Вариант 1

1 Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:

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

2 Картотеку блюд утверждает:

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

3 Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:

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

4 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.

5 Избыток белка в пище приводит ко всему перечисленному, исключая:

- А) истощение;
- Б) усиленное образование биогенных аминов (скатола, индола в кишечнике);
- В) повышение уровня мочевины в крови и кишечнике;
- Г) усиление процессов гниения белков в кишечнике;
- Д) положительный азотистый баланс.

6 Усиленное расщепление белков в организме происходит при всем перечисленном, за исключением:

- А) злокачественных новообразований;
- Б) ожирения;
- В) ожоговой болезни;
- Г) инфекционных заболеваний;
- Д) голодания.

7 Важнейшими свойствами глюкозы являются все перечисленные, кроме:

- А) быстрого всасывания в кишечнике и ассимиляции в тканях;
- Б) способности служить легко утилизируемым источником энергии;
- В) способности превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты;
- Г) стимуляция секреции инсулина;
- Д) превращения в гликоген.

8 Лактоза обладает всеми перечисленными способностями, кроме:

- А) расщепления в кишечнике с образованием фруктозы;
- Б) расщепления в кишечнике с образованием галактозы;
- В) стимулирования всасывания кальция в кишечнике;
- Г) обеспечения благоприятной среды для роста бифидум-бактерий в Кишечнике у детей раннего Возраста;
- Д) способность вызывать диарею при избыточном потреблении.

9 При обострении язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки больной 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) количество приемов пищи не имеет значения.

10 Принципы лечения язвенной болезни основан 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) соблюдение ритмов приема пищи;
- Д) обеспечения больного полноценным сбалансированным питанием в соответствии с физическими потребностями организма и особенностями течения патологического процесса.

11 При язвенной болезни запрещается употребление:

- А) мяса кролика;
- Б) мяса щуки;
- В) крутых яиц;
- Г) молока;
- Д) манной каши.

12 При язвенной болезни 12-перстной кишки в стадий обострения и сопутствующем обострении хронического холецистита назначают диету:

- А) 1а;
- Б) 1б;
- В) 1;
- Г) 5а;
- Д) 5.

13 При резком обострении язвенной болезни 12-перстной кишки с явлениями раздраженного желудка больному назначают диету:

- А) 1а;
- Б) 1б;

- В) 1 прот.;
- Г) 1 непрот.;
- Д) 5.

14 При язвенной болезни в стадии обострения с сопутствующим обострением хронического панкреатита назначается диета:

- А) 1б;
- Б) 5п;
- В) 5;
- Г) 1;
- Д) 1а.

15 При язвенной болезни 12-перстной кишки пищу следует готовить:

- А) на пару;
- Б) жарить;
- В) тушить;
- Г) запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания;
- Д) принимать пищу в сыром виде.

16 При язвенной болезни 12-перстной кишки в любой стадии нельзя использовать диету:

- А) 1;
- Б) 5а;
- В) 2;
- Г) 5п;
- Д) 1а.

17 При язвенной болезни, осложненной гастродуоденальным кровотечением необходимо:

- А) Назначить диету Меленграхта;
- Б) не кормить;
- В) провести поэтапную диетотерапию;
- Г) ограничений в питании не делать.

18 При язвенной болезни, осложненной стенозом привратника:

- А) пища дается не протертая;
- Б) пища дается протертая;
- В) питание разнообразное;
- Г) фактор протирания пищи не имеет значения;
- Д) дается только жидкая пища.

19 Вариант набора блюд и продуктов, полностью отвечающих требованиям диеты 1 протертой, включает:

- А) салат овощной, слизистый овсяный суп, мясо отварное куском, каша рассыпчатая гречневая, кисель фруктовый;
- Б) сыр не острый тертый, суп слизистый гречневый, котлета мясная жаренная без панировки, каша рисовая протертая, компот процеженный;
- В) мясной сырок, суп овсяный слизистый, суфле мясное паровое, поре картофельное, яблочный мусс;
- Г) морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый отварной, самбук;

Д) сельдь нежирная вымоченная, суп протертый картофельный на курином бульоне, рулет мясной паровой, пюре морковно-свекольное из отварных овощей, снежки.

20 При язвенной болезни 12-перстной кишки в стадии ремиссии больному можно назначить диету:

- А) 3;
- Б) 5;
- В) 4б;
- Г) 2;
- Д) 15.

21 При язвенной болезни не разрешается использовать:

- А) мясной бульон;
- Б) овощной отвар;
- В) крупяной отвар;
- Г) слизистый отвар;
- Д) костный бульон.

22 Основой противоязвенной диеты является:

- А) мясной бульон;
- Б) костный бульон;
- В) молоко;
- Г) протертые каши;
- Д) кисломолочные продукты.

23 В противоязвенную диету можно включать:

- А) горох;
- Б) заводской творог;
- В) неострый сыр;
- Г) мясной бульон;
- Д) соевые продукты.

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

- А) тахикардии;
- Б) повышению АД;
- В) дискомфорту желудка;
- Г) затруднению работы сердца;
- Д) все перечисленное.

25 Факторами, предрасполагающими к развитию гипертонической болезни, являются:

- А) нервно-психическое перенапряжение;
- Б) наследственность;
- В) возрастная перестройка диэнцефально-гипоталамических структур;
- Г) злоупотребление алкоголем;
- Д) все ответы правильны.

26 В патогенезе гипертонической болезни альдостерон выполняет все перечисленные функции, кроме:

- А) является одним из звеньев системы, регулирующий водо-солевой баланс;

- Б) усиливает задержку натрия в организме;
- В) способствует выделению калия;
- Г) нормализует липидный обмен;
- Д) способствует повышению АД.

27 Патогенетический механизм развития гипертонической болезни включает все перечисленное, кроме:

- А) повышение возбудимости сосудодвигательного центра;
- Б) повышения активности симпатoadреналовой системы коры надпочечников;
- В) повышения чувствительности сосудов на воздействие нервных и гуморальных механизмов;
- Г) понижения проницаемости сосудистой стенки;
- Д) снижение выведения Na из организма.

28 К развитию гипертонической болезни приводят следующие алиментарные нарушения:

- А) увеличение ПРВ в рационе;
- Б) обогащение рациона витамином С;
- В) увеличение в рационе ПНЖК;
- Г) увеличение в рационе Na Cl;
- Д) снижение потребления животных жиров.

29 Основным патогенетическим фактором развития эссенциальной гипертонической болезни является:

- А) органические изменения сосудов;
- Б) функциональные нарушения сосудистой иннервации;
- В) органические изменения сердечной мышцы;
- Г) нарушения функций печени;
- Д) нарушения функций почек.

30 Первая стадия гипертонической болезни характеризуется:

- А) органическими изменениями сосудов;
- Б) органическими изменениями сердечной мышцы;
- В) органическими изменениями почек;
- Г) функциональными нарушениями сосудистой иннервации;
- Д) всеми перечисленными.

31 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.

32 При остром гломерулонефрите лечение начинается с назначения:

- А) индивидуального питания;
- Б) диеты 7 а;
- В) диеты 5;
- Г) диеты 7 в;
- Д) диеты 7.

33 После периода индивидуального питания больного острым гломерулонефритом следует перевести на диету:

- А) 15;
- Б) 7 б;
- В) 7 а;
- Г) 7 с некоторым ограничением белка;
- Д) 7 в.

34 При сахарном диабете нарушены:

- А) Углеводный обмен;
- Б) Белковый обмен;
- В) Жировой обмен;
- Г) Все виды обмена;
- Д) Водно-минеральный обмен.

35 К факторам риска, провоцирующим развитие сахарного диабета, относятся все нижеперечисленные, кроме:

- А) Переедание, употребление рафинированной пищи;
- Б) Тяжелый физический труд;
- В) Вирусные инфекции;
- Г) Выраженный атеросклероз;
- Д) Наследственная предрасположенность.

36 Росту заболеваемости сахарным диабетом способствуют все следующие причины, кроме:

- А) Увеличение в структуре населения лиц с наследственной предрасположенностью к сахарному диабету;
- Б) Изменения в питании населения;
- В) Увеличение средней продолжительности жизни населения;
- Г) злоупотребление курением;
- Д) инсулинотерапия.

37 К диете больного сахарным диабетом предъявляются все следующие требования, кроме:

- А) Полноценного физиологического состава пищевых ингредиентов;
- Б) Исключение из диеты легкоусвояемых углеводов;
- В) ограничение продуктов, богатых растительными волокнами;
- Г) ограничение животных жиров;
- Д) включение продуктов, богатых липотропными факторами.

38 Больные сахарным диабетом должны получать пищу:

- А) 5-6 раз в сутки;
- Б) 4 раза в сутки;
- В) 3 раза в сутки;
- Г) количество приемов значения не имеет;
- Д) 2 раза в сутки.

39 Больные сахарным диабетом должны получать большую часть углеводов:

- А) в первую половину дня;

- Б) во вторую половину дня;
- В) равномерно на протяжении суток;
- Г) значения не имеет.

40 Больным сахарным диабетом 2 типа с избыточной массой тела рекомендуют:

- А) диету 9;
- Б) диету 9а;
- В) диету 9б;
- Г) диету 8;
- Д) Правильно Б и Г.

41 Противовоспалительный эффект диеты, назначаемой при острой пневмонии, обеспечивается всеми следующими компонентами, кроме:

- А) ограничение углеводов;
- Б) ограничение поваренной соли;
- В) увеличение продуктов богатых солями кальция;
- Г) увеличение жиров;
- Д) обеспечение рациона витаминами.

Инструкция: (42— 48) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

42 К диетам рекомендуемым после операций на желудочно-кишечном тракте, относятся:

- 1) 0 диеты;
- 2) 0б диеты;
- 3) 0в диеты;
- 4) 13диеты и 14адиеты;
- 5) Д диета.

43 Диета «0» назначается на:

- 1) 1 день;
- 2) 2 дня;
- 3) 3 дня;
- 4) 6 дней;
- 5) 7 дней.

44 диета «0б» назначается на:

- 1) 1 день;
- 2) 2 дня;
- 3) 3 дня;
- 4) 4 дня;
- 5) 6 дней.

45 диета «0в» может быть назначена на:

- 1) 1-2 дня;
- 2) 2-3 дня;

- 3) 3-4 дня;
- 4) 4-5 дней;
- 5) 6 дней.

46 К перечисленным диетам при операциях на желудочно-кишечном тракте относятся:

- 1) 0 диеты;
- 2) 0б-1а хир. -2б;
- 3) 0в- 1б хир. -2б;
- 4) 1 хир.;
- 5) 2в.

47 Количество белков в «0» диете:

- 1) 50-40 г.;
- 2) 40-30 г.;
- 3) 30-20 г.;
- 4) 20-5 г.;
- 5) 5-3 г.

48 Содержание жира в «0» диете в г.:

- 1) 30-40;
- 2) 40-50;
- 3) 50-60;
- 4) 60-65;
- 5) 65-70.

49 Специфической диетой для острых инфекционных больных является:

- А) 5;
- Б) 10;
- В) 13;
- Г) 15;
- Д) 8.

50 Самой нагрузочной диетой для больного, перенесшего острую дизентерию, на период 6-8 месяцев после болезни является:

- А) диета 1;
- Б) диета 5;
- В) диета 2;
- Г) диета 15;
- Д) диета 4в.

51 Больному брюшным тифом при развитии у него осложнения со стороны желчного пузыря необходима:

- А) диета 1;
- Б) диета 5а;
- В) диета 13;
- Г) диета 5;
- Д) диета 12.

52 Технология производства блюд включает следующие:

- А) первичную обработку сырья;

- Б) тепловую обработку сырья;
- В) оформление блюд;
- Г) правильно А и Б;
- Д) все перечисленное.

53 Тушение - это:

- А) предварительно обжаривание и варка;
- Б) предварительное обжаривание и последующая варка припусканием с добавлением пряностей и приправ;
- В) парка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде;
- Г) все перечисленное;
- Д) обжаривание.

54 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) все перечисленное;
- Д) длительное воздействие на продукты кипящей водой.

55 Наиболее разрушительному воздействию подвергается жир при:

- А) периодически длительном жарении;
- Б) непрерывном процессе жарения;
- В) охлаждении;
- Г) всех перечисленных процессах;
- Д) окислении жира в присутствии света и кислорода.

56 Нехарактерным изменением углеводов в процессе технологической обработки продуктов является:

- А) брожение;
- Б) гидролиз дисахаридов и полисахаридов;
- В) карамелизация;
- Г) окисление;
- Д) все перечисленное.

57 Конечными продуктами спиртового брожения углеводов являются:

- А) этиловый спирт;
- Б) углекислый газ;
- В) и то, и другое;
- Г) ни то, ни другое;
- Д) кислород.

58 Аромат пищевых продуктов /сыра, хлеба, орехов и тд./ зависит от:

- А) аминокислот;
- Б) углеводов;
- В) взаимодействия углеводов с белками;
- Г) жиров;
- Д) взаимодействия углеводов с жирами.

59 Диета при рахите должна обеспечить ребенка:

- А) повышенным количеством животного белка;
- Б) большим количеством жира;
- В) большим количеством легкоусвояемых углеводов;
- Г) кальцием;
- Д) калием.

60 Как влияет избыток жира в рационе на всасывание кальция в кишечнике:

- А) улучшает;
- Б) ухудшает
- В) не меняет;
- Г) растительные жиры улучшают;
- Д) животные жиры ухудшают.

61 У детей с активным рахитом к употреблению рекомендуется:

- А) белые молочные каши;
- Б) поликомпонентное овощное пюре;
- В) повышенное количество жиров;
- Г) мучные продукты;
- Д) повышенное количество молока.

62 При анемии рацион обогащают следующими продуктами:

- А) животными жирами;
- Б) углеводами;
- В) растительным белком;
- Г) животным белком;
- Д) клетчаткой.

63 Железо максимально абсорбируется из:

- А) печени;
- Б) яблок;
- В) мяса;
- Г) икры
- Д) гречневой крупы.

64 Железо максимально абсорбируется из:

- А) печени;
- Б) свинины;
- В) курятины;
- Г) говядины;
- Д) баранины.

65 Большое количество железа содержится в:

- А) молоке;
- Б) твороге;
- В) гречневой крупе;
- Г) листовных овощах;
- Д) картофеле.

66 Всасывание железа ухудшает:

- А) овощные соки;

- Б) аскорбиновая кислота;
- В) чай;
- Г) лимонная кислота;
- Д) цитрусовые соки.

67 За организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечают:

- А) заведующий отделением;
- Б) врач-диетолог;
- В) главврач;
- Г) зам. главврача по лечебной работе;
- Д) зам. Главврача по административно-хозяйственной работе.

68 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

69 Председателем в Совете по лечебному питанию является:

- А) главврач;
- Б) диетолог;
- В) зам. главврача по лечебной части;
- Г) зам. главврача по АХЧ;
- Д) шеф-повар.

70 Расщепление крахмала происходит:

- А) в желудке
- Б) в тонкой и 12-перстной кишке;
- В) в толстой кишке;
- Г) в ротовой полости;
- Д) в тонкой кишке.

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

- А) возраста;
- Б) расы;
- В) характера трудовой деятельности;
- Г) климата;
- Д) физической нагрузки.

72 Слизистый суп рекомендуется на диету:

- А) 2;
- Б) 3;
- В) 11;
- Г) 15;
- Д) 1.

73 Исключается из первых диет:

- А) закусочные консервы;
- Б) молочная каша;
- В) творог свежеприготовленный;
- Г) блюда из вареного мяса;
- Д) отварная рыба.

74 При обострении гипертонической болезни первой стадии в молодом возрасте назначают:

- А) диету 10с;
- Б) диету 10а;
- В) диету 10 гипохлоридную;
- Г) диету 15 с ограничением Na Cl;
- Д) любая из перечисленных диет.

75 При приготовлении пищи для больных гипертонической болезнью используют следующие способы кулинарной обработки, кроме:

- А) пища дается в сыром виде;
- Б) отваривается в воде;
- В) готовятся на пару;
- Г) запекается;
- Д) протирается.

76 Наибольшее количество натрия содержится в:

- А) мясе;
- Б) твороге;
- В) молоке;
- Г) колбасе;
- Д) яйцах.

77 Наименьшее количество поваренного натрия содержится в:

- А) мясе;
- Б) рыбе;
- В) молоке;
- Г) твороге;
- Д) огурцах.

78 Больным острым гломерулонефритом вначале лечения дают жидкость в количестве:

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

79 В начале 3-й недели острого периода болезни больного с острым гломерулонефритом после лечения 7 диетой с некоторым ограничением белка переводят на диету:

- А) 7;
- Б) 7а;
- В) 7б;

- Г) 7г;
- Д) 15.

80 Если при переводе больного острым гломерунефритом на диету 7 начинают нарастать основные клинические симптомы болезни, то следует применить следующую тактику:

- А) на 2-3 дня снизить содержание белка в диете;
- Б) перевести на диету 7а;
- В) назначить диету 7б;
- Г) назначить диету 6;
- Д) увеличить содержание белка в диете.

81 Больным сахарным диабетом 2 типа с нормальной массой тела рекомендуют:

- А) диету 9;
- Б) диету 9а;
- В) диету 9б;
- Г) диету 8;
- Д) диету 10.

82 Больным сахарным диабетом 1 типа рекомендуют:

- А) диету 9;
- Б) диету 9а;
- В) диету 9б;
- Г) диету 8;
- Д) диету 10.

83 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.

84 При пневмонии количество поваренной соли:

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

85 По мере выздоровления при пневмонии количество белка рекомендуется довести до:

- А) 100 г;
- Б) 110 г;
- В) 120 г;
- Г) 150 г;
- Д) 90 г.

86 В первые дни заболевания пневмонией количество белка должно составлять:

- А) 60-70 г;
- Б) 70-80 г;

- В) 90-100 г;
- Г) 120 г;
- Д) 150 г.

87 Содержание углеводов в «0» диете в г.:

- 1) 60-90;
- 2) 90-120;
- 3) 120-150;
- 4) 150-200;
- 5) 200-250.

88 Энергетическая ценность в ккал «0» диеты:

- 1) 500-600;
- 2) 600-700;
- 3) 700-800;
- 4) 800-1200;
- 5) 1200-1400.

89 Кратность приемов пищи при назначении «0» диеты:

- 1) 7-8 раз в сутки;
- 2) 8-9 раз в сутки;
- 3) 9-10 раз в сутки;
- 4) 10-11 раз в сутки;
- 5) 11-12 раз в сутки.

90 При болезни Боткина назначается:

- А) диета 1;
- Б) диета 2;
- В) диета 5;
- Г) диета 15;
- Д) диета 8.

91 Больному брюшным тифом после отмены диеты 4 надо назначать:

- А) диету 4б;
- Б) диету 4в;
- В) диету 5а;
- Г) диету 5;
- Д) диету 2.

92 Диета 4б при брюшном тифе назначается сроком на:

- А) 1-2 недели;
- Б) 3 недели;
- В) 4-5 недель;
- Г) до конца лечения в стационаре;
- Д) неопределенно долго.

93 По содержанию незаменимых аминокислот близки к оптимальному соотношению белки:

- А) мяса;
- Б) сои;

- В) бобовых;
- Г) молочных продуктов;
- Д) хлебобулочных изделий.

94 Первичная обработка мяса складывается из следующих операций:

- А) зачистки поверхности;
- Б) обмывания водой;
- В) обсушивания;
- Г) разделки туш;
- Д) биохимической обработки.

95 Размораживание мяса производят в:

- А) воздушной среде, в специальных камерах;
- Б) воде;
- В) воздушной среде на столах;
- Г) в специальных закрытых камерах;
- Д) в холодильных камерах.

96 % реабсорбции железа из женского молока:

- А) 10-30%;
- Б) 49-70%;
- В) 1-5%;
- Г) 90-100%;
- Д) 50%.

97 Ребенку с гипотрофией при назначении диеты следует ориентироваться на:

- А) фактический возраст;
- Б) весоростовые показатели;
- В) гестационный возраст при рождении;
- Г) приблизительно должную массу тела;
- Д) должную массу тела.

98 На этапе разгрузки у детей с гипотрофией объем пищи доводят до следующего суточного объема:

- А) $\frac{1}{3}$;
- Б) $\frac{2}{3}$;
- В) 1;
- Г) $\frac{3}{4}$;
- Д) $\frac{1}{2}$.

99 В период минимального питания при гипотрофии увеличивают объем пищи до:

- А) $\frac{1}{3}$ суточного объема;
- Б) $\frac{2}{3}$ суточного объема;
- В) суточного объема;
- Г) $\frac{1}{2}$ суточного объема;
- Д) $\frac{2}{3}$ суточного объема.

100 При лимфатико-гипопластическом диатезе объем пищи назначается от возрастной нормы:

- А) по верхней границе;

- Б) по нижней границе;
- В) по возрастной норме;
- Г) 1/2 возрастной нормы;
- Д) 2/3 возрастной нормы.

Вариант 2

1 За организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечают:

- А) заведующий отделением;
- Б) врач-диетолог;
- В) главврач;
- Г) зам. главврача по лечебной работе;
- Д) зам. Главврача по административно-хозяйственной работе.

2 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

3 Председателем в Совете по лечебному питанию является:

- А) главврач;
- Б) диетолог;
- В) зам. главврача по лечебной части;
- Г) зам. главврача по АХЧ;
- Д) шеф-повар.

4. Контролирует работу пищеблока:

- А) дежурный врач;
- Б) врач - диетолог;
- В) главврач;
- Г) лечащий врач;
- Д) зав. производством.

5. Ответственным секретарем Совета по лечебному питанию является:

- А) зав. производством;
- Б) зав. пищеблоком;
- В) диетолог;
- Г) главврач;
- Д) зам. главврача по лечебной работе.

6 На пищеблоке меню-раскладку составляет:

- А) диетолог;
- Б) диетсестра;

- В) повар;
- Г) зав. производством;
- Д) калькулятор.

7 Расщепление крахмала происходит:

- А) в желудке
- Б) в тонкой и 12-перстной кишке;
- В) в толстой кишке;
- Г) в ротовой полости;
- Д) в тонкой кишке.

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

- А) возраста;
- Б) расы;
- В) характера трудовой деятельности;
- Г) климата;
- Д) физической нагрузки.

9 С наибольшими энерготратами сопряжены все перечисленные виды труда, кроме:

- А) стирки;
- Б) бега;
- В) глажения белья;
- Г) чтения;
- Д) землекопных работ.

10 Основной обмен повышен:

- А) при гипертиреозе;
- Б) у детей и подростков;
- В) при гипотиреозе;
- Г) у лиц с избыточной массой тела;
- Д) правильно А и Б.

11 Специфически динамическое действие пищи максимально при потреблении:

- А) белков;
- Б) жиров;
- В) углеводов;
- Г) моносахаридов;
- Д) растительных масел.

12 К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся:

- А) фенилкетонурия;
- Б) гликогенозы и галактоземия;
- В) болезнь кленового сиропа;
- Г) склеродермия;
- Д) глютенная энтеропатия.

13 Эмульгирование липидов в кишечнике идет при участии:

- А) желчных кислот и липазы;
- Б) витамина С;

- В) амилазы;
- Г) соляной кислоты;
- Д) пепсина.

14 Переваривание липидов происходит в:

- А) в ротовой полости;
- Б) желудке;
- В) в тонкой и 12-перстной кишке;
- Г) в толстой кишке;
- Д) тонкой кишке.

ЗАДАЧА (тесты 03. 18.- 03.20.) Больной 30 лет, служащий. Рост 175 см, вес 74 кг.

Поступил на стационарное лечение в гастроэнтерологическое отделение с жалобами на сильные боли в пилородуоденальной области на голодный желудок, боли через 1,5 — 2 часа после еды, ночные, выраженную изжогу, кислый вкус во рту, отрыжку кислым, запоры. Больным себя считает со времени службы в Армии, когда впервые стали беспокоить изжога, запоры. К концу службы в Вооруженных Силах СССР появились боли в подложечной области. К врачам не обращался. Обострения бывали в осеннее - весенний период времени. Последнее выраженное обострение заболевания началось в конце сентября (две недели назад). При осмотре больного: состояние относительно удовлетворительное. Со стороны сердца и легких патологии не выявлено. АД – 110/70 мм. рт. ст. язык влажный, чистый. Живот мягкий, при пальпации выраженная болезненность в пилородуоденальной области. Симптом Керра положительный на вдохе. Отделы толстой кишки спазмированы, болезненны. Печень не увеличена. Пузырные симптомы отрицательные.

15 Наиболее вероятный диагноз:

- А) обострение хронического гастрита;
- Б) обострение язвенной болезни 12-перстной кишки;
- В) обострение хронического холецистита;
- Г) обострение хронического панкреатита.

16 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.

17 При проведении ЭГДС выявлена язва с воспалительным валом на передней стенке луковицы 12-перстной кишки. Больному необходимо на первом этапе назначить диету:

- А) 1а;
- Б) 1б;
- В) 1прот.;
- Г) 1 непрот.;
- Д) 5.

18 Больному 30 лет поступившему в стационар в стадии резкого обострения язвенной болезни с явлениями раздраженного желудка назначают методику поэтапной

диетотерапии в следующей последовательности:

- А) 1а, 1б, 1 прот.;
- Б) 1 прот., 1 непротерт. 5;
- В) 1 протерт., 1 непротерт.;
- Г) 4, 4б, 4в;
- Д) 5а, 5п, 5.

19 Эффективность диетотерапии при язвенной болезни 12-перстной кишки можно оценить по всем перечисленным признакам, кроме:

- А) жалоб больного;
- Б) данных пальпации живота;
- В) данных исследования желудочного содержимого;
- Г) данных гастродуоденоскопии;
- Д) рентгенографии желудка и 12-перстной кишки.

20 При переводе больного на диету 5 больной может использовать в питании все кроме:

- А) зеленый горошек;
- Б) черный хлеб;
- В) черную икру;
- Г) отварное мясо;
- Д) отварную рыбу.

21 При остром гастрите впервые два дня заболевания не разрешается давать больному:

- А) теплый свежесваренный чай;
- Б) чай с медом;
- В) паровую мясную котлету;
- Г) отвар шиповника;
- Д) рисовый слизистый отвар.

22 При остром гастрите на третий день болезни не рекомендуется давать:

- А) крепкий нежирный мясной бульон;
- Б) процеженный слизистый овсяный отвар;
- В) сухари белого хлеба;
- Г) молочную сыворотку;
- Д) рисовый слизистый отвар.

23 С 4-го дня болезни при остром гастрите желательно давать:

- А) сухари белого хлеба;
- Б) молоко;
- В) лимоны;
- Г) яблоки;
- Д) кефир.

24 При поступлении больного в стационар в случае не резко выраженного обострения язвенной болезни назначают диету:

- А) 1;
- Б) 5а;
- В) 5;
- Г) 2;
- Д) 1Б.

25 В стадии стойкой ремиссии язвенной болезни можно разрешить больному принимать диету:

- А) 4б;
- Б) 5;
- В) 2;
- Г) 1б;
- Д) 5п.

26 При проведении диетотерапии при хроническом гастрите с секретной недостаточностью следует соблюдать все перечисленные принципы, кроме:

- А) обеспечение больного полотенцем и сбалансированным питанием;
- Б) соблюдение ритмов приема пищи;
- В) механического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка;
- Г) химического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка;
- Д) термического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка.

27 Больному хроническим гастритом с секреторной недостаточностью в стадии стойкой ремиссии следует назначить диету:

- А) 1а;
- Б) 1;
- В) 4;
- Г) 2;
- Д) 8.

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

- А) масло;
- Б) молоко;
- В) кефир;
- Г) мясо отварное куском;
- Д) отварная рыба куском.

29 Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:

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

30 При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью в стадии обострения и хроническом холецистите назначается диета:

- А) 1а;
- Б) 5а;
- В) 5;
- Г) 4в;
- Д) 1.

31 При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью в сочетании с хроническим холециститом назначают диету:

- А) 5а;
- Б) 5п;
- В) 5;
- Г) 2;
- Д) 4.

32 При обострении гипертонической болезни первой стадии в молодом возрасте назначают:

- А) диету 10с;
- Б) диету 10а;
- В) диету 10 гипохлоридную;
- Г) диету 15 с ограничением Na Cl;
- Д) любая из перечисленных диет.

33 При приготовлении пищи для больных гипертонической болезнью используют следующие способы кулинарной обработки, кроме:

- А) пища дается в сыром виде;
- Б) отваривается в воде;
- В) готовятся на пару;
- Г) запекается;
- Д) протирается.

34 Наибольшее количество натрия содержится в:

- А) мясе;
- Б) твороге;
- В) молоке;
- Г) колбасе;
- Д) яйцах.

35 Наименьшее количество поваренного натрия содержится в:

- А) мясе;
- Б) рыбе;
- В) молоке;
- Г) твороге;
- Д) огурцах.

36 Из рациона больных гипертонической болезнью следует исключить продукты, богатые:

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

37 При обострении гипертонической болезни второй стадии с переходом на третью стадию больному назначается диета:

- А) 15 гипохлоридная;
- Б) 10 гипохлоридная;
- В) 10а;
- Г) 10 с;
- Д) любая из перечисленных диет.

38 Наиболее предпочтительными разгрузочными днями для больных гипертонической болезнью являются:

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

39 Соли магния оказывают:

- А) антисептическое действие;
- Б) понижают чувствительность сосудистой стенки к прессорным стимулам;
- В) усиливают процессы торможения в коре головного мозга;
- Г) мочегонный эффект;
- Д) все перечисленное.

40 Магниева диета назначается:

- А) при хронической недостаточности кровообращения;
- Б) в остром периоде инфаркта миокарда;
- В) в подостром периоде инфаркта миокарда;
- Г) при обострении гипертонической болезни;
- Д) при остром нарушении мозгового кровообращения.

41 Основным источником магния являются:

- А) злаковые культуры;
- Б) орехи (миндаль);
- В) овощи, фрукты;
- Г) творог, сыр;
- Д) правильно А и Б.

42 Относительный дефицит магния в организме вызывает:

- А) ведение в рацион пшеничных отрубей;
- Б) потребление алкоголя;
- В) редукция массы тела;
- Г) хроническое состояние стресса;
- Д) все перечисленное.

43 Из калиевой диеты:

- А) исключают экстрактивные вещества;
- Б) исключают поваренную соль;
- В) ограничивают жидкость;
- Г) ограничивают продукты, богатые солями натрия;
- Д) все перечисленное.

44 Больным острым гломерулонефритом вначале лечения дают жидкость в количестве:

- А) суточный диурез плюс 400 мл.;
- Б) 1 литр;
- В) 1,5-2 литра;

- Г) 2,5 литра;
- Д) 3 литра.

45 В начале 3-й недели острого периода болезни больного с острым гломерунефритом после лечения 7 диетой с некоторым ограничением белка переводят на диету:

- А) 7;
- Б) 7а;
- В) 7б;
- Г) 7г;
- Д) 15.

46 Если при переводе больного острым гломерунефритом на диету 7 начинают нарастать основные клинические симптомы болезни, то следует применить следующую тактику:

- А) на 2-3 дня снизить содержание белка в диете;
- Б) перевести на диету 7а;
- В) назначить диету 7б;
- Г) назначить диету 6;
- Д) увеличить содержание белка в диете.

47 Больной после перенесенного острого гломерулонефрита через 3-4 месяца при удовлетворительном состоянии может быть переведен на диету:

- А) 2;
- Б) 7в;
- В) 7/10;
- Г) 15;
- Д) 14.

48 После перенесенного острого пиелонефрита при полном восстановлении всех показателей питания должно быть по диете:

- А) общий стол;
- Б) 7б;
- В) 7в;
- Г) 7г;
- Д) 7/10.

49 Больным сахарным диабетом 2 типа с нормальной массой тела рекомендуют:

- А) диету 9;
- Б) диету 9а;
- В) диету 9б;
- Г) диету 8;
- Д) диету 10.

50 Больным сахарным диабетом 1 типа рекомендуют:

- А) диету 9;
- Б) диету 9а;
- В) диету 9б;
- Г) диету 8;
- Д) диету 10.

51 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.

52 Энергетическая ценность рациона складывается из расчета, чтобы углеводы составляли:

- А) 80%;
- Б) 60%;
- В) 40%;
- Г) 20%;
- Д) 10%.

53 Энергетическая ценность рациона складывается из расчета, чтобы белки составляли:

- А) 70%;
- Б) 60%;
- В) 50 %;
- Г) 35 %;
- Д) 15%.

54 Энергетическая ценность рациона складывается из расчета, чтобы жиры составляли:

- А) 70 %;
- Б) 65%;
- В) 55 %;
- Г) 34%;
- Д) 24%.

55 Если на пробной диете у больного сахарным диабетом не наступает компенсация в течение 3-6 дней, необходимо:

- А) снизить энергетическую ценность рациона;
- Б) уменьшить в рационе количество углеводов;
- В) назначить медикаментозную терапию;
- Г) Уменьшить в рационе количество жира;
- Д) уменьшить в рационе количество белка.

56 Сахарную ценность пищи составляют:

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

57 Суточный рацион питания больного сахарным диабетом должен включать следующее количество сырой клетчатки:

- А) 6-8 г.;
- Б) 8-10 г.;

- В) 10-15 г.;
- Г) 20-25 г.;
- Д) 30-50 г.

58 В суточном рационе больного сахарным диабетом содержание поваренной соли должно составлять:

- А) 3-5 г.;
- Б) 5-8 г.;
- В) 10-12 г.;
- Г) 15-20 г.;
- Д) 25-30 г.

59 При пневмонии количество поваренной соли:

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

60 По мере выздоровления при пневмонии количество белка рекомендуется довести до:

- А) 100 г;
- Б) 110 г;
- В) 120 г;
- Г) 150 г;
- Д) 90 г.

61 В первые дни заболевания пневмонией количество белка должно составлять:

- А) 60-70 г;
- Б) 70-80 г;
- В) 90-100 г;
- Г) 120 г;
- Д) 150 г.

62 При пневмонии следует исключить все следующие продукты, кроме:

- А) капусты;
- Б) грибов;
- В) фасоли, гороха;
- Г) отвара шиповника;
- Д) маринованных продуктов.

Инструкция: (63 — 72) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

63 Содержание углеводов в «0» диете в г.:

- 1) 60-90;
- 2) 90-120;

- 3) 120-150;
- 4) 150-200;
- 5) 200-250.

64 Энергетическая ценность в ккал «0» диеты:

- 1) 500-600;
- 2) 600-700;
- 3) 700-800;
- 4) 800-1200;
- 5) 1200-1400.

65 Кратность приемов пищи при назначении «0» диеты:

- 1) 7-8 раз в сутки;
- 2) 8-9 раз в сутки;
- 3) 9-10 раз в сутки;
- 4) 10-11 раз в сутки;
- 5) 11-12 раз в сутки.

66 Объем в мл. пищи на один прием при назначении диеты:

- 1) 50-100;
- 2) 100-150;
- 3) 150-200;
- 4) 200-250;
- 5) 250-300.

67 Из рациона «0» диеты с целью предупреждения метеоризма и щажения желудочно-кишечного тракта исключаются:

- 1) животные пищевые продукты;
- 2) продукты, содержащие растительную клетчатку даже в пюреобразном виде;
- 3) цельное молоко;
- 4) хлеб;
- 5) сухари из белого хлеба.

68 По кулинарной обработке продуктов на «0» диету назначаются:

- 1) жидкие блюда;
- 2) отварные блюда;
- 3) желеобразные блюда;
- 4) протертые блюда;
- 5) жареные блюда.

69 Содержание белка в «0б» диете в г.:

- 1) 20;
- 2) 30;
- 3) 40;
- 4) 50;
- 5) 60.

70 Содержание жира в «0б» диете:

- 1) 45-50 г;
- 2) 50-55 г;

- 3) 55-60 г;
- 4) 60-65 г;
- 5) 65-70 г.

71 Содержание углеводов в «0б» диете в г.:

- 1) 160-175;
- 2) 175-190;
- 3) 190-215;
- 4) 215-230;
- 5) 230-245.

72 Энергетическая ценность диеты «0б» в ккал.:

- 1) 1400-1500;
- 2) 1500-1600;
- 3) 1600-1700;
- 4) 1700-1730;
- 5) 1730-1850.

73 При болезни Боткина назначается:

- А) диета 1;
- Б) диета 2;
- В) диета 5;
- Г) диета 15;
- Д) диета 8.

74 Больному брюшным тифом после отмены диеты 4 надо назначать:

- А) диету 4б;
- Б) диету 4в;
- В) диету 5а;
- Г) диету 5;
- Д) диету 2.

75 Диета 4б при брюшном тифе назначается сроком на:

- А) 1-2 недели;
- Б) 3 недели;
- В) 4-5 недель;
- Г) до конца лечения в стационаре;
- Д) неопределенно долго.

76 Язвенные дефекты при брюшном тифе рубцуются в течение:

- А) 1 недели;
- Б) 3 недель;
- В) 4-5 недель;
- Г) 6 недель;
- Д) 2 месяца.

77 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 с;
- Д) 0-100 г.

78 По содержанию незаменимых аминокислот близки к оптимальному соотношению белки:

- А) мяса;
- Б) сои;
- В) бобовых;
- Г) молочных продуктов;
- Д) хлебобулочных изделий.

79 Первичная обработка мяса складывается из следующих операций:

- А) зачистки поверхности;
- Б) обмывания водой;
- В) обсушивания;
- Г) разделки туш;
- Д) биохимической обработки.

80 Размораживание мяса производят в:

- А) воздушной среде, в специальных камерах;
- Б) воде;
- В) воздушной среде на столах;
- Г) в специальных закрытых камерах;
- Д) в холодильных камерах.

81 При добавлении черствого белого хлеба в котлетную массу качество ее:

- А) улучшается;
- Б) ухудшается;
- В) ухудшается незначительно;
- Г) не изменяется.

82 Соединительная ткань в различных тканях и частях туши распространяется:

- А) неравномерно;
- Б) равномерно;
- В) закономерности не выявляется;
- Г) распределение зависит от части туши;
- Д) А и Г.

83 При приготовлении блюд из вареной птицы кожу следует снимать:

- А) с сырой птицы;
- Б) после варки;
- В) после частичной варки;
- Г) это не имеет значения.

84 Суфле – это:

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

85 Вкусовые достоинства рыбы зависят от:

- А) характера распределения жира в теле рыбы;
- Б) распределения в ней соединительной ткани;
- В) содержания белка;
- Г) содержания белка;
- Д) всего перечисленного.

86 Органолептические показатели и пищевая ценность рыбных блюд выше, если они приготовлены из:

- А) охлажденной рыбы;
- Б) свежесловленной рыбы;
- В) рыбы длительного хранения;
- Г) мороженой рыбы.

87 Более сочное мясо у:

- А) убойного скота;
- Б) птицы;
- В) рыб;
- Г) дичи.

88 % реабсорбции железа из женского молока:

- А) 10-30%;
- Б) 49-70%;
- В) 1-5%;
- Г) 90-100%;
- Д) 50%.

89 Ребенку с гипотрофией при назначении диеты следует ориентироваться на:

- А) фактический возраст;
- Б) весоростовые показатели;
- В) гестационный возраст при рождении;
- Г) приблизительно должную массу тела;
- Д) должную массу тела.

90 На этапе разгрузки у детей с гипотрофией объем пищи доводят до следующего суточного объема:

- А) 1/3;
- Б) 2/3;
- В) 1;
- Г) 3/4;
- Д) 1/2.

91 В период минимального питания при гипотрофии увеличивают объем пищи до:

- А) 1/3 суточного объема;
- Б) 2/3 суточного объема;
- В) суточного объема;
- Г) 1/2 суточного объема;
- Д) 2/3 суточного объема.

92 При лимфатико-гипопластическом диатезе объем пищи назначается от возрастной нормы:

- А) по верхней границе;
- Б) по нижней границе;
- В) по возрастной норме;
- Г) 1/2 возрастной нормы;
- Д) 2/3 возрастной нормы.

93 При лимфо-гипопластическом диатезе углеводы и жиры рассчитываются на:

- А) фактическую массу тела;
- Б) долженствующую массу тела;
- В) приблизительно долженствующую массу тела;
- Г) возраст ребенка;
- Д) индекс массы тела.

94 При лимфо-гипопластическом диатезе белки рассчитываются на массу тела:

- А) фактическую;
- Б) долженствующую;
- В) приблизительно долженствующую;
- Г) возраст ребенка;
- Д) индекс массы тела.

95 В рационе детей с нервно-артритическим диатезом исключают продукты с высоким содержанием:

- А) фосфатов;
- Б) оксалатов;
- В) пуринов;
- Г) солей кальция;
- Д) клетчатки.

96 У детей с нервно-артритическим диатезом в рационе ограничиваются:

- А) полисахариды;
- Б) животные жиры;
- В) растительные жиры;
- Г) клетчатка;
- Д) рафинированные углеводы.

97 При нервно-артритическом диатезе исключаются:

- А) каши;
- Б) овощи и фрукты;
- В) молоко;
- Г) крепкие бульоны;
- Д) творог.

98 Сроки введения при экссудативно-катаральном диатезе соков:

- А) не вводят;
- Б) с 2 месяцев;
- В) с 2 - 2,5 месяцев;

- Г) с 4 месяцев;
- Д) с 5,5 месяцев.

99 Сроки введения при экссудативно-катаральном диатезе каш:

- А) 3 нес.;
- Б) 3 - 3,5 мес.;
- В) 4 нес.;
- Г) 4-4,5 мес.;
- Д) 4,5 - 5 мес.

100 При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью в стадии обострения с сопутствующим обострением хронического панкреатита назначается диета:

- А) 5;
- Б) 2;
- В) 5п;
- Г) 4б;
- Д) 5а.

Вариант 3

1 Контролирует работу пищеблока:

- А) дежурный врач;
- Б) врач - диетолог;
- В) главврач;
- Г) лечащий врач;
- Д) зав. производством.

2 Ответственным секретарем Совета по лечебному питанию является:

- А) зав. производством;
- Б) зав. пищеблоком;
- В) диетолог;
- Г) главврач;
- Д) зам. главврача по лечебной работе.

3 На пищеблоке меню-раскладку составляет:

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

4 Закладка продуктов в котел производится в присутствии:

- А) зав. производством;
- Б) повара;
- В) диетсестры;

- Г) дежурного врача;
- Д) главврача.

5 За ведение бракеражного журнала несет ответственность:

- А) диетсестра;
- Б) диетолог;
- В) дежурный врач;
- Г) зав. производством;
- Д) главврач.

6 Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:

- А) буфетчица;
- Б) ст. мед. сестра;
- В) зав. отделением;
- Г) сестра-хозяйка;
- Д) лечащий врач.

7 К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся:

- А) фенилкетонурия;
- Б) гликогенозы и галактоземия;
- В) болезнь кленового сиропа;
- Г) склеродермия;
- Д) глютенная энтеропатия.

8 Эмульгирование липидов в кишечнике идет при участии:

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

9 переваривание липидов происходит в:

- А) в ротовой полости;
- Б) желудке;
- В) в тонкой и 12-перстной кишке;
- Г) в толстой кишке;
- Д) тонкой кишке.

10 Освобождение желудка от пищи тормозят:

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

11 Нарушения белкового обмена наблюдаются при следующих заболеваниях, кроме:

- А) панкреатита;
- Б) энтерита;
- В) холецистита;

- Г) цирроза печени;
- Д) онкозаболеваний.

12 Нарушения жирового обмена наблюдаются при следующих заболеваниях, кроме:

- А) атеросклероза;
- Б) инфаркта миокарда;
- В) ожирения;
- Г) сахарного диабета;
- Д) язвенной болезни 12-перстной кишки.

02.17.*13 Нарушения углеводного обмена наблюдаются при следующих заболеваниях, кроме:

- А) несахарного диабета;
- Б) сахарного диабета;
- В) энтерита;
- Г) панкреатита;
- Д) ожирения.

Инструкция: (14) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

14 К принципам рационального питания относятся:

- 1) соответствие энергетической ценности рациона суточным энерготратам и содержания пищевых веществ в рационе физиологическим потребностям организма;
- 2) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности и рациона;
- 3) соблюдение режима питания;
- 4) разнообразие пищевых продуктов в рационе;
- 5) разнообразие блюд в рационе

15 Больному хроническим гастритом с секреторной недостаточностью в стадии стойкой ремиссии следует назначить диету:

- А) 1а;
- Б) 1;
- В) 4;
- Г) 2;
- Д) 8.

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

- А) масло;
- Б) молоко;
- В) кефир;
- Г) мясо отварное куском;
- Д) отварная рыба куском.

17 Диета 2 — это:

- А) механически щадящая;
- Б) химически щадящая;
- В) термически щадящая;
- Г) химически стимулирующая;
- Д) протертая.

18 Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:

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

19 При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью в стадии обострения и хроническом холецистите назначается диета:

- А) 1а;
- Б) 5а;
- В) 5;
- Г) 4в;
- Д) 1.

20 При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью в сочетании с хроническим холециститом назначают диету:

- А) 5а;
- Б) 5п;
- В) 5;
- Г) 2;
- Д) 4.

21 При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью в стадии обострения с сопутствующим обострением хронического панкреатита назначается диета:

- А) 5;
- Б) 2;
- В) 5п;
- Г) 4б;
- Д) 5а.

22 При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью в стадии обострения с сопутствующим обострением хронического колита или энтерита назначается диета:

- А) 2;
- Б) 3;
- В) 4б;
- Г) 4в;
- Д) 4.

23 В стадии ремиссии при хроническом гастрите и сопутствующем хроническом энтерите назначается диета:

- А) 1;
- Б) 4в;
- В) 3;

- Г) 46;
- Д) 2.

ЗАДАЧА (тесты 24 — 27) Больная 40 лет, инженер. Рост 164 см., вес — 62 кг. Поступила на стационарное лечение в гастроэнтерологическое отделение с жалобами на тяжесть в эпигастрии после еды, тошноту, отрыжку тухлыми яйцами, пищей, неустойчивый стул. Больной себя считает в течении последних 8 лет, когда впервые перенесла пищевое отравление колбасой («все ели, никто не отравился, кроме меня...»). Лечение было стационарное. При исследовании анализа желудочного содержимого было выявлено отсутствие свободной соляной кислоты во всех порциях. При гастроскопии выявлен атрофический диффузный гастрит. С тех пор периодически при погрешностях в питании, а также после интеркуррентных заболеваний бывали обострения. Последнее обострение началось две недели назад после перенесенного острого респираторного заболевания. В последние дни появились вышеперечисленные жалобы.

При объективном обследовании: состояние больной удовлетворительное. Со стороны сердца и легких патологии не выявлено. Язык влажный, слегка обложен белым налетом. Живот мягкий, при пальпации отмечается болезненность в эпигастриальной области. Печень не увеличена. Желчепузырные симптомы отрицательные.

24 Наиболее вероятный диагноз:

- А) обострение хронического гастрита с секреторной недостаточностью;
- Б) обострение хронического панкреатита;
- В) обострение хронического холецистита;
- Г) обострение язвенной болезни 12-перстной кишки;
- Д) обострение язвенной болезни желудка.

25 Для подтверждения предварительного диагноза прежде всего необходимо провести:

- А) исследование общего анализа крови и определение активности амилазы;
- Б) общий анализ мочи и определение активности диастазы;
- В) анализ кала на копрологическое исследование;
- Г) рентгенографию желудка и 12-перстной кишки;
- Д) эзофагогастродуоденоскопию.

26 При гастродуоденоскопии у больного выявлен гастрит с участками гиперемии слизистой. Предварительный диагноз подтвердился. На первом этапе лечения необходимо назначить диету:

- А) 5а;
- Б) 2;
- В) 46;
- Г) 5п;
- Д) 5.

27 При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью и выявлении сопутствующей патологии со стороны поджелудочной железы назначается диета:

- А) 5п;
- Б) 1;
- В) 46;
- Г) 4в;
- Д) 2.

28 При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью и сопутствующим панкреатитом при назначении диеты 5 надо увеличивать квоту:

- А) белка;
- Б) жира;
- В) углевода;
- Г) клетчатки;
- Д) витаминов.

29 При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью и хроническом панкреатите основная диета:

- А) 5а;
- Б) 5гт;
- В) 5;
- Г) 2;
- Д) 1.

30 При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью и хроническом панкреатите в стадии стойкой ремиссии назначается диета:

- А) 5а;
- Б) 5п;
- В) 5;
- Г) 2;
- Д) 1.

31 При синдроме нарушенного всасывания через 3-6 месяцев после операции на желудке нельзя назначать диету:

- А) 1;
- Б) 4в;
- В) 15;
- Г) 5;
- Д) 16.

32 При синдроме нарушенного всасывания как осложнения болезни оперированного желудка по прошествии 6-8 месяцев после операции нельзя назначить:

- А) 1 неперот.;
- Б) 4в;
- В) 5;
- Г) общее питание;
- Д) 16.

33 Магниева диета назначается:

- А) при хронической недостаточности кровообращения;
- Б) в остром периоде инфаркта миокарда;
- В) в подостром периоде инфаркта миокарда;
- Г) при обострении гипертонической болезни;
- Д) при остром нарушении мозгового кровообращения.

34 Основным источником магния являются:

- А) злаковые культуры;

- Б) орехи (миндаль);
- В) овощи, фрукты;
- Г) творог, сыр;
- Д) правильно А и Б.

35 Относительный дефицит магния в организме вызывает:

- А) ведение в рацион пшеничных отрубей;
- Б) потребление алкоголя;
- В) редукция массы тела;
- Г) хроническое состояние стресса;
- Д) все перечисленное.

36 Из калиевой диеты:

- А) исключают экстрактивные вещества;
- Б) исключают поваренную соль;
- В) ограничивают жидкость;
- Г) ограничивают продукты, богатые солями натрия;
- Д) все перечисленное.

37 Повышенное введение солей калия в рацион оказывает:

- А) седативное действие;
- Б) диуретическое действие;
- В) антиспастическое действие;
- Г) усиливает выведение солей натрия из организма;
- Д) правильно Б и Г.

38 При хронической недостаточности кровообращения происходит нарушение:

- А) водно-минерального обмена;
- Б) белкового обмена;
- В) углеводного обмена;
- Г) обмена витаминов;
- Д) всего перечисленного.

39 При хронической недостаточности кровообращения нарушение водно-минерального обмена выражается в:

- А) гипернатриемии;
- Б) гипокалиемии;
- В) гиперкалиемии;
- Г) гипермагниемии;
- Д) правильно А и Б.

40 При хронической недостаточности кровообращения нарушение углеводного обмена выражается:

- А) склонность к гипергликемии;
- Б) склонность к гипокалемии;
- В) уменьшением в крови содержания молочной кислоты;
- Г) увеличением в крови содержания молочной кислоты;
- Д) правильно Б и Г.

41 Диета Кемпнера:

- А) состоит из риса и фруктов;
- Б) приводит к снижению АД;
- В) увеличивает выведение натрия из организма;
- Г.) не рекомендуется применять длительное время;
- Д) все перечисленное правильно.

42 Диета Кемпнера нормализует:

- А) утилизацию витаминов;
- Б) минеральный обмен;
- В) толерантность к углеводам;
- Г.) кровяное давление;
- Д) липидный обмен.

43 Для больных с хронической недостаточностью кровообращения используются следующие диеты:

- А) гипонатриевая;
- Б) диета Кареля;
- В) магниевая;
- Г) калиевая;
- Д) все ответы правильные

44 Если при переводе больного острым гломерулонефритом на диету 7 начинают нарастать основные клинические симптомы болезни, то следует применить следующую тактику:

- А) на 2-3 дня снизить содержание белка в диете;
- Б) перевести на диету 7а;
- В) назначить диету 7б;
- Г) назначить диету 6;
- Д) увеличить содержание белка в диете.

45 Больной после перенесенного острого гломерулонефрита через 3-4 месяца при удовлетворительном состоянии может быть переведен на диету:

- А) 2;
- Б) 7в;
- В) 7/10;
- Г) 15;
- Д) 14.

46 После перенесенного острого пиелонефрита при полном восстановлении всех показателей питания должно быть по диете:

- А) общий стол;
- Б) 7б;
- В) 7в;
- Г) 7г;
- Д) 7/10.

47 Белка содержится в диете 7в:

- А) 40-60г.;
- Б) 60-70г;
- В) 80-90г;

- Г) 100-110г;
- Д) 115-120г.

48 При хронической почечной недостаточности квота белка:

- А) резко ограничивается;
- Б) не ограничивается;
- В) не имеет значения;
- Г) незначительно ограничивается;
- Д) увеличивается.

49 Сахарную ценность пищи составляют:

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

50 Суточный рацион питания больного сахарным диабетом должен включать следующее количество сырой клетчатки:

- А) 6-8 г.;
- Б) 8-10 г.;
- В) 10-15 г.;
- Г) 20-25 г.;
- Д) 30-50 г.

51 В суточном рационе больного сахарным диабетом содержание поваренной соли должно составлять:

- А) 3-5 г.;
- Б) 5-8 г.;
- В) 10-12 г.;
- Г) 15-20 г.;
- Д) 25-30 г.

52 В диете больных сахарным диабетом животного белка должно быть:

- А) больше, чем растительного;
- Б) меньше, чем растительного;
- В) одинаковое количество;
- Г) значения не имеет;
- Д) животный белок должен отсутствовать.

53 Клетчатка, содержащаяся в пищевых продуктах, способствует:

- А) повышению аппетита;
- Б) снижению аппетита;
- В) на аппетит не влияет;
- Г) ускоряет наступление чувства насыщения;
- Д) замедляет наступление чувства насыщения.

54 Клетчатка, содержащаяся в пищевых продуктах, способствует:

- А) повышению постпрандиальной гликемии всегда;
- Б) снижению постпрандиальной гликемии всегда;

- В) не оказывает влияния;
- Г) повышению постпрандиальной гликемии в зависимости от вида ПРВ;
- Д) снижению постпрандиальной гликемии в зависимости от вида ПРВ.

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

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

56 К продуктам, содержащим клетчатку, относятся:

- А) мясо;
- Б) овощи;
- В) яйца;
- Г) творог;
- Д) молоко.

57 Снижение энергетической ценности рациона для больных сахарным диабетом осуществляется в основном за счет уменьшения:

- А) белков;
- Б) жиров;
- В) углеводов;
- Г) всех перечисленных ингредиентов;
- Д) клетчатки.

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

- А) белков;
- Б) жиров;
- В) углеводов;
- Г) Поваренной соли;
- Д) клетчатки.

59 По мере выздоровления при пневмонии количество белка рекомендуется довести до:

- А) 100 г;
- Б) 110 г;
- В) 120 г;
- Г) 150 г;
- Д) 90 г.

60 В первые дни заболевания пневмонией количество белка должно составлять:

- А) 60-70 г;
- Б) 70-80 г;
- В) 90-100 г;
- Г) 120 г;
- Д) 150 г.

61 При пневмонии следует исключить все следующие продукты, кроме:

- А) капусты;
- Б) грибов;
- В) фасоли, гороха;
- Г) отвара шиповника;
- Д) маринованных продуктов.

62 При нагноительных заболеваниях легких диета должна включать следующие количества белка:

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

Инструкция: (63 — 72) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

63 Содержание жира в «0б» диете:

- 1) 45-50 г;
- 2) 50-55 г;
- 3) 55-60 г;
- 4) 60-65 г;
- 5) 65-70 г.

64 Содержание углеводов в «0б» диете в г.:

- 1) 160-175;
- 2) 175-190;
- 3) 190-215;
- 4) 215-230;
- 5) 230-245.

65 Энергетическая ценность диеты «0б» в ккал.:

- 1) 1400-1500;
- 2) 1500-1600;
- 3) 1600-1700;
- 4) 1700-1730;
- 5) 1730-1850.

66 С целью предупреждения метеоризма из рациона диеты «0б» исключаются:

- 1) цельное молоко;
- 2) хлеб;
- 3) овощи;
- 4) крепкие бульоны;
- 5) фрукты.

67 Объем пищи на один прием при назначении «Об» диеты:

- 1) 150-200 мл;
- 2) 200-250 мл;
- 3) 250-300 мл;
- 4) 300-350 мл;
- 5) 350-400 мл.

68 Кратность приемов пищи при назначении «Об» диеты:

- 1) 9 раз;
- 2) 8 раз;
- 3) 7 раз;
- 4) 6 раз;
- 5) 5 раз.

69 К особенностям кулинарной обработки продуктов на диету «Об» относятся:

- 1) приготовление на пару;
- 2) протертая;
- 3) тщательно измельченная;
- 4) желеобразная или жидкая;
- 5) варка на воде.

70 Содержание белков в диете «Об» в г.:

- 1) 50-60;
- 2) 60-70;
- 3) 70-80;
- 4) 80-90;
- 5) 90-100.

71 Содержание жира в диете «Об» в г.:

- 1) 45-60;
- 2) 50-60;
- 3) 60-65;
- 4) 65-70;
- 5) 70-75.

72 Содержание углеводов в диете «Об» в г.:

- 1) 260-280;
- 2) 280-300;
- 3) 300-320;
- 4) 320-340;
- 5) 340-360.

73 Язвенные дефекты при брюшном гифе рубцуются в течение:

- А) 1 недели;
- Б) 3 недель;
- В) 4-5 недель;
- Г) 6 недель;
- Д) 2 месяца.

74 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) 0-100 г.

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

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

76 Чаще вызывают аллергическую реакцию следующие продукты:

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

77 Пищевая аллергия чаще развивается:

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

78 К растительным продуктам, содержащим пурины, относятся все следующие, кроме:

- А) фасоли;
- Б) шпината;
- В) капусты;
- Г) чечевицы;
- Д) щавеля.

79 Вкусовые достоинства рыбы зависят от:

- А) характера распределения жира в теле рыбы;
- Б) распределения в ней соединительной ткани;
- В) содержания белка;
- Г) содержания белка;
- Д) всего перечисленного.

80 Органолептические показатели и пищевая ценность рыбных блюд выше, если они приготовлены из:

- А) охлажденной рыбы;
- Б) свежельовленной рыбы;
- В) рыбы длительного хранения;
- Г) мороженой рыбы.

81 Более сочное мясо у:

- А) убойного скота;
- Б) птицы;
- В) рыб;
- Г) дичи.

82 Нежность мяса зависит от содержания в нем:

- А) воды;
- Б) белка;
- В) липидов;
- Г) всего перечисленного.

83 Рыба размораживается:

- А) длительно;
- Б) быстро;
- В) не размораживается;
- Г) фактор времени не имеет значения.

84 Рыбу рекомендуют размораживать:

- А) на воздухе;
- Б) в воде;
- В) в специальной ванне с водой $T + 15-20\text{ C}$ соотношением $P\text{ B } 1:4$;
- Г) способ размораживания значения не имеет.

85 При приготовлении котлетной массы кожу с рыбы снимают:

- А) после удаления чешуи;
- Б) после порционирования;
- В) с сырой рыбы способом «чулка»;
- Г) с вареной рыбы способом «чулка».

86 Плохо усваивается белок яиц:

- А) сваренных всмятку;
- Б) сырых;
- В) сваренных вкрутую;
- Г) сваренных в «мешочек».

87 Денатурация яичного белка происходит при температуре:

- А) 45-50 C;
- Б) 60-65 C;
- В) 70C;
- Г) 80C;
- Д) 90C.

88 Наибольшее количество азотистых веществ содержится в:

- А) капусте;
- Б) моркови;
- В) свекле;
- Г) бобовых;
- Д) мясо.

89 У детей с нервно-артритическим диатезом в рационе ограничиваются:

- А) полисахариды;
- Б) животные жиры;
- В) растительные жиры;
- Г) клетчатка;
- Д) рафинированные углеводы.

90 При нервно-артритическом диатезе исключаются:

- А) каши;
- Б) овощи и фрукты;
- В) молоко;
- Г) крепкие бульоны;
- Д) творог.

91 Сроки введения при экссудативно-катаральном диатезе соков:

- А) не вводят;
- Б) с 2 месяцев;
- В) с 2 - 2,5 месяцев;
- Г) с 4 месяцев;
- Д) с 5,5 месяцев.

92 Сроки введения при экссудативно-катаральном диатезе каш:

- А) 3 мес.;
- Б) 3 - 3,5 мес.;
- В) 4 мес.;
- Г) 4-4,5 мес.;
- Д) 4,5 - 5 мес.

93 При экссудативно-катаральном диатезе в рационе ограничиваются следующие продукты:

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

94 Белки в рационе детей с экссудативно-катаральным диатезом на фоне гормональной терапии должен быть выше возрастной нормы на:

- А) 5-10%;
- Б) 15-20%;
- В) 25-30%;
- Г) 40-50%;
- Д) 50-55%.

95 Растительное масло в рационе детей с экссудативно-катаральным диатезом должно составлять от общего количества жира:

- А) 5-10%;
- Б) 15-20%;
- В) 25-30%;

- Г) 40-50%;
- Д) 50-55%.

96 Диетотерапия пищевой аллергии. При аллергии к коровьему молоку показаны смеси:

- А) на основе козьего молока;
- Б) на основе соевого белка;
- В) на основе белковых гидролизатов;
- Г) с содержанием лактозы;
- Д) содержащие лактулозу.

97 При пищевой аллергии картофель следует вымачивать:

- А) 3 часа;
- Б) 18 часов;
- В) 24 часа;
- Г) 1 час;
- Д) 30 минут.

98 При пищевой аллергии исключается следующий вид кулинарной обработки:

- А) жарка;
- Б) на пару;
- В) пюрирование;
- Г) запекание;
- Д) отваривание.

99 При пищевой аллергии разрешаются следующие продукты:

- А) баранина;
- Б) жирные куры;
- В) утка;
- Г) жирная свинина;
- Д) кролик.

100 В молозиве по сравнению со зрелым молоком больше содержится:

- А) белка;
- Б) углеводов;
- В) насыщенных жирных кислот;
- Г) фосфора;
- Д) калия.

Вариант 4

1 Закладка продуктов в котел производится в присутствии:

- А) зав. производством;
- Б) повара;
- В) диетсестры;
- Г) дежурного врача;
- Д) главврача.

2 За ведение бракеражного журнала несет ответственность:

- А) диетсестра;

- Б) диетолог;
- В) дежурный врач;
- Г) зав. производством;
- Д) главврач.

3 Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:

- А) буфетчица;
- Б) ст. мед. сестра;
- В) зав. отделением;
- Г) сестра-хозяйка;
- Д) лечащий врач.

4 Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:

- А) лечащий врач;
- Б) ст. мед. сестра отделения;
- В) постовая мед. сестра отделения;
- Г) буфетчица;
- Д) главврач.

5 Питание постельных больных осуществляет:

- А) лечащий врач;
- Б) ст. мед. сестра;
- В) постовая мед. сестра;
- Г) дежурный врач.

6 Контроль за питанием постельного больного в отделении возлагается на:

- А) зав. отделением;
- Б) ст. мед. сестру;
- В) постовую мед. сестру;
- Г) главврача;
- Д) дежурного врача.

7 Нарушения жирового обмена наблюдаются при следующих заболеваниях, кроме:

- А) атеросклероза;
- Б) инфаркта миокарда;
- В) ожирения;
- Г) сахарного диабета;
- Д) язвенной болезни 12-перстной кишки.

8 Нарушения углеводного обмена наблюдаются при следующих заболеваниях, кроме:

- А) несахарного диабета;
- Б) сахарного диабета;
- В) энтерита;
- Г) панкреатита;
- Д) ожирения.

Инструкция: (9 — 14) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;
- Б) если правильные 1 и 3;

- В) если правильные 2-4*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

9 К принципам рационального питания относятся:

- 1) соответствие энергетической ценности рациона суточным энерготратам и содержания пищевых веществ в рационе физиологическим потребностям организма;
- 2) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности и рациона;
- 3) соблюдение режима питания;
- 4) разнообразие пищевых продуктов в рационе;
- 5) разнообразие блюд в рационе

10 Суточные энерготраты включают виды расхода энергии:

- 1) на основной обмен;
- 2) на специфически динамическое действие пищи;
- 3) на все виды физической и умственной деятельности;
- 4) на время сна;
- 5) на ходьбу.

11 Биологическая роль насыщенных жирных кислот обусловлена их участием в процессах:

- 1) построения биомембран;
- 2) синтеза эйкозаноидов;
- 3) образования простогландинов;
- 4) синтеза тиамина;
- 5) синтеза витамина С.

12 Важнейшим источником линолевой кислоты являются все перечисленные жиры:

- 1) подсолнечное масло;
- 2) кукурузное масло;
- 3) хлопковое масло;
- 4) сливочное масло;
- 5) рапсовое масло.

13 Важнейшими функциями растительных волокон являются:

- 1) участие в регуляции перистальтики кишечника;
- 2) нормализация моторной деятельности желчевыводящей системы;
- 3) сорбция эндогенных и экзогенных токсинов;
- 4) снабжение человека энергией;
- 5) построение клеточных мембран.

14 Значение целлюлозы, гемицеллюлозы и пектинов для человека важно, т.к. они:

- 1) оказывают белок сберегающее действие;
- 2) способствуют всасыванию кальция в кишечнике;
- 3) служат источником энергии;
- 4) стимулируют перистальтику кишечника;
- 5) участвуют в построении клеточных мембран.

15 При синдроме нарушенного всасывания через 3-6 месяцев после операции на желудке нельзя назначать диету:

- А) 1;
- Б) 4в;
- В) 15;
- Г) 5;
- Д) 16.

16 При синдроме нарушенного всасывания как осложнения болезни оперированного желудка по прошествии 6-8 месяцев после операции нельзя назначить:

- А) 1 непрот.;
- Б) 4в;
- В) 5;
- Г) общее питание;
- Д) 16.

17 Больной, перенесший операцию на желудке в первые 3-4 месяца после нее должен получать пищу:

- А) 1 раз в день;
- Б) 2 раза в день;
- В) 3 раза в день;
- Г) по возможности чаще;
- Д) кратность приемов пищи не имеет значения.

18 Больной, перенесший операцию на желудке, должен соблюдать диету:

- А) 1 месяц;
- Б) пол года;
- В) год;
- Г) 3 года;
- Д) всю жизнь.

19 При рефлюкс — эзофагите предпочтительной будет диета:

- А) 4в;
- Б) 3;
- В) 1 прот.;
- Г) 5.

20 При обострении рефлюкс — эзофагита предпочтительнее будет давать:

- А) молоко в натуральном виде;
- Б) сметана;
- В) соусы, подливы;
- Г) студень, желе;
- Д) творог.

21 Демпинг — синдром встречается:

- А) при хроническом гастрите;
- Б) при хроническом энтерите;
- В) при хроническом холецистите;
- Г) как осложнения после операции на желудке;
- Д) при язвенной болезни желудка.

22 При развитии синдрома нарушенного всасывания у больного, перенесшего резекцию желудка или гастроэктомию, необходимо, прежде всего, в рационе увеличить квоту:

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

23 Чаще всего явление демпинг — синдрома возникают при приеме:

- А) мяса;
- Б) яиц;
- В) творога;
- Г) сладостей;
- Д) рыбы.

24 Демпинг - синдром может проявляться при приеме:

- А) мяса;
- Б) яиц;
- В) у каждого больного «свой» продукт;
- Г) рыбы;
- Д) фруктов.

25 Вызывает демпинг — реакцию чаще всего рисовая каша:

- А) жидкая молочная;
- Б) рассыпчатая;
- В) любая;
- Г) пудинг рисовый;
- Д) слизистая.

26 При тяжелом демпинг — синдроме больному рекомендуется:

- А) сухоедение;
- Б) небольшое количество жидкости;
- В) избыточное применение жидкости;
- Г) только жидко жидкая пища;
- Д) жидкостный фактор не имеет значения.

27 При рефлюкс — эзофагите можно назначит диету:

- А) 1 прот.;
- Б) 1 непот.;
- В) 3;
- Г) 5;
- Д) 2.

28 При рефлюкс - эзофагите не рекомендуется использовать в питании больного диету 4б, потому что в ее составе есть:

- А) овощной отвар;
- Б) мясной бульон;
- В) крупяной отвар;

- Г) отварное мясо;
- Д) отварная рыба.

29 При рефлюкс — эзофагите больной должен получать диету 1 прот. и 5а с необходимыми коррекциями:

- А) 1-2 дня;
- Б) 1 неделя;
- В) 2 недели;
- Г) пока полностью не исчезнут явления рефлюкс — эзофагита;
- Д) неопределенно долго.

30 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) это не имеет значения.

31 Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:

- А) бараний жир;
- Б) свиной жир;
- В) сливочное масло;
- Г) маргарин.

32 При построении диеты больному хроническим энтеритом /плохая переносимость жиров/, требуется давать их в:

- А) свободном виде;
- Б) блюде;
- В) свободном виде и в блюде;
- Г) любом виде.

33 Диета Кемпнера:

- А) состоит из риса и фруктов;
- Б) приводит к снижению АД;
- В) увеличивает выведение натрия из организма;
- Г.) не рекомендуется применять длительное время;
- Д) все перечисленное правильно.

34 Диета Кемпнера нормализует:

- А) утилизацию витаминов;
- Б) минеральный обмен;
- В) толерантность к углеводам;
- Г.) кровяное давление;
- Д) липидный обмен.

35 Для больных с хронической недостаточностью кровообращения используются следующие диеты:

- А) гипонатриевая;
- Б) диета Кареля;

- В) магниевая;
- Г) калиевая;
- Д) все ответы правильные.

36 Ожирение вредно для работы сердца, так как:

- А) может развиваться жировая инфильтрация миокарда;
- Б) большая масса тела требует большей работы сердечной мышцы;
- В) повышается уровень диафрагмы;
- Г) в результате изменения позиции сердца и снижения объема легких значительно затрудняется циркуляция крови по малому кругу кровообращения;
- Д) все перечисленное.

37 Диета для больных с острой сердечной патологией должна включать:

- А) жареные и жирные блюда;
- Б) грубую и раздражающую пищу;
- В) газированные напитки;
- Г) протертые блюда.

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

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

39 Терапия больных с острой патологией сердечно сосудистых заболеваний включает:

- А) уменьшение физической активности;
- Б) диету Кареля;
- В) уменьшение калорийности и исключение соли;
- Г) увеличение витаминов в рационе;
- Д) все перечисленное.

40 Впервые 1-3 дня после развития острого инфаркта миокарда больному рекомендуется:

- А) протертое мясо;
- Б) томатный сок;
- В) свежие фрукты;
- Г) теплое питье;
- Д) диета 10.

41 На третий день после развития острого инфаркта миокарда больному назначают:

- А) диету 10а;
- Б) диету 10с;
- В) диету 10и (2-ой рацион);
- Г) диету 10и (первый рацион);
- Д) диету 5.

42 Первый рацион диеты 10 и назначают сроком на:

- А) 4 недели;
- Б) 3 недели;
- В) 2 недели;

- Г) 1-1,5 недели;
- Д) 1 месяц.

43 На первый рацион диеты 10и разрешается все перечисленное, кроме:

- А) овощного бульона;
- Б) протертого творога;
- В) манной каши;
- Г) отварной курицы куском без шкурки;
- Д) овощного пюре.

44 После перенесенного острого пиелонефрита при полном восстановлении всех показателей питание должно быть по диете:

- А) общий стол;
- Б) 7б;
- В) 7в;
- Г) 7г;
- Д) 7/10.

45 Белка содержится в диете 7в:

- А) 40-60г.;
- Б) 60-70г;
- В) 80-90г;
- Г) 100-110г;
- Д) 115-120г.

46 При хронической почечной недостаточности квота белка:

- А) резко ограничивается;
- Б) не ограничивается;
- В) не имеет значения;
- Г) незначительно ограничивается;
- Д) увеличивается.

47 В диете 7а содержится белка:

- А) 20г;
- Б) 30-40г;
- В) 50-60г;
- Г) 70-80г;
- Д) 90-100г.

48 При лечении больных с ХПН в период компенсации базисной является диета:

- А) 15;
- Б) 7;
- В) 7а;
- Г) 7б;
- Д) 7в.

49 К продуктам, содержащим клетчатку, относятся:

- А) мясо;
- Б) овощи;

- В) яйца;
- Г) творог;
- Д) молоко.

50 Снижение энергетической ценности рациона для больных сахарным диабетом осуществляется в основном за счет уменьшения:

- А) белков;
- Б) жиров;
- В) углеводов;
- Г) всех перечисленных ингредиентов;
- Д) клетчатки.

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

- А) белков;
- Б) жиров;
- В) углеводов;
- Г) Поваренной соли;
- Д) клетчатки.

52 При явлениях лейкопении у больных сахарным диабетом в рационе изменяют количество:

- А) белков;
- Б) жиров;
- В) углеводов;
- Г) клетчатки;
- Д) калорийность.

53 При развивающейся диабетической коме количество жира в рационе больных:

- А) уменьшают;
- Б) увеличивают;
- В) Полностью исключают;
- Г) исключают только животные жиры;
- Д) исключают только растительные жиры.

54 В первые и вторые сутки коматозного состояния в рационе больных сахарным диабетом количество животного белка должно быть:

- А) больше, чем растительного;
- Б) меньше, чем растительного;
- В) одинаковое количество;
- Г) не имеет значения;
- Д) полностью исключают.

55 Для построения диеты больному сахарным диабетом необходимо учитывать все следующие моменты, кроме:

- А) биологической ценности пищевых продуктов;
- Б) уровня интеллекта;
- В) пола, возраста, веса, группы труда;
- Г) типа применяемого инсулина;
- Д) гликемического индекса пищевых продуктов.

56 Беконом можно заменить:

- А) мясо;
- Б) жир;
- В) хлеб;
- Г) ничего из перечисленного;
- Д) творог.

57 Морковью можно заменить:

- А) хлеб;
- Б) фрукты;
- В) мясо;
- Г) жир;
- Д) все перечисленное.

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

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

59 В первые дни заболевания пневмонией количество белка должно составлять:

- А) 60-70 г;
- Б) 70-80 г;
- В) 90-100 г;
- Г) 120 г;
- Д) 150 г.

60 При пневмонии следует исключить все следующие продукты, кроме:

- А) капусты;
- Б) грибов;
- В) фасоли, гороха;
- Г) отвара шиповника;
- Д) маринованных продуктов.

61 При нагноительных заболеваниях легких диета должна включать следующие количества белка:

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

62 При экссудативном плеврите количество кальция в листе:

- А) увеличивается;
- Б) ограничивается;
- В) не изменяется;

- Г) соответствует физиологической норме;
- Д) не имеет значения.

Инструкция: (63 — 72) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

63 Содержание белков в диете «0в» в г.:

- 1) 50-60;
- 2) 60-70;
- 3) 70-80;
- 4) 80-90;
- 5) 90-100.

64 Содержание жира в диете «0в» в г.:

- 1) 45-60;
- 2) 50-60;
- 3) 60-65;
- 4) 65-70;
- 5) 70-75.

65 Содержание углеводов в диете «0в» в г.:

- 1) 260-280;
- 2) 280-300;
- 3) 300-320;
- 4) 320-340;
- 5) 340-360.

66 Энергетическая ценность в ккал «0в» диеты:

- 1) 1800;
- 2) 2000;
- 3) 2200;
- 4) 2400;
- 5) 2600.

67 Кратность приемов пищи при назначении «0в» диеты:

- 1) 3 раза;
- 2) 4 раза;
- 3) 5 раз;
- 4) 6 раз;
- 5) 7 раз.

68 К особенностям кулинарной обработки продуктов на диету «0в» относятся:

- 1) приготовление на пару;
- 2) подача в протертом виде;
- 3) тщательное измельчение;

- 4) подача в пюреобразном виде;
- 5) варка в воде.

69 Из рациона диеты «0в» исключается:

- 1) цельное молоко;
- 2) продукты, содержащие грубую растительную клетчатку;
- 3) жирные блюда;
- 4) пряные и острые закуски;
- 5) соленые блюда.

70 К диетам, назначаемым в 1 фазу раневого процесса при травмах, относятся все перечисленные, кроме:

- 1) 0;
- 2) 0б;
- 3) 0в;
- 4) «Д» /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/;
- 5) 14а.

71 К диетам, назначаемым во 2 фазу раненого процесса при травмах, относятся все перечисленные, кроме:

- 1) 0;
- 2) 0б;
- 3) 0в;
- 4) 14а;
- 5) Д /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей /.

72 К особенностям диеты Д /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/ относится:

- 1) построение диеты на принципе постепенного повышения ее питательной ценности в виде 4 рационов;
- 2) резкое ограничение количества хлористого натрия;
- 3) введение достаточного количества солей кальция;
- 4) резкое ограничение количества углеводов;
- 5) введение витаминов В, С и др.

73 Чаще вызывают аллергическую реакцию следующие продукты:

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

74 Пищевая аллергия чаще развивается:

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

75 К растительным продуктам, содержащим пурины, относятся все следующие, кроме:

- А) фасоли;
- Б) шпината;
- В) капусты;
- Г) чечевицы;
- Д) щавеля.

76 При отсутствии в больнице диеты 6 рекомендуется назначить больным подагрой:

- А) диету 4;
- Б) диету 5;
- В) диету 8;
- Г) диету 10;
- Д) диету 15.

77 При подагре показано:

- А) лечение голодом;
- Б) разгрузочные дни;
- В) диета 15;
- Г) диета 10;
- Д) диета 6.

78 К диетам, рекомендуемым при аллергических диатезах, относятся все перечисленные, кроме:

- А) аглютеновой диеты;
- Б) противовоспалительной диеты с ограничением углеводов;
- В) диеты 1;
- Г) пробной диеты 4;
- Д) элиминационной диеты с исключением хлебных злаков.

79 Плохо усваивается белок яиц:

- А) сваренных всмятку;
- Б) сырых;
- В) сваренных вкрутую;
- Г) сваренных в «мешочек».

80 Денатурация яичного белка происходит при температуре:

- А) 45-50 С;
- Б) 60-65 С;
- В) 70С;
- Г) 80С;
- Д) 90С.

81 Наибольшее количество азотистых веществ содержится в:

- А) капусте;
- Б) моркови;
- В) свекле;
- Г) бобовых;
- Д) мясо.

82 Применение картофеля при его первичной обработке зависит от содержания в нем:

- А) крахмала;
- Б) микроэлементов;
- В) тирозина;
- Г) витаминов.

83 Из овощей наибольшее количество витамина «С» содержится в:

- А) огурцах;
- Б) капусте;
- В) перце;
- Г) корнеплодах;
- Д) картофеле.

84 Овощи и фрукты содержат мало:

- А) белков;
- Б) углеводов;
- В) витаминов;
- Г) Микроэлементов;
- Д) клетчатки.

85 Наибольшее количество клетчатки содержится в:

- А) масле;
- Б) сахаре;
- В) фруктах;
- Г) овощах;
- Д) правильно В и Г.

86 Лучшим способом тепловой обработки овощей является:

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

87 Овощи следует варить:

- А) при закрытой крышке;
- Б) при открытой крышке;
- В) под давлением;
- Г) в СВИ-шкафах.

88 На пищевую ценность овощей продолжительность варки:

- А) оказывает существенное влияние;
- Б) оказывает несущественное влияние;
- В) влияния не оказывает;
- Г) это не выяснено.

89 При пищевой аллергии картофель следует вымачивать:

- А) 3 часа;
- Б) 18 часов;
- В) 24 часа;

- Г) 1 час;
- Д) 30 минут.

90 При пищевой аллергии исключается следующий вид кулинарной обработки:

- А) жарка;
- Б) на пару;
- В) пюрирование;
- Г) запекание;
- Д) отваривание.

91 При пищевой аллергии разрешаются следующие продукты:

- А) баранина;
- Б) жирные куры;
- В) утка;
- Г) жирная свинина;
- Д) кролик.

92 В молозиве по сравнению со зрелым молоком больше содержится:

- А) белка;
- Б) углеводов;
- В) насыщенных жирных кислот;
- Г) фосфора;
- Д) калия.

93 В женском молоке по сравнению с коровьим содержится:

- А) больше глобулинов;
- Б) меньше альбуминов;
- В) оптимальное соотношение незаменимых аминокислот;
- Г) больше белка;
- Д) больше углеводов.

94 Факторами грудного молока, способствующими росту бифидусфлоры, являются:

- А) белок;
- Б) лактоза;
- В) таурин;
- Г) витамин Д;
- Д) иммуноглобулины.

95 Альбумин к казеину в грудном молоке относится как:

- А) 40/80;
- Б) 80/40;
- В) 80/20;
- Г) 20/80;
- Д) 50/50.

96 Адаптация коровьего молока к женскому достигается путем:

- А) снижения концентрации микроэлементов;
- Б) снижения концентрации таурина;
- В) увеличения концентрации белка;

- Г) увеличения концентрации солей;
- Д) обогащения незаменимыми аминокислотами,

97 Грудных детей следует кормить:

- А) строго по часам;
- Б) по требованию;
- В) придерживаясь определенных перерывов между приемами пищи;
- Г) только в дневное время;
- Д) в зависимости от прибавки в весе.

98 Грудные дети должны получать только трудное молоко в возрасте:

- А) 3 недели;
- Б) 3 месяца;
- В) 3-5 месяцев;
- Г) 4-6 месяцев;
- Д) 7-8 месяцев.

99 Желток назначается в возрасте:

- А) 4 месяца;
- Б) 1 месяц;
- В) 2 месяца;
- Г) 5 месяцев;
- Д) 6 месяцев.

100 Вскармливание будет смешанным, если докорм составляет от суточного объема пищи более:

- А) $1/3$;
- Б) $1/5$;
- В) $1/2$;
- Г) $2/3$;
- Д) $1/10$.

Вариант 5

1 Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:

- А) лечащий врач;
- Б) ст. мед. сестра отделения;
- В) постовая мед. сестра отделения;
- Г) буфетчица;
- Д) главврач.

2 Питание постельных больных осуществляет:

- А) лечащий врач;
- Б) ст. мед. сестра;
- В) постовая мед. сестра;
- Г) дежурный врач.

3 Контроль за питанием постельного больного в отделении возлагается на:

- А) зав. отделением;
- Б) ст. мед. сестру;
- В) постовую мед. сестру;
- Г) главврача;
- Д) дежурного врача.

4 Диету больному при поступлении определяет:

- А) лечащий врач;
- Б) дежурный врач;
- В) зав. приемным отделением;
- Г) главврач.

Инструкция: (5— 14) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1 2, 3, 4 и 5.*

5 Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляет:

- 1) диетврач;
- 2) шеф-повар;
- 3) диетсестра;
- 4) главный врач;
- 5) нач. мед..

6 Пищевые отравления классифицируются на:

- 1) микробные;
- 2) немикробные;
- 3) неустановленной этиологии;
- 4) токсикоинфекции и токсикозы
- 5) микотоксикозы.

7 Важнейшим источником линолевой кислоты являются все перечисленные жиры:

- 1) подсолнечное масло;
- 2) кукурузное масло;
- 3) хлопковое масло;
- 4) сливочное масло;
- 5) рапсовое масло.

8 Важнейшими функциями растительных волокон являются:

- 1) участие в регуляции перистальтики кишечника;
- 2) нормализация моторной деятельности желчевыводящей системы;
- 3) сорбция эндогенных и экзогенных токсинов;
- 4) снабжение человека энергией;
- 5) построение клеточных мембран.

9 Значение целлюлозы, гемицеллюлозы и пектинов для человека важно, т.к. они:

- 1) оказывают белок сберегающее действие;

- 2) способствуют всасыванию кальция в кишечнике;
- 3) служат источником энергии;
- 4) стимулируют перистальтику кишечника;
- 5) участвуют в построении клеточных мембран.

10 Основными источниками кальция в питании человека являются:

- 1) молоко;
- 2) сыр;
- 3) кефир;
- 4) рыба;
- 5) творог.

11 Рекомендуемая суточная норма Са взрослыми людьми составляет:

- 1) 2000 мг;
- 2) 2000 мг;
- 3) 500 мг;
- 4) 800-1000 мг;
- 5) 100 мг.

12 Важнейшими пищевыми источниками калия служат все перечисленные продукты:

- 1) чернослив;
- 2) абрикос;
- 3) курага;
- 4) мясо;
- 5) рис.

13 Физиологическое соотношение кальция и фосфора:

- 1) 0,3:0,5;
- 2) 0,5:1,0;
- 3) 1:1;
- 4) 1:1,5;
- 5) 1:2.

14 Физиологическое соотношение кальция и магния:

- 1) 1:2;
- 2) 1:1,5;
- 3) 1:1;
- 4) 1:0,5;
- 5) 0,5:0,3.

15 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) это не имеет значения.

16 Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:

- А) бараний жир;

- Б) свиной жир;
- В) сливочное масло;
- Г) маргарин.

17 При построении диеты больному хроническим энтеритом /плохая переносимость жиров/, требуется давать их в:

- А) свободном виде;
- Б) блюде;
- В) свободном виде и в блюде;
- Г) любом виде.

18 Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом в стадии резкого обострения сифоузными поносами должен получать в день углеводов (в граммах):

- А) 100;
- Б) 150;
- В) 250;
- Г) 400.

19 При составлении диеты больных с заболеваниями кишечника подбор продуктов учитывает содержание в них:

- А) элементов, учитывающих перистальтику кишечника;
- Б) витаминов;
- В) и те, и другие;
- Г) на то, ни другое.

20 Плохо усваивается кальций:

- А) из сыра;
- Б) творога;
- В) растительных продуктов;
- Г) молочно - кислых продуктов;
- Д) яиц.

21 Различные блюда и продукты по-разному воздействуют на перистальтику кишечника. При поносе нельзя назначать:

- А) Продукты, замедляющие перистальтику кишечника;
- Б) Продукты, ускоряющие перистальтику кишечника;
- В) и те, и другие;
- Г) ни те, ни другие.

22 К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:

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

23 К продуктам и блюдам, являющимися индифферентными по отношению к перистальтической функции кишечника, относятся:

- А) яблоки;
- Б) груши;

- В) творог свежеприготовленный;
- Г) кагор;
- Д) сухофрукты.

24 При поносах назначают:

- А) холодные напитки;
- Б) теплый чай;
- В) овощной суп;
- Г) соки.

25 При хроническом энтерите или колите молоко:

- А) дается в свободном виде;
- Б) дается разбавленное водой;
- В) не рекомендуется;
- Г) используется в зависимости от индивидуальной переносимости.

26 Больным хроническим энтеритом или колитом яйца в питания:

- А) не разрешены;
- Б) используются по переносимости;
- В) дается яичница;
- Г) белковый омлет.

27 При заболеваниях кишечника разрешается использовать:

- А) грибные отвары;
- Б) сдобное тесто;
- В) картофель;
- Г) черный хлеб;
- Д) капусту.

28 При хроническом энтерите или колите в стадии обострения и наличии профузных поносов назначается диета:

- А) 4;
- Б) 4б;
- В) 4в;
- Г) 2;
- Д) 5.

29 При хроническом энтерите или колите в стадии обострения основной является диета:

- А) 4;
- Б) 4б;
- В) 4в;
- Г) 2;
- Д) 5.

30 Основной при хроническом энтерите в стадии ремиссии является диета:

- А) 4;
- Б) 4б;
- В) 4в;
- Г) 2;
- Д) 5.

31 При хроническом энтерите или колите диета 2 может быть назначена в стадии:

- А) резкого обострения;
- Б) затухающего обострения;
- В) ремиссии;
- Г) всех перечисленных стадий.

32 В диете 3 стимуляции моторно-двигательной функции кишечника увеличено содержание:

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

33 На третий день после развития острого инфаркта миокарда больному назначают:

- А) диету 10а;
- Б) диету 10с;
- В) диету 10и (2-ой рацион);
- Г) диету 10и (первый рацион);
- Д) диету 5.

34 Первый рацион диеты 10 и назначают сроком на:

- А) 4 недели;
- Б) 3 недели;
- В) 2 недели;
- Г) 1-1,5 недели;
- Д) 1 месяц.

35 На первый рацион диеты 10и разрешается все перечисленное, кроме:

- А) овощного бульона;
- Б) протертого творога;
- В) манной каши;
- Г) отварной курицы куском без шкурки;
- Д) овощного пюре.

36 Через 2 недели после развития острого инфаркта миокарда больному назначают:

- А) диету 10с;
- Б) диету 10а;
- В) диету 10и (1 рацион);
- Г) диету 10и (2 рацион);
- Д) диету 15.

37 В первую неделю после развития острого инфаркта миокарда больному разрешается все перечисленное, кроме:

- А) овощного бульона;
- Б) протертого мяса;
- В) печеного яблока;
- Г) виноградного сока;
- Д) обезжиренного творога.

38 Первый рацион диеты 10и включает следующее количество белка:

- А) 60 г;
- Б) 70-80 г;
- В) 80-90 г;
- Г)90-100 г;
- Д) 100- 110 г.

39 Первый рацион диеты 10и включает следующее количество жира:

- А) 30-40 г;
- Б) 50-60 г;
- В) 70-80 г;
- Г) 80-90 г;
- Д)100-115 г.

40 Первый рацион листы 10и включает следующее количество углеводов:

- А) 170 - 200 г;
- Б) 200 - 230 г;
- В) 300 - 350 г;
- Г) 400 - 500 г;
- Д) 500 - 600 г.

41 Энергетическая ценность первого рациона диеты 10и составляет:

- А)800 - 1000 ккал;
- Б) 1200 - 1300 ккал;
- В) 200 - 2300 ккал;
- Г) 2400 - 2500 ккал;
- Д) 3000 ккал.

42 На первый рацион листы 10и разрешается свободной жидкости:

- А) 600 - 800 мл;
- Б) 900 -1000 мл;
- В) 1100 - 1200 мл;
- Г) 1500 - 2000 мл;
- Д) 2500 мл.

43 Второй рацион диеты 10и включает следующее количество белка:

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

44 При хронической почечной недостаточности квота белка:

- А) резко ограничивается;
- Б) не ограничивается;
- В) не имеет значения;
- Г) незначительно ограничивается;
- Д) увеличивается.

45 В диете 7а содержится белка:

- А) 20г;
- Б) 30-40г;
- В) 50-60г;
- Г) 70-80г;
- Д) 90-100г.

46 При лечении больных с ХПН в период компенсации базисной является диета:

- А) 15;
- Б) 7;
- В) 7а;
- Г) 7б;
- Д) 7в.

47 При проведении гемодиализа больному назначается диета:

- А) 7а;
- Б) 7б;
- В) 7г;
- Г) 7в;
- Д) 7/10

48 При мочекаменной болезни надо назначать диету:

- А) 2;
- Б) 7;
- В) 6;
- Г) 5;
- Д) 10.

49 Беконом можно заменить:

- А) мясо;
- Б) жир;
- В) хлеб;
- Г) ничего из перечисленного;
- Д) творог.

50 Морковью можно заменить:

- А) хлеб;
- Б) фрукты;
- В) мясо;
- Г) жир;
- Д) все перечисленное.

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

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

52 Одна хлебная единица содержится в следующем количестве продуктов, кроме:

- А) 20 г. белого хлеба;
- Б) 30 г. черного хлеба;
- В) 150 г. клубники;
- Г) 15 г. манной крупы.

53 Для больных сахарным диабетом разрешены все перечисленные продукты, кроме:

- А) молока;
- Б) творога;
- В) пломбира;
- Г) ацидофилина;
- Д) кефира.

54 Не рекомендуется включать в диету больных сахарным диабетом:

- А) землянику;
- Б) репу;
- В) сладкие яблоки;
- Г) инжир;
- Д) чернику.

55 При манифестном сахарном диабете разрешается включать в рацион:

- А) мед;
- Б) фруктозу;
- В) сахар;
- Г) сиропы;
- Д) шоколад.

56 Больным сахарным диабетом в состоянии компенсации должны ограничиваться в питании:

- А) белки;
- Б) жиры;
- В) углеводы;
- Г) минеральные соли;
- Д) пищевые растительные волокна.

57 Больным сахарным диабетом 2 типа нежелательно назначать разгрузочные дни:

- А) яблочные;
- Б) клубничные;
- В) арбузные;
- Г) сметанные.

58 Больным с впервые выявленным сахарным диабетом для определения толерантности к углеводам назначают:

- А) диету 9;
- Б) диету 9а;
- В) диету 9б;
- Г) диету 16;
- Д) диету 8.

59 При пневмонии следует исключить все следующие продукты, кроме:

- А) капусты;
- Б) грибов;
- В) фасоли, гороха;
- Г) отвара шиповника;
- Д) маринованных продуктов.

60 При нагноительных заболеваниях легких диета должна включать следующие количества белка:

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

61 При экссудативном плеврите количество кальция в листе:

- А) увеличивается;
- Б) ограничивается;
- В) не изменяется;
- Г) соответствует физиологической норме;
- Д) не имеет значения.

62 Для больных туберкулезом кроме основной диеты 11, возможны:

- А) диета 2;
- Б) диета 3;
- В) диета 4;
- Г) диета 5;
- Д) диета 15.

Инструкция: (63 — 72) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

63 К диетам, назначаемым в 1 фазу раневого процесса при травмах, относятся все перечисленные, кроме:

- 1) 0;
- 2) 0б;
- 3) 0в;
- 4) «Д» /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/;
- 5) 14а.

64 К диетам, назначаемым во 2 фазу раненого процесса при травмах, относятся все перечисленные, кроме:

- 1) 0;
- 2) 0б;
- 3) 0в;

4) 14а;

5) Д /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей /.

65 К особенностям диеты Д /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/ относится:

- 1) построение диеты на принципе постепенного повышения ее питательной ценности в виде 4 рационов;
- 2) резкое ограничение количества хлористого натрия;
- 3) введение достаточного количества солей кальция;
- 4) резкое ограничение количества углеводов;
- 5) введение витаминов В, С и др.

66 Сроки назначения рационов диеты Д /десенсибилизирующей/ включают все перечисленные, кроме пребывания:

- 1) на 1 и 2 рационах по 4 дня;
- 2) на всех 4-х рационах по 4 дня;
- 3) на 3 и 4 рационах по 6 дней;
- 4) на всех 4-х рационах по 6 дней;
- 5) на всех 4-х рационах по 7 дней.

67 Показания при назначении диеты Д /противовоспалительной, десенсибилизирующей/ при травмах относятся:

- 1) нарастание ацидоза;
- 2) воспалительного процесса при инфицировании;
- 3) интоксикации;
- 4) отторжение пересаженных лоскутов, замедленной консолидации костной мозоли при переломах;
- 5) вялотекущего раненого процесса.

68 К группам продуктов с выраженным щелачивающим эффектом относятся:

- 1) молока и молочных продуктов;
- 2) овощей и плодов;
- 3) бобовых;
- 4) твердых сыров;
- 5) брусники.

69 Содержание белка в г. в рационе 1 диеты Д /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 5-10;
- 2) 10-15;
- 3) 15-20;
- 4) 20-25;
- 5) 25-30.

70 Содержание жира в г. в рационе 1 диеты Д /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 60;
- 2) 50;
- 3) 40;

- 4) 30;
- 5) 20.

71 Содержание углеводов в г. в рационе 1 диеты Д /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 70;
- 2) 85;
- 3) 100;
- 4) 115;
- 5) 130.

72 Энергетическая ценность рациона 1 в ккал диеты Д:

- 1) 500-600;
- 2) 600-700;
- 3) 700-800;
- 4) 800-900;
- 5) 900-1000.

73 При отсутствии в больнице диеты 6 рекомендуется назначить больным подагрой:

- А) диету 4;
- Б) диету 5;
- В) диету 8;
- Г) диету 10;
- Д) диету 15.

74 При подагре показано:

- А) лечение голодом;
- Б) разгрузочные дни;
- В) диета 15;
- Г) диета 10;
- Д) диета 6.

75 К диетам, рекомендуемым при аллергических диатезах, относятся все перечисленные, кроме:

- А) аглютеновой диеты;
- Б) противовоспалительной диеты с ограничением углеводов;
- В) диеты 1;
- Г) пробной диеты 4;
- Д) элиминационной диеты с исключением хлебных злаков.

76 При экземах применяются все перечисленные диеты, кроме:

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

77 При угрях применяются все перечисленные типы пищевых режимов, кроме:

- А) уменьшения хлористого натрия;
- Б) уменьшения животных жиров;

- В) исключения специй, пряностей, копченостей;
- Г) исключения жареных блюд;
- Д) увеличения животных жиров.

Инструкция: (78) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

78 К основным принципам построения питания лиц пожилого и старческого возраста относятся:

- 1) энергетическая сбалансированность рационов питания по фактическим энергозатратам;
- 2) антисклеротическая направленность пищевых рационов;
- 3) максимальное разнообразие питания и сбалансированность его по всем незаменимым факторам питания;
- 4) оптимальное обеспечение пищевых рационов веществами, стимулирующими активность ферментных систем в организме;
- 5) использование в питании продуктов и блюд, обладающих легкой ферментной атакуемостью.

79 Лучшим способом тепловой обработки овощей является:

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

80 Овощи следует варить:

- А) при закрытой крышке;
- Б) при открытой крышке;
- В) под давлением;
- Г) в СВЧ-печах.

81 На пищевую ценность овощей продолжительность варки:

- А) оказывает существенное влияние;
- Б) оказывает несущественное влияние;
- В) влияния не оказывает;
- Г) это не выяснено.

82 Овощи следует протирать после отваривания:

- А) горячими;
- Б) теплыми;
- В) холодными;
- Г) это не имеет значения.

83 Свежезамороженные овощи следует перед закладкой в кипящую воду:

- А) разморозить;
- Б) разморозить частично;

- В) не размораживать;
- Г) это не имеет значения.

84 Бобовые перед варкой следует:

- А) замочить;
- Б) не замачивать;
- В) обжарить;
- Г) это не имеет значения.

85 Припускание овощей производится при:

- А) закрытой крышке с добавлением небольшого количества воды;
- Б) закрытой крышке с добавлением большого количества воды;
- В) в открытой посуде;
- Г) это не имеет значения.

86 Макароны варят в:

- А) холодной воде;
- Б) холодной подсоленной воде;
- В) горячей воде;
- Г) горячей подсоленной воде.

87 Первичная обработка круп обязательно включает все следующие операции, кроме:

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

88 Наиболее длительно процесс насыщения влагой при замачивании протекает у:

- А) пшена;
- Б) риса;
- В) гречневой крупы;
- Г) перловой крупы;
- Д) геркулеса.

89 Грудных детей следует кормить:

- А) строго по часам;
- Б) по требованию;
- В) придерживаясь определенных перерывов между приемами пищи;
- Г) только в дневное время;
- Д) в зависимости от прибавки в весе.

90 Грудные дети должны получать только грудное молоко в возрасте:

- А) 3 недели;
- Б) 3 месяца;
- В) 3-5 месяцев;
- Г) 4-6 месяцев;
- Д) 7-8 месяцев.

91 Желток назначается в возрасте:

- А) 4 месяца;

- Б) 1 месяц;
- В) 2 месяца;
- Г) 5 месяцев;
- Д) 6 месяцев.

92 Вскармливание будет смешанным, если докорм составляет от суточного объема пищи более:

- А) $1/3$;
- Б) $1/5$;
- В) $1/2$;
- Г) $2/3$;
- Д) $1/10$.

93 При искусственном вскармливании грудное молоко отсутствует или составляет от суточного объема пищи менее:

- А) $1/3$;
- Б) $1/5$;
- В) $1/2$;
- Г) $2/3$;
- Д) $1/10$.

94 Суточный объем пищи для новорожденных по формуле Тура при массе тела при рождении 3000г составляет:

- А) $70 \text{ мл} \times n$ (число дней жизни);
- Б) $80 \text{ мл} \times n$ (число дней жизни);
- В) $50 \text{ мл} \times n$ (число дней жизни);
- Г) $30 \text{ мл} \times n$ (число дней жизни);
- Д) $90 \text{ мл} \times n$ (число дней жизни).

95 Здоровых новорожденных прикладывают к груди матери через:

- А) сутки;
- Б) 6 часов;
- В) 12 часов;
- Г) не позднее 2 часов после рождения;
- Д) в течение 30 минут после рождения.

96 Суточный объем пищи от массы тела до 2 месяцев составляет:

- А) $1/5$;
- Б) $1/7$;
- В) $1/6$;
- Г) $1/10$;
- Д) $1/2$.

97 Суточный объем пищи от массы тела до 4 месяцев составляет:

- А) $1/5$;
- Б) $1/7$;
- В) $1/6$;
- Г) $1/10$;
- Д) $1/2$.

98 Суточный объем пищи от массы тела до 6 месяцев составляет:

- А) 1/5;
- Б) 1/7;
- В) 1/6;
- Г) 1/10;
- Д) 1/2.

99 Суточная потребность в белке (г/кг/сут) в возрасте до 3 мес. составляет:

- А) 2,6;
- Б) 2,2;
- В) 2,9;
- Г) 3,2;
- Д) 3,5.

100 Суточная потребность в белке (г/кг/сут) в возрасте до 6 мес. составляет:

- А) 2,6;
- Б) 2,2;
- В) 2,9;
- Г) 3,2;
- Д) 3,5.

Вариант 6

1 Диету больному при поступлении определяет:

- А) лечащий врач;
- Б) дежурный врач;
- В) зав. приемным отделением;
- Г) главврач.

Инструкция: (2— 14) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

2 Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляет:

- 1) диетврач;
- 2) шеф-повар;
- 3) диетсестра;
- 4) главный врач;
- 5) нач. мед..

3 Пищевые отравления классифицируются на:

- 1) микробные;
- 2) немикробные;
- 3) неустановленной этиологии;
- 4) токсикоинфекции и токсикозы
- 5) микотоксикозы.

4 Пищевые отравления микробной природы классифицируются на:

- 1) токсикоинфекции;
- 2) токсикозы;
- 3) смешанной этиологии;
- 4) микотоксикозы;
- 5) немикробной природы.

5 К потенциально - патогенным возбудителям пищевых токсикоинфекций относятся:

- 1) протейс мирабилис и вульгарис;
- 2) кишечная палочка, вибрио парагемолитикус;
- 3) бац. цереус;
- 4) кл. перфрингенс типа А;
- 5) стрептококкус фекализ.

6 К малоизученным возбудителям пищевых токсикоинфекций относятся:

- 1) цитробактер
- 2) гафния;
- 3) клебсиелла, эдвардсиелла;
- 4) псевдомонас, аэромонас;
- 5) иерсиния.

7 Важнейшими пищевыми источниками калия служат все перечисленные продукты:

- 1) чернослив;
- 2) абрикос;
- 3) курага;
- 4) мясо;
- 5) рис.

8 Физиологическое соотношение кальция и фосфора:

- 1) 0,3:0,5;
- 2) 0,5:1,0;
- 3) 1:1;
- 4) 1:1,5;
- 5) 1:2.

9 Физиологическое соотношение кальция и магния:

- 1) 1:2;
- 2) 1:1,5;
- 3) 1:1;
- 4) 1:0,5;
- 5) 0,5:0,3.

10 К пищевым продуктам, основным источникам витамина С, относятся:

- 1) шиповник;
- 2) черная смородина;
- 3) цитрусовые;
- 4) картофель;
- 5) яйца.

11 К факторам, разрушающим витамин С в продуктах при хранении и кулинарной обработке, относятся:

- 1) варка с открытой крышкой;
- 2) закладка овощей в холодную воду;
- 3) присутствие катализаторов (солей тяжелых металлов, железа, меди и тп.);
- 4) наличие аскорбины в самом продукте;
- 5) щелочная и нейтральная среда.

12 Основными источниками витамина Р являются:

- 1) черная смородина;
- 2) мясо;
- 3) цитрусовые;
- 4) бананы;
- 5) рыба.

13 К пищевым продуктам — основным источникам витамина В1 относят:

- 1) рис полированный;
- 2) свинину;
- 3) шиповник;
- 4) крупы;
- 5) черную смородину.

14 Основными источниками витамина Д являются:

- 1) печень рыб;
- 2) сливочное масло;
- 3) яйца;
- 4) мясо говяжье;
- 5) колбасы.

15 Основной при хроническом энтерите в стадии ремиссии является диета:

- А) 4;
- Б) 4б;
- В) 4в;
- Г) 2;
- Д) 5.

16 При хроническом энтерите или колите диета 2 может быть назначена в стадии:

- А) резкого обострения;
- Б) затухающего обострения;
- В) ремиссии;
- Г) всех перечисленных стадий.

17 В диете 3 стимуляции моторно-двигательной функции кишечника увеличено содержание:

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

18 К продуктам и блюдам, разрешенным по диете 3, относятся:

- А) крепкие мясные бульоны;

- Б) жареные блюда;
- В) консервы;
- Г) морковь;
- Д) копчености.

19 Отличие диет 4б и 4в состоит:

- А) в механическом щажении;
- Б) в химическом щажении;
- В) в термическом щажении;
- Г) в химическом и термическом щажении.

20 Нагрузочной диетой для больного хроническим энтеритом в стадии ремиссии является:

- А) 4;
- Б) 4б;
- В) 4в;
- Г) 2;
- Д) 5.

21 Росту болезней печени способствует все следующие причины, кроме:

- А) тяжелого физического труда;
- Б) алкоголизма, наркоманий;
- В) химизации производства;
- Г) переливания крови;
- Д) токсического влияния антибиотиков, сульфамидных препаратов.

22 Количество белков в рационе резко уменьшается при:

- А) гепатите;
- Б) циррозе;
- В) ожирении печени;
- Г) развитии прекоматозного состояния;
- Д) всем перечисленном.

23 Выраженным желчегонным эффектом обладают:

- А) животные жиры;
- Б) растительные жиры;
- В) углеводы;
- Г) белки.

24 На диету 5 из животных жиров рекомендуют:

- А) бараний жир;
- Б) сливочное масло;
- В) маргарин;
- Г) любой из перечисленных;
- Д) соевое масло.

25 При остром холецистите назначается диета:

- А) 5;
- Б) 5а;

- В) противовоспалительный вариант 5 диеты;
- Г) 5 ПВ.

26 На 5 диету ограничивают:

- А) белки;
- Б) жиры;
- В) углеводы;
- Г) витамины.

27 При преобладании желчезастойного синдрома количество растительного жира в рационе:

- А) уменьшается;
- Б) увеличивается;
- В) не меняется;
- Г) дается физиологическая норма.

28 В суточном рационе диеты 5а содержится поваренной соли:

- А) 15,0;
- Б) 10,0;
- В) 8,0;
- Г) 5,0;
- Д) бессолевая диета.

29 Больные с заболеванием печени и желчного пузыря должны получать пищу:

- А) 5 - 6 раз в сутки;
- Б) 3 - 4 раза в сутки;
- В) 2 - 3 раза в сутки;
- Г) количество приемов пищи не имеет значения.

30 На 5-ые диеты пища должна быть:

- А) теплой;
- Б) горячей;
- В) холодной;
- Г) нейтральной.

31 На 5-ые диеты количество жидкости должно быть:

- А) 1,5-2 литра;
- Б) 1 литр;
- В) менее литра;
- Г) количество жидкости не имеет значения.

32 При обострении хронического гепатита следует назначить диету:

- А) 5;
- Б) 5а;
- В) 5п;
- Г) 5 ПВ.

33 Энергетическая ценность первого рациона диеты 10и составляет:

- А) 800 - 1000 ккал;
- Б) 1200 - 1300 ккал;

- В) 200 - 2300 ккал;
- Г) 2400 - 2500 ккал;
- Д) 3000 ккал.

34 На первый рацион листы 10и разрешается свободной жидкости:

- А) 600 - 800 мл;
- Б) 900 -1000 мл;
- В) 1100 - 1200 мл;
- Г) 1500 - 2000 мл;
- Д) 2500 мл.

35 Второй рацион диеты 10и включает следующее количество белка:

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

36 Второй рацион диеты 10и включает следующее количество жира:

- А) 50 - 60 г;
- Б) 70 -80 г;
- В) 90 - 100 г;
- Г) 110 - 120 г.

37 Второй рацион диеты 10и включает следующее количество углеводов:

- А) 100 - 150 г;
- Б) 200 - 230 г;
- В) 300 – 350 г;
- Г) 400 - 450 г;
- Д) 500 г.

38 Второй рацион диеты 10и включает следующее количество свободной жидкости:

- А) до 600 мл;
- Б) 700 - 800 мл;
- В) 800 - 900 мл;
- Г) 1000 - 1200 мл;
- Д) 1500 мл.

39 Энергетическая ценность 2 рациона диеты 10 - И составляет:

- А) 900-1000 ккал;
- Б) 1200-1300 ккал;
- В) 1600-1800 ккал;
- Г) 2000-2300 ккал;
- Д) 2500 ккал.

40 При ухудшении состояния больного, перенесшего острый инфаркт миокарда получающего 2 рацион диеты 10и:

- А) переводят на 1 рацион диеты 10в;
- Б) переводят на 3 рацион диеты 10и;

В) усиливают медикаментозную терапию, не меняя режима питания назначают диету 15;
Д) назначают диету 10с.

41 3 рацион диеты 10и назначают больному, перенесшему острый инфаркт миокарда, со:
А) 2-й недели;
Б) 3-й недели;
В) 4-й недели;
Г) 5-й недели.

42 3 рацион диеты 10в рекомендуют назначать на срок:
А) 1 неделя;
Б) 2 недели;
В) 3 недели;
Г) до конца нахождения в стационаре;
Д) 1 месяц.

43 Калиевая диета назначается на:
А) неограниченный срок;
Б) на 3 - 5 дней;
В) 1 - 2 недели;
Г) 3 - 4 недели;
Д) 1 месяц.

44 При лечении больных с ХПН в период компенсации базисной является диета:
А) 15;
Б) 7;
В) 7а;
Г) 7б;
Д) 7в.

45 При проведении гемодиализа больному назначается диета:
А) 7а;
Б) 7б;
В) 7г;
Г) 7в;
Д) 7/10

46 При мочекаменной болезни надо назначать диету:
А) 2;
Б) 7;
В) 6;
Г) 5;
Д) 10.

47 Осложнением при гемодиализе больного с хронической почечной недостаточностью является:
А) гиперкалиемия;
Б) гипокалиемия;
В) гиперглюкоземия;

- Г) гипогликоземия;
- Д) гиперлипидемия.

48 После перенесенного острого гломерулонефрита больной должен получать диету 7/10 в течение:

- А) недели;
- Б) 3 месяцев;
- В) полугодия;
- Г) года;
- Д) 2х лет и более.

49 Больным сахарным диабетом в состоянии компенсации должны ограничиваться в питании:

- А) белки;
- Б) жиры;
- В) углеводы;
- Г) минеральные соли;
- Д) пищевые растительные волокна.

50 Больным сахарным диабетом 2 типа нежелательно назначать разгрузочные дни:

- А) яблочные;
- Б) клубничные;
- В) арбузные;
- Г) сметанные.

51 Больным с впервые выявленным сахарным диабетом для определения толерантности к углеводам назначают:

- А) диету 9;
- Б) диету 9а;
- В) диету 9б;
- Г) диету 16;
- Д) диету 8.

52 Диету 9 назначают больным:

- А) сахарным диабетом 1 типа в стадии компенсации;
- Б) сахарным диабетом 2 типа с ожирением;
- В) сахарным диабетом 2 типа с нормальной массой тела;
- Г) сахарным диабетом 1 типа в стадии декомпенсации;
- Д) всем больным сахарным диабетом.

53 Диета 9 содержит белка:

- А) 50-60 г.;
- Б) 60-70 г.;
- В) 90-100 г.;
- Г) 120-160 г.;
- Д) более 160 г.

54 Диета 9 содержит углеводов:

- А) 180-200 г.;
- Б) 200-250 г.;

- В) 300 г.;
- Г) 400 г.;
- Д) 600 г.

55 Диета 9 содержит жиров:

- А) 50г.;
- Б) 80 г.;
- В) 100 г.;
- Г) 120 г.;
- Д) 40г.

56 Суточный рацион больного сахарным диабетом содержит свободной жидкости:

- А) 0,8 -1,0 л.;
- Б) 1,0-1,2 л.;
- В) 1,5-2,0 л.;
- Г) 2,5-3 0 л.;
- Д) неограниченное количество.

57 Энергетическая ценность сахарозаменителей (ксилита, сорбита):

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

58 При нагноительных заболеваниях легких диета должна включать следующие количества белка:

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

59 При экссудативном плеврите количество кальция в листе:

- А) увеличивается;
- Б) ограничивается;
- В) не изменяется;
- Г) соответствует физиологической норме;
- Д) не имеет значения.

60 Для больных туберкулезом кроме основной диеты 11, возможны:

- А) диета 2;
- Б) диета 3;
- В) диета 4;
- Г) диета 5;
- Д) диета 15.

61 Первый вариант листы 11 назначается больным:

- А) туберкулезом со сниженной реактивной способностью организма;
- Б) острой пневмонией;
- В) бронхиальной астмой;

Г) хронической пневмонией;

Д) туберкулезом в период обострения при выраженном распаде тканей.

Инструкция: (62 — 71) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

А) если правильные 1+2 и 3;

Б) если правильные 1 и 3;

В) если правильные 2-4;

Г) если правильный ответ 4;

Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.

62 Содержание жира в г. в рационе 1 диеты Д /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

1) 60;

2) 50;

3) 40;

4) 30;

5) 20.

63 Содержание углеводов в г. в рационе 1 диеты Д /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

1) 70;

2) 85;

3) 100;

4) 115;

5) 130.

64 Энергетическая ценность рациона 1 в ккал диеты Д:

1) 500-600;

2) 600-700;

3) 700-800;

4) 800-900;

5) 900-1000.

65 Содержание белка в г. в рационе 2 диеты Д /ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

1) 70;

2) 60;

3) 50;

4) 40;

5)30.

66 Содержание жира в г. в рационе 2 диеты Д/ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

1) 80;

2) 70;

3) 60;

4) 50;

5) 40.

67 Содержание углеводов в г. в рационе 2 диеты Д/ощелачивающей,

противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 150;
- 2) 140;
- 3) 130;
- 4) 120;
- 5) 110.

68 Энергетическая ценность в ккал в рационе 2 диеты Д:

- 1) 1400;
- 2) 1300;
- 3) 1200;
- 4) 1100;
- 5) 1000.

69 Содержание белка в г. в рационе 3 диеты Д/ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 80;
- 2) 70;
- 3) 60;
- 4) 50;
- 5) 40.

70 Содержание жира в г. в рационе 3 диеты Д/ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 100;
- 2) 90;
- 3) 80;
- 4) 70;
- 5) 60.

71 Содержание белка в г. в рационе 3 диеты Д/ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 80-190;
- 2) 70-180;
- 3) 60-170;
- 4) 50-160;
- 5) 40-150.

72 При экземах применяются все перечисленные диеты, кроме:

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

73 При угрях применяются все перечисленные типы пищевых режимов, кроме:

- А) уменьшения хлористого натрия;
- Б) уменьшения животных жиров;
- В) исключения специй, пряностей, копченостей;

- Г) исключения жареных блюд;
- Д) увеличения животных жиров.

Инструкция: (74— 77) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

74 К основным принципам построения питания лиц пожилого и старческого возраста относятся:

- 1) энергетическая сбалансированность рационов питания по фактическим энергозатратам;
- 2) антисклеротическая направленность пищевых рационов;
- 3) максимальное разнообразие питания и сбалансированность его по всем незаменимым факторам питания;
- 4) оптимальное обеспечение пищевых рационов веществами, стимулирующими активность ферментных систем в организме;
- 5) использование в питании продуктов и блюд, обладающих легкой ферментной атакуемостью.

75 К особенностям обмена веществ в пожилом и старческом возрасте относятся:

- 1) снижение интенсивности обменных процессов;
- 2) энергетический дисбаланс;
- 3) снижение способности ассимилировать белки;
- 4) увеличение эндогенных потерь белковых, минеральных компонентов пищи и витаминов;
- 5) снижение окислительных процессов в организме.

76 Содержание белка в рационе пожилых составляет:

- 1) 0,5-1 г. на 1 кг. веса;
- 2) 0,6-1 г. на 1 кг. веса;
- 3) 0,7-1 г. на 1 кг. веса;
- 4) 1,2-1,3 г. на 1 кг. веса;
- 5) 1,2-1,7 г. на 1 кг. веса.

77 Содержание жира в рационе лиц пожилого возраста составляет:

- 1) 0,4-0,7 г. на 1 кг. веса;
- 2) 0,5-0,8 г. на 1 кг. веса;
- 3) 0,6-0,9 г. на 1 кг. веса;
- 4) 1,0 г. на 1 кг. веса;
- 5) 2,0 г. на 1 кг. веса.

78 Макароны варят в:

- А) холодной воде;
- Б) холодной подсоленной воде;
- В) горячей воде;
- Г) горячей подсоленной воде.

79 Первичная обработка круп обязательно включает все следующие операции, кроме:

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

80 Наиболее длительно процесс насыщения влагой при замачивании протекает у:

- А) пшеница;
- Б) риса;
- В) гречневой крупы;
- Г) перловой крупы;
- Д) геркулеса.

81 Для улучшения вкуса и консистенции готовой каши при закладке круп одновременно вводят:

- А) сахар;
- Б) жир;
- В) соль;
- Г) специи.

82 В молоке и в воде быстрее всего развариваются крупы:

- А) рис;
- Б) перловая;
- В) пшеничная;
- Г) манная;
- Д) гречневая.

83 Для получения диетического молочного соуса необходимы все следующие компоненты, кроме:

- А) белой жирной мучной пассировки;
- Б) горячего молока;
- В) соли;
- Г) сахара;
- Д) лука.

84 Для получения диетического сметанного соуса необходимы все следующие компоненты, кроме:

- А) бульона;
- Б) перца;
- В) мучной белой пассировки;
- Г) сметаны;
- Д) соли.

85 Для выпекания блюд используют молочный соус:

- А) густой;
- Б) средней густоты;
- В) полужидкий;
- Г) жидкий.

86 для подачи с готовым блюдом используют соус:

- А) густой;

- Б) средней густоты;
- В) полужидкий;
- Г) жидкий.

87 Очистку корне - и клубнеплодов осуществляют:

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

88 Суточный объем пищи от массы тела до 4 месяцев составляет:

- А) $1/5$;
- Б) $1/7$;
- В) $1/6$;
- Г) $1/10$;
- Д) $1/2$.

89 Суточный объем пищи от массы тела до 6 месяцев составляет:

- А) $1/5$;
- Б) $1/7$;
- В) $1/6$;
- Г) $1/10$;
- Д) $1/2$.

90 Суточная потребность в белке (г/кг/сут) в возрасте до 3 мес. составляет:

- А) 2,6;
- Б) 2,2;
- В) 2,9;
- Г) 3,2;
- Д) 3,5.

91 Суточная потребность в белке (г/кг/сут) в возрасте до 6 мес. составляет:

- А) 2,6;
- Б) 2,2;
- В) 2,9;
- Г) 3,2;
- Д) 3,5.

92 Суточная потребность в белке (г/кг/сут) в возрасте до 12 мес. составляет:

- А) 2,6;
- Б) 2,2;
- В) 2,9;
- Г) 3,2;
- Д) 3,5.

93 Суточная потребность в жирах (г/кг/сут) в возрасте до 3 мес. составляет:

- А) 6;
- Б) 5,5;
- В) 6,5;

- Г) 8;
- Д) 10.

94 Суточная потребность в жирах (г/кг/сут) в возрасте до 6 мес. составляет:

- А) 6;
- Б) 5,5;
- В) 6,5;
- Д) 10.

95 Суточная потребность в жирах (г/кг/сут) в возрасте до 12 мес. составляет:

- А) 6;
- Б) 5,5;
- В) 6,5;
- Г) 8;
- Д) 10.

96 Суточная потребность в энергии (ккал/кг/сут) в возрасте до 3 мес. составляет:

- А) 110;
- Б) 115;
- В) 120;
- Г) 60;
- Д) 200.

97 Суточная потребность в энергии (ккал/кг/сут) в возрасте до 6 мес. составляет:

- А) 110;
- Б) 115;
- В) 120;
- Г) 60;
- Д) 200.

98 Суточная потребность в энергии (ккал/кг/сут) в возрасте до 12 мес. составляет:

- А) 110;
- Б) 115;
- В) 120;
- Г) 60;
- Д) 200.

99 Суточная потребность в углеводах у детей первого года жизни при всех видах вскармливания составляет в г/кг/сут:

- А) 10;
- Б) 11;
- В) 12;
- Г) 13;
- Д) 14.

100 Суточный объем пищи по калорийному способу (ккал/кг/сут) в возрасте до 3 мес. составляет:

- А) 100;
- Б) 125;
- В) 110;

- Г) 115;
- Д) 120.

Вариант 7

Инструкция: (1— 14) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

1 Пищевые отравления микробной природы классифицируются на:

- 1) токсикоинфекции;
- 2) токсикозы;
- 3) смешанной этиологии;
- 4) микотоксикозы;
- 5) немикробной природы.

2 К потенциально - патогенным возбудителям пищевых токсикоинфекций относятся:

- 1) протейс мирабилис и вульгарис;
- 2) кишечная палочка, вибрио парагемолитикус;
- 3) бац. цереус;
- 4) кл. перфрингенс типа А;
- 5) стрептококкус фекализ.

3 К малоизученным возбудителям пищевых токсикоинфекций относятся:

- 1) цитробактер
- 2) гафния;
- 3) клебсиелла, эдвардсиелла;
- 4) псевдомонас, аэромонас;
- 5) иерсиния.

4 К возбудителям бактериальных токсикозов относятся:

- 1) стафилококк золотистый
- 2) псевдомонас;
- 3) клостриум ботулинум;
- 4) кишечная палочка;
- 5) стрептококк.

5 К возбудителям микотоксикозов относятся:

- 1) аспергиллус флавус;
- 2) фузариум, пенициллиум;
- 3) в/клавицепс пурпуреа;
- 4) стафилококк золотистый;
- 5) бацилус ботулинум.

6 К возбудителям смешанной этиологии относятся все перечисленные кроме:

- 1) бац. церсус, золотистый стафилококк;
- 2) фузариум и бац. тетани;
- 3) кишечная палочка и стафилококк;
- 4) аспергиллюс и физариум;
- 5) пенициллиум клавицепс пурпуреа.

7 Основными источниками витамина Р являются:

- 1) черная смородина;
- 2) мясо;
- 3) цитрусовые;
- 4) бананы;
- 5) рыба.

8 К пищевым продуктам — основным источникам витамина В1 относят:

- 1) рис полированный;
- 2) свинину;
- 3) шиповник;
- 4) крупы;
- 5) черную смородину.

9 Основными источниками витамина Д являются:

- 1) печень рыб;
- 2) сливочное масло;
- 3) яйца;
- 4) мясо говяжье;
- 5) колбасы.

10 Основным источником витамина А - ретинола является:

- 1) рыбий жир;
- 2) масло сливочное;
- 3) яйца;
- 4) морковь;
- 5) перец сладкий красный.

11 Основным источником витамина Е — токоферола является:

- 1) масло подсолнечное;
- 2) желток яйца;
- 3) зародыши хлебных злаков;
- 4) фрукты и овощи;
- 5) морковь.

12 К канцерогенным чужеродным веществам в пищевых продуктах относятся:

- 1) нитрозамины, диоксины;
- 2) полициклические ароматические углеводы— ПАУ (бензпирен);
- 3) токсины микроскопических грибов - афлатоксины;
- 4) антибиотики и гормоны;
- 5) пестициды.

13 К признакам доброкачественности свежевывловленной рыбы относятся:

- 1) рыба покрыта прозрачной слизью;

- 2) глаза прозрачные на выкате;
- 3) чешуйки плотно прилегают к телу;
- 4) анальное отверстие не припухлое;
- 5) жабры ярко-красного цвета.

14 К признакам доброкачественности свежевывловленной рыбы относятся:

- 1) ткани плотно прилегают к костям;
- 2) на поперечном разрезе ткани могут быть светло-серого, светло-желтого, светло-розового, белого цвета;
- 3) при погружении в воду тонет;
- 4) навар имеет приятный рыбный запах;
- 5) рыба покрыта прозрачной слизью.

15 Больные с заболеванием печени и желчного пузыря должны получать пищу:

- А) 5 - 6 раз в сутки;
- Б) 3 - 4 раза в сутки;
- В) 2 - 3 раза в сутки;
- Г) количество приемов пищи не имеет значения.

16 На 5-ые диеты пища должна быть:

- А) теплой;
- Б) горячей;
- В) холодной;
- Г) нейтральной.

17 На 5-ые диеты количество жидкости должно быть:

- А) 1,5-2 литра;
- Б) 1 литр;
- В) менее литра;
- Г) количество жидкости не имеет значения.

18 При обострении хронического гепатита следует назначить диету:

- А) 5;
- Б) 5а;
- В) 5п;
- Г) 5 ПВ.

19 При жировом гепатозе необходимо назначить диету:

- А) 5;
- Б) 5, обогащенную липотропными веществами;
- В) 5а;
- Г) любую из перечисленных;
- Д) 5пВ.

20 При циррозе печени в стадии компенсации с гипопротеинотерапией количество белка в рационе должно быть:

- А) 150,0;
- Б) 120,0;
- В) 100,0;

- Г) 70,0;
- Д) 50,0.

21 При циррозе печени с диспептическим синдромом показана диета:

- А) 5а;
- Б) 5;
- В) 7;
- Г) любая из перечисленных.

22 При анорексии назначается диета:

- А) 5;
- Б) 5а;
- В) индивидуальная;
- Г) любая из перечисленных.

23 Больным с циррозом печени и проявлениями портальной гипотензии показана диета:

- А) 5а;
- Б) 10;
- В) 5;
- Г) любая из перечисленных.

24 При циррозе печени в стадии декомпенсации количество жидкости:

- А) увеличивается;
- Б) уменьшается;
- В) не изменяется;
- Г) определяется суточным диурезом.

25 В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть:

- А) больше, чем растительного;
- Б) меньше, чем растительного;
- В) минимальное количество;
- Г) одинаковое количество.

26 На 5а диету показаны следующие продукты:

- А) продукты, богатые экстрактивными веществами;
- Б) отварная рыба;
- В) продукты, богатые эфирными маслами;
- Г) продукты, богатые пуринами;
- Д) тугоплавкие жиры.

27 Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме:

- А) слизистых и протертых супов;
- Б) протертых жидких каш;
- В) селедки;
- Г) сладких соков;
- Д) творожное суфле.

28 На 5 диету количество углеводов должно быть:

- А) 500,0;

- Б) 350,0 - 400,0;
- В) 300,0;
- Г) 250,0.

29 Количество жира на 5 диету уменьшается при:

- А) упорной стеаторее;
- Б) хроническом холецистите;
- В) гипомоторной дискинезии желчного пузыря;
- Г) хроническом гепатите в стадии ремиссии.

30 Росту заболеваемости хроническим холециститом способствуют все следующие причины, кроме:

- А) наличия камней в желчном пузыре;
- Б) дискинезии желчного пузыря;
- В) воздействие микробов;
- Г) гастритов с пониженной секреторной функцией;
- Д) большого количества клетчатки в рационе.

31 К факторам риска, провоцирующим развитие хронического холецистита, относятся все ниже перечисленные, кроме:

- А) переедания;
- Б) гипокинезии;
- В) атеросклероза;
- Г) вегетарианства;
- Д) ожирения.

32 Развитию гипокинезии желчного пузыря способствуют все факторы, кроме:

- А) редких приемов пищи;
- Б) частых приемов пищи;
- В) гипокинезии;
- Г) беременности;
- Д) ожирение.

33 3 рацион диеты 10и назначают больному, перенесшему острый инфаркт миокарда, со:

- А) 2-й недели;
- Б) 3-й недели;
- В) 4-й недели;
- Г) 5-й недели.

34 3 рацион диеты 10в рекомендуют назначать на срок:

- А) 1 неделя;
- Б) 2 недели;
- В) 3 недели;
- Г) до конца нахождения в стационаре;
- Д) 1 месяц.

35 Калиевая диета назначается на:

- А) неограниченный срок;
- Б) на 3 - 5 дней;
- В) 1 - 2 недели;

- Г) 3 - 4 недели;
- Д) 1 месяц.

36 К продуктам, наиболее богатым калием, относятся:

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

37 Основой диеты Кареля является:

- А) молоко;
- Б) овощи;
- В) мясо;
- Г) рыба;
- Д) фрукты.

38 Срок пребывания на 1 и 2 рационах диеты Кареля:

- А) ограничивается до 2-х дней;
- Б) ограничивается до 3-4-х дней;
- В) ограничивается до 5-7-х дней;
- Г) не ограничивается;
- Д) 1 месяц.

39 Сроки пребывания на 1 и 4 рационах диеты Кареля:

- А) ограничиваются до 2-х дней;
- Б) ограничиваются до 3-4-х дней;
- В) ограничиваются до 5-7-х дней;
- Г) не ограничиваются;
- Д) 1 месяц.

40 Диета 10 назначена на:

- А) 1 неделю;
- Б) 2 недели;
- В) 3 недели;
- Г) неограниченный срок;
- Д) 1 месяц.

41 Диета 10 содержит белка (г):

- А) 40-50;
- Б) 60-70;
- В) 80-90;
- Г) 100-120;
- Д) 130.

42 В диете 10 общего количества белков животных должно быть (г):

- А) 30;
- Б) 50;
- В) 70;

- Г) 80;
- Д) 90.

43 При проведении гемодиализа больному назначается диета:

- А) 7а;
- Б) 7б;
- В) 7г;
- Г) 7в;
- Д) 7/10

44 При мочекаменной болезни надо назначать диету:

- А) 2;
- Б) 7;
- В) 6;
- Г) 5;
- Д) 10.

45 Осложнением при гемодиализе больного с хронической почечной недостаточностью является:

- А) гиперкалиемия;
- Б) гипокалиемия;
- В) гиперглюкоземия;
- Г) гипоглюкоземия;
- Д) гиперлипидемия.

46 После перенесенного острого гломерулонефрита больной должен получать диету 7/10 в течение:

- А) недели;
- Б) 3 месяцев;
- В) полугода;
- Г) года;
- Д) 2х лет и более.

47 При хроническом нефрите с нефротическим синдромом назначается диета:

- А) 7а;
- Б) 7б;
- В) 7в;
- Г) 7г;
- Д) 7/10.

48 Суточный рацион больного сахарным диабетом содержит свободной жидкости:

- А) 0,8 -1,0 л.;
- Б) 1,0-1,2 л.;
- В) 1,5-2,0 л.;
- Г) 2,5-3 0 л.;
- Д) неограниченное количество.

49 Энергетическая ценность сахарозаменителей (ксилита, сорбита):

- А) такая же, как и сахара;
- Б) меньше, чем у сахара;

- В) больше, чем у сахара;
- Г) энергетической ценностью не обладают.

50 Больным сахарным диабетом разрешается употреблять ксилит и сорбит в сутки:

- А) не более 20-30 г.;
- Б) не более 40-50 г.;
- В) не более 60-70 г.;
- Г) не более 100 г.;
- Д) без ограничений.

51 Из сахарозаменителей наиболее предпочтительным для больных сахарным диабетом является;

- А) ксилит;
- Б) сорбит;
- В) аспартам;
- Г) фруктоза;
- Д) сахарин.

52 К болезням обмена веществ относятся все нижеперечисленные, кроме;

- А) атеросклероза;
- Б) сахарного диабета;
- В) язвенной болезни 12-ти перстной кишки;
- Г) ожирения;
- Д) желчекаменной болезни.

53 К факторам риска, способствующим развитию экзогенноалиментарного ожирения относятся все перечисленные, кроме:

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

54 Способствуют ожирению следующие алиментарные факторы, кроме:

- А) увеличения калорийности рациона;
- Б) употребления овощей, фруктов в больших количествах;
- В) преобладание в рационе животных жиров;
- Г) избыточное употребление углеводов;
- Д) сдвиг главной доли калорийности рациона на вечерние часы.

55 У больных ожирением в 2-3 раза чаще развивается следующие заболевания, кроме:

- А) атеросклероза;
- Б) ишемической болезни сердца;
- В) сахарного диабета;
- Г) холелитиаза;
- Д) колита.

56 При ожирении нарушаются:

- А) водно-солевой обмен;
- Б) энергетический обмен;

- В) жировой обмен;
- Г) углеводный обмен;
- Д) все виды обмена.

57 Критическими периодами для развития ожирения являются нижеперечисленные, кроме:

- А) детский возраст до 1 года;
- Б) период полового созревания 12-16 лет;
- В) период беременности, лактации;
- Г) возраст с 7 до 10 лет;
- Д) менопауза.

58 При экссудативном плеврите количество кальция в листе:

- А) увеличивается;
- Б) ограничивается;
- В) не изменяется;
- Г) соответствует физиологической норме;
- Д) не имеет значения.

59 Для больных туберкулезом кроме основной диеты 11, возможны:

- А) диета 2;
- Б) диета 3;
- В) диета 4;
- Г) диета 5;
- Д) диета 15.

60 Первый вариант листы 11 назначается больным:

- А) туберкулезом со сниженной реактивной способностью организма;
- Б) острой пневмонией;
- В) бронхиальной астмой;
- Г) хронической пневмонией;
- Д) туберкулезом в период обострения при выраженном распаде тканей.

61 Третий вариант диеты 11 назначают при:

- А) обострении процесса;
- Б) сопутствующих нарушениях;
- В) при выраженных аллергических проявлениях;
- Г) при наличии экссудативных явлений;
- Д) в период ремиссии.

Инструкция: (62 — 77) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;
- Б) если правильные 1 и 3;
- В) если правильные 2-4;
- Г) если правильный ответ 4;
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.

62 Содержание белка в г. в рационе 3 диеты Д/ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 80;

- 2) 70;
- 3) 60;
- 4) 50;
- 5) 40.

63 Содержание жира в г. в рационе 3 диеты Д/ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 100;
- 2) 90;
- 3) 80;
- 4) 70;
- 5) 60.

64 Содержание белка в г. в рационе 3 диеты Д/ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 80-190;
- 2) 70-180;
- 3) 60-170;
- 4) 50-160;
- 5) 40-150.

65 Энергетическая ценность рациона 3 в ккал диеты Д:

- 1) 1800;
- 2) 1700;
- 3) 1600;
- 4) 1500;
- 5) 1400.

66 Содержание белка в г. в рационе 4 диеты Д/ощелачивающей противовоспалительной десенсибилизирующей/:

- 1) 100;
- 2) 90;
- 3) 80;
- 4) 70;
- 5) 60.

67 Содержание жиров в г. в рационе 4 диеты Д/ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 130;
- 2) 155;
- 3) 100;
- 4) 85;
- 5) 60.

68 Содержание углеводов в г. в рационе 4 диеты Д/ощелачивающей, противовоспалительной, десенсибилизирующей/:

- 1) 230;
- 2) 220;
- 3) 210;

- 4) 200;
- 5) 190.

69 Энергетическая ценность в ккал рациона 4 диеты Д:

- 1) 2300;
- 2) 2200;
- 3) 2100;
- 4) 2000;
- 5) 1900.

70 Кратность приема пищи при назначении рационов диеты Д:

- 1) 3-4 раза;
- 2) 5-6 раз;
- 3) 7-8 раз;
- 4) в зависимости от состояния здоровья больного;
- 5) 10-12 раз.

71 К особенностям кулинарной обработки продуктов на диет Д относятся:

- 1) включение разнообразных продуктов с ощелачивающим эффектом;
- 2) только в жидком виде;
- 3) при показаниях к щажению желудочно-кишечного тракта в про тертом /пюреобразном/ виде;
- 4) тщательно измельченная;
- 5) в желеобразном виде.

72 К особенностям обмена веществ в пожилом и старческом возрасте относятся:

- 1) снижение интенсивности обменных процессов;
- 2) энергетический дисбаланс;
- 3) снижение способности ассимилировать белки;
- 4) увеличение эндогенных потерь белковых, минеральных компонентов пищи и витаминов;
- 5) снижение окислительных процессов в организме.

73 Содержание белка в рационе пожилых составляет:

- 1) 0,5-1 г. на 1 кг. веса;
- 2) 0,6-1 г. на 1 кг. веса;
- 3) 0,7-1 г. на 1 кг. веса;
- 4) 1,2-1,3 г. на 1 кг. веса;
- 5) 1,2-1,7 г. на 1 кг. веса.

74 Содержание жира в рационе лиц пожилого возраста составляет:

- 1) 0,4-0,7 г. на 1 кг. веса;
- 2) 0,5-0,8 г. на 1 кг. веса;
- 3) 0,6-0,9 г. на 1 кг. веса;
- 4) 1,0 г. на 1 кг. веса;
- 5) 2.0 г. на 1 кг. веса.

75 Содержание углеводов в рационе лиц пожилого возраста:

- 1) 200-220 г.;
- 2) 220-260 г.;

- 3) 260-300 г.:
- 4) 300-320 г.;
- 5) 320-340 г.

76 Энергетическая ценность рациона лиц пожилого и старческого возраста:

- 1) 10-20 ккал. на 1 кг. веса
- 2) 20-25 ккал. на 1 кг. веса;
- 3) 25-30 ккал. на 1 кг. веса;
- 4) 30-32 ккал. на 1 кг. веса;
- 5) 32-40 ккал. на 1 кг. веса.

77 Питание в 1-ю половину беременности:

- 1) не должно отличаться от питания до беременности;
- 2) не включаются в рацион или ограничиваются экстрактивные вещества, приправы, копчености;
- 3) при пониженном питании увеличивается энергетическая ценность рациона;
- 4) рацион обогащается витаминами;
- 5) кулинарная обработка обычная.

78 Для выпекания блюд используют молочный соус:

- А) густой;
- Б) средней густоты;
- В) полужидкий;
- Г) жидкий.

79 для подачи с готовым блюдом используют соус:

- А) густой;
- Б) средней густоты;
- В) полужидкий;
- Г) жидкий.

80 Очистку корне - и клубнеплодов осуществляют:

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

81 В диетическом питании бульоны редко готовятся из:

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

82 Наибольшее количество экстрактивных веществ содержит:

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

83 Бульон следует готовить:

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

84 Самый вкусный бульон:

- А) мясной;
- Б) мясокостный;
- В) костный;
- Г) все одинаковы по вкусу.

85 Для приготовления вкусного бульона мясо закладывают:

- А) в кипящую воду;
- Б) в холодную воду;
- В) в подогретую воду;
- Г) это не имеет значения.

86 Для приготовления вкусного мяса его закладывают:

- А) в холодную воду;
- Б) в горячую воду;
- В) в теплую вод;
- Г) это не имеет значения.

87 Для приготовления овощного отвара очищенные и промытые овощи следует заливать:

- А) горячей водой;
- Б) теплой водой;
- В) холодной водой;
- Г) водой любой температуры.

88 Суточная потребность в энергии (ккал/кг/сут) в возрасте до 3 мес. составляет:

- А) 110;
- Б) 115;
- В) 120;
- Г) 60;
- Д) 200.

89 Суточная потребность в энергии (ккал/кг/сут) в возрасте до 6 мес. составляет:

- А) 110;
- Б) 115;
- В) 120;
- Г) 60;
- Д) 200.

90 Суточная потребность в энергии (ккал/кг/сут) в возрасте до 12 мес. составляет:

- А) 110;
- Б) 115;
- В) 120;
- Г) 60;
- Д) 200.

91 Суточная потребность в углеводах у детей первого года жизни при всех видах вскармливания составляет в г/кг/сут:

- А) 10;
- Б) 11;
- В) 12;
- Г) 13;
- Д) 14.

92 Суточный объем пищи по калорийному способу (ккал/кг/сут) в возрасте до 3 мес. составляет:

- А) 100;
- Б) 125;
- В) 110;
- Г) 115;
- Д) 120.

93 Суточный объем пищи по калорийному способу (ккал/кг/сут) в возрасте до 6 мес. составляет:

- А) 100;
- Б) 125;
- В) 110;
- Г) 115;
- Д) 120.

94 Суточный объем пищи по калорийному способу (ккал/кг/сут) в возрасте до 9 мес. составляет:

- А) 100;
- Б) 125;
- В) 110;
- Г) 115;
- Д) 120.

95 Суточный объем пищи по калорийному способу (ккал/кг/сут) в возрасте до 12 мес. составляет:

- А) 100;
- Б) 125;
- В) 110;
- Г) 115;
- Д) 120.

96 В рационе питания детей первого года жизни можно использовать:

- А) свинину жирную;
- Б) утятину;
- В) телятину;
- Г) баранину;
- Д) жирную курятину.

97 В рационе детей до 1 года дефицит белков корректируется следующими пищевыми веществами:

- А) подсолнечным маслом;
- Б) сахарным сиропом;
- В) творогом;
- Г) овощами и фруктами;
- Д) 10% и 20% сливками.

98 В рационе детей 1 года дефицит жиров корректируется следующими пищевыми веществами:

- А) подсолнечным маслом;
- Б) сахарным сиропом;
- В) творогом;
- Г) овощами и фруктами;
- Д) белком куриного яйца.

99 В рационе детей 1 года дефицит углеводов корректируется следующими пищевыми веществами:

- А) подсолнечным маслом;
- Б) желтком куриного яйца;
- В) творогом;
- Г) овощами и фруктами;
- Д) 10% и 20% сливками.

100 Какой из соков вводится первым в рацион ребенка первого года жизни:

- А) яблочный;
- Б) томатный;
- В) сливовый;
- Г) черносмородиновый;
- Д) апельсиновый.

Вариант 8

Инструкция: (1— 14) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1 2, 3, 4 и 5.*

1 К возбудителям бактериальных токсикозов относятся:

- 1) стафилококк золотистый
- 2) псевдомонас;
- 3) клостриум ботулинум;
- 4) кишечная палочка;
- 5) стрептококк.

2 К возбудителям микотаксикозов относятся:

- 1) аспергиллус флавус;
- 2) фузариум, пенициллиум;
- 3) в/клавицепс пурпуреа;

- 4) стафилококк золотистый;
- 5) бацилус ботулинум.

3 К возбудителям смешанной этиологии относятся все перечисленные кроме:

- 1) бац. церсус, золотистый стафилококк;
- 2) фузариум и бац. тетани;
- 3) кишечная палочка и стафилококк;
- 4) аспергиллюс и физариум;
- 5) пенициллиум клавицепс пурпуреа.

4 К признакам пищевых Отравлений микробной природы относятся:

- 1) внезапное начало;
- 2) короткий инкубационный период (2-4-6-12-24 час 1);
- 3) кратковременность течения (1-2 дня);
- 4) и одновременность выздоровления;
- 5) массивность.

5 Признаки пищевых отравлений включают в себя все перечисленные кроме:

- 1) не передается от больного человека к здоровому;
- 2) связь с употреблением одного продукта или блюда;
- 3) территориальная ограниченность при потреблении или покупке продукта;
- 4) длительного инкубационного периода заболевания;
- 5) хронического течения

6 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 яичные продукты.

7 К канцерогенным чужеродным веществам в пищевых продуктах относятся:

- 1) нитрозамины, диоксины;
- 2) полициклические ароматические углеводы— ПАУ (бензпирен);
- 3) токсины микроскопических грибов - афлатоксины;
- 4) антибиотики и гормоны;
- 5) пестициды.

8 К признакам доброкачественности свежевывловленной рыбы относятся:

- 1) рыба покрыта прозрачной слизью;
- 2) глаза прозрачные на выкате;
- 3) чешуйки плотно прилегают к телу;
- 4) анальное отверстие не припухлое;
- 5) жабры ярко-красного цвета.

9 К признакам доброкачественности свежевывловленной рыбы относятся:

- 1) ткани плотно прилегают к костям;
- 2) на поперечном разрезе ткани могут быть светло-серого, светло-желтого, светло-розового, белого цвета;
- 3) при погружении в воду тонет;

- 4) навар имеет приятный рыбный запах;
- 5) рыба покрыта прозрачной слизью.

10 К способам консервирования рыбы холодом относятся:

- 1) медленное замораживание;
- 2) льдосоленое замораживание;
- 3) глазирование;
- 4) вторичное замораживание;
- 5) скорое замораживание.

11 К изменениям в рыбе сразу после вылова относятся:

- 1) обильное выделение слизи (агония) и набухание белков (окоченение);
- 2) расщепление белков тканевыми ферментами (аутолиз - самопереваривание);
- 3) инфицирование;
- 4) денатурация белков;
- 5) окисление жира.

12 К порокам соленой рыбы относятся:

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

13 К патогенным гельминтам рыб относятся:

- 1) кошачья двуустка;
- 2) широкий лентец;
- 3) личинка нематод рода «анизакиде»;
- 4) личинка сырной мухи «прыгунок»;
- 5) скребень.

14 К признакам воздействия на организм человека при употреблении рыбы, содержащей биотоксин, относятся:

- 1) нарушение дыхания;
- 2) нарушение жевания;
- 3) одышка;
- 4) паралич дыхательного и сосудодвигательного центра;
- 5) метеоризм.

15 Росту заболеваемости хроническим холециститом способствуют все следующие причины, кроме:

- А) наличия камней в желчном пузыре;
- Б) дискинезии желчного пузыря;
- В) воздействие микробов;
- Г) гастритов с пониженной секреторной функцией;
- Д) большого количества клетчатки в рационе.

16 К факторам риска, провоцирующим развитие хронического холецистита, относятся все ниже перечисленные, кроме:

- А) переедания;
- Б) гипокинезии;
- В) атеросклероза;
- Г) вегетарианства;
- Д) ожирения.

17 Развитию гипокинезии желчного пузыря способствуют все факторы, кроме:

- А) редких приемов пищи;
- Б) частых приемов пищи;
- В) гипокинезии;
- Г) беременности;
- Д) ожирение.

18 Выраженным желчегонным действием обладают:

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

19 Условиями, способствующими выпадению холестерина в осадок, являются все следующие, кроме:

- А) сдвига реакции желчи в кислую сторону;
- Б) снижения холатохолестеринового коэффициента;
- В) наличие в желчи положительно заряженных протеинов;
- Г) увеличения сахара в крови.

20 Снижению холатохолестеринового коэффициента способствует все ниже перечисленные факторы, кроме:

- А) повреждение стенки желчного пузыря;
- Б) поражения печеночных клеток;
- В) гиповитаминоза витамина А;
- Г) достаточного количества белков;
- Д) дефицита белка.

21 При остром холецистите впервые 2 дня назначают:

- А) бульоны;
- Б) яйца сырые;
- В) кислые соки;
- Г) некрепкий чай, минеральные воды.

22 При гипомоторной дискинезии желчного пузыря рекомендуется все ниже перечисленные продукты, кроме:

- А) растительного масла;
- Б) сметаны;
- В) сливок;
- Г) сливочного масла;
- Д) крепких бульонов.

23 При остром гепатите назначают диету:

- А) 5;
- Б) 5а;
- В) 5п;
- Г) 5 ПВ.

24 При выходе из печеночной комы назначают следующее количество белка:

- А) 20,0;
- Б) 50,0;
- В) 70,0;
- Г) 100,0.

25 В период компенсации при циррозах печени рекомендуют диету:

- А) 5а;
- Б) 5;
- В) 5 щадящую;
- Г) 5п.

26 Основные элементы лечения больного острым панкреатитом - это:

- А) тепло;
- Б) обильная еда;
- В) движение;
- Г) голод;
- Д) редкие приемы пищи.

27 При остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больному:

- А) бульон;
- Б) каши;
- В) мясо отварное;
- Г) боржоми.

28 При остром панкреатите в стадии резкого обострения назначается диета:

- А) 1 прот.;
- Б) 5а;
- В) 5п;
- Г) 5;
- Д) индивидуальное питание.

29 Больному острым панкреатитом после отмены индивидуального питания назначается диета:

- А) 1;
- Б) 5а;
- В) 5п протертая;
- Г) 5;
- Д) 5п непотертая.

30 Больной, перенесший острый панкреатит, должен соблюдать диету в течение:

- А) 1 месяца;
- Б) 2-х месяцев;
- В) 6 месяцев;

- Г) 1 года;
- Д) в зависимости от состояния.

31 Квота белка в диете больного с идеальной массой, страдающего хроническим панкреатитом, должна составлять:

- А) 60 г;
- Б) 70 г;
- В) 100 г;
- Г) 120 г.

32 Квота жира в диете больного хроническим панкреатитом должна составлять около:

- А) 40 - 50 г;
- Б) 60 г;
- В) 70 - 80 г;
- Г) 90 - 100 г;
- Д) 120 г.

33 Диета 10 назначена на:

- А) 1 неделю;
- Б) 2 недели;
- В) 3 недели;
- Г) неограниченный срок;
- Д) 1 месяц.

34 Диета 10 содержит белка (г):

- А) 40-50;
- Б) 60-70
- В) 80-90;
- Г) 100-120;
- Д) 130.

35 В диете 10 общего количества белков животных должно быть (г):

- А) 30;
- Б) 50;
- В) 70;
- Г) 80;
- Д) 90.

36 Диета 10 содержит жира (г):

- А) 40-50;
- Б) 65-70;
- В) 80-90;
- Г) 100;
- Д) 120.

37 В диете 10 квота растительных жиров от общего количества жира должна составлять:

- А) 15-20%;
- Б) 30-35%;
- В) 40-45%;
- Г) 0-60%;

Д) 80%.

38 В диете 10 свободной жидкости (л):

- А) 0,5-0,6;
- Б) 0,8-1,0;
- В) 12-1,4;
- Г) 1,5-2,0;
- Д) 2,5.

39 Диета 10 отличается от диеты 10с следующими показателями, кроме:

- А) химического состава рациона;
- Б) количества приемов пищи;
- В) степени механической обработки пищевых продуктов;
- Г) наборов продуктов питания;
- Д) температурного режима.

40 В диету 10 включают продукты:

- А) преимущественно щелочных валентностей;
- Б) преимущественно кислых валентностей;
- В) вызывающие метеоризм;
- Г) обладающие послабляющим действием;
- Д) обладающие вяжущим действием.

41 Диета 10 назначается сроком:

- А) не более 2 недель;
- Б) не более 3 недель;
- В) не более 4 недель;
- Г) до тех пор, пока не исчезнут периферические отеки;
- Д) на 2 месяца.

42 Диета 10 содержит белков (г):

- А) 30 - 40;
- Б) 50 - 60;
- В) 70 - 80;
- Г) 90 - 100;
- Д) 115.

43 В диете 10 из общего количества белка на долю животных приходится (г):

- А) 40;
- Б) 60;
- В) 70;
- Г) 90;
- Д) 100.

44 После перенесенного острого гломерулонефрита больной должен получать диету 7/10 в течение:

- А) недели;
- Б) 3 месяцев;
- В) полугодия;

- Г) года;
- Д) 2х лет и более.

45 При хроническом нефрите с нефротическим синдромом назначается диета:

- А) 7а;
- Б) 7б;
- В) 7в;
- Г) 7г;
- Д) 7/10.

46 При хроническом нефрите, протекающем по гипертоническому типу, назначают диету:

- А) 15;
- Б) 6;
- В) 10;
- Г) 7 с особым контролем Na Cl;
- Д) 7а.

47 При фосфатных камнях должны быть ограничены:

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

48 При оксалатных камнях следует исключить из питания:

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

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

- А) атеросклероза;
- Б) ишемической болезни сердца;
- В) сахарного диабета;
- Г) холелитиаза;
- Д) колита.

50 При ожирении нарушаются:

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

51 Критическими периодами для развития ожирения являются нижеперечисленные, кроме:

- А) детский возраст до 1 года;
- Б) период полового созревания 12-16 лет;
- В) период беременности, лактации;

- Г) возраст с 7 до 10 лет;
- Д) менопауза.

52 Причинами, способствующими ожирению у пожилых людей, являются следующие, кроме:

- А) снижение обмена веществ;
- Б) снижение половой активности (изменение гормонального фона);
- В) снижение физической активности;
- Г) вредные привычки (курение);
- Д) снижение энергетической ценности рациона.

53 При ожирении взрослых жировые клетки:

- А) не изменяются;
- Б) увеличивается их размер;
- В) увеличивается их количество;
- Г) изменяется их конфигурация;
- Д) уменьшается их размер.

54 Различают следующие степени ожирения, кроме:

- А) 1 степень ожирения;
- Б) 2 степень ожирения;
- В) 3 степень ожирения;
- Г) 4 степень ожирения;
- Д) 6 степень ожирения.

55 При ожирении активность липаз:

- А) не изменяется;
- Б) увеличивается;
- В) снижается;
- Г) зависит от степени.

56 У больных ожирением отмечается:

- А) повышение липолиза;
- Б) снижение липолиза;
- В) процессы липолиза и липогенеза равномерны;
- Г) снижение липогенеза;
- Д) процессы липогенеза и липолиза не изменяются.

57 Ожирение чаще развивается при преобладании в рационе:

- А) белков;
- Б) грубоволокнистых углеводов;
- В) жиров;
- Г) поваренной соли;
- Д) мясных продуктов.

58 Для определения степени ожирения важны следующие данные:

- А) группа труда;
- Б) вес;
- В) окружность талии;

- Г) окружность бедер;
- Д) основной обмен.

59 Для больных туберкулезом кроме основной диеты 11, возможны:

- А) диета 2;
- Б) диета 3;
- В) диета 4;
- Г) диета 5;
- Д) диета 15.

60 Первый вариант листы 11 назначается больным:

- А) туберкулезом со сниженной реактивной способностью организма;
- Б) острой пневмонией;
- В) бронхиальной астмой;
- Г) хронической пневмонией;
- Д) туберкулезом в период обострения при выраженном распаде тканей.

61 Третий вариант диеты 11 назначают при:

- А) обострении процесса;
- Б) сопутствующих нарушениях;
- В) при выраженных аллергических проявлениях;
- Г) при наличии экссудативных явлений;
- Д) в период ремиссии.

62 При склонности к экссудатам при туберкулезе легких назначается диета:

- А) 13;
- Б) 11 второй вариант;
- В) 11 третий вариант;
- Г) 11 первый вариант;
- Д) 15.

Инструкция: (63 — 78) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

63 Энергетическая ценность в ккал рациона 4 диеты Д:

- 1) 2300;
- 2) 2200;
- 3) 2100;
- 4) 2000;
- 5) 1900.

64 Кратность приема пищи при назначении рационов диеты Д:

- 1) 3-4 раза;
- 2) 5-6 раз;
- 3) 7-8 раз;

- 4) в зависимости от состояния здоровья больного;
- 5) 10-12 раз.

65 К особенностям кулинарной обработки продуктов на диет Д относятся:

- 1) включение разнообразных продуктов с ощелачивающим эффектом;
- 2) только в жидком виде;
- 3) при показаниях к щажению желудочно-кишечного тракта в про тертом /пюреобразном/ виде;
- 4) тщательно измельченная;
- 5) в желеобразном виде.

66 Содержание белка в г. в диете 14а ацидотической:

- 1) 50-60;
- 2) 60-70;
- 3) 70-80;
- 4) 80-120;
- 5) 120-130.

67 Содержание жира в г. в диете 14а ацидотической:

- 1) 80;
- 2) 90;
- 3) 100;
- 4) 110;
- 5) 120.

68 Содержание углеводов в г. в диете 14а ацидотической:

- 1) 300-350;
- 2) 350-400;
- 3) 400-450;
- 4) 450-600;
- 5) 600-700.

69 Энергетическая ценность в ккал диеты 14а ацидотической:

- 1) 1500-2000;
- 2) 2000-2500;
- 3) 2500-3000;
- 4) 3000-4000;
- 5) 4000-5000.

70 Кратность приемов пищи при назначении диеты 14а:

- 1) 7 раз в сутки;
- 2) 6 раз в сутки;
- 3) 5 раз в сутки;
- 4) 4 раза в сутки;
- 5) 3 раза в сутки.

71 Пища при кулинарной обработке продуктов на диету 14а:

- 1) готовится на пару;
- 2) отваривается;

- 3) в измельченном виде;
- 4) обычная;
- 5) в пюреобразном виде.

72 Показаниями к применению 14а окисляющей диеты при травмах являются:

- 1) вяло текущие раневые процессы после травмы и операции, замедленная консолидация костной мозоли;
- 2) наличие нагноительного процесса;
- 3) отторжение пересаженных лоскутов;
- 4) адинамия;
- 5) истощение.

73 Содержание углеводов в рационе лиц пожилого возраста:

- 1) 200-220 г.;
- 2) 220-260 г.;
- 3) 260-300 г.;
- 4) 300-320 г.;
- 5) 320-340 г.

74 Энергетическая ценность рациона лиц пожилого и старческого возраста:

- 1) 10-20 ккал. на 1 кг. веса
- 2) 20-25 ккал. на 1 кг. веса;
- 3) 25-30 ккал. на 1 кг. веса;
- 4) 30-32 ккал. на 1 кг. веса;
- 5) 32-40 ккал. на 1 кг. веса.

75 Питание в 1-ю половину беременности:

- 1) не должно отличаться от питания до беременности;
- 2) не включаются в рацион или ограничиваются экстрактивные вещества, приправы, копчености;
- 3) при пониженном питании увеличивается энергетическая ценность рациона;
- 4) рацион обогащается витаминами;
- 5) кулинарная обработка обычная.

76 Питание во 2-ю половину беременности включает:

- 1) 2 г. белка на 1 кг. массы тела;
- 2) 1,5 г. белка на 1 кг. массы тела;
- 3) 60 г. белка на 1 кг. массы тела;
- 4) 35 г. белка на 1 кг. массы тела;
- 5) железо и фолиевую кислоту.

77 Питание во 2-ю половину беременности:

- 1) исключаются мясные, рыбные, грибные навары;
- 2) №s С1 7-8 , в последние 2 месяца 5 г. в сутки;
- 3) приготовление пищи без соли, подсаливание на столе;
- 4) супы только вегетарианские и молочные;
- 5) жидкость ограничивается до 0,8 л. в день.

78 Питание при гистозах 1-й половины беременности «рвоте» беременных:

- 1) удовлетворение любого желания что-то съесть тут же;

- 2) 1 прием пищи до подъема должен быть в постели;
- 3) придерживаться диеты 1б и 1 с ограничением углеводов;
- 4) питание дробное;
- 5) увеличение в диете Na Cl.

79 Для приготовления вкусного бульона мясо закладывают:

- А) в кипящую воду;
- Б) в холодную воду;
- В) в подогретую воду;
- Г) это не имеет значения.

80 Для приготовления вкусного мяса его закладывают:

- А) в холодную воду;
- Б) в горячую воду;
- В) в теплую вод;
- Г) это не имеет значения.

81 Для приготовления овощного отвара очищенные и промытые овощи следует заливать:

- А) горячей водой;
- Б) теплой водой;
- В) холодной водой;
- Г) водой любой температуры.

82 Для приготовления слизистого отвара крупу засыпают в:

- А) холодную воду;
- Б) горячую воду;
- В) кипящую воду;
- Г) это не имеет значения.

83 Процесс варки слизистого отвара продолжается:

- А) 10-15 мин.;
- Б) 40-45 мин.;
- В) 1-3 часа;
- Г) 6 часов;
- Д) 8 часов.

84 Для приготовления слизистого отвара сваренную крупу:

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

85 Лезон готовится из:

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

86 При приготовлении супа лезон вводят в:

- А) холодный суп;

- Б) в суп при температуре 40 С;
- В) в суп при температуре 70 С;
- Г) в кипящий суп.

87 Для диеты №7 нашинкованный лук следует:

- А) пассировать;
- Б) сварить;
- В) сварить, а затем пассировать;
- Г) любым способом можно приготовить.

88 Основой прозрачного супа служат:

- А) прозрачный концентрированный бульон;
- Б) прозрачный неконцентрированный бульон;
- В) овощной отвар;
- Г) грибной отвар.

89 В рационе питания детей первого года жизни можно использовать:

- А) свинину жирную;
- Б) утятину;
- В) телятину;
- Г) баранину;
- Д) жирную курятину.

90 В рационе детей до 1 года дефицит белков корректируется следующими пищевыми веществами:

- А) подсолнечным маслом,
- Б) сахарным сиропом;
- В) творогом;
- Г) овощами и фруктами;
- Д) 10% и 20% сливками.

91 В рационе детей 1 года дефицит жиров корректируется следующими пищевыми веществами:

- А) подсолнечным маслом;
- Б) сахарным сиропом;
- В) творогом;
- Г) овощами и фруктами;
- Д) белком куриного яйца.

92 В рационе детей 1 года дефицит углеводов корректируется следующими пищевыми веществами:

- А) подсолнечным маслом;
- Б) желтком куриного яйца;
- В) творогом;
- Г) овощами и фруктами;
- Д) 10% и 20% сливками.

93 Какой из соков вводится первым в рацион ребенка первого года жизни:

- А) яблочный;
- Б) томатный;

- В) сливовый;
- Г) черносмородиновый;
- Д) апельсиновый.

94 Для приготовления овощного пюре детям 1 года жизни картофеля берут от общего объема пюре:

- А) $1/3$;
- Б) $1/4$;
- В) $1/2$;
- Г) $1/6$;
- Д) $1/8$.

95 Потребность в белках у недоношенных детей на естественном вскармливании в первом полугодии (г/кг/сут) составляет:

- А) 3 - 3,5;
- Б) 3,5 - 4,0;
- В) 2,2 - 2,5;
- Г) 6,0;
- Д) 1,2-1,5.

96 Потребность в белках у недоношенных детей на смешанном вскармливании в первом полугодии (г/кг/сут) составляет:

- А) 3-3,5;
- Б) 3,5 4,0;
- В) 2,2 - 2,5;
- Г) 6,0;
- Д) 1,2-1,5.

97 Потребность в белках у недоношенных детей на искусственном вскармливании в первом полугодии (г/кг/сут) составляет:

- А) 3-3,5;
- Б) 3,5-4,0;
- В) 2,2 - 2,5;
- Г) 6,0;
- Д) 1,2-1,5.

98 Потребность в белках у недоношенных детей на естественном вскармливании во втором полугодии (г/кг/сут) составляет:

- А) 3-3,5;
- Б) 3,5 - 4,0;
- В) 2,2 - 2,5;
- Г) 6,0;
- Д) 1,2-1, 5.

99 Потребность в белках у недоношенных детей на смешанном вскармливании во втором полугодии (г/кг/сут) составляет:

- А) 3 - 3,5;
- Б) 3,5-4,0;
- В) 2,2 - 2,5;

- Г) 6,0;
- Д) 1,2-1,5.

100 Потребность в белках у недоношенных детей на искусственном вскармливании во втором полугодии (г/кг/сут) составляет:

- А) 3 - 3,5;
- Б) 3,5 - 4,0;
- В) 2,2 - 2,5;
- Г) 6,0;
- Д) 1,2 - 1,5.

Вариант 9

Инструкция: (1— 14) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1 2, 3, 4 и 5.*

1 К признакам пищевых Отравлений микробной природы относятся:

- 1) внезапное начало;
- 2) короткий инкубационный период (2-4-6-12-24 час 1);
- 3) кратковременность течения (1-2 дня);
- 4) и одновременность выздоровления;
- 5) массивность.

2 Признаки пищевых отравлений включают в себя все перечисленные кроме:

- 1) не передается от больного человека к здоровому;
- 2) связь с употреблением одного продукта или блюда;
- 3) территориальная ограниченность при потреблении или покупке продукта;
- 4) длительного инкубационного периода заболевания;
- 5) хронического течения

3 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 яичные продукты.

4 К продуктам, способствующим развитию стафилококковых пищевых отравлений относятся:

- 1) кремовые изделия;
- 2) винегреты;
- 3) масло сливочное;
- 4) творог из непастеризованного молока;
- 5) картофельное пюре, вермишель.

5 К продуктам, способствующим отравлению ботулотоксином относятся:

- 1) грибы домашнего приготовления в герметически закатанных банках;
- 2) овощные и фруктовые консервы домашнего и промышленного производства;
- 3) рыбные консервы;
- 4) соленая рыба домашнего приготовления;
- 5) окорок, балык.

6 К продуктам, способствующим отравлению токсинами макроскопических грибов из рода асмергиллюс относятся:

- 1) орехи (арахис);
- 2) зерновые;
- 3) вяленая и сушеная рыба;
- 4) вина;
- 5) кофе.

7 К порокам соленой рыбы относятся:

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

8 К патогенным гельминтам рыб относятся:

- 1) кошачья двуустка;
- 2) широкий лентец;
- 3) личинка нематод рода «анизакиде»;
- 4) личинка сырной мухи «прыгунок»;
- 5) скребень.

9 К признакам воздействия на организм человека при употреблении рыбы, содержащей биотоксин, относятся:

- 1) нарушение дыхания;
- 2) нарушение жевания;
- 3) одышка;
- 4) паралич дыхательного и сосудодвигательного центра;
- 5) метеоризм.

10 К органолептическим свойствам рыбы, прошедшей термическую обработку и содержащей гистамин, относятся:

- 1) неприятный запах;
- 2) потемнение мяса рыбы;
- 3) окисление жиров;
- 4) горький перечный вкус рыбы;
- 5) водянистая консистенция.

11 К белкам молока относятся:

- 1) лактоальбумины;
- 2) лактоглобулины;

- 3) казеин;
- 4) лактозы;
- 5) лецитин.

12 К углеводам, содержащимся в молоке, относятся:

- 1) глюкоза;
- 2) сахароза;
- 3) фруктоза;
- 4) лактоза;
- 5) крахмал.

13 К зерновым культурам относятся:

- 1) хлебные злаки;
- 2) бобовые;
- 3) масличные;
- 4) бахчевые;
- 5) сурепка.

14 К сорным растениям относятся:

- 1) вязель;
- 2) головня
- 3) куколь;
- 4) опорынья;
- 5) софора.

15 Квота белка в диете больного с идеальной массой, страдающего хроническим панкреатитом, должна составлять:

- А) 60 г;
- Б) 70 г;
- В) 100 г;
- Г) 120 г.

16 Квота жира в диете больного хроническим панкреатитом должна составлять около:

- А) 40 - 50 г;
- Б) 60 г;
- В) 70 - 80 г;
- Г) 90 - 100 г;
- Д) 120 г.

17 Больному хроническим панкреатитом можно использовать в питании следующие жиры:

- А) сливочное масло;
- Б) растительное масло;
- В) свиной жир;
- Г) маргарин;
- Д) сливки.

18 Больному хроническим панкреатитом сливочное масло можно использовать:

- А) в свободном виде;
- Б) в блюде;

- В) в любом виде;
- Г) не использовать.

19 Больному хроническим панкреатитом использовать в питании растительное масло:

- А) разрешается;
- Б) не разрешается;
- В) по переносимости;
- Г) разрешается в небольшом количестве.

20 Больной хроническим панкреатитом, имеющий идеальную массу тела, должен в сутки получать углеводы в количестве:

- А) 100 - 120г;
- Б) 200 - 250 г;
- В) 300 - 350 г;
- Г) 400 - 450 г;
- Д) 500 - 550 г.

21 В питании больных хроническим панкреатитом ограничиваются следующие углеводы:

- А) моносахариды;
- Б) дисахариды;
- В) полисахариды;
- Г) олигосахариды.

22 Суточный объем пищи больного хроническим панкреатитом должен составлять:

- А) 1,5 кг;
- Б) 2,5 кг;
- В) 3 - 3,5 кг;
- Г) 4 - 4,5 кг.

23 Основной при хроническом панкреатите является диета:

- А) 1;
- Б) 5а;
- В) 5п;
- Г) 5;
- Д) 9.

24 Диета 5 назначается при:

- А) обострении хронического колита;
- Б) обострении хронического панкреатита;
- В) обострении хронического гепатита;
- Г) обострении хронического холецистита.

25 После выписки из стационара этому больному желательно рекомендовать диету:

- А) 1;
- Б) 5п;
- В) 5 шадящая;
- Г) 5а с коррекцией.

26 Диета 5 является:

- А) механически шадящей;

- Б) механически не щадящей;
- В) фактор механического щажения значения не имеет;
- Г) химически не щадящей.

27 Больному хроническим панкреатитом, кроме 5п, можно назначить в стадии обострения диету:

- А) 1;
- Б) 5а;
- В) 5;
- Г) 9;
- Д) 4б.

28 При назначении больному хроническим панкреатитом в стадии обострения диеты 5а необходимо:

- А) увеличить квоту белка;
- Б) увеличить квоту жира;
- В) увеличить квоту углеводов;
- Г) увеличить квоту витаминов.

29 Разрешается давать больному хроническим панкреатитом на диету 5в хлебобулочные изделия в виде:

- А) хлеба белого свежего;
- Б) сухарей из белого хлеба;
- В) черного хлеба;
- Г) сухарей из черного хлеба.

30 Овощи, разрешаемые на диету 5п — это:

- А) лук;
- Б) брюква;
- В) морковь;
- Г) чеснок.

31 Фрукты, разрешаемые на диету 5п это:

- А) яблоки;
- Б) виноград;
- В) кизил;
- Г) слива;
- Д) лимоны.

32 Соусы, разрешаемые на диету 5п — это:

- А) любые;
- Б) бешамель;
- В) томатный;
- Г) сметановый;
- Д) фруктовый.

33 В питании больных хроническим панкреатитом масло сливочное можно завести:

- А) на бутерброде;
- Б) в готовые блюда;

- В) использовать для обжаривания блюд;
- Г) не использовать.

34 3 рацион диеты 10и назначают больному, перенесшему острый инфаркт миокарда, со:

- А) 2-й недели;
- Б) 3-й недели;
- В) 4-й недели;
- Г) 5-й недели.

35 3 рацион диеты 10в рекомендуют назначать на срок:

- А) 1 неделя;
- Б) 2 недели;
- В) 3 недели;
- Г) до конца нахождения в стационаре;
- Д) 1 месяц.

36. Калиевая диета назначается на:

- А) неограниченный срок;
- Б) на 3 - 5 дней;
- В) 1 - 2 недели;
- Г) 3 - 4 недели;
- Д) 1 месяц.

37 К продуктам, наиболее богатым калием, относятся:

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

38 Диета Кареля наиболее эффективна для больных с:

- А) задержкой жидкости в организме;
- Б) нарушением сердечного ритма;
- В) снижением сократительной способности миокарда;
- Г) нарушением липидного обмена;
- Д) нарушением углеводного обмена.

39 Основой диеты Кареля является:

- А) молоко;
- Б) овощи;
- В) мясо;
- Г) рыба;
- Д) фрукты.

40 Срок пребывания на 1 и 2 рационах диеты Кареля:

- А) ограничивается до 2-х дней;
- Б) ограничивается до 3-4-х дней;
- В) ограничивается до 5-7-х дней;
- Г) не ограничивается;
- Д) 1 месяц.

41 Сроки пребывания на 1 и 4 рационах диеты Кареля:

- А) ограничиваются до 2-х дней;
- Б) ограничиваются до 3-4-х дней;
- В) ограничиваются до 5-7-х дней;
- Г) не ограничиваются;
- Д) 1 месяц.

42 Диета 10 назначена на:

- А) 1 неделю;
- Б) 2 недели;
- В) 3 недели;
- Г) неограниченный срок;
- Д) 1 месяц.

43 Диета 10 содержит белка (г):

- А) 40-50;
- Б) 60-70
- В) 80-90;
- Г) 100-120;
- Д) 130.

44 В диете 10 общего количества белков животных должно быть (г):

- А) 30;
- Б) 50;
- В) 70;
- Г) 80;
- Д) 90.

45 При хроническом нефрите, протекающем по гипертоническому типу, назначают диету:

- А) 15;
- Б) 6;
- В) 10;
- Г) 7 с особым контролем Na Cl;
- Д) 7а.

46 При фосфатных камнях должны быть ограничены:

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

47 При оксалатных камнях следует исключить из питания:

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

48 При уратных камнях в питании надо исключить:

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

49 При обострении мочекаменной болезни в питание можно добавлять:

- А) чеснок;
- Б) перец;
- В) зелень петрушки;
- Г) горчицу;
- Д) майонез.

50 У больных ожирением отмечается:

- А) повышение липолиза;
- Б) снижение липолиза;
- В) процессы липолиза и липогенеза равномерны;
- Г) снижение липогенеза;
- Д) процессы липогенеза и липолиза не изменяются.

51 Ожирение чаще развивается при преобладании в рационе:

- А) белков;
- Б) грубоволокнистых углеводов;
- В) жиров;
- Г) поваренной соли;
- Д) мясных продуктов.

52 Для определения степени ожирения важны следующие данные:

- А) группа труда;
- Б) вес;
- В) окружность талии;
- Г) окружность бедер;
- Д) основной обмен.

53 Имеет существенное значение при лечении ожирения:

- А) лечебное питание;
- Б) физическая нагрузка;
- В) физиопроцедуры;
- Г) оперативное лечение;
- Д) все перечисленное.

54 Основными принципами диетотерапии при ожирении являются следующие, кроме:

- А) умеренного ограничения жиров;
- Б) снижения калорийности;
- В) исключение моносахаров;
- Г) уменьшение клетчатки в рационе;
- Д) увеличение клетчатки в рационе.

55 Калорийность рациона у больных ожирением в условиях стационара должна быть не выше:

- А) 1800-2000 ккал.;
- Б) 1200 ккал.;
- В) 800 ккал.;
- Г) 600 ккал.;
- Д) 2300 ккал.

56 Калорийность рациона у больных ожирением в условиях стационара должна быть не ниже:

- А) 1800 ккал.;
- Б) 1200 ккал.;
- В) 1000 ккал.;
- Г) 700ккал.;
- Д) 600 ккал.

57 Максимально допустимая редукция рациона у больных ожирением в амбулаторных условиях:

- А) 2300 ккал.;
- Б) 1800 ккал.;
- В) 1200 ккал.;
- Г) 900ккал.;
- Д) 600 ккал.

58 При лечении ожирения можно рекомендовать следующие диеты:

- А) 9;
- Б) 9а;
- В) 9б;
- Г) РДТ (разгрузочно-диетическая терапия);
- Д) 15.

59 При ожирении больной должен получать пищу в день:

- А) 2 раза;
- Б) 3 раза;
- В) 4—5 раз;
- Г) 6 раз;
- Д) зависит от индивидуальных особенностей организма.

60 Первый вариант листы 11 назначается больным:

- А) туберкулезом со сниженной реактивной способностью организма;
- Б) острой пневмонией;
- В) бронхиальной астмой;
- Г) хронической пневмонией;
- Д) туберкулезом в период обострения при выраженном распаде тканей.

61 Третий вариант диеты 11 назначают при:

- А) обострении процесса;
- Б) сопутствующих нарушениях;
- В) при выраженных аллергических проявлениях;

- Г) при наличии экссудативных явлений;
- Д) в период ремиссии.

62 При склонности к экссудатам при туберкулезе легких назначается диета:

- А) 13;
- Б) 11 второй вариант;
- В) 11 третий вариант;
- Г) 11 первый вариант;
- Д) 15.

63 В период обострения туберкулеза при выраженном распаде тканей количество белка должно быть доведено до:

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

Инструкция: (64 — 08.69) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

64 Кратность приемов пищи при назначении диеты 14а:

- 1) 7 раз в сутки;
- 2) 6 раз в сутки;
- 3) 5 раз в сутки;
- 4) 4 раза в сутки;
- 5) 3 раза в сутки.

65 Пища при кулинарной обработке продуктов на диету 14а:

- 1) готовится на пару;
- 2) отваривается;
- 3) в измельченном виде;
- 4) обычная;
- 5) в пюреобразном виде.

66 Показаниями к применению 14а окисляющей диеты при травмах являются:

- 1) вяло текущие раневые процессы после травмы и операции, замедленная консолидация костной мозоли;
- 2) наличие нагноительного процесса;
- 3) отторжение пересаженных лоскутов;
- 4) анемия;
- 5) истощение.

67 Целевое назначение 14а диеты включает:

- 1) щажение функции желудочно-кишечного тракта;
- 2) предупреждение развития метеоризма;

- 3) разгрузку межсуточного обмена;
- 4) создание сдвига в кислотно-щелочных резервах организма в сторону ацидоза;
- 5) диуретическое действие.

68 К группам продуктов обладающих окисляющим эффектом относятся:

- 1) мясо, мясные продукты;
- 2) хлеб, хлебобулочные изделия, крупы, макароны;
- 3) рыба;.
- 4) брусника, твердые сыры;
- 5) яйца.

69 Назначение 14а диеты включает следующие условия и сроки:

- 1) на 9-8 дней на фоне 15 диеты;
- 2) 8/7 дней на фоне 15 диеты;
- 3) 7-6 дней на фоне 15 диеты;
- 4) 6-5 дней на фоне 15 диеты;
- 5) 5-4 дней на фоне 15 диеты.

70 Назначение диеты Д при травмах включает следующие условия и сроки:

- 1) на 5-7 дней на фоне 15 диеты;
- 2) на 7-10 дней на фоне 15 диеты;
- 3) на 10-15 дней на фоне 15 диеты;
- 4) на 15-20 дней на фоне 15 диеты;
- 5) на 20-30 дней на фоне 15 диеты.

71 Лечебное питание при раненом сепсисе подчинено следующим условиям:

- 1) в период сенсбилизации назначают диету Д десенсибилизирующую, ощелачивающую с ограничением углеводов;
- 2) во все периоды раненого сепсиса диет 11 и 11;
- 3) в период десенсибилизации 14а окисляющую диету;
- 4) диету 0б;
- 5) диету 0в.

72 К диетам при ожоговой болезни относятся:

- 1) 11 а;
- 2) 11б;
- 3) стол «А»;
- 4) стол «Б»;
- 5) 11.

73 К диетам, назначаемым в период токсемии, относятся все кроме:

- 1) ожогового стола «А»;
- 2) зондового питания;
- 3) перентерального питания;
- 4) ожогового стола «Б» и диета 14а;
- 5) 11б диета.

74 Питание во 2-ю половину беременности включает:

- 1) 2 г. белка на 1 кг. массы тела;
- 2) 1,5 г. белка на 1 кг. массы тела;

- 3) 60 г. белка на 1 кг. массы тела;
- 4) 35 г. белка на 1 кг. массы тела;
- 5) железо и фолиевую кислоту.

75 Питание во 2-ю половину беременности:

- 1) исключаются мясные, рыбные, грибные навары;
- 2) Ns C1 7-8 ,в последние 2 месяца 5 г. в сутки;
- 3) приготовление пищи без соли, подсаливание на столе;
- 4) супы только вегетарианские и молочные;
- 5) жидкость ограничивается до 0,8 л. в день.

76 Питание при гистозах 1-й половины беременности «рвоте» беременных:

- 1) удовлетворение любого желания что-то съесть тут же;
- 2) 1 прием пищи до подъема должен быть в постели;
- 3) придерживаться диеты 1б и 1 с ограничением углеводов;
- 4) питание дробное;
- 5) увеличение в диете Na Cl.

77 Питание при гистозах 2-й половины беременности – «водянке», «нефропатии»:

- 1) диета 1;
- 2) диета 5п;
- 3) диета 11;
- 4) диета 7 с включением молочного белка;
- 5) диета 8.

78 Питание при эклампсии - гистозе 2-й половины беременности:

- 1) диета 1;
- 2) диета 7;
- 3) диета 8;
- 4) диета Д;
- 5) диета 11.

79 Питание при гепатотоксемии печени беременных:

- 1) диета 1;
- 2) диета 3;
- 3) диета 4;
- 4) диета 5 с увеличением молочного белка и мепотропных веществ;
- 5) диета 7.

80 При приготовлении супа льезон вводят в:

- А) холодный суп;
- Б) в суп при температуре 40 С;
- В) в суп при температуре 70 С;
- Г) в кипящий суп.

81 Для диеты №7 нашинкованный лук следует:

- А) пассировать;
- Б) сварить;
- В) сварить, а затем пассировать;
- Г) любым способом можно приготовить.

82 Основой прозрачного супа служат:

- А) прозрачный концентрированный бульон;
- Б) прозрачный неконцентрированный бульон;
- В) овощной отвар;
- Г) грибной отвар.

83 для осветления прозрачного мясного супа в него необходимо ввести:

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

84 Для осветления прозрачного рыбного супа в бульон необходимо ввести:

- А) яйцо;
- Б) мясную оттяжку;
- В) икру частиковых рыб;
- Г) творог;
- Д) картофель.

85 Для осветления бульона оттяжку необходимо ввести при температуре:

- А) 100 С;
- Б) не выше 70 С;
- В) не выше 40 С;
- Г) температура не имеет значения.

86 При приготовлении молочного соуса овощи, крупы, макаронные изделия следует:

- А) перед закладкой в суп проварить;
- Б) сразу заложить в кипящее молоко;
- В) сразу заложить в холодное молоко;
- Г) перед закладкой обжарить.

87 Для приготовления диетических изделий из отрубей их используют:

- А) не молотыми;
- Б) измельчают через кофемолку или крупорушку;
- В) это не имеет значения;
- Г) замачивают.

88 Для приготовления диабетического бисквита в тесто добавляют:

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

89 В диеты, требующие ограничения углеводов, вводят отруби:

- А) в цельном виде;
- Б) после специальной обработки с вымыванием крахмала;

- В) в любом виде;
- Г) после специальной обработки.

90 Потребность в белках у недоношенных детей на искусственном вскармливании в первом полугодии (г/кг/сут) составляет:

- А) 3-3,5;
- Б) 3,5-4,0;
- В) 2,2 - 2,5;
- Г) 6,0;
- Д) 1,2-1,5.

91 Потребность в белках у недоношенных детей на естественном вскармливании во втором полугодии (г/кг/сут) составляет:

- А) 3-3,5;
- Б) 3,5 - 4,0;
- В) 2,2 - 2,5;
- Г) 6,0;
- Д) 1,2-1, 5.

92 Потребность в белках у недоношенных детей на смешанном вскармливании во втором полугодии (г/кг/сут) составляет:

- А) 3 - 3,5;
- Б) 3,5-4,0;
- В) 2,2 - 2,5;
- Г) 6,0;
- Д) 1,2-1,5.

93 Потребность в белках у недоношенных детей на искусственном вскармливании во втором полугодии (г/кг/сут) составляет:

- А) 3 - 3,5;
- Б) 3,5 - 4,0;
- В) 2,2 - 2,5;
- Г) 6,0;
- Д) 1,2 - 1,5.

94 Смеси, предназначенные для вскармливания доношенных детей:

- А) хумана 1;
- Б) энфалак;
- В) алпрем;
- Г) пренан;
- Д) новлакт.

95 Смеси, предназначенные для вскармливания недоношенных детей:

- А) детолакт;
- Б) хумана 1;
- В) энфамил;
- Г) алпрем;
- Д) нестожен.

96 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.

97 Кормящая женщина должна употреблять в сутки молока и кисломолочных продуктов не менее:

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

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

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

99 Здорового недоношенного ребенка в роддоме кормят:

- А) 8 раз;
- Б) 7 раз;
- В) 12 раз;
- Г) 5 раз;
- Д) 3 раза.

100 Суточная потребность в жидкости у недоношенных детей в первые сутки составляет:

- А) 70-80 мл в сутки;
- Б) 20-40 мл в сутки;
- В) 80-100 мл в сутки;
- Г) 30-50 мл в сутки;
- Д) 100-120 мл в сутки.

Вариант 10

Инструкция: (1— 16) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1 2, 3, 4 и 5.*

1 К продуктам, способствующим развитию стафилококковых пищевых отравлений относятся:

- 1) кремовые изделия;
- 2) винегреты;
- 3) масло сливочное;

- 4) творог из непастеризованного молока;
- 5) картофельное пюре, вермишель.

2 К продуктам, способствующим отравлению ботулотоксином относятся:

- 1) грибы домашнего приготовления в герметически закатанных банках;
- 2) овощные и фруктовые консервы домашнего и промышленного производства;
- 3) рыбные консервы;
- 4) соленая рыба домашнего приготовления;
- 5) окорок, балык.

3 К продуктам, способствующим отравлению токсинами макроскопических грибов из рода асмергиллюс относятся:

- 1) орехи (арахис);
- 2) зерновые;
- 3) вяленая и сушеная рыба;
- 4) вина;
- 5) кофе.

4 Чаще всего продолжительность инкубационного периода при пищевых токсикоинфекциях составляет:

- 1) до 2 часов;
- 2) до 6 часов;
- 3) до 12 часов;
- 4) до 24 часов;
- 5) до 48 часов.

5 Наиболее характерная продолжительность инкубационного периода при стафилококковых токсикозах составляет:

- 1) до 30 минут;
- 2) до 2 часов;
- 3) до 6 часов;
- 4) до 12 часов;
- 5) до 24 часов.

6 Продолжительность инкубационного периода при отравлении ботулиническим токсином составляет:

- 1) до 2 часов;
- 2) от 8 до 12 часов;
- 3) от 12 до 30 часов;
- 4) от 2 часов до 10 дней;
- 5) от 10 дней до 14 дней.

7 К углеводам, содержащимся в молоке, относятся:

- 1) глюкоза;
- 2) сахароза;
- 3) фруктоза;
- 4) лактоза;
- 5) крахмал.

8 К зерновым культурам относятся:

- 1) хлебные злаки;
- 2) бобовые;
- 3) масличные;
- 4) бахчевые;
- 5) сурепка.

9 К сорным растениям относятся:

- 1) вязель;
- 2) головня
- 3) куколь;
- 4) опорынья;
- 5) софора.

10 Картофельную болезнь хлеба вызывают все перечисленные микробы, кроме:

- 1) кишечной палочки;
- 2) протей;
- 3) стрептококка;
- 4) бацилуса мезентерикуса вульгариса;
- 5) стафилококка.

11 К видам бомбажа, исключающим возможность использования баночных консервов для целей питания, относятся:

- 1) бактериологический;
- 2) ложный;
- 3) химический;
- 4) механический.

12 К профилактическим мероприятиям ботулизма при промышленном производстве баночных консервов относятся:

- 1) тщательная мойка и обработка вспомогательных материалов;
- 2) использование питьевой воды, не содержащей анаэробных микроорганизмов;
- 3) рН – 4,5;
- 4) упаковка в герметическую тару;
- 5) соблюдение режима стерилизации.

13 К факторам, способствующим разрушению аскорбиновой кислоты в баночных консервах, относятся:

- 1) наличие кислорода;
- 2) повышение температуры хранения;
- 3) длительность хранения;
- 4) понижение температуры хранения;
- 5) кислая реакция среды.

14 К факторам, исключающим возможность размножения ботулической палочки и накопление токсина в баночных консервах, относятся:

- 1) $T = -10\text{ C}$;
- 2) $T = +80-100\text{ C}$;
- 3) T ВЫШЕ 100 C ;
- 4) рН среды ниже 4,5;

5) рН среды выше 4,5.

15 К задачам лечебно – профилактического питания в профилактике профзаболеваний относится:

- 1) повышение сопротивляемости организма к действию токсина;
- 2) защита систем и органов, наиболее подвергшихся действию токсического агента;
- 3) влияние на поступление и выведение токсических веществ;
- 4) количественный состав рациона и его энергетическая ценность;
- 5) кратность приемов пищи.

16 К рационам лечебно-профилактического питания в связи с особо опасными условиями труда относятся:

- 1) рацион 1;
- 2) рацион 2, 2а;
- 3) рацион 3 и 4;
- 4) рацион 4;
- 5) рацион 5.

17 Фрукты, разрешаемые на диету 5п это:

- А) яблоки;
- Б) виноград;
- В) кизил;
- Г) слива;
- Д) лимоны.

18 Соусы, разрешаемые на диету 5п — это:

- А) любые;
- Б) бешамель;
- В) томатный;
- Г) сметановый;
- Д) фруктовый.

19 В питании больных хроническим панкреатитом масло сливочное можно завести:

- А) на бутерброде;
- Б) в готовые блюда;
- В) использовать для обжаривания блюд;
- Г) не использовать.

20 Больному с постхелецистэктемическими расстройствами в остром периоде, если проявления его связаны с рецидивом печеночной колики, оставленными вновь образованными камнями, рекомендуется назначить диету:

- А) 1;
- Б) 2;
- В) 5а;
- Г) 5п;
- Д) 5.

21 Количество белков в диете 5 щадящей составляет:

- А) 80 г;
- Б) 85 г;

- В) 90 г;
- Г) 95 г;
- Д) 100 г.

22 Количество жиров в диете 5 щадящей составляет:

- А) 40 г;
- Б) 50 г;
- В) 60 г;
- Г) 70 г;
- Д) 80 г.

23 Количество углеводов в диете 5 щадящей составляет:

- А) 200 г;
- Б) 250 г;
- В) 300 г;
- Г) 350 г;
- Д) 400 г.

24 Средняя калорийность диеты 5 щадящей составляет:

- А) 1500 ккал;
- Б) 2000 ккал;
- В) 2200 ккал;
- Г) 2500 ккал;
- Д) 3000 ккал.

25 Больному с постхолецистэктомическими расстройствами при наличии желчезастойного синдрома рекомендуется назначить диету:

- А) 5 липотропно - жировой вариант;
- Б) 5а;
- В) 5п;
- Г) 5 щадящая;
- Д) 5.

26 В диету 5 липотропно - жировую дополнительно вводиться:

- А) сливочное масло;
- Б) растительное масло;
- В) сливки;
- Г) сметану;
- Д) все перечисленное.

27 Растительное масло в меню диеты 5 липотропно - жирового варианта рекомендуется вводить:

- А) в чистом виде;
- Б) в готовое блюдо;
- В) жарить в растительном масле;
- Г) принимать натощак.

28 Больному с постхолецистэктомическим синдромом и расстройствами, если последний связан с хроническим панкреатитом, необходимо назначить диету:

- А) 5а;

- В) 5 щадящая;
- В) 5 липотропно - жировой вариант;
- Г) 5п;
- Д) 5.

29 Больному с постхолецистэктомическим синдромом и расстройствами, если проявления заболевания определяются хроническим гепатитом или циррозом печени, необходимо назначить диету:

- А) 5п;
- Б) 5;
- В) 5 щадящая;
- Г) 5а;
- Д) липотропно — жировой вариант.

30 При постхолецистэктомических расстройствах, формируемых хроническим энтеритом или хроническим колитом, желательна диета:

- А) 5п;
- В) 5;
- В) 5 щадящая;
- Г) 5а;
- Д) 4б.

31 Наиболее вероятный диагноз:

- А) желчно каменная болезнь, постхолецистэктомический синдром, обострение хронического рецидивирующего панкреатита;
- Б) желчно каменная болезнь, постхолецистэктомический синдром, обострение хронического персистирующего гепатита;
- В) желчно каменная болезнь, постхолецистэктомический синдром, обострение язвенной болезни 12-перстной кишки;
- Г) желчно каменная болезнь, постхолецистэктомический синдром, обострение хронического рецидивирующего панкреатита, хронический персистирующий гепатит.

32 Диагноз подтвердился, необходимо назначить диету:

- А) 1 протерт;
- Б) 5п;
- В) 5 щадящая;
- Г) 5а с коррекцией;
- Д) 5 липотропно - жировой вариант;
- Е) 5.

33 Выбранную диету рекомендуется назначить на срок:

- А) 1 неделя;
- Б) 2 недели;
- В) 3 недели;
- Г) до конца нахождения в стационаре.

34 После выписки из стационара этому больному желательно рекомендовать диету:

- А) 1;
- Б) 5п;

- В) 5 щадящая;
- Г) 5а с коррекцией.

35 При недостаточности кровообращения 2-3 ст. курс лечения рекомендуется назначить со всех следующих диет, кроме:

- А) Д 10;
- Б) Д 10-а;
- В) диеты Кареля (1 рацион);
- Г) калиевой диеты;
- Д) диеты Кареля (2 рацион).

36 К концу пребывания в стационаре, у больных с нарушениями кровообращения 2—3 ст. основной должна быть:

- А) Д 10;
- Б) Д 10а;
- В) Д 10и;
- Г) Д 15;
- Д) Д 5.

37 Больные с нарушением кровообращения 2 —3 ст. должны поучать бессолевую диету:

- А) первые 3-7 дней;
- Б) в течении 10-14дней;
- В) до исчезновения периферических отеков и уменьшения застойных явлений в органах;
- Г) 2-3 дня,
- Д) 1 месяц.

38 Для коронарного больного с выраженными отеками наиболее эффективным будет разгрузочный день, состоящий из:

- А) 1,5 - 2,0 кг яблок;
- Б) 300 - 350 г мяса с овощным гарниром;
- В) 500 г кураги;
- Г) 400 г творога;
- Д) 1,5л кефира.

39 Больным с выраженной недостаточностью кровообращения предпочтительнее включать в рацион:

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

40 1 тип гиперлипидемий характеризуется всеми следующими факторами, кроме:

- А) высокого уровня хило микронов в крови;
- Б) высокого уровня триглицеридов в крови;
- В) отсутствия гиперхолестеринемии;
- Г) высокой степени риска развития атеросклероза;
- Д) гепатоспленомегалии.

41 Диетические рекомендации для больных 1 типа гиперлипидемии включает все следующие, кроме:

- А) правильного режима питания;
- Б) ограничения жира;
- В) ограничения продуктов, содержащих лигнин;
- Г) соответствия калорийности рациона энерготратам;
- Д) контроля поваренной соли.

42 IIБ тип гиперлипидемий характеризуется:

- А) гипербеталипопротеидемии;
- Б) гиперхиломикронемией;
- В) малым риском развития раннего атеросклероза;
- Г) гиперурикемией;
- Д) гипербилирубинемией.

43 Диетические рекомендации для больных IIБ типа гиперлипидемии сводятся к ограничению следующих ингредиентов, кроме:

- А) простых углеводов;
- Б) растительных масел;
- В) продуктов, богатых холестерином;
- Г) животных жиров;
- Д) поваренной соли.

44 III тип гиперлипопротеидемий характеризуется:

- А) гиперхиломикронемией;
- Б) гиперхолестеринемией;
- В) гипотриглицеридемией;
- Г) риск развития раннего атеросклероза;
- Д) гипергликемией.

45 IV тип гиперлипопротеидемии характеризуется всеми следующими факторами, кроме:

- А) гипербилирубинемии;
- Б) нарушение толерантности к углеводам;
- В) раннего развития ИБС;
- Г) гипертриглицеридемии;
- Д) гиперхолестеринемии.

46 Диетические рекомендации для больных IV типом гиперлипидемией сводятся к ограничению следующих ингредиентов, кроме:

- А) простых углеводов;
- Б) растительных масел;
- В) животных жиров;
- Г) продуктов, богатых холестерином;
- Д) поваренной соли.

47 Диетические рекомендации для больных V типом гиперлипидемией включают все следующие, кроме:

- А) ограничение жиров;
- Б) ограничение углеводов;

- В) ограничения продуктов, содержащих животный белок;
- Г) исключение алкоголя;
- Д) ограничение рафинированных углеводов.

48 В рационе больных атеросклерозом следует предусмотреть увеличение всех следующих витаминов, кроме:

- А) витамина С;
- Б) витамина группы В;
- В) витамина Р;
- Г) витамина Д;
- Д) витамина А.

49 Больным атеросклерозом с сопутствующими заболеваниями желудочно-кишечного тракта (язвенная болезнь желудка и 12-ти перстной кишки, энтерит) продукты моря рекомендуется включать в виде:

- А) сухой морской капусты;
- Б) паровых котлет из кальмаров;
- В) салатов из морской капусты;
- Г) нельзя включать в рацион ни в каком виде;
- Д) кальмаров жаренных на растительном масле.

50 Если при переводе больного острым гломерулонефритом на диету 7 начинают нарастать основные клинические симптомы болезни, то следует применить следующую тактику:

- А) на 2-3 дня снизить содержание белка в диете;
- Б) перевести на диету 7а;
- В) назначить диету 7б;
- Г) назначить диету 6;
- Д) увеличить содержание белка в диете.

51 Суточная потребность в белке (г/кг/сут) в возрасте до 6 мес. составляет:

- А) 2,6;
- Б) 2,2;
- В) 2,9;
- Г) 3,2;
- Д) 3,5.

52 Больной после перенесенного острого гломерулонефрита через 3-4 месяца при удовлетворительном состоянии может быть переведен на диету:

- А) 2;
- Б) 7в;
- В) 7/10;
- Г) 15;
- Д) 14.

53 После перенесенного острого пиелонефрита при полном восстановлении всех показателей питания должно быть по диете:

- А) общий стол;
- Б) 7б;
- В) 7в;

- Г) 7г;
- Д) 7/10.

54 Белка содержится в диете 7в:

- А) 40-60г.;
- Б) 60-70г.;
- В) 80-90г.;
- Г) 100-110г.;
- Д) 115-120г.

55 При хронической почечной недостаточности квота белка:

- А) резко ограничивается;
- Б) не ограничивается;
- В) не имеет значения;
- Г) незначительно ограничивается;
- Д) увеличивается.

56 При лечении ожирения необходимо снижать вес за счет:

- А) мышечной массы;
- Б) жировой массы;
- В) воды
- Г) всех вышеперечисленных компонентов.

57 При ожирении пищу нельзя:

- А) готовить на пару;
- Б) жарить;
- В) тушить;
- Г) отваривать;
- Д) принимать в сыром виде.

58 Исключаются из 8 диет следующие блюда, кроме:

- А) супов на крепком мясном бульоне;
- Б) селедки;
- В) сдобы;
- Г) манной каши;
- Д) капусты белокочанной.

59 При ожирении разрешается использовать в питании все перечисленное, кроме:

- А) сахар;
- Б) овощи;
- В) фрукты;
- Г) творог;
- Д) мясо.

60 При ожирении количество жидкости:

- А) уменьшается;
- Б) дается физиологическая норма;
- В) увеличивается;
- Г) зависит от сопутствующих заболеваний;
- Д) зависит от времени года.

61 В рационе больных ожирением количество поваренной соли:

- А) не изменяется;
- Б) увеличивается;
- В) уменьшается;
- Г) зависит от сопутствующих заболеваний;
- Д) зависит от времени года.

62 Жир в рационе больных ожирением:

- А) исключается;
- Б) ограничивается;
- В) дается физиологическая норма;
- Г) количество не имеет значения (лишь бы калорийность рациона была низкой).

63 У тучных больных количество сырой клетчатки в рационе должна быть не менее:

- А) 10,0 г.;
- Б) 20,0 г.;
- В) 40,0 г.;
- Г) 60,0 г.;
- Д) 60,0 г.

64 У больного с ожирением и сопутствующим холециститом не используется разгрузочный день:

- А) овощной;
- Б) сметанный;
- В) молочный;
- Г) фруктовый;
- Д) мясной.

65 Способствуют окислению жиров в организме следующие факторы:

- А) гиподинамия;
- Б) лечение препаратами раувольфия;
- В) отказ от курения;
- Г) отказ от кофе;
- Д) увеличение физических нагрузок.

66 Тормозят окисление жиров следующие факторы:

- А) гипокалорийное питание;
- Б) ограничение жира в рационе;
- В) Физическая активность;
- Г) употребление кофе;
- Д) гиподинамия.

67 При пневмонии количество поваренной соли:

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

68 По мере выздоровления при пневмонии количество белка рекомендуется довести до:

- А) 100 г;
- Б) 110 г;
- В) 120 г;
- Г) 150 г;
- Д) 90 г.

69 В первые дни заболевания пневмонией количество белка должно составлять:

- А) 60-70 г;
- Б) 70-80 г;
- В) 90-100 г;
- Г) 120 г;
- Д) 150 г.

70 При пневмонии следует исключить все следующие продукты, кроме:

- А) капусты;
- Б) грибов;
- В) фасоли, гороха;
- Г) отвара шиповника;
- Д) маринованных продуктов.

Инструкция: (71— 85) Выберите один или несколько правильных ответов по схеме:

- А) если правильные 1+2 и 3;*
- Б) если правильные 1 и 3;*
- В) если правильные 2-4;*
- Г) если правильный ответ 4;*
- Д) если правильные 1, 2, 3, 4 и 5.*

71 К группам продуктов обладающих окисляющим эффектом относятся:

- 1) мясо, мясные продукты;
- 2) хлеб, хлебобулочные изделия, крупы, макароны;
- 3) рыба;
- 4) брусника, твердые сыры;
- 5) яйца.

72 Назначение 14а диеты включает следующие условия и сроки:

- 1) на 9-8 дней на фоне 15 диеты;
- 2) 8/7 дней на фоне 15 диеты;
- 3) 7-6 дней на фоне 15 диеты;
- 4) 6-5 дней на фоне 15 диеты;
- 5) 5-4 дней на фоне 15 диеты.

73 Назначение диеты Д при травмах включает следующие условия и сроки:

- 1) на 5-7 дней на фоне 15 диеты;
- 2) на 7-10 дней на фоне 15 диеты;
- 3) на 10-15 дней на фоне 15 диеты;
- 4) на 15-20 дней на фоне 15 диеты;
- 5) на 20-30 дней на фоне 15 диеты.

74 Лечебное питание при раненом сепсисе подчинено следующим условиям:

- 1) в период сенсibilизации назначают диету Д десенсibilизирующую, ошeлaчивающую с ограничением углеводов;
- 2) во все периоды раненого сепсиса диет 11 и 11;
- 3) в период десенсibilизации 14а окисляющую диету;
- 4) диету 0б;
- 5) диету 0в.

75 К диетам при ожоговой болезни относятся:

- 1) 11 а;
- 2) 11б;
- 3) стол «А»;
- 4) стол «Б»;
- 5) 11.

76 К диетам, назначаемым в период токсемии, относятся все кроме:

- 1) ожогового стола «А»;
- 2) зондового питания;
- 3) перентерального питания;
- 4) ожогового стола «Б» и диета 14а;
- 5) 11б диета.

77 К диетам, назначаемым в период септикотоксемии, относятся:

- 1) ожогового стола «А»;
- 2) зондового питания;
- 3) перентерального питания;
- 4) ожогового стола «Б» и диета 14а;
- 5) 11б диета.

78 К диетам, назначаемым в 1 период септикосемии 2-3 недели, относятся:

- 1) ожогового стола «А»;
- 2) зондового питания;
- 3) перентерального питания;
- 4) ожогового стола «Б» и диета 14а;
- 5) 11б диета.

79 К диетам, назначаемым в 2 половину септикосемии, относятся

- 1) ожогового стола «А»;
- 2) «Д» десенсibilизирующая, противовоспалительная диета;
- 3) перентерального питания;
- 4) зондового питания и ожогового стола Б;
- 5) диета 14а.

80 К мерам профилактики развития опухолей для лиц, пребывающих в зонах жесткого радиационного контроля, относятся:

- 1) исключение профессионального или медицинского облучения с целью диагностики;
- 2) исключение попадания внутрь радионуклидов, превышающих допустимые концентрации;
- 3) исключение воздействия на организм лаков, красок, клеевых веществ, лекарственных препаратов — люминала, противотуберкулезных препаратов — гидрозида

щаникотиновой кислоты;

- 4) врачи для этих лиц должны избегать полипрогназию;
- 5) избегать перегревания тела в бане, особенно финской.

81 Меры профилактики развития опухолей для лиц, пребывающих в зонах жесткого радиационного контроля, относятся:

- 1) избегать воздействия ультрафиолетовых лучей;
- 2) мужчинам избегать перегрева мошонки;
- 3) избегать контактов с больными во время эпидемий;
- 4) избегать курения и употребления спиртных напитков;
- 5) избегать стрессовых состояний.

82 К факторам, ускоряющим рост опухолей, относятся:

- 1) избыточное питание;
- 2) жиры животные, богатые холестерином;
- 3) рафинированные углеводы;
- 4) высокие дозы витамина В2, Д и Е, малые дозы витамина А;
- 5) избыток селена, недостаток магния, избыток калия разрыхляет опухоль.

83 К факторам, тормозящим развитие опухолей, относятся:

- 1) полноценное сбалансированное питание;
- 2) включение в рацион белков, богатых метионином, холином;
- 3) жиры, содержащие лецитин;
- 4) витамины В6, РР, А - высокая концентрация, В12 и фолиевая кислота усиливает гемолиз, Вб и фолиевая кислота тормозит рост и метастазирование, каротины предотвращают канцерогенез кожи, уменьшить Д и Е;
- 5) микроэлементы — Mg тормозит развитие опухоли, Са уплотняет опухоль и задерживает рост, селен норма.

84 К непищевым факторам, способствующим канцерогенезу, относятся:

- 1) канцерогенные нитрозамы;
- 2) диоксины;
- 3) полициклические углеводы;
- 4) соли тяжелых металлов;
- 5) микотоксины.

85 К принципам питания онкологических больных относятся:

- 1) индивидуальная коррекция — «кормить, чтобы выжить»;
- 2) при выживаемости отдаленной;
- 3) рациональное сбалансированное питание;
- 4) питание при лучевой терапии;
- 5) питание при химиотерапии.

86 В диеты, требующие ограничения углеводов, вводят отруби:

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

87 Дрожжи при использовании в лечебном питании применяют:

- А) в сыром виде;
- Б) измельченными;
- В) подогретыми;
- Г) измельченными и подогретыми.

88 Дрожжевую крошку получают из:

- А) сухих дрожжей;
- Б) дрожжевого напитка;
- В) дрожжевого сиропа;
- Г) всего перечисленного.

89 Для приготовления отвара шиповника ягоды засыпают:

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

90 При приготовления отвара шиповника следует:

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

91 Суточная потребность в жидкости к концу первой недели для недоношенных детей с массой тела при рождении более 1500 г:

- А) 70-80 мл в сутки;
- Б) 20-40 мл в сутки;
- В) 80-100 мл в сутки;
- Г) 30-50 мл в сутки;
- Д) 100-120 мл в сутки.

92 Суточная потребность в жидкости к концу первой недели для недоношенных детей с массой тела при рождении менее 1500 г:

- А) 70-80 мл в сутки;
- Б) 20-40 мл в сутки;
- В) 80-100 мл в сутки;
- Г) 30-50 мл в сутки;
- Д) 100-120 мл в сутки.

93 Суточная потребность у недоношенных детей в жидкости к 10 дню составляет:

- А) 16 мл в сутки;
- Б) 125-130 мл в сутки;
- В) 200 мл;
- Г) 180 мл в сутки;
- Д) 220 мл в сутки.

94 Суточная потребность у недоношенных детей в жидкости 15 дню составляет:

- А) 160 мл в сутки;
- Б) 125-130 мл в сутки;
- В) 200 мл;

- Г) 180 мл в сутки;
- Д) 220 мл в сутки.

95 Суточная потребность у недоношенных детей в жидкости к 20 дню составляет:

- А) 160 мл в сутки;
- Б) 125-130 мл в сутки;
- В) 200 мл;
- Г) 180 мл в сутки;
- Д) 220 мл в сутки.

96 Суточная потребность у недоношенных детей 1-2 месяца в жидкости составляет:

- А) 160 мл в сутки;
- Б) 125-130 мл в сутки;
- В) 200 мл;
- Г) 180 мл в сутки;
- Д) 220 мл в сутки.

97 Потребность в жирах у недоношенного ребенка в первом полугодии жизни составляет (г/кг):

- А) 6,5 - 7;
- Б) 3,5 - 4;
- В) 2,2 - 2,5;
- Г) 4,0-4,5;
- Д) 8-10.

98 Потребность в углеводах у недоношенных детей в первом полугодии жизни составляет (г/кг):

- А) 3 - 3,5;
- Б) 12-14;
- В) 2,2 - 2,5;
- Г) 4,0 - 4,5;
- Д) 8-10.

99 При преобладании желчезастойного синдрома количество растительного жира в рационе:

- А) уменьшается;
- Б) увеличивается;
- В) не меняется;
- Г) дается физиологическая норма.

100 В суточном рационе диеты 5а содержится поваренной соли:

- А) 15,0;
- Б) 10,0;
- В) 8,0;
- Г) 5,0;
- Д) бессолевая диета.