

Тесты с вопросами по специальности «Диетология» для аттестации 2 категория

Купить базу с ответами можно здесь:

→ medik-otvet.ru/product/dieto/ ←

Полезные ссылки

1) Тесты «Диетология» для аккредитации и других экзаменов (3300 вопросов)

→ medik-otvet.ru/product/terapiya/

2) Тесты для аккредитации «Гастроэнтерология» (4000 вопросов)

→ medik-otvet.ru/product/gastroenterologiya/

3) Гастроэнтерология — тесты с ответами для аттестации

→ medik-otvet.ru/product/gastro/

Обратите внимание: вопросы могут перемещаться между категориями и повторяться в разных разделах. Для полноценной подготовки рекомендуем изучить все категории.

Быстрый поиск: нажмите **Ctrl** + **F** и введите несколько первых слов вопроса подряд. Не копируйте вопрос целиком — переносы строк, лишние пробелы или скрытые символы могут помешать поиску. Если вопрос не находится, попробуйте ввести часть варианта ответа, а затем сравните найденный вопрос с исходным.

2 категория

[Вернуться в начало](#)

Причинами гипергликемии являются все перечисленное, кроме:

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

Наиболее предпочтительным разгрузочным днем для больных с артериальной гипертонией является:

- А. мясной;
- Б. рыбный;
- В. калиевый;
- Г. сметанный;
- Д. овощной.

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

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

Биорегуляторная функция пищи связана с

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

Овощи и фрукты содержат низкое количество:

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

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

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

Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:

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

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

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

При пневмонии количество поваренной соли:

- А. следует ограничить;
- Б. ограничивать не следует;
- В. полностью исключить;
- Г. составляет физиологическую норму;
- Д. не имеет значения.

Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:

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

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

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

К принципам здорового питания относится все, кроме

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

Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют:

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

Диету больному при поступлении определяет:

- А. лечащий врач
- Б. дежурный врач
- В. зав. приемным отделением
- Г. главный врач
- Д. верно А, В

Плохо усваивается белок яиц:

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

Первичная обработка круп обязательно включает все следующие операции, кроме:

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

Функциональные нарушения ЖКТ подразумевают:

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

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

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

Положительный азотистый баланс имеет место во всех перечисленных случаях, кроме

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

Для приготовления слизистого отвара сваренную крупу:

- А. процеживают через сито;
- Б. протирают зерна;
- В. процеживают через сито, не протирая зерна;
- Г. верно А, Б;
- Д. любой способ правильный.

Наибольшее количество экстрактивных веществ содержит:

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

Основной документ организации лечебного питания в медицинской организации:

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

Основными целями диетотерапии при дислипидемии являются все нижеперечисленные, кроме:

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

Медленному всасыванию глюкозы из крови способствуют:

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

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

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

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

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

К продуктам, способствующим отравлению ботулотоксином, относятся:

- 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;
- Д. все перечисленное.

К простым сахарам относятся все, кроме:

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

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

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

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.

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

При оксалатных камнях следует исключить из питания:

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

Основной обмен это

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

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

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

При фосфатных камнях должны быть ограничены:

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

Микронутриенты выполняют все функции, кроме

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

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

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

Контролирует работу пищеблока:

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

При экземах применяются все перечисленные диеты, кроме:

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

Основой противоязвенной диеты является:

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

Больным с выраженной недостаточностью кровообращения предпочтительнее включать в рацион:

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

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

Макаронные изделия варят в:

- А. холодной воде;
- Б. холодной подсоленной воде;
- В. горячей воде;
- Г. горячей подсоленной воде;
- Д. верно А, Б.

Выраженным желчегонным действием обладает:

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

Рыба размораживается:

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

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

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

Эмульгирование липидов в кишечнике идет при участии

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

Больные сахарным диабетом должны получать большую часть углеводов:

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

Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы

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

Особенностями кулинарной обработки продуктов основной хирургической диеты являются:

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

При поносах используют:

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

Бланширование – это:

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

При наличии пищевой аллергии у ребенка используются следующие смеси:

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

Замедляют эвакуацию пищи из желудка

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

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

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

При приготовлении отвара шиповника следует:

- А. после закипания прекратить дальнейшую термическую обработку;
- Б. после закипания выдержать на маленьком огне 10 мин;
- В. после закипания выдержать на маленьком огне 30 мин.;
- Г. после закипания выдержать на маленьком огне 45 мин.;
- Д. не доводить до кипения и настоять.

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.

Все ниже перечисленные утверждения верны, кроме:

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

Для осветления прозрачного мясного супа в него необходимо ввести:

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

Важнейшими пищевыми источниками калия служат все перечисленные продукты, кроме

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

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

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

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.

