

**ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
«ДИЕТОЛОГИЯ»
Вторая категория**

- 1. Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:**
 - a) семидневное сводное меню
 - b) картотека блюд
 - c) сведения о наличии больных, состоящих на питании
 - d) все перечисленное

- 2. В карточке-раскладке технологию приготовления блюд указывать:**
 - a) обязательно
 - b) не обязательно
 - c) точной установки нет

- 3. Картотеку блюд утверждает:**
 - a) врач-диетолог
 - b) заведующий производством
 - c) главный врач
 - d) главный бухгалтер

- 4. В соответствии с приказом МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г., картотека блюд должна быть в лечебно-профилактическом учреждении в количестве экземпляров:**
 - a) одном
 - b) двух
 - c) трех
 - d) четырех
 - e) пяти

- 5. Картотека блюд не должна быть в постоянном пользовании:**
 - a) у медицинской сестры диетической
 - b) у главного врача
 - c) у бухгалтера-калькулятора
 - d) у всех перечисленных работников

- 6. По весу брутто подсчитывать химический состав:**
 - a) рекомендуется
 - b) не рекомендуется
 - c) четкой установки нет

- 7. При холодной обработке продуктов подсчитываются нормы отходов:**
 - a) в граммах
 - b) в процентах
 - c) и тем, и другим способом

8. Нормы отходов при холодной обработке продуктов величина:

- a) постоянная
- b) переменная
- c) различная

9. Вес нетто продуктов – это:

- a) вес рыночного продукта, освобожденного от непищевых отходов
- b) вес рыночного продукта, не освобожденного от непищевых отходов
- c) точной установки нет

10. По весу нетто продукта химический состав подсчитывать:

- a) рекомендуется
- b) не рекомендуется
- c) точной установки нет

11. В лечебно-профилактическом учреждении сводное семидневное меню:

- a) иметь обязательно
- b) иметь не обязательно
- c) можно составлять меню каждый день произвольно

12. Семидневное сводное меню для всех лечебно-профилактических учреждений должно быть:

- a) единое
- b) индивидуальное
- c) это не имеет значения

13. Утвержденной приказом МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г. формой «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» является:

- a) форма № 1-87
- b) форма № 22- МЗ
- c) форма № 23- МЗ

14. Утвержденная приказом МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г. форма меню- раскладки:

- a) форма № 22- МЗ
- b) форма № 23- МЗ
- c) форма № 44 - МЗ
- d) форма № 45 – МЗ

15. Буфетные продукты для отделений получает со склада:

- a) шеф-повар
- b) медицинская сестра диетическая
- c) буфетчица
- d) шеф-повар и медицинская сестра диетическая

16. Буфетные продукты получают в отделение по требованию:

- a) общему для пищеблока
- b) отдельному

с) значения не имеет

17. «Раздаточная ведомость на отпуск отделениям рационов питания», на основании приказа МЗ РФ № 330 от 05.08.2003г., имеет:

- а) форму № 22-МЗ
- б) форму № 23-МЗ
- с) форму № 44-МЗ
- д) форму № 45-МЗ

18. «Дополнительное требование на выписку питания» на основании приказа МЗ РФ имеет:

- а) форму № 22-МЗ
- б) форму № 23-МЗ
- с) форму № 44-МЗ
- д) форму № 45-МЗ
- е) форму № 434

19. К документам, отражающим состояние здоровья сотрудников пищеблока, относятся:

- а) личная медицинская книжка работника пищеблока
- б) журнал «Здоровье»
- с) журнал учета медицинских обследований работников пищеблока

20. Контроль за готовой пищей ведется на пищеблоке на основании:

- а) журнала санитарного состояния пищеблока
- б) журнала по контролю за качеством готовой пищи
- с) журнала по контролю за скоропортящимися продуктами

21. Журнал «Контроля за качеством готовой пищи (бракеражный), на основании приказа МЗ РФ № 330 от 05.08. 2003г. – это:

- а) форма 2-лп
- б) форма 3-лп
- с) форма 4-лп
- д) форма 5-лп
- е) форма 6-лп

22. При поступлении на пищеблок некондиционных продуктов, при несоответствии процента отходов нормам отходов при холодной обработке, необходимо провести:

- а) контрольную холодную обработку
- б) контрольную варку
- с) вернуть продукты на склад

23. Новый процент отходов, после проведенной обработки следует внести:

- а) в производственный журнал
- б) в бракеражный журнал
- с) в меню-раскладку

24. При несоответствии выхода готовых блюд следует:

- a) вернуть продукты на склад
- b) провести пробную варку
- c) ничего не делать

25. Средства на С – витаминизацию расходуются по статье:

- a) статья 9 «питание»
- b) статья 10 «медикаменты»
- c) возможно по обеим статьям

26. Главный врач лечебно-профилактического учреждения:

- a) отвечает за организацию лечебного питания
- b) не отвечает за организацию лечебного питания
- c) может переложить ответственность на другое лицо

27. Главный врач лечебно-профилактического учреждения в Совете по лечебному питанию является:

- a) председателем
- b) секретарем
- c) членом

28. За бесперебойное снабжение продуктами питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечает:

- a) главный врач
- b) заместитель главного врача по АХЧ

29. Материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на складе, несет:

- a) главный врач
- b) главный бухгалтер
- c) кладовщик
- d) заведующий производством

30. Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил и противоэпидемических (профилактических) мероприятий осуществляет:

- a) врач-диетолог
- b) медицинская сестра диетическая
- c) шеф-повар
- d) главный врач
- e) начальник медицинской части

31. Работники пищеблока обязаны соблюдать санитарные правила и противоэпидемические мероприятия на основании:

- a) СанПиН 2.3.6. 959-00 от 01.06.2000г.
- b) СанПиН 2.3.6. 1079-01 от 01.02.2002г.
- c) СанПиН 2.3.6. 1079-01 с изменениями от 01.04.2003г.
- d) СанПиН 2.1.3. 1375-03 от 30.06.2003г.

- e) СанПиН 2.3.1. 2630 -10 от 18.05.10г.
- f) всего перечисленного

32. К этапам мытья столовой посуды ручным способом относятся:

- a) механическое удаление остатков пищи
- b) мытье посуды в первой мойке с обезжиривающими средствами при t 50°
- c) во второй мойке – ополаскивание посуды проточной горячей водой t 65°
- d) просушивание посуды на специальных полках или решетках
- e) все перечисленное

33. К этапам мытья кухонной посуды относятся:

- a) механическое удаление остатков пищи
- b) мытье в первой мойке с обезжиривающими средствами, горячей водой при t 50°
- c) ополаскивание проточной горячей водой t не ниже 65°
- d) просушивание посуды в опрокинутом виде на специальных полках или решетках
- e) все перечисленное

34. К мерам предосторожности при работе с дезинфицирующими средствами относятся:

- a) работа в резиновых перчатках и фартуке
- b) работа в защитных очках
- c) защита органов дыхания респиратором РУ-60
- d) все перечисленное

35. Правила обработки яиц включают:

- a) замачивание в теплой воде при t 40° - 50° в течение 5-10 минут
- b) обработка 5-10 минут 2% раствором кальцинированной соды при t 40° - 50°
- c) дезинфекция в течение 5 минут при t 40° - 50°
- d) ополаскивание проточной водой в течение 5 минут при t не ниже 50°
- e) все перечисленное

36. При приготовлении омлета смесь яйца с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень:

- a) слоем 2,0 – 3,0 см.
- b) слоем 2,5 – 3,0 см.
- c) слоем 2,5 – 3,5 см.

37. Омлет готовят в жарочном шкафу:

- a) при t 180° – 200° 8 -10 минут
- b) при t 180° – 200° 10 – 15 минут
- c) при t 200° – 220° 8 – 10 минут
- d) при t 220° - 250° 5 – 8 минут

38. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения рекомендуется хранить:

- a) в холодной воде не более 3 часов

- b) в холодной воде не более 2 часов
- c) в воде комнатной температуры не более 2 часов
- d) в холодной воде не более 24 часов

39. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать:

- a) в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут
- b) в 3% растворе уксусной кислоты в течение 5 минут
- c) в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут
- d) в 10% растворе поваренной соли в течение 5 минут
- e) в дезинфицирующем растворе 5 минут

40. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение:

- a) 5 - 10 минут
- b) 5 – 7 минут
- c) 3 – 5 минут

41. Готовность изделий из мяса и птицы определяется:

- a) выделением бесцветного сока в месте прокола
- b) серым цветом на разрезе продукта
- c) температурой в толще натуральных рубленых изделий – не ниже 85°C
- d) температурой в толще изделий из котлетной массы – не ниже 90°C
- e) все перечисленное

42. Салаты, винегреты в не заправленном виде хранят при $t 4 + - 2^{\circ}\text{C}$:

- a) не более 12 часов
- b) не более 6 часов
- c) не более 2 часов

43. До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите:

- a) не более 2 часов
- b) не более 1 часа
- c) не более 3 часов

44. На пищеблоках лечебно-профилактических учреждений не изготавливаются:

- a) сырковая масса, творог
- b) макароны с мясным фаршем («по-флотски»), блинчики с мясом, студни, зельцы, окрошка, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные)
- c) яичница-глазунья
- d) кремы, кондитерские изделия с кремом
- e) изделия во фритюре, паштеты
- f) все перечисленное

