, рыбу, молоко
- Колбасу и
- В. рафинированные продукты и
- Г. животные жиры и
- Д. Сыр

картотеку блюд утверждает:

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

больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:

- Г. маргарин
- А. бараний жир
- В. сливочное масло
- Б. свиной жир
- Д. спред

при хроническом энтерите или колите молоко:

- А. дается в свободном виде
- Б. не рекомендуется
- В. используется в зависимости от индивидуальной переносимости
- Г. рекомендуется
- Д. Используется по желанию пациента

«главной биохимической лабораторией» организма называют:

- Б. печень
- А. почки
- В. легкие
- Г. кишечник
- Д. Желудок

дефицит витамина К может возникать при:

- А. длительной антибиотикотерапии
- Б. терапии антикоагулянтами
- В. избытке жира в рационе
- Г. нарушении желчевыделения
- Д. лечении кортикостероидами

ii рацион диеты при инфаркте миокарда назначается на срок:

- В. 3 недели
- Г. 1 месяц
- А. 1 неделя
- Б. 2 недели
- Д. 2 месяца

суточная потребность в магнии для взрослого человека составляет:

- Г. 900 мг
- Б. 600 мг
- А. 400 мг
- В. 800 мг
- Д. 100 мг

продукты моря понижают свертывающие свойства крови благодаря наличию в них большого количества:

- Г. марганца
- А. витаминов группы В
- Б. йода
- В. цинка
- Д. Селена

при склонности к кетозу в рационе больных сахарным диабетом уменьшают количество:

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

i рацион диеты при инфаркте миокарда включает следующее количество жира:

- В. 80 г
- Г. 90г
- Б. 60г
- А. 30г
- Д. 120

больному хроническим панкреатитом можно использовать в питании следующие жиры:

- В. свиной жир
- А. сливочное масло и
- Б. растительное масло и
- Г. сливки
- Д. говяжий жир

подагра обусловлена нарушением обмена:

- В. белков
- А. жиров
- Б. углеводов
- Г. витаминов
- Д. Минералов

к факторам, способствующим сохранению аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах относятся:

- Г. медленное прогревание
- Д. быстрое прогревание
- В. предварительное замачивание овощей
- А. бланширование (разрушение ферментов путем кратковременного термического воздействия) и
- Б. ограничение доступа кислорода и кислая среда

пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:

- А. яичный белок
- В. жареные блюда и
- Д. приправы
- Б. молоко
- Г. творог

при заболеваниях печени допускается включение в рацион:

- А. мед и
- Б. варенье и
- Д. Компоты
- В. сахар
- Г. кислые соки

сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока

получает из:

- Г. дежурного врача
- Д. Д главного врача
- В. начмеда
- А. Приемного покоя и
- Б. Отдела статистики

Установите соответствие название его технологическому процессу

1. нагревание продукта перед его тепловой обработкой
2. кратковременное обжаривание продукта до полуготовности в небольшом количестве жира с добавлением пряностей и приправ
3. кратковременная варка (1-5 мин) или ошпаривание паром с последующим ополаскиванием холодной водой

А. Пассерование – это:

Б. Бланширование - это:

- 1А,2Б
- 1А,3Б
- 2А,3Б
- 1Б,2А

при диарее нельзя назначать:

- В. индифферентные по отношению к перистальтике кишечника
- Г. продукты, содержащие грубые пищевые волокна
- А. продукты, замедляющие перистальтику кишечника
- Б. продукты, ускоряющие перистальтику кишечника
- Д. Продукты, богатые ликопином

к продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:

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

слизистый суп рекомендуется на диету:

- Г. нкд
- А. овд
- В. щд
- Б. вбд
- Д. одв

в диетотерапии больных в первые 3 месяца после операции на желудке нельзя осуществлять:

- В. химическое щажение
- Г. термическое щажение

- А. механическое щажение
- Б. химическую стимуляцию и
- Д. механическую стимуляцию

кальций плохо усваивается из:

- В. растительных продуктов и
- Д. Яиц
- А. Из сыра
- Б. ю из творога
- Г. молочно-кислых продуктов

врач диетолог составляет по основным диетам:

- А. Плановое меню на неделю и
- Г. рекомендации по питанию
- Б. Порционник
- В. меню-раскладку
- Д. Заявку на продукты

в регуляции уровня сахара в крови участвуют:

- В. паратиреоидный гормон
- Д. тиреотропный гормон
- А. адреналин
- Б. инсулин и
- Г. глюкагон

симптомами пеллагры являются:

- Д. параличи
- Б. Б парезы
- А. дерматит и
- В. Диарея и
- Г. Деменция

функции врача-диетолога при организации питания больных:

- А. Составление порционников
- Б. Контроль меню-раскладки и
- В. снятие пробы и
- Г. консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет и
- Д. Контроль правильности составления и применения лечебных диет

при хроническом гастрите с секреторной недостаточностью не следует использовать:

- А. Масло
- Б. Молоко
- В. кефир
- Г. мясо отварное куском

Д. Отварная рыба куском

способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:

Д. Вяление

Б. Маринование

А. Варка и

В. запекание

Г. жарение

контроль качества приготовления диетических блюд и химического состава осуществляют:

А. Врач-диетолог и

Б. шеф-повар

В. начмед

Г. диетсестра

Д. Главный врач

при сгорании 1 г пищевых жиров выделяется:

Г. 9 ккал

А. 4 ккал

Б. 6 ккал

В. 8 ккал

Д. 12 ккал

магниевая диета состоит:

Б. из 2 рационов

А. из 1 рациона

В. из 3 рационов

Г. из 4 рационов

Д. Из 5 рационов

диетические рекомендации для больных II б типа гиперлипидемии сводятся к ограничению следующих ингредиентов:

Б. растительных масел

Г. животных жиров

А. простых углеводов

В. продуктов, богатых холестерином

Д. Растительных жиров

для нормализации липидного обмена в диете больных атеросклерозом необходимо увеличить содержание:

А. животного жира

В. продуктов, богатых липотропными факторами

Б. легкоусвояемых углеводов

Г. животных белков

Д. сложные углеводы растительной клетчатки

макаронные изделия варят:

В. в горячей воде

А. в холодной воде

Г. в горячей подсоленной воде

Б. в холодной подсоленной воде

Д. в холодной воде с добавлением сливочного масла

пути превращения аминокислот в тканях:

Д. синтез витамина С

В. синтез витаминов А и Е

А. синтез белка и

Б. окислительный распад и

Г. глюконеогенез

рациональное питание включает определенные требования к:

А. Пищевому рациону и

Б. режиму питания

В. условиям приема пищи

Г. диетотерапии

Д. Сопутствующим заболеваниям

продукты богатые пуринами:

Г. отварное мясо и

Д. крепкий мясной бульон

А. овощи

Б. фрукты

В. крупы

предварительную проверку качества продуктов питания производят при их приемке на складе:

А. Врач-диетолог

Б. Медсестра диетическая

В. заведующий складом

Г. шеф-повар

Д. Главный врач

выраженным желчегонным действием обладает:

Г. растительное масло

А. мясо

Б. сахар

В. сливочное масло

Д. творог

строго вегетарианский рацион вызывает в организме дефицит:

- Б. Растительного белка
- А. Животного белка и
- В. Животного жира
- Г. растительного жира
- Д. не имеет значения

к веществам, угнетающим внешнюю секрецию поджелудочной железы, относятся:

- Б. жиры
- А. экстрактивные вещества
- В. молоко
- Г. специи
- Д. творог

Химическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона:

- Д. кисломолочных продуктов.
- А. Грубых продуктов и
- Б. жареных блюд и
- В. продуктов, усиливающих секрецию и
- Г. уменьшение общей массы пищевого рациона

снижение потребности белка в рационе необходимо только при:

- Г. хронических гепатитах
- А. сахарном диабете
- Б. хронической почечной недостаточности
- В. ожоговой болезни
- Д. ожирении

iii рацион диеты при инфаркте миокарда включает следующее количество белка:

- А. 80-90 г
- Б. 100 г
- В. 120 г
- Г. 150 г
- Д. Более 180

к продуктам, наиболее богатым калием, относятся:

- А. фасоль
- Б. огурцы
- В. клюква
- Г. арбуз
- Д. кабачок

при обострении рефлюкс-эзофагита больному необходимо давать:

- В. этот фактор не имеет значения

- Г. пищу богатую клетчаткой
- Б. пищу не в протертом виде
- А. пищу в протертом виде
- Д. пищу, богатую белком

больной с целиакией должен исключить из рациона:

- В. овес
- А. рис
- Б. кукурузу
- Г. бобовые
- Д. гречку

к продуктам, не содержащим липотропных факторов, относятся:

- А. А .соевая мука
- Г. яблоки
- Б. овсяная крупа
- В. творог
- Д. Капуста

больным с выраженной недостаточностью кровообращения не рекомендовано включать в рацион:

- Б. Колбасу и
- В. рафинированные продукты и
- Г. животные жиры и
- Д. Сыр
- А. мясо, рыбу, молоко

основные документы организации лечебного питания в лпу:

- Г. истории болезни пациентов
- А. Семдневное сводное меню и
- Б. Картотека блюд и
- В. сведения о наличии больных, состоящих на питании и
- Д. Ведомость на выдачу продуктов

получают продукты на пищеблок со склада по документу:

- Б. меню-требованию
- Г. раздаточной ведомости
- А. меню-раскладке
- В. требованию на выдачу продуктов со склада
- Д. Порционнике

Установите соответствие витамина его фармакологическому названию

1. биотин
2. тиамин
3. кобаламин

- 4. ретинол
- 5. пиридоксин
- А. ВИТАМИН В1
- Б. ВИТАМИН В12

- 1Б,2А
- 4А,3Б
- 1А,5Б
- 2А,3Б

энергетическая ценность ii рациона диеты при при инфаркте миокарда составляет:

- А. 900-1000 ккал
- В. 1600-1800 ккал
- Б. 1200-1300 ккал
- Г. 2000-2300 ккал
- Д. Более 2400 ккал

опасность развития тяжелых атеросклеротических поражений возрастает с изменением в крови:

- В. фосфолипидов
- Г. витаминов
- Б. триглицеридов
- А. холестерина
- Д. Минералов

характеристика каждой диеты включает:

- Д. Условия приема пищи
- А. Цель и показания к назначению и
- Б. химический состав и энергетическую ценность и
- В. продуктовый набор и кулинарную обработку и
- Г. перечень допускаемых и противопоказанных блюд

витамин р, это:

- А. биофлавоноиды и полифенолы
- Б. пантотеновая кислота
- В. фолиевая кислота
- Г. тиамин, рибофлавин
- Д. пиридоксин

больному хроническим гастритом в стадии стойкой ремиссии следует назначать диету:

- Г. вбд
- Б. нкд
- А. овд
- В. нбд
- Д. одв

Установите соответствие требований к хранению сырья, пищевых продуктов:

1. в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках
 2. подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения
 3. на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика
 4. в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля
- А. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины**
Б. Субпродукты хранят
В. Птицу мороженую или охлажденную хранят
Г. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят

1Г,2Д,3Б,4Д,5В

1Б,2Г,3А,4В,5Д

2А,1Б,4В,3Г,5Д

1А,2Б,3Г,4В,5Д

форма по приказу № 330 «дополнительное требование на выписку питания», это:

Г. 434-МЕХ

Б. 23-МЗ

А. 22-МЗ

В. 44-МЗ

Д. 98-МЗ

дефицит витамина а вызывает:

В. остеопороз костной ткани

А. Нарушение сумеречного зрения и

Б. Сухость кожи

Г. гипотонию мышц

Д. Судороги

Установите соответствие

Нормы потребления белка стандартных диет, применяемых в ЛПУ диетам номерной системы по Приказу МЗ РФ от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ"

1. 20 – 60 г

2. 85 - 90 г

3. 70 – 80 г

4. 110 – 120 г

А. Основной вариант стандартной диеты

Б. Вариант диеты с пониженным количеством белка

В. Вариант диеты с повышенным количеством белка

Г. Вариант диеты с пониженной калорийностью

1А,2Б,3В,4Г

1Б,2В,3Г,4А

1А,2Б,3В,4Г

1Г,2Б,3В,4А

К продуктам, не содержащим клетчатку относятся:

- А. творог и
- В. рыба и
- Г. молоко и
- Д. кисели
- Б. овощи

овощи и фрукты содержат мало:

- А. белков
- Б. углеводов
- В. витаминов
- Г. микроэлементов
- Д. клетчатки

больной по диете оvd должен получать в день углеводов:

- А. 350-400 г
- В. 300-330 г
- Б. 200-300 г
- Г. 150-250 г
- Д. более 400

больному хроническим панкреатитом сливочное масло можно использовать:

- Б. в блюде
- А. в свободном виде
- В. в любом виде
- Г. порционно
- Д. Топленным

в диете больных атеросклерозом животные жиры должны быть:

- А. исключены
- Б. ограничены
- В. представлены в значительно меньшем количестве, чем растительные
- Г. увеличены
- Д. Не имеет значения

ожирение чаще развивается при преобладании в рационе:

- В. витаминов
- Г. микроэлементов
- А. белков
- Б. простых углеводов
- Д. Жиров

при ожирении пищу нельзя:

- Г. запекать
- А. готовить на пару
- Б. жарить
- В. тушить
- Д. варить

в обязанности шеф -повара входит:

- Б. составление карточек-раскладок
- Г. получение продуктов на складе
- А. составление порционника
- В. приготовление пищи по составленным документам
- Д. ведение документации на складе

больному хроническим энтеритом или хроническим колитом запрещается:

- А. бараний жир и
- Б. свиной жир и
- Г. маргарин и
- Д. спред
- В. сливочное масло

при хроническом гастрите в не следует использовать в натуральном виде:

- В. кефир
- Г. творог
- А. масло
- Б. молоко
- Д. ряженку

при остром холецистите в первые 2 дня назначают:

- В. мясные бульоны
- А. кислые фрукты
- Г. минеральные воды
- Б. отварные яйца
- Д. Крепкий чай

Первичная медико-санитарная помощь по профилю «диетология», не требующая ее оказания в стационарных условиях и осуществляемая работником со средним медицинским образованием, предусматривает мероприятия:

- по профилактике и
- По диагностике и медицинской реабилитации и
- лечению алиментарно-зависимых заболеваний и состояний и
- формированию здорового образа жизни населения
- по специализированной медицинской помощи

больные с заболеваниями печени и желчного пузыря должны получать пищу:

- Б. 3-4 раза в сутки

- А. 5-6 раз в сутки
- В. 1-2 раза в день
- Г. 2-4 раза в день
- Д. Кратность не важна

в рацион диеты при инфаркте миокарда включает следующее количество белка:

- Г. 90-100 г
- Б. 70-80 г
- А. 50 г
- В. 80-90 г
- Д. Более 100

в рацион больных атеросклерозом продукты, богатые клетчаткой, рекомендуется:

- В. исключить
- Г. уменьшить
- Б. ограничить
- А. увеличить
- Д. Не имеет значения

в диетотерапии кардиологических больных основное внимание уделяется следующим ингредиентам пищи:

- Д. железо
- В. Калории
- А. натрий и
- Б. жир и
- Г. Витамины

при хроническом токсическом гепатите в рационе следует увеличить в первую очередь:

- Г. простые углеводы
- А. белки
- Б. жиры
- В. неперевариваемые сложные углеводы
- Д. Жиры животного происхождения

при язвенной болезни запрещается употребление

- Б. Крутых яиц
- А. Алкоголя
- В. мяса щуки
- Г. мяса кролика
- Д. Манной каши

картотеку блюд утверждает:

- А. Врач-диетолог
- Б. Заведующий производством

- В. заведующий складом
- Г. главный врач
- Д. Главный бухгалтер

к числу витаминов группы е относятся:

- Б. холекальциферол
- А. α-токоферол
- В. холестерол
- Г. криптаксантин
- Д. ретинол

Кальций плохо усваивается из:

- растительных продуктов и
- Яиц
- Из сыра
- из творога
- молочно-кислых продуктов

в обязанности санитарок-буфетчиц входит:

- Г. приготовление супов
- А. кормление пациентов через зонд
- Б. разогрев остывших блюд и
- В. приготовление несложных блюд (чай, кофе) и
- Д. раздача блюд в соответствии с порционником на отделении

в питании больных хроническим панкреатитом масло сливочное можно ввести:

- А. на бутерброде
- Б. в готовые блюда
- В. использовать для обжаривания блюд
- Г. порционно
- Д. В топленном виде