Наибольшей сладостью среди сахаров обладает

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

Хроническая недостаточность белков в питании ведет ко всему, кроме:

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

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

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

Суточные энерготраты включают в себя все, кроме

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

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

- А. 25 персентилей;
- Б. 30 персентилей;
- В. 85 персентилей;
- Г. 95 персентилей;
- Д. 98 персентилей.

За ведение бракеражного журнала несет ответственность:

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

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

- А. шиповника;
- Б. черной смородины;
- В. цитрусовых;
- Г. картофеля;
- Д. яиц.

К непищевым факторам, способствующим канцерогенезу, относятся:

- 1) канцерогенные нитрозамины;**
- 2) диксины;**
- 3) полициклические углеводы;**
- 4) соли тяжелых металлов;**
- 5) микотоксины.**

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

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.

Бульон следует готовить:

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

Под липогенезом понимают процессы

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

Какие пищевые продукты предпочтительнее использовать в питании кормящих матерей:

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

Пищевая аллергия чаще развивается к:

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

Важнейшими пищевыми источниками полиненасыщенных жирных кислот служат все перечисленные, кроме

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

Какой прирост массы тела за весь период беременности считается оптимальным:

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

Суфле – это:

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

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

К макронутриентам не относятся

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

Эффекты растворимых пищевых волокон включают в себя:

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

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

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

Важными методами диагностики в диетологии являются все, кроме

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

Основной обмен следует изучать при всех перечисленных условиях, кроме

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

Основой диетотерапии гипертонической болезни является:

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

Продукт, наиболее богатый калием:

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

Основными принципами питания при сердечно-сосудистых заболеваниях являются:

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

К продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:

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

Кормящая женщина должна употреблять в сутки свободной жидкости до:

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

Из рациона больных гипертонической болезнью следует исключить продукты, богатые:

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

Усиленное расщепление белков в организме не происходит при:

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

К особенностям жирового обмена у детей относится все, кроме

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

Сбалансированный рацион пищи обеспечивает все, кроме

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

Росту болезней печени способствуют все следующие причины, кроме:

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

При гестозе в рационе беременной, прежде всего, ограничивают:

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

Биологическая ценность белка определяется всем перечисленным, кроме

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

Низкий гликемический индекс имеют:

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

Отрицательный азотистый баланс имеет место во всех перечисленных случаях, кроме

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

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

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

Наименьшее количество лизина обнаруживается в продуктах:

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

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

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

Оценка нутритивного статуса предполагает все, кроме

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

Биохимическими маркерами метаболического статуса являются все, кроме

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

Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:

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

При язвенной болезни, осложненной гастродуоденальным кровотечением, необходимо:

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

При сердечно-сосудистых заболеваниях могут использоваться все нижеперечисленные специализированные пищевые продукты для диетического (лечебного и профилактического) питания, кроме:

- 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;
- Г. диетические продукты пониженной калорийности.

Картотеку блюд утверждает:

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

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»:

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

Чаще вызывают аллергическую реакцию следующие продукты:

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

Не является методом определения основного обмена

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

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

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

При ожирении нарушаются:

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

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

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

Чаще всего явления демпинг-синдрома возникают при употреблении:

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

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

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

Мясо является богатым источником витаминов:

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

К подсластителям относятся все перечисленные, кроме:

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

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

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

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

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

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.

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.

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

Не является методом оценки состава тела

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

Оценка состава тела методом биоимпедансометрии позволяет определить все, кроме

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

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

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

Основной обмен во время беременности:

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

На пищеблоке меню-раскладку составляет:

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

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

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

К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:

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

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

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

Коэффициент физической активности - это

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

При уратных камнях из питания надо исключить:

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

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

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

Пластическая функция в большей степени присуща

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

Рациональное построение белкового питания должно предусматривать

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

Диету больному после установления клинического диагноза назначает:

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

Требование на выдачу продуктов со склада оформляется, исходя из:

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

С ожирением связан риск возникновения:

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

Наиболее разрушительному воздействию подвергается жир при:

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

Полисахаридами являются:

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

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

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

Лактоза обладает всеми перечисленными способностями, кроме

- А. расщепления в кишечнике с образованием галактозы
- Б. расщепления в кишечнике с образованием фруктозы
- 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

Источниками пищевых волокон являются:

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

К методам оценки фактического питания относится все, кроме

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

К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся:

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

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

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

Оценка пищевого статуса учитывает все, кроме

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

Роль пищевых белков включает все перечисленные функции, кроме

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

Тушение – это:

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

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

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

При окислении 1 г белка в норме освобождается энергия, равная

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

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.

Основная часть кальция в кишечнике всасывается

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

Хроническая недостаточность белков в питании ведет ко всему, кроме

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

Какое утверждение относительно питания при гестозе неверно:

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

Очистку корне- и клубнеплодов на пищеблоке осуществляют:

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

Признаки пищевых отравлений включают в себя все перечисленные, кроме:

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

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

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

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

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

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.

Лучшим способом тепловой обработки овощей является:

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

Допустимый интервал между получением грудного вскармливания и оперативным вмешательством при пороке сердца у ребенка составляет (в часах)

- А. 2
- Б. 1
- В. 3
- Г. 4

Детям с муковисцидозом фруктовое пюре вводится в рацион в возрасте (в месяцах)

- А. 7
- Б. 5
- В. 6
- Г. 4

Наиболее точным методом определения показателей основного обмена является

- А. Биоимпедансометрия
- Б. Прямая калориметрия
- В. Расчет по уравнению Харриса-Бенедикта
- Г. Непрямая калориметрия

Тактика диетотерапии при метаболическом синдроме у ребенка определяется

- А. Степенью выраженности основного заболевания в рамках метаболического синдрома
- Б. Течением артериальной гипертензии
- В. Нарушенной толерантностью к глюкозе
- Г. Течением сахарного диабета 2 типа

При нарушении всасывания жиров развивается дефицит

- А. Витамина С
- Б. Витамина D
- В. Фолиевой кислота
- Г. Пантотеновой кислоты

На пищевую ценность овощей продолжительность варки

- А. Оказывает несущественное влияние
- Б. Влияния не оказывает
- В. Оказывает существенное влияние
- Г. Не доказано влияние длительности варки на пищевую ценность овощей

Калиевая диета назначается на

- А. 3-5 Дней
- Б. 2 Недели
- В. 3-4 Недели
- Г. 1,5 Месяца

Значение индекса массы тела взрослого человека менее 15,5 свидетельствует о

- А. Нормальной массе тела
- Б. Ожирении
- В. Тяжелой степени гипотрофии
- Г. Избыточной массе тела

По приказу минздравсоцразвития №45н при контакте с неорганическими соединениями цветных металлов дополнительно к молоку выдается

- А. 100 Мг витамина С
- Б. 10 Г пектина
- В. 80 Мг витамина С
- Г. 2 Г пектина

Щадящий вариант диеты при пищевых отравлениях предусматривает содержание жира в количестве (грамма)

- А. 55-65
- Б. 90-100
- В. 70-80
- Г. 40-50

Максимальная адаптация ЖКТ после операции на кишечнике в среднем происходит через (в годах)

- А. 2
- Б. 1
- В. 1,5
- Г. 0,5

Для детей старше 3 лет суточная доза водорастворимых витаминов, в составе бад к пище, не должна превышать (в процентах)

- А. 200
- Б. 100
- В. 20
- Г. 50

Особенностью диетотерапии при митохондриальной патологии является уменьшение в рационе содержания

- А. Легкоусвояемых углеводов
- Б. Жиров
- В. Белка
- Г. Микроэлементов

Показатель окружности талии у женщин, свидетельствующий о повышенном риске развития сопутствующих заболеваний, составляет (в см)

- А. 65-70
- Б. 75-80
- В. 80-85
- Г. 88 и более

Омега-6 полиненасыщенной жирной кислотой, входящей в состав бад к пище для коррекции липидного обмена, является _____ кислота

- А. Альфа-линоленовая
- Б. Эйкозапентаеновая
- В. Эйкозодиеновая
- Г. Докозагексаеновая

Контролирует раздачу пищи в соответствии с назначенными диетами

- А. Старшая медицинская сестра отделения
- Б. Дежурная медицинская сестра
- В. Медсестра диетическая
- Г. Сестра-хозяйка

Продуктом с высоким содержанием добавленного сахара является

- А. Арбуз
- Б. Варенье
- В. Хурма
- Г. Виноград

При амилоидозе тонкого кишечника количество белка в рационе больного уменьшается до (в граммах/сутки)

- А. 60-80
- Б. 20-30
- В. 50-60
- Г. 40-50

Повышенное потребление жиров приводит к

- А. Повышению секреции в желудке
- Б. Угнетению двигательной активности желудка
- В. Усилению двигательной активности желудка
- Г. Раздражению слизистой желудка

У детей с недостаточностью питания мясное пюре вводится в рацион в возрасте (в месяцах)

- А. 5,5-6
- Б. 4-5
- В. 7,5-8
- Г. 6,5-7

Снижению аппетита у детей с ожирением способствует

- А. Исключение из блюд приправ и пряностей
- Б. Увеличение объема порции
- В. Ограничение приема пищи на ночь
- Г. Резкое ограничение жира

Основной обмен организма включает

- А. Уровень энерготрат, необходимых для осуществления жизненно важных функций организма в течение суток
- Б. Наибольший уровень энерготрат, необходимых для поддержания основных физиологических функций организма, включая биосинтезы макромолекул, дыхание, сердечную деятельность, сохранение температуры тела и т.д.
- В. Уровень энерготрат, необходимый для активной деятельности организма работающего человека
- Г. Наименьший уровень энерготрат, необходимых для поддержания основных физиологических функций организма, включая биосинтезы макромолекул, дыхание, сердечную деятельность, сохранение температуры тела и т.д.

Должностные обязанности врача-диетолога регламентируются

- А. Решением совета по питанию
- Б. Решением трудового коллектива
- В. Приказом МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного и лечебно-профилактического питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»
- Г. Приказом главного врача

При функциональных срыгиваниях первым прикормом у детей является

- А. Овощное пюре
- Б. Молочная каша
- В. Фруктовое пюре
- Г. Безмолочная каша

В рационе ребенка соотношение количества ненасыщенных и насыщенных жирных кислот должно составлять

- А. 1:1
- Б. 1:3
- В. 2:1
- Г. 1:2

Согласно техническому регламенту таможенного союза тр тс 029/2012 требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, эмульгатор является пищевой добавкой, предназначенной для

- А. Повышения вязкости пищевой продукции
- Б. Создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте
- В. Обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов
- Г. Замедления процесса окисления и увеличения сроков годности пищевой продукции (пищевого сырья)

Увеличение количества пищевых волокон в рационе ребенка с сахарным диабетом связано с

- А. Уменьшением всасывания и более быстрым выведением из организма моносахаридов и холестерина
- Б. Изменением моторной функции кишечника
- В. Сокогонным эффектом
- Г. Стимуляцией ферментативной активности

К лучшим источникам кальция при остеопорозе по содержанию и полноте усвоения относят

- А. Овощи и фрукты
- Б. Мясо птицы
- В. Молоко и молочные продукты
- Г. Рыбу

У больных с гликогеновой болезнью из рациона исключается

- А. Фруктоза
- Б. Крахмал
- В. Пищевой сахар
- Г. Глюкоза

Кислотность мочи повышается при употреблении

- А. Кислых соков и минеральных вод (Нарзан, Смирновская)
- Б. Огородной зелени (салат, зеленый лук, укроп, петрушка)
- В. Молочных продуктов
- Г. Яиц

Овощи и фрукты характеризуются

- А. Умеренным содержанием белка, состав которого имеет высокую биологическую ценность
- Б. Высоким содержанием белка, состав которого имеет низкую биологическую ценность
- В. Умеренным содержанием белка, состав которого имеет низкую биологическую ценность
- Г. Низким содержанием белка, состав которого имеет невысокую биологическую ценность

При остеопорозе дополнительное введение кальция и витамина d необходимо пациентам, находящимся на _____ диете

- А. Щадящей
- Б. Строгой вегетарианской
- В. Гиполипидемической
- Г. Физиологической

Натрий в рационе не должен ограничиваться у больных с

- А. Хроническим гастродуоденитом
- Б. Сердечной недостаточностью
- В. Циррозом печени
- Г. Артериальной гипертензией

Биологически активные добавки к пище относят к

- А. Продуктам питания
- Б. Контаминантам пищи
- В. Пищевым добавкам
- Г. Лекарственным средствам

Продуктом с высоким содержанием углеводов (более 65 г на 100 г продукта) является

- А. Груша
- Б. Печенье
- В. Картофель
- Г. Кефир

Понятие «тощая масса» подразумевает массу тела человека, полученную путем вычитания веса _____ из общей массы тела

- А. Протеинов и минеральных веществ
- Б. Жировой массы
- В. Активной клеточной массы
- Г. Воды

Суточная потребность в энергии ребенка в возрасте 7-9 месяцев составляет (ккал/кг/сут)

- А. 115
- Б. 130
- В. 120
- Г. 110

Согласно приказу минздравсоцразвития России от 16.02.2009 н 46н выдача рационов лечебно-профилактического питания производится работникам

- А. В дни фактической занятости на работах
- Б. В нерабочие дни
- В. В дни отпуска
- Г. В дни служебных командировок

Бромелайн представляет собой

- А. Жирорасщепляющий фермент растительного происхождения
- Б. Протеолитический фермент растительного происхождения
- В. Жирорасщепляющий фермент микробного происхождения
- Г. Протеолитический фермент микробного происхождения

К технологическому режиму, который обеспечивает пароконвектомат, не относят

- А. Варку на пару при температуре 100°C
- Б. Жарку
- В. Приготовление на пару при температуре ниже 100°C
- Г. Конвекцию

В стандартную диетотерапию при заболеваниях крупных кровеносных сосудов включают витаминно-минеральные комплексы в количестве _____ % от суточной потребности

- А. 5-10
- Б. Менее 5
- В. 150-200
- Г. 50-100

При расширении диеты у пациентов перенесших операцию на кишечнике нельзя учитывать

- А. Вкусовые пристрастия пациента
- Б. Переносимость пищевых продуктов
- В. Функциональную деятельность ЖКТ
- Г. Показатели основного обмена

Оценка соматического пула белка основана на исследовании

- А. Биохимических показателей
- Б. Оценки характера питания пациента
- В. Антропометрических показателей
- Г. Общеклинических показателей

Незаменимой аминокислотой является

- А. Пролин
- Б. Серин
- В. Треонин
- Г. Глицин

При обострении хронического пиелонефрита рекомендовано модифицировать рацион в зависимости от уровня рН

- А. Желудочного сока
- Б. Кала
- В. Крови
- Г. Мочи

Для расчёта базальной энергетической потребности - основного обмена используется

- А. Индекс Кетле
- Б. Уравнение Айретона - Джонсона
- В. Индекс массы тела
- Г. Уравнение Харриса-Бенедикта

«Минимальное энтеральное питание» в раннем послеоперационном периоде при болюсном введении назначается в объеме (в миллилитрах)

- А. 100
- Б. 120
- В. 75
- Г. 50

Льезон представляет собой

- А. Взбитые яичные желтки
- Б. Взбитые яичные белки
- В. Молоко со специями, подогретое более 50°C
- Г. Смесь яичного желтка с молоком, подогретую до 80°C

Согласно приказу министерства труда и социальной защиты РФ от 12 мая 2022 г. N291н при контакте с неорганическими соединениями цветных металлов дополнительно к молоку выдается

- А. 10 Г пектина
- Б. 100 Мг витамина С
- В. 2 Г пектина
- Г. 80 Мг витамина С

В противоязвенную диету можно включить

- А. Горох
- Б. Мясной бульон
- В. Неострый сыр
- Г. Сырые овощи

Наибольшее количество экстрактивных веществ содержит _____ бульон

- А. Овощной
- Б. Мясокостный
- В. Костный
- Г. Мясной

У реконвалесцентов острого инфекционного заболевания на фоне быстрого расширения диеты могут возникать

- А. Астенические явления
- Б. Дизурические явления
- В. Нарушения ритма сердца
- Г. Диспепсические явления

Рекомендуемое количество молока и молочных продуктов в питании пожилых людей составляет (в граммах)

- А. 300-400
- Б. Более 500
- В. 100-200
- Г. Менее 100

У больного с гликогеновой болезнью при уровне гликемии ниже 2,5 ммоль/л обязательным является

- А. Отмена ночных кормлений
- Б. Назначение 1 ночного кормления
- В. Назначение 2 ночных кормлений
- Г. Назначение непрерывного ночного кормления

Оральную регидратацию проводят при

- А. Неукротимой рвоте
- Б. Диарее
- В. Олигоанурии
- Г. Обезвоживании III степени

С целью достижения терапевтического (лечебного) эффекта витамины используются в виде

- А. Биологически активных добавок к пище
- Б. Обогащенных продуктов питания
- В. Функциональных продуктов питания
- Г. Лекарственных средств

Моторику кишечника ослабляют

- А. Продукты, богатые танином
- Б. Жилистое мясо
- В. Соления
- Г. Сырые овощи и фрукты

При гиперлиппротеинемии 4 типа для нормализации уровня мочевой кислоты в крови необходимо ограничить потребление

- А. Жирных кислот семейства омега-3
- Б. Пищевых волокон
- В. Пуринсодержащих продуктов
- Г. Растительных белков

Физиологическая потребность в углеводах мужчин 2 группы физической активности в возрасте 30-39 лет составляет (в граммах)

- А. 335
- Б. 528
- В. 462
- Г. 387

В рационе детей раннего возраста запрещено использовать

- А. Свинину
- Б. Говядину
- В. Индейку
- Г. Мясо уток