45. Правила отбора суточных проб включают в себя:

- a) отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар)
- b) в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками
- c) отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие
- d) холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбирают не менее 100г.
- e) порционные блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции)
- f) суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд, в холодильнике при $t +2 + 6^{\circ}\text{C}$
- g) все перечисленное

46. Раздачу готовой пищи производят в течение:

- a) 3 часов прошедших после ее изготовления
- b) 2 часов прошедших после ее изготовления
- c) 1 часа после ее изготовления

47. Рациональное построение белкового питания должно предусматривать:

- a) поступление достаточного количества белка с высокой биологической ценностью только во время обеда
- b) ежедневное поступление бобов и орехов
- c) поступление достаточного количества белка с высокой биологической ценностью во время каждого приема пищи
- d) ежедневное поступление с пищей не менее 400 гр. хлеба
- e) ежедневный прием 200 гр. рыбы

48. К продуктам, являющимися важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:

- a) картофель
- b) бананы
- c) мясо
- d) фрукты
- e) масло сливочное

49. В рационе взрослого здорового человека соотношение растительных и животных белков должно составлять соответственно:

- a) 10% 90%
- b) 80г. и 10г.
- c) 1/3 и 2/3
- d) 50% и 50%
- e) 30г. и 60г.

50. Основными функциями белков в организме являются все перечисленные, кроме:

- a) участие в построении клеток, органов и тканей
- b) регуляции перистальтики кишечника
- c) участия в транспорте в крови витаминов, гормонов, минеральных солей, лекарств
- d) поддержания постоянного уровня сахара в крови

е) поддержания онкотического давления крови

51. Роль пищевых белков включает все перечисленные функции, кроме:

- а) снабжения организма заменимыми и незаменимыми аминокислотами
- б) протекторного действия по отношению к токсическим эффектам различных ксенобиотиков
- с) обеспечение адекватного иммунного ответа
- д) снабжение организма витаминами группы В
- е) частичного обеспечения организма энергией

52. Моносахариды – это:

- а) сахароза
- б) гликоген
- с) глюкоза и фруктоза

53. Сахароза – это:

- а) дисахарид
- б) моносахарид
- с) клетчатка
- д) полисахарид

54. Наибольшей сладостью среди сахаров обладает:

- а) лактоза
- б) сахароза
- с) фруктоза
- д) галактоза
- е) глюкоза

55. К полисахаридам относятся все перечисленные вещества, кроме:

- а) фосфатидов
- б) гликогена
- с) целлюлозы
- д) крахмала

56. Важнейшими функциями растительных волокон являются все перечисленные, кроме:

- а) участия в регуляции перистальтики кишечника
- б) нормализации моторной деятельности желчевыводящей системы
- с) снабжения человека энергией
- д) сорбции эндогенных и экзогенных токсинов

57. К плодам, в которых содержание фруктозы выше, чем глюкозы, относятся все перечисленные, кроме:

- а) яблок
- б) винограда
- с) арбуза

- d) груш
- e) смородины

58. Ржаной хлеб служит для человека важным источником:

- a) гликогена
- b) фруктозы
- c) триглицеридов
- d) крахмала

59. При сгорании 1 грамма углеводов выделяется:

- a) 4 ккал
- b) 6 ккал
- c) 9 ккал
- d) 10 ккал
- e) 12 ккал

60. При сгорании 1г. жиров выделяется:

- a) 4 ккал
- b) 6 ккал
- c) 8 ккал
- d) 9 ккал

61. При сгорании 1 г. белков выделяется:

- a) 4 ккал
- b) 6 ккал
- c) 7 ккал
- d) 9 ккал
- e) 10 ккал

62. Пищевые жиры:

- a) служат источником энергии
- b) служат источником пластического материала
- c) повышают секрецию желудочного сока
- d) служат источником жирных кислот

63. Основными свойствами животных жиров являются:

- a) высокая температура плавления
- b) низкое содержание триглицеридов
- c) значительное содержание витамина С
- d) высокое содержание холестерина и насыщенных жирных кислот

64. Для растительных масел не характерны:

- a) низкая температура плавления
- b) высокое содержание холестерина и насыщенных жирных кислот
- c) значительное содержание витамина Е
- d) наличие в них ситостеринов

65. К числу микроэлементов относятся:

- a) натрий
- b) йод
- c) кальций
- d) хром

66. Биологическая роль кальция связана с участием во всех перечисленных процессах, кроме:

- a) регуляции свертывания крови
- b) построения костной ткани
- c) построения нервной ткани
- d) регуляции перистальтики кишечника

67. Важнейшими пищевыми источниками калия являются продукты:

- a) чернослив
- b) курага
- c) рис
- d) мясо

68. Основными функциями железа в организме человека являются:

- a) участие в кроветворении
- b) участие в окислительных процессах
- c) участие в переносе кислорода
- d) регуляция метаболизма в костной ткани

69. Всасывание железа в кишечнике наиболее интенсивно происходит:

- a) из мяса и печени
- b) из фруктов
- c) из молока
- d) из овощей

70. Биологическая роль цинка связана с его участием во всех перечисленных процессах, кроме:

- a) процессов роста
- b) формирования половой функции
- c) передачи нервного импульса
- d) реализации функции обоняния

71. Биологическая роль меди связана ее участием в процессах:

- a) кроветворения
- b) регуляции метаболизма в соединительной ткани
- c) окисления

72. К факторам, разрушающим витамин С, относятся:

- a) варка с открытой крышкой
- b) закладка овощей в холодную воду и медленное нагревание

- c) варка на большом огне и бурное кипение
- d) наличие аскорбиназы в самом продукте
- e) все перечисленное

73. Микросимптом «хейлез губ» вызывается недостатком всех перечисленных витаминов, кроме:

- a) рибофлавина
- b) тиамина
- c) пиридоксина
- d) аскорбиновой кислоты

74. Микросимптом «географический язык» вызывается недостатком:

- a) витамина А
- b) витамина Д
- c) витамина Е
- d) витаминов группы В

75. К пищевым продуктам – основным источникам провитамина А относятся:

- a) облепиха
- b) морковь
- c) перец сладкий красный
- d) рыбий жир

76. К принципам рационального питания относятся:

- a) соответствие энергетической ценности рациона суточным энерготратам и содержанию пищевых веществ в рационе, физиологическим потребностям организма
- b) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности в рационе
- c) разнообразие пищевых продуктов и блюд в рационе
- d) соблюдение режима питания
- e) все перечисленное

77. Суточные энерготраты включают виды расхода энергии:

- a) на основной обмен
- b) на специфически динамическое действие пищи
- c) на все виды физической и умственной деятельности
- d) на все перечисленное

78. К признакам деления взрослого трудоспособного населения по потребности в калориях, белках, жирах, углеводах, минеральных веществах, витаминах внутри каждой профессиональной группы, относятся:

- a) пол
- b) возраст
- c) группа интенсивности труда
- d) вес и рост
- e) все перечисленное

79. Расход энергии на основной обмен составляет:

- a) 700 – 1000 ккал
- b) 800 – 1200 ккал
- c) 800 – 1600 ккал
- d) 900 – 2000 ккал
- e) 1000 – 2100 ккал

80. Количество групп по нормам питания трудоспособного населения в зависимости от энерготрат составляет:

- a) 2
- b) 3
- c) 4
- d) 5 (кроме норм питания для женщин)
- e) 6

81. Энергетическая ценность различных видов рыб колеблется:

- a) от 20 до 30 ккал
- b) от 30 до 40 ккал
- c) от 40 до 56 ккал
- d) от 56 до 340 ккал

82. Среднее содержание белка в рыбе составляет:

- a) 4 – 7 %
- b) 10 -16 %
- c) 16 – 18 %

83. Технология приготовления блюд включает следующие стадии:

- a) первичную обработку сырья
- b) тепловую обработку
- c) оформление блюд
- d) все перечисленное

84. К способам тепловой обработки продуктов не относится:

- a) варка
- b) жарение
- c) опаливание
- d) запекание

85. Тушение – это:

- a) предварительное обжаривание и варка
- b) предварительное обжаривание и последующая варка припусканием с добавлением пряностей и приправ
- c) варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде
- d) все перечисленное

86. Бланширование – это:

- a) кратковременное (1-5 мин.) воздействие на продукты кипящей водой или паром

- b) ошпаривание продуктов кипящей водой в течение 10 минут
- c) нагревание продукта перед его тепловой обработкой

87. Для диет с механическим щажением при приготовлении котлетной массы не следует:

- a) тщательно зачищать мясо от сухожилий и пленок
- b) выбирать части туш с малым содержанием коллагена
- c) использовать мякоть лопатки, боковую, наружную части задней ноги
- d) использовать пашину, покровку

88. При приготовлении блюд из вареной птицы кожу следует снимать:

- a) с сырой птицы
- b) после варки
- c) это не имеет значения

89. Для щадящих диет рыбную котлетную массу не следует готовить:

- a) из филе без кожи
- b) из филе с кожей
- c) из филе с тщательным удалением реберных костей и кожи

90. Количество отходов при первичной обработке картофеля в зависимости от сезона составляет:

- a) 10 – 20%
- b) 20 – 40 %
- c) 30 – 50%

91. Овощи следует варить:

- a) при закрытой крышке
- b) при открытой крышке
- c) на медленном огне
- d) при бурном кипении

92. Овощи следует протирать после отваривания:

- a) горячими
- b) холодными
- c) это не имеет значения

93. Свежезамороженные овощи перед закладкой в кипящую воду следует:

- a) разморозить
- b) не размораживать
- c) это не имеет значения

94. Для приготовления слизистого отвара не используют:

- a) перловую крупу
- b) овсяную крупу
- c) манную крупу

95. Леззон готавітся:

- a) из молока
- b) из яиц
- c) из яично – молочной смеси
- d) из соуса бешамель

96. Для приготовления диетических изделий из отрубей их используют:

- a) не молотыми
- b) измельчают через кофемолку или крупорушку
- c) это не имеет значения

97. Принцип лечения язвенной болезни основан на:

- a) механическом щажении рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
- b) химической стимуляции рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
- c) термического щажения рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
- d) соблюдение ритмов приема пищи
- e) обеспечения больного полноценным и сбалансированным питанием

98. При язвенной болезни двенадцатиперстной кишки в стадии обострения и сопутствующем обострении хронического холецистита назначают диету:

- a) 1а
- b) 1б
- c) 1
- d) 5а

99. При язвенной болезни двенадцатиперстной кишки пищу следует готовить:

- a) на пару
- b) жарить
- c) тушить
- d) запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания

100. Основой для приготовления блюд противоязвенной диеты является:

- a) мясной бульон
- b) костный бульон
- c) молоко

101. При остром гастрите в первые два дня заболевания не разрешается давать больному:

- a) свежесваренный теплый чай
- b) чай с медом
- c) паровую мясную котлету
- d) отвар шиповника

102. При резком обострении хронического энтерита с профузными поносами суточная квота белка при назначении диеты № 4 составляет:

- a) 60г.

- b) 70г
- c) 80г.
- d) 90г.
- e) 100г.

103. Различные блюда и продукты по разному действуют на перистальтику кишечника, физиологическими стимуляторами перистальтики кишечника являются:

- a) желчные кислоты
- b) гипертонические растворы
- c) жиры
- d) танинсодержащие продукты
- e) клетчатка

104. К продуктам, замедляющим перистальтику кишечника, относятся:

- a) свекла
- b) компот из черники
- c) сырые яблоки

105. К продуктам и блюдам, являющимися индифферентными по отношению к перистальтике кишечника, относятся:

- a) яблоки
- b) груши
- c) творог свежеприготовленный
- d) кагор

106. Диета № 3 является:

- a) химически стимулирующей
- b) химически щадящей
- c) этот фактор не имеет значения

107. На диету № 5 из животных жиров рекомендуют:

- a) бараний жир
- b) сливочное масло
- c) маргарин

108. Диета № 5 назначается:

- a) при хроническом холецистите в стадии ремиссии
- b) при дискинезии желчевыводящих путей
- c) при хроническом гепатите в стадии ремиссии
- d) при хроническом гепатите в стадии обострения

109. Диета № 5 не должна включать следующие продукты:

- a) вегетарианские супы
- b) блюда из нежирных сортов мяса и птицы
- c) молоко и молочные продукты

- d) жареные пирожки
- e) сладкие фрукты и ягоды

110. На диету № 5 пища должна подаваться:

- a) теплой
- b) горячей
- c) холодной

111. При обострении хронического гепатита назначается диета:

- a) 5
- b) 5а
- c) 5п

112. Диета № 5 должна содержать белка:

- a) 140г.
- b) 120г.
- c) 90 – 100г.
- d) 70г.

113. Диета № 5 должна содержать жиров:

- a) 120г.
- b) 90 – 100г.
- c) 60г.
- d) 40г.

114. Диета № 5 должна содержать углеводов:

- a) 500г.
- b) 350 – 400г.

115. Выраженным желчегонным действием обладает:

- a) мясо
- b) сахар
- c) сливочное масло
- d) растительное масло

116. При остром холецистите в первые два дня назначают:

- a) бульоны
- b) сырые яйца
- c) кислые соки
- d) некрепкий чай

117. В стадии ремиссии хронического панкреатита назначается диета:

- a) 1
- b) 5а
- c) 5п
- d) 5

е) 9

118. Диета № 5п является:

- a) механически щадящей
- b) механически не щадящей
- c) химически щадящей
- d) химически стимулирующей

119. На диету № 5п не разрешается:

- a) овощной вегетарианский суп
- b) крупяной вегетарианский суп
- c) куриный бульон
- d) суп-пюре вегетарианский

120. На диету № 5п можно рекомендовать:

- a) яйца всмятку
- b) натуральный паровой омлет
- c) белковый паровой омлет
- d) яичницу

121. Овощи, разрешенные на диету № 5п, это:

- a) капуста белокочанная
- b) капуста цветная
- c) морковь
- d) лук

122. Соусы, разрешаемые на диету № 5п:

- a) любые
- b) бешамель
- c) томатный
- d) сметанный

123. Для кардиологических больных рекомендуется частое дробное питание, т.к. редкий прием большого количества пищи приводит:

- a) к тахикардии
- b) к повышению артериального давления
- c) к затруднению работы сердца
- d) ко всему перечисленному

124. Магниева диета назначается:

- a) при хронической недостаточности кровообращения
- b) в остром периоде инфаркта миокарда
- c) в подостром периоде инфаркта миокарда
- d) при обострении гипертонической болезни

125. Повышенное введение в рацион солей калия оказывает:

- a) седативное действие
 - b) диуретическое действие
 - c) антиспастическое действие
 - d) усиливает выведение солей натрия из организма
- 126. В первые 1-3 дня после развития острого инфаркта миокарда больному не разрешается все перечисленное, кроме:**
- a) протертого мяса
 - b) томатного сока
 - c) свежих фруктов
 - d) теплого питья
- 127. Больным, перенесшим инфаркт миокарда, не рекомендуется в дальнейшем включать в рацион блюда, содержащие большое количество:**
- a) пищевых волокон
 - b) легкоусвояемых углеводов
 - c) органического йода
- 128. Полное исключение поваренной соли из рациона больных при обострении гипертонической болезни рекомендуется:**
- a) на 1 – 2 дня
 - b) на 7 – 10 дней
 - c) на длительный срок (до нормализации артериального давления)
- 129. Основой диеты Кареля является:**
- a) молоко
 - b) овощи, фрукты
 - c) мясо, рыба
- 130. Диета № 10 назначается при заболеваниях сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения:**
- a) 1 стадии
 - b) 1 - 2а стадии
 - c) 2б – 3 стадии
- 131. Диета № 10 назначается:**
- a) на 1 неделю
 - b) на 2 недели
 - c) на 3 недели
 - d) на неограниченный срок
- 132. В диете 7а содержится белка:**
- a) 20г.
 - b) 30 – 40г.
 - c) 50 – 60г.
 - d) 70 – 80г.

133. Количество жидкости в диете 7б:

- a) 500 мл
- b) 700 мл
- c) подсчитать диурез и добавить еще 300 – 500 мл
- d) 1200 – 1300 мл

134. После перенесенного острого гломерулонефрита больной должен получать диету № 7 в течение:

- a) 1 месяца
- b) 3 месяцев
- c) полугода
- d) года

135. При увеличении отеков у больного хроническим нефритом с нефротическим синдромом содержание белка рекомендуется:

- a) ограничить
- b) увеличить содержание полноценных белков
- c) это не учитывается

136. При хронической почечной недостаточности не ограничиваются:

- a) поваренная соль
- b) белки
- c) углеводы

137. При хроническом пиелонефрите количество жидкости должно быть:

- a) ограничено
- b) в пределах нормы
- c) увеличено

138. При уратных камнях с помощью диеты мочу следует:

- a) подкислять
- b) подщелачивать
- c) это не имеет значения

139. При уратных камнях назначают диету:

- a) 7
- b) 6
- c) 10
- d) 14

140. При оксалатных камнях следует исключить из питания:

- a) шоколад
- b) молоко
- c) творог
- d) сыр

141. При сахарном диабете нарушены:

- a) углеводный обмен
- b) белковый обмен
- c) жировой обмен
- d) все виды обмена

142. Сахарную ценность пищи составляют:

- a) углеводы
- b) углеводы + 50% белка
- c) углеводы + 50% жира
- d) все компоненты пищи: белки, жиры, углеводы

143. Больному с впервые выявленным сахарным диабетом для определения толерантности к углеводам назначают диету:

- a) 9
- b) 9а
- c) 9б

144. Диета № 9 содержит белка:

- a) 50 – 60г.
- b) 60 -70г.
- c) 90 – 100г.
- d) 100- 120г.

145. Диета № 9 содержит углеводов:

- a) 180 – 200г.
- b) 200 – 250г.
- c) 300 – 350г.
- d) 500г.

146. Больным сахарным диабетом разрешается употреблять ксилит и сорбит в сутки не более:

- a) 20 – 30г.
- b) 50 – 60г.
- c) 70 – 100г.

147. Способствуют ожирению следующие алиментарные факторы, кроме:

- a) увеличение калорийности рациона
- b) употребление овощей, фруктов в больших количествах
- c) преобладание в рационе животных жиров
- d) избыточное употребление углеводов
- e) сдвиг главной доли калорийности рациона на вечерние часы

148. Калорийность рациона у больных ожирением в амбулаторных условиях должна быть:

- a) 1800 – 2000 ккал
- b) 1200 ккал

с) 800 ккал

149. Максимально допустимая редукция рациона у больных ожирением в условиях стационара:

а) 1000 ккал

б) 900 ккал

с) 600 ккал

150. Специфической диетой для больных с острыми инфекционными заболеваниями является:

а) диета № 5

б) диета № 10

с) диета № 13

151. В диете больных острыми инфекционными заболеваниями предпочтение отдается:

а) легко усвояемым углеводам

б) белкам

с) жирам

152. Больным туберкулезом назначается диета:

а) 2

б) 4

с) 6

д) 11

153. При бронхиальной астме из рациона не следует исключать:

а) яйца

б) цитрусовые

с) рыбу

д) орехи

е) зеленые яблоки

154. При термической обработке яиц аллергическая активность:

а) увеличивается

б) остается без изменений

с) уменьшается

155. При назначении гипоаллергенной диеты сахар:

а) ограничивается

б) не ограничивается

с) исключается

156. При подагре назначается диета:

а) 5

б) 6

с) 8

157. Диета № 6 не должна включать:

- a) мясо молодых животных
- b) молоко и молочные продукты
- c) яйца
- d) крупы
- e) сахар

158. На диету № 6 мясо и рыба:

- a) исключаются полностью
- b) отварное мясо и рыбу включают 2 раза в неделю, не более 100г.
- c) даются ежедневно не более 100г.
- d) включают 2 раза в неделю не более 100г.

159. При угревой болезни применяются все перечисленные типы пищевых режимов, кроме:

- a) с уменьшением простых углеводов
- b) с уменьшением животных жиров
- c) с исключением специй, пряностей, копченостей
- d) с увеличением простых углеводов и животных жиров

160. К диетам, рекомендуемым после операций на желудочно-кишечном тракте, относятся все перечисленные, кроме:

- a) 0
- b) 1а
- c) 1б
- d) 13 и 14

161. Диета № 0 назначается:

- a) на 1 день
- b) на 2 дня
- c) на 3 дня
- d) на 6 дней
- e) на 7 дней

162. Из рациона диеты № 0, с целью предупреждения метеоризма и щажения желудочно-кишечного тракта, исключаются:

- a) плотные пищевые продукты
- b) продукты содержащие растительную клетчатку даже в пюреобразном виде
- c) цельное молоко
- d) хлеб и сухари
- e) все перечисленное

163. Суточная потребность в энергии во второй половине беременности:

- a) 2500 ккал
- b) 2100 ккал
- c) 2900 ккал

d) 3500 ккал

164. Суточная потребность в энергии кормящих матерей:

- a) 3200 ккал
- b) 3500 ккал
- c) 3800 ккал
- d) 4000ккал

165. Содержание белка в суточном рационе кормящей матери:

- a) 100г.
- b) 112г.
- c) 120г.
- d) 150г.

166. Содержания белка животного происхождения в суточном рационе питания кормящей матери:

- a) 50 %
- b) 55 %
- c) 60 %
- d) 65 %

167. Количество свободной жидкости в рационе питания кормящей матери:

- a) 1,8 литра
- b) 2,0 литра
- c) 2,1 литра
- d) 2,5 литра

168. При недостаточной лактации в рацион питания кормящей матери дополнительно включают:

- a) молоко
- b) сыр
- c) сметану
- d) сливки
- e) выпечку

169. К злакам, которые должны быть исключены из диеты ребенка с целиакией, относятся все перечисленные, кроме:

- a) риса
- b) ржи
- c) пшеницы
- d) овса
- e) ячменя

170. Основные принципы построения диеты при фенилкетонурии включают:

- a) резкое ограничение фенилаланина в пище (50/15 мг/кг массы тела в зависимости от возраста)

- b) использование в диетическом лечении гидролизата белка – берлофена, полностью лишённого фенилаланина
- c) исключение из рациона высокобелковых продуктов
- d) белок продуктов питания в диете должен составлять в возрасте до 6 мес. – 40%, от 6 мес. до 1 года – 25%, старше 1 года – 15% от физиологической нормы)
- e) все перечисленное

171. К лечебным продуктам питания, обладающим бифидогенным действием, относятся все перечисленные, кроме:

- a) биолакт
- b) бифитон
- c) бифилин
- d) бифилайф
- e) кефир

172. Принципы питания при мочекишечной диатезе у детей предусматривают:

- a) разнообразие продуктов
- b) расширение питьевого режима
- c) продукты с повышенным содержанием щелочных валентностей
- d) только a) и c)

173. Богаты оксалатами все перечисленные продукты, кроме:

- a) свекла
- b) огурцы
- c) шоколад
- d) петрушка

174. Основными методами лечения ожирения в детском возрасте являются:

- a) диетотерапия
- b) мышечная активность
- c) психические воздействия
- d) только a) и c)

175. В рационе питания детей, страдающих ожирением, необходимо:

- a) умеренное увеличение белка
- b) ограничение жира
- c) редукция легкоусвояемых углеводов
- d) правильно a) и c)

176. Из рациона питания ребенка больного сахарным диабетом необходимо исключить (или резко ограничить) все перечисленные продукты, кроме:

- a) сладостей
- b) выпечки
- c) хлеба пшеничного
- d) капусты
- e) хурмы

177. Из рациона питания ребенка больного сахарным диабетом необходимо исключить:

- a) сахар
- b) белые крупы
- c) гречневую крупу
- d) виноград

178. В среднем энергоценность суточного рациона для пожилых мужчин и женщин должна составлять:

- a) 2300 – 2100 ккал
- b) 2500 – 2300 ккал
- c) 2700 – 2500 ккал
- d) 1800 – 1500 ккал

179. В среднем энергоценность суточного рациона для старых мужчин и женщин должна составлять:

- a) 1700 – 1500 ккал
- b) 2000 – 1900 ккал
- c) 2100 – 2000 ккал
- d) 2300 – 2500 ккал

180. Содержание жира в рационе пожилых мужчин и женщин:

- a) 75 – 70г. в день
- b) 80 – 75г. в день
- c) 85 – 90г. в день
- d) 90 – 95г. в день

181. Вы узнали о диагнозе «ВИЧ – инфекция» у Вашего пациента. ваши действия:

- a) сообщите своим коллегам о диагнозе
- b) примите все меры предосторожности при обслуживании Вами больного
- c) сделаете отметку в истории болезни или амбулаторной карте о данном диагнозе
- d) прежде, чем обслуживать больного, сообщите о нем в администрацию ЛПУ, получите разрешение на его обслуживание

182. Заражение медработника реально в случае:

- a) проведение инъекций, пункций и др. манипуляций
- b) при проведение манипуляций у ВИЧ – инфицированного пациента
- c) во время операции – порез руки, попадание крови на слизистую глаза
- d) проведение операции без травмы

183. Назовите основные характерные черты ВИЧ – инфекции:

- a) присоединение вторичных заболеваний
- b) постоянная репликация вируса в организме
- c) продолжительный субклинический период заболевания
- d) пожизненное носительство вируса
- e) поражение клеточного звена иммунитета

f) благоприятный исход заболевания

184. Как можно назвать состояние распространенности ВИЧ – инфекции в мире:

- a) эпидемия
- b) спорадическая заболеваемость
- c) пандемия

185. Действия медработника при повреждении кожных покровов:

- a) снять перчатки, вымыть руки водой с мылом под проточной водой, обработать руки 70% спиртом, смазать ранку 5% раствором йода
- b) выдавить кровь из ранки и обработать 96N° спиртом
- c) выдавить кровь из ранки, промыть водой и обработать спиртовым раствором бриллиантовой зелени
- d) обработать 3% раствором хлорамина
- e) обработать перчатки дез.раствором, выдавить кровь, обработать руки 96% спиртовым раствором, промыть водой, повторно обработать 96% раствором спирта

186. Пути передачи ВИЧ – инфекции:

- a) половой
- b) вертикальный
- c) воздушно-капельный
- d) фекально-оральный
- e) гемоконтактный
- f) пищевой

187. Риск инфицирования при проколе контаминированной иглой составляет:

- a) 0,3%-1%
- b) 5%
- c) 25%

188. Какие из перечисленных биологических жидкостей инфицированного имеют значение для заражения другого человека:

- a) кровь
- b) мокрота с примесью крови
- c) сперма
- d) моча
- e) влагалищный секрет
- f) слезы

189. Через какой период от момента заражения в сыворотке крови пациента можно обнаружить антитела к ВИЧ у 90-95% инфицированных:

- a) 2 недели
- b) 3 месяца
- c) 6 месяцев
- d) 12 месяцев

190. Действия медработника при попадании биологической жидкости на слизистую глаза:

- a) промыть слизистую 20% раствором марганцевого кислого калия
- b) закапать 70% спиртом
- c) промыть слизистую большим количеством воды