

## Опорные тесты

**Цикл: "Диетология"**

**Специальность: "Диетология".**

**Должность: медицинская сестра диетическая, заведующая молочной кухней.**

1. Показатели, характеризующие санэпидблагополучие объекта:
  - 1) санитарное состояние
  - 2) организация санитарно-просветительной работы
  - 3) меры административного воздействия
  - 4) состояние здоровья населения в России
  
2. Об эффективности гигиенической подготовки персонала в первую очередь свидетельствует:
  - 1) отсутствие нарушений санитарно-гигиенического режима
  - 2) безаварийная работа канализации
  - 3) 100% охват персонала курсовой гигиенической подготовкой
  - 4) 80 % охват персонала гигиенической подготовкой
  
3. Должностные лица, совершившие санитарные правонарушения, могут быть привлечены санэпидслужбой:
  - 1) к дисциплинарной ответственности
  - 2) к административной ответственности
  - 3) к уголовной ответственности
  - 4) не привлекаются к ответственности
  
4. Основные свойства ботулотоксина:
  - 1) устойчивость к действию кислого содержимого желудка
  - 2) быстрая инаktivация лекарственными препаратами
  - 3) разрушение при подогреве пищи
  - 4) быстрая инаktivация в кислой среде
  
5. Основные свойства возбудителя ботулизма:
  - 1) аэроб
  - 2) анаэроб
  - 3) образует термолабильные споры
  - 4) неустойчив к действию лекарственных препаратов
  
6. Отличие кишечных инфекций от пищевых отравлений:
  - 1) внезапное начало
  - 2) контагиозность
  - 3) связь с приемом пищи
  - 4) связь с приемом воды
  
7. По какому принципу строится классификация пищевых отравлений:
  - 1) по клиническим симптомам
  - 2) по этиологическому признаку
  - 3) по этиопатогенетическому признаку
  - 4) по чувствительности к антибиотикам

8. Какие из перечисленных заболеваний относятся к пищевым отравлениям:
- 1) стафилококковая интоксикация
  - 2) сальмонеллез
  - 3) кишечная коли-инфекция
  - 4) дизентерия
9. Какой из приведенных клинических симптомов наименее характерен для пищевой токсикоинфекции:
- 1) тошнота
  - 2) рвота
  - 3) понос
  - 4) головная боль
10. Какое из перечисленных заболеваний относится к микробным токсикозам:
- 1) стафилококковое отравление
  - 2) псевдотуберкулез
  - 3) сальмонеллез
  - 4) дизентерия
11. Какой из перечисленных симптомов наиболее характерен для ботулизма:
- 1) жидкий стул
  - 2) повышение АД
  - 3) неврологические симптомы
  - 4) тошнота
12. Наиболее характерные продукты, с которыми связаны стафилококковые интоксикации:
- 1) кондитерские изделия с кремом
  - 2) рыбные кулинарные изделия
  - 3) мясные кулинарные изделия
  - 4) овощные кулинарные изделия
13. Наиболее характерные продукты, с которыми связано возникновение ботулизма:
- 1) баночные консервы
  - 2) рыбные продукты
  - 3) салат из свежих овощей
  - 4) жареные мясные продукты
14. Выберите основное направление в профилактике стафилококковых интоксикаций:
- 1) предупреждение попадания микробов в продукт
  - 2) предупреждение развития микроорганизмов в продукте
  - 3) уничтожение микробов и их токсинов в готовых изделиях
  - 4) предупреждение употребления продуктов зараженных микробами
15. Продукты, с которыми наиболее часто связано возникновение сальмонеллеза:
- 1) яйца
  - 2) фрукты
  - 3) творог
  - 4) овощи

16. Заболевания работников пищеблока, приводящие к инфицированию пищи стафилококками:
- 1) ожоги и инфицированные раны рук
  - 2) аллергодерматоз
  - 3) дифтерия
  - 4) сальмонеллез
17. Укажите паразитологические инвазии, передающиеся рыбой:
- 1) описторхоз
  - 2) трихинеллез
  - 3) гименолипидоз
  - 4) тениоз
18. Укажите паразитологические инвазии, передающиеся с мясом:
- 1) описторхоз
  - 2) трихинеллез
  - 3) гименолипидоз
  - 4) аскаридоз
19. Использование рыбы зараженной личинками кошачьей двуустки:
- 1) реализация через торговлю после замораживания
  - 2) для холодного копчения
  - 3) для жарки
  - 4) реализация после посола 14 % концентрации соли и выдержки 2 недели.
20. Особенности культивирования кефирных грибков:
- 1) температура 19С
  - 2) температура 25С
  - 3) промывание обратом
  - 4) температура 35С
21. Укажите путь использования молока, полученного от коров с клиническими признаками туберкулеза:
- 1) подлежит уничтожению
  - 2) после обеззараживания кипячением использовать на корм скоту
  - 3) после обеззараживания кипячением использовать в пищу
  - 4) использование без кипячения в пищу
22. Показатели эпидемиологической безопасности воды, регламентируемые СанПиН 2.1.4.559-96 "Питьевая вода":
- 1) ОМЧ, коли-индекс
  - 2) коли-титр, ОМЧ, число лактозоположительных палочек (ЛКП)
  - 3) термотолерантные колиформные бактерии, общие колиформы, ОМЧ, коли-индекс
  - 4) рН воды
23. Показателями загрязнения воды вирусами являются:
- 1) цисты лямблий
  - 2) кишечная палочка
  - 3) коли-фаги
  - 4) дизентерийная палочка

24. Косвенные показатели микробного загрязнения сетей водопровода:
- 1) коли-индекс, ОМЧ
  - 2) мутность, хлориды, триада азота
  - 3) общая жесткость, нефтепродукты
  - 4) изменение рН
25. Укажите правильный режим тепловой обработки изделий из рубленного мяса, мяса птицы:
- 1) обжарка на плите 1-2 мин
  - 2) жарка в жарочном шкафу при 200-210 С 10 мин
  - 3) жарка в жарочном шкафу при 250-280 С 5-7 минут
  - 4) обжарка на плите 10 мин
26. Укажите срок годности фарша приготовленного в предприятиях общественного питания:
- 1) 6 часов
  - 2) 12 часов
  - 3) 24 часа
  - 4) 36 часов
27. Сроки хранения очищенных овощей не более:
- 1) 3 часов
  - 2) 6 часов
  - 3) 12 часов
  - 4) 8 часов
28. Сроки годности сметаны во флягах:
- 1) 36 часов
  - 2) 72 часа
  - 3) 7 суток
  - 4) 9 суток
29. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении пищи возлагается на:
- 1) кухонных работников
  - 2) диетсестру
  - 3) диетврача
  - 4) повара
30. К моющим средствам, допущенным для мытья посуды, относятся:
- 1) "Прогресс", "Дон"
  - 2) "Тринатрий фосфат"
  - 3) натрий углекислый, сода кальцинированная
  - 4) все перечисленное
31. Какой концентрации раствора хлорамина необходимо обеззараживать посуду при экспозиции 30 минут:
- 1) 0,1 %
  - 2) 0,5 %
  - 3) 1 %
  - 4) 2 %

32. Понятие "режим питания" включает:
- 1) кратность приемов пищи
  - 2) виды потребляемых продуктов
  - 3) количество пищи
  - 4) условие приема пищи
33. Оптимальное соотношение энергоценности суточного рациона при трехразовом питании:
- 1) 30-45-25 %
  - 2) 40-40-20 %
  - 3) 20-60-20 %
  - 4) 35-70-15 %
34. Указать витамин, оказывающий влияние на темновую адаптацию:
- 1) витамин Д
  - 2) витамины группы В
  - 3) витамин А
  - 4) витамин Е
35. Действие витамина С на организм человека:
- 1) противцинготное действие
  - 2) улучшает зрение
  - 3) повышает проницаемость сосудистых стенок
  - 4) улучшает слух
36. Первостепенное значение белков пищи в организме человека:
- 1) энергетическое
  - 2) для построения клеток тканей
  - 3) для улучшения зрения, слуха
  - 4) для уменьшения проницаемости сосудистой стенки
37. Первостепенное значение жиров пищи в организме человека:
- 1) энергетическое
  - 2) источник водорастворимых витаминов
  - 3) улучшение органолептических свойств пищи
  - 4) пластическое
38. В каких случаях в питании отдается предпочтение простым сахарам:
- 1) в экстремальных, стрессовых ситуациях
  - 2) в питании больных с ожирением
  - 3) в детском питании
  - 4) в питании пожилых людей
39. Наиболее благоприятное соотношение между солями кальция и фосфора для всасывания в кишечнике:
- 1) 1:1
  - 2) 1:1,5
  - 3) 1:2
  - 4) 1:2,5

40. Продукты, являющиеся источником витамина А:
- 1) цитрусовые
  - 2) печень
  - 3) овощи
  - 4) бобовые
41. Температура в центре готовых натуральных рубленых изделий должна быть не ниже:
- 1) 80 С
  - 2) 85 С
  - 3) 90 С
  - 4) 95 С
42. Температура в центре изделия из котлетной массы:
- 1) 80 С
  - 2) 85 С
  - 3) 90 С
  - 4) 95 С
43. Температура в толще готового продукта, приготовленного в электрогрилях должна быть не ниже:
- 1) 80 С
  - 2) 85 С
  - 3) 90 С
  - 4) 95 С
44. Укажите блюда, запрещенные к изготовлению в предприятиях общественного питания:
- 1) макароны по-флотски
  - 2) жаренная рыба
  - 3) изготовление сырников из непастеризованного творога
  - 4) котлеты
45. Какие ограничения в диете рекомендуется больному хроническим гломерулонефритом:
- 1) углеводы
  - 2) жиры
  - 3) поваренная соль
  - 4) все ответы верны
46. Наибольшему снижению повышенного содержания нитратов в овощах приводит:
- 1) отваривание в воде
  - 2) жарение
  - 3) чистка овощей
  - 4) мытье овощей
47. Кормящим грудью женщинам противопоказаны следующие лекарственные вещества:
- 1) но-шпа
  - 2) пенициллин
  - 3) морфин
  - 4) валидол

48. Принципы диетотерапии при хронической почечