**Опорные тестовые задания для курсов повышения квалификации средних медицинских и фармацевтических работников по направлению «Диетология».**

***Выберите один или несколько правильных ответов***

1. **При составлении картотеки лечебных блюд какой показатель должен быть учтен в графе "Показано на диеты":**
2. Блюдо показано на данную диету.
3. Блюдо целесообразно использовать на данную диету.
4. Блюдо показано на данную диету и его целесообразно использовать в данном случае
5. Блюдо показано на данную диету, но использовано его нецелесообразно.
6. **Можно ли по весу брутто подсчитать химический состав блюда?**
7. Нельзя
8. Можно
9. Все зависит от конкретной ситуации
10. И можно и нельзя
11. **По какому показателю следует подсчитывать химический состав блюда?**
12. По весу нетто
13. По весу брутто
14. По показателю, полученному после термической обработки
15. По любому из перечисленных показателей

**4. Об эффективности гигиенической подготовки персонала в первую очередь свидетельствует:**

 1) отсутствие нарушений санитарно-гигиенического режима

 2) безаварийная работа канализации

 3) 100 % охват персонала курсовой гигиенической подготовкой

**5. Должностные лица, совершившие санитарные правонарушения, могут быть привлечены санэпидслужбой:**

 1) к дисциплинарной ответственности

 2) к административной ответственности

 3) к уголовной ответственности

**6. Основные свойства ботулотоксина:**

 1) устойчивость к действию кислого содержимого желудка

 2) быстрая инактивация лекарственными препаратами

 3) разрушение при подогреве пищи

**7. Кто не должен подписывать карточку-раскладку:**

1. Заместитель главврача по АХУ
2. Диетолог
3. Зав. производством
4. Диетсестра
5. Счетный работник

**8. Кто из должностных лиц не должен подписывать "сведения по наличию больных, стоящих на питании ("порционник")":**

1. Зав. отделением
2. Старшая медсестра отделения
3. Главный врач
4. Статистик

**9. К продуктам, являющимся пищевым источникам белка, относятся:**

 1) картофель

 2) мясо

 3) фрукты

**10. Технология производства блюд включает следующие стадии:**

 1) первичную обработку сырья

 2) тепловую обработку

 3) оформление блюд

**11. При язвенной болезни 12-ти перстной кишки пищу следует готовить:**

 1) на пару

 2) жарить

 3) тушить

**12. В диетотерапии больных после операции на желудке нельзя осуществлять в первые 3 месяца:**

 1) химическую стимуляцию

 2) химическое щажение

 3) температурное щажение

**13. Кто утверждает меню-раскладку:**

1. Диетолог
2. Зав. производством
3. Диет. сестра
4. Главный врач

**14. Кто должен получать продукты со склада на пищеблок по весу:**

1. Диет. сестра
2. Зав. производством
3. Зав. производством и диет. сестра
4. Диетолог

**15. Кто должен получать продукты питания со склада на пищеблок?**

1. Зав. производством
2. Диет. сестра
3. Буфетчица
4. Зав. производством и диет. сестра

**16. Наибольшее количество NaCl содержится в:**

 1) колбасе

 2) майонезе

 3) маргарине

**17. Полное исключение NaCl из рациона на длительный срок (3 недели) при почечной патологии:**

 1) разрешается

 2) не разрешается

 3) нет четких указаний

**18. При сахарном диабете нарушен:**

 1) углеводный обмен

 2) жировой и белковый обмен

 3) все виды обмена

**19. К продуктам, содержащим клетчатку, относятся:**

 1) мясо

 2) овощи

 3) творог

**20. Необходимо исключить из пищи больного сахарным диабетом или резко ограничить все перечисленные продукты, кроме:**

 1) сахара

 2) гречки

 3) винограда

**21. Какие показатели отражает накопительная ведомость?**

1. Распределение диет в Л.П.У.
2. Выполнение натуральных продуктовых норм на 1 больного
3. И то и другое

**22. Какой журнал в настоящее время не нужен для учета состояния здоровья сотрудников пищеблока?**

1. Личная медицинская книжка
2. Журнал "Здоровье"
3. Журнал гнойничковых заболеваний
4. Журнал учета медицинского исследования

**23. По какой статье расходуется аскорбиновая кислота для витаминизации готовых блюд?**

1. По статье "9" "Питание"
2. По статье "10" "Медикаменты"
3. По той и другой

**24. Основной документ организации лечебного питания в ЛПУ:**

 1) семидневное меню

 2) картотека блюд

 3) сведения о наличии больных

 4) все вышеперечисленное

**25. При холодной обработке подсчитывают отходы в:**

 1) граммах

 2) процентах

 3) можно то и другое

**26. В карточке-раскладке технологию приготовления блюд давать:**

 1) обязательно

 2) не надо

 3) точной установки нет

**27. Готовые блюда выдают в отделении по :**

 1) меню-раскладке

 2) меню-требованию

 3) ведомости на отпуск продуктов

**28. Кто из нижеперечисленных должностных лиц не принимает участия в составлении меню-раскладки?**

1. Диетолог
2. Диет. сестра
3. Зав. производством
4. Зам. главврача по АХУ
5. Счетный работник

**29. Кто из нижеперечисленных должностных лиц в настоящее время не обязан присутствовать при закладке продуктов при приготовлении пищи на пищеблоке?**

1. Зав. производством
2. Диет. сестра
3. Дежурный врач
4. Диетолог

**30. Отличие кишечных инфекций от пищевых отравлений:**

 1) внезапное начало

 2) контагиозность

 3) связь с приемом пищи

**31. Какие из перечисленных заболеваний относятся к пищевым отравлениям:**

 1) стафилококковая интоксикация

 2) сальмонеллез

 3) кишечная коли-инфекция

**32. Какой из приведенных клинических симптомов наименее характерен для пищевой токсикоинфекции:**

 1) тошнота

 2) рвота

 3) понос

 4) головная боль

**33. Какой концентрации раствора хлорамина необходимо обеззараживать посуду при экспозиции 30 минут:**

 1) 0,1 %

 2) 0,5 %

 3) 2 %

**34. Понятие "режим питания" включает:**

 1) кратность приемов пищи

 2) виды потребляемых продуктов

 3) условие приема пищи

**35. Оптимальное соотношение энергоценности суточного рациона при трехразовом питании:**

 1) 30 - 45 - 25 %

 2) 40 - 40 - 20 %

 3) 20 - 60 - 20 %

**36. Какое дезинфицирующее средство не используется для обработки помещения пищеблока?**

1. Хлорамин 1%
2. Перекись водорода
3. Осветленный раствор хлорной извести 0,5 %
4. Дихлор 1-2 %

**37. Что не относится к мерам профилактики стафилококковых токсикозов на пищеблоке?**

1. Соблюдение правил личной гигиены
2. Предупреждение размножения бактерий в пище
3. Предупреждение заражения пищи патогенными бактериями

**38. Наиболее характерные продукты, с которыми связаны стафилококковые интоксикации:**

 1) кондитерские изделия с кремом

 2) рыбные кулинарные изделия

 3) мясные кулинарные изделия

**39. Наиболее характерные продукты, с которыми связано возникновение ботулизма:**

 1) баночные консервы

 2) рыбные продукты

 3) салат из свежих овощей

**40. Выберите основное направление в профилактике стафилококковых интоксикаций:**

 1) предупреждение попадания микробов в продукт

 2) предупреждение развития микробов в продукте

 3) предупреждение употребления продуктов, зараженных микробами

**41. Заболевания работников пищеблока, приводящие к инфицированию пищи стафилококками:**

 1) ожоги и инфицированные раны рук

 2) аллергодерматоз

 3) сальмонеллез

**42. Какой принцип диетотерапии при язвенной болезни указан неверно?**

1. Механическое
2. Химическая стимуляция
3. Термическое
4. Соблюдение ритмов приема пищи

**43. Что из нижеуказанных продуктов нельзя использовать при язвенной болезни?**

1. Мясо кролика
2. Рыбу
3. Крутые яйца
4. Молоко

**44. Какой вид термической обработки нельзя применять при приготовлении блюд при язвенной болезни?**

1. Готовка на пару
2. Отваривание в воде
3. Жарение
4. Запекание в духовом шкафу

**45. Какое блюдо нельзя готовить на диету при хроническом гастрите с секреторной недостаточностью?**

1. Закусочные консервы
2. Мясной бульон
3. Мясо жареное в панировке
4. Томатный сок

**46. Какие из нижеперечисленных продуктов нельзя использовать в терапии больных, перенесших операцию на желудке в отдаленном периоде?**

1. Селедку
2. Квашеную капусту
3. Алкогольные напитки
4. Лимоны

**47. При приеме какого продукта чаще всего возникает Демпинг-синдром?**

1. Мяса
2. Сахара
3. Яиц
4. Творога

**48. В каком виде рисовая каша чаще всего вызывает Демпинг-синдром?**

1. Жидкая молочная
2. Рассыпчатая на воде
3. Любая

**49. При заболеваниях кишечника какой вид жира запрещается?**

1. Топленое масло
2. Маргарин
3. Сливочное масло

**50. Какое из нижеперечисленных блюд противопоказано при поносе?**

1. Кисель
2. Свежеприготовленный чай
3. Сухари
4. Холодные блюда

**51. Какие из нижеперечисленных продуктов не влияют на перистальтику кишечника?**

1. Яблоки
2. Груши
3. Кагор
4. Свежеприготовленный творог

**52. Какой вид термической обработки не используется при заболеваниях кишечника?**

1. Приготовление на пару
2. Отваривание в воде
3. Тушение
4. Запекание в духовом шкафу

**53. Какова потребность в жирах удетей 1,5 - 3 лет:**

 1) 2,0 г/кг массы

 2) 3,0 г/кг массы

 3) 3,5 г/кг массы

**54. С какого возраста можно давать цельное молоко ребенку, находящемуся на искусственном вскармливании с 2-х недельного возраста:**

 1) 1,5 мес.

 2) 2 мес.

 3) 3 мес.

**55. Какова потребность в белке у детей в возрасте от 3 до 7 лет:**

 1) 3,0 г/кг массы

 2) 2,5 г/кг массы

 3) 2,0 г/кг массы

**56. Какова потребность в жирах у детей в возрасте от 3 до 7 лет:**

 1) 3,5 г/кг массы

 2) 2,5 г/кг массы

 3) 2,0 г/кг массы

**57. На какой основе нельзя готовить первое блюдо на четвертые диеты?**

1. На костном бульоне
2. На овощном отваре
3. На грибном отваре
4. На вторичном мясном бульоне

**58. Какая составная чеснока лимитирует использование его при болезнях кишечника?**

1. Пищевые волокна
2. Эфирные масла
3. Витамины
4. Углеводы

**59. В каком из нижеперечисленных продуктов нет липотропных веществ?**

1. Соевая мука
2. Овсяная крупа
3. Творог
4. Лимоны

**60. Указать витамин, оказывающий влияние на темновую адаптацию:**

 1) витамин Д

 2) витамин А

 3) витамин Е

**61. Первостепенное значение белков пищи в организме человека:**

 1) энергетическое

 2) для построения клеток тканей

 3) для улучшения зрения, слуха

**62. Первостепенное значение жиров пищи в организме человека:**

 1) энергетическое

 2) источник водорастворимых витаминов

 3) пластическое

**63. В каких случаях в питании отдается предпочтение простым сахарам:**

 1) в экстремальных, стрессовых ситуациях

 2) в питании больных с ожирением

 3) в детском питании

**64. Содержание жира в молозиве по сравнению со зрелым молоком:**

 1) выше

 2) ниже

 3) такое же

**65. Содержание белков в молозиве по сравнению со зрелым молоком:**

 1) ниже

 2) выше

 3) примерно одинаковое

**66. Меры борьбы с гиполактацией у кормящей женщины:**

 1) реже прикладывать к груди

 2) соблюдать режим кормления

 3) прикладывать к груди по требованию ребенка

**67. Содержание лактозы в молозиве по сравнению со зрелым молоком:**

 1) выше

 2) ниже

 3) такое же

**68. Энергетическая ценность зрелого женского молока по сравнению с молозивом:**

 1) выше

 2) ниже

 3) такая же

**69. С увеличением срока лактации содержание белка в женском молоке:**

 1) понижается

 2) повышается

 3) не изменяется

**70. Какие супы запрещаются при хроническом панкреатите?**

1. Овощной вегетарианский суп
2. Куриный бульон
3. Крупяной вегетарианский суп

**71. Какие продукты запрещаются при хроническом панкреатите?**

1. Творог
2. Нежирное мясо
3. Закуски
4. Нежирная рыба

**72. Какие продукты при их использовании в терапии возбуждают деятельность сердечно-сосудистой системы?**

1. Орехи
2. Натуральный кофе
3. Суррогатный кофе
4. Сыр

**73. Какие продукты не следует включать в питание больных атеросклерозом?**

1. Морскую капусту
2. Белокочанную капусту
3. Баранину
4. Кальмары
5. Растительное масло

**74. Свободной глюкозой богаты все вышеперечисленные продукты, кроме:**

 1) винограда

 2) меда

 3) сахара

**75. Рекомендуемое содержание сахаров в рационе здоровых взрослых:**

 1) 20 - 30 г

 2) 50 - 100 г

 3) 200 г

**76. Основными источниками витамина Д являются все перечисленные, кроме:**

 1) печени рыб

 2) животного масла и яиц

 3) говяжьего мяса и колбасы

**77. Основными пищевыми источниками витамина В2 являются все, кроме:**

 1) молока и кефира

 2) яблок

 3) сыра

**78. Пищевыми источниками витамина В6 являются все, кроме:**

 1) рыбы

 2) мяса и печени

 3) подсолнечного масла

**79. Для приготовления отвара шиповника ягоды заливают:**

 1) холодной водой

 2) кипящей водой

 3) не имеет значения

**80. Какие продукты надо исключить из гипохолестериновой диеты?**

1. Пшеничный хлеб
2. Рыбу
3. Сердце
4. Растительное масло

**81. Какие блюда следует исключать при остром инфекционном гепатите?**

1. Сливочное масло
2. Соки
3. Черный хлеб
4. Блюда из нежирной рыбы

**82. Какой вид обмена реже нарушается при сахарном диабете?**

1. Углеводный
2. Белковый
3. Жировой
4. Минеральный

**83. Что из перечисленного не является фактором риска для развития сахарного диабета:**

1. Переедание
2. Употребление избыточного количества углеводов
3. Вирусные инфекции
4. Тяжелый физический труд
5. Выраженный атеросклероз

**84. Что из перечисленного не следует исключать из питания при сахарном диабете:**

1. Легкоусвояемые углеводы
2. Животные жиры
3. Продукты, богатые пищевыми волокнами
4. продукты богатые витаминами

**85. При обострении гипертонической болезни 1-ой стадии гипохлоридная диета назначается сроком на:**

 1) 1 - 2 недели

 2) 4 - 6 недель

 3) 7 - 10 недель

**86. Наиболее богаты солями кальция:**

 1) мясо, рыба

 2) творог, сыр

 3) овощи, фрукты

**87. Основой диеты Кареля являются:**

 1) молоко

 2) овощи, фрукты

 3) мясо, рыба

 **88. Сколько раз в день должен получать пищу больной сахарным диабетом?**

1. 5-6 раз в день
2. 4 раза в день
3. 3 раза в день
4. Количество приемов пищи в день не имеет значения

**89. Что определяет сахарную ценность пищи:**

1. Углеводы
2. Углеводы + 50% белков
3. Углеводы + 50% жиров
4. Все компоненты пищи (белки, жиры, углеводы)

**90. Как влияет клетчатка на уровень сахара в крови:**

1. Повышает
2. Снижает
3. Не оказывает влияния

**91. Какой продукт следует исключить из рациона больного сахарным диабетом:**

1. Молоко
2. Творог
3. Пломбир
4. Яблоки

**92. Какой из нижеприведенных сахарозаменителей наиболее предпочтителен для больных сахарным диабетом?**

1. Ксилит
2. Сорбит
3. Фруктоза
4. Аспартам
5. Сахарин

**93. Какой вид обмена нарушен в первую очередь при ожирении?**

1. Водно-солевой
2. Энергетический
3. Белковый
4. Углеводный

**94. При преобладании каких веществ в рационе чаще развивается ожирение:**

1. Белков
2. Углеводов
3. Жиров
4. Витаминов

**95. Разрешается использовать в рационе больного острым инфекционным гепатитом:**

 1) черный перец

 2) овощной суп

 3) жареные блюда

**96. При бронхиальной астме из рациона не следует исключать:**

 1) яйца

 2) цитрусовые

 3) зеленые яблоки

**97. При гиповитаминозе "С" необходимо включить в диету все перечисленные продукты, кроме:**

 1) шиповника

 2) черной смородины и лимона

 3) дрожжей

**98. Построение субэнергетических диет при ожирении удается осуществить путем:**

 1) умеренного увеличения белка

 2) ограничения жира

 3) редукция легкоусвояемых углеводов

**99. При назначении диеты больному ожирением количество жидкости**

1. Увеличивается
2. Не отличается от нормы
3. Уменьшается

**100. Какой разгрузочный день не показан больному при хроническом холецистите:**

1. Овощной
2. Смешанный
3. Фруктовый
4. Мясной

**101. Какие продукты не являются важнейшими пищевыми источниками белка:**

1. Картофель
2. Мясо
3. Яйца
4. Рыба

**102. Какое блюдо из нижеприведенных Является наиболее сбалансированным по аминокислотному составу?**

1. Пирожки с рисом
2. Гречневая каша с молоком
3. Бутерброд со сливочным маслом
4. Морковь со сметаной

**103. Какой продукт из нижеприведенных не является источником полноценного белка:**

1. Говядина
2. Помидоры
3. Сыр
4. Рыба

**104. Какой из нижеприведенных сахаров обладает наибольшей сладостью?**

1. Лактоза
2. Фруктоза
3. Сахароза
4. Галактоза
5. Глюкоза

**105. Какой из нижеприведенных продуктов не является важнейшим пищевым источником углеводов:**

1. Картофель
2. Хлеб пшеничный
3. Мясо
4. Крупы

**106. Какое блюдо из нижеприведенных наиболее подходит при ожирении**

1. Селедка
2. Сдоба
3. Капуста белокочанная
4. Суп на мясном бульоне

**107. Какое количество жидкости в сутки необходимо выпивать кормящей женщине:**

 1) 1,5 л

 2) 2 л

 3) 3 л

**108. При искусственном вскармливании ребенка, какие продукты предпочтительнее использовать для его кормления:**

 1) коровье молоко

 2) кефир

 3) адаптированные молочные смеси

**109. Основным источником энергии для новорожденного является:**

 1) белок

 2) глюкоза

 3) жир

**110. Вскармливание детей на первом году жизни материнским молоком называется:**

 1) естественным

 2) смешанным

 3) искусственным

**111. Вскармливание детей на первом году жизни молочными смесями называется:**

 1) естественным

 2) смешанным

 3) искусственным

**112. Сколько раз в день должен принимать пищу больной ожирением?**

1. 2 раза
2. 3 раза
3. 4-5 раз
4. 6 раз

**113. Где производится размораживание мяса:**

1. В воздушной среде в специальных камерах
2. В воде
3. На столах

**114. Что такое суфле?**

1. Протертый исходный продукт
2. Рубленый исходный продукт
3. Блюдо, приготовленное с помощью взбитых белков

**115. При остром панкреатите, после отмены режима голода, можно разрешить больным:**

 1) бульон

 2) отвар шиповника

 3) мясо отварное

**116. При хронической недостаточности кровообращения происходит нарушение:**

 1) водно-минерального обмена

 2) белкового обмена

 3) обмена витаминов

 4) всего перечисленного

**117. От содержания каких веществ зависит нежность мяса?**

1. Воды
2. Белков
3. Жиров
4. Всего вышеперечисленного

**118. Как размораживается рыба?**

1. Длительно
2. Быстро
3. Фактор времени не имеет значения

**119. При естественном вскармливании 1-й прикорм вводится не ранее:**

 1) 4 месяцев

 2) 5 месяцев

 3) 8 месяцев

**120. При естественном вскармливании 2-й прикорм вводится не ранее:**

 1) 5 месяцев

 2) 6 месяцев

 3) 8 месяцев

**121. При естественном вскармливании 3-й прикорм вводится не ранее:**

 1) 5 месяцев

 2) 8 месяцев

 3) 10 месяцев

**122. В каком возрасте можно назначить творог здоровому ребенку:**

 1) 5-6 месяцев

 2) 8 месяцев

 3) 9 месяцев

**123. К злакам, которые должны быть исключены из диеты ребенка с целиакией, относится все перечисленное, кроме:**

 1) риса

 2) пшеницы

 3) овса

**124. От содержания каких веществ зависит потемнение картофеля?**

1. Крахмала
2. Микроэлементов
3. Терозина

**125. Какие овощи варят без соли?**

1. Картофель
2. Капусту
3. Свеклу

**126. Оказывает ли длительность термической обработки продуктов влияние на их пищевую ценность?**

1. Оказывает существенное влияние
2. Влияния не оказывает
3. Это не выяснено

**127. Укажите срок годности фарша, приготовленного в предприятиях общественного питания:**

 1) 6 часов

 2) 12 часов

 3) 36 часов

**128. Сроки хранения очищенных незаправленных овощей не более:**

 1) 6 часов

 2) 12 часов

 3) 8 часов

**129. Надо ли размораживать свежезамороженные овощи перед закладкой их в кипящую воду?**

1. Да
2. Нет
3. Это не имеет значения

**130. В карточке раскладке указывать ориентировочную стоимость блюда:**

 1) обязательно

 2) не нужно

 3) точной установки нет

**131. На пищеблоке меню-раскладку составляет:**

 1) диетолог

 2) диетсестра

 3) повар

**132. Диетсестра пищеблока материально:**

 1) ответственная

 2) не ответственная

 3) на усмотрение администрации

**133. Продукты со склада на пищеблок получает:**

 1) зав.производством (шеф-повар)

 2) зав.пищеблоком (диетсестра)

 3) диетврач

**134. Меню-раскладку ежедневно утверждает:**

 1) главный врач

 2) диетолог

 3) диетсестра

**135. В какую воду закладывают макаронные изделия?**

1. В холодную воду
2. В холодную подсоленную воду
3. В горячую воду
4. В горячую подсоленную воду

**136. Основными методами лечения ожирения в детском возрасте являются:**

 1) диетотерапия

 2) мышечная активность

 3) психотерапия

**137. Какая операция не является элементом первичной обработки круп?**

1. Просеивание
2. Переборка
3. Промывание
4. Поджаривание

**138. Что из перечисленных компонентов нельзя включать при приготовлении молочного соуса?**

1. Муку
2. Молоко
3. Лук

**139. К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:**

 1) свекла

 2) горчичный отвар

 3) сырые яблоки

**140. При заболеваниях печени из рациона не исключаются следующие продукты:**

 1) сердце

 2) почки и печень

 3) творог

**141. От чего не зависит химический состав бульона**

1. От вида исходного продукта
2. От соотношения исходных продуктов и воды
3. От продолжительности варки
4. Посуды, в которой готовится бульон

**142. Какой бульон содержит больше всего экстрактных веществ, а следовательно, более вкусный:**

1. Мясной
2. Мясокостный
3. Костный

**143. Как следует готовить бульон:**

1. При бурном кипении
2. При слабом кипении
3. Не имеет значения

**144. В какую воду закладывается мясо для приготовления вкусного бульона:**

1. В кипящую воду
2. В холодную воду
3. Это не имеет значения

**145. К продуктам, богатым липотропными веществами относятся:**

 1) печень

 2) мозги

 3) свежая рыба

**146. Какой водой следует заливать очищенные и промытые овощи для приготовления овощного отвара:**

1. Горячей водой
2. Холодной водой
3. Температура воды не имеет значения

**147. Укажите блюда, запрещенные к изготовлению в предприятиях общественного питания:**

 1) макароны по-флотски

 2) жареная рыба

 3) котлеты

**148. Какие ограничения в диете рекомендуются больному хроническим гломерулонефритом:**

 1) углеводы

 2) жиры

 3) поваренная соль

**149. Принципы диетотерапии при хронической почечной недостаточности:**

 1) ограничение белка

 2) ограничение жидкости

 3) ограничение жира

**150. Какая крупа не используется для приготовления слизистого отвара:**

1. Перловая
2. Овсяная
3. Манная

**151. В какую воду засыпают крупу для приготовления слизистого отвара:**

1. В холодную воду
2. В горячую воду
3. В кипящую воду
4. Это не имеет значения

**152. Экзоаллергенами являются:**

 1) мёд

 2) бактерии, вирусы

 3) влажный воздух, перепады температуры

**153. В какую воду засыпают ягоды шиповника для приготовления отвара?**

1. В холодную
2. В кипящую
3. Это не имеет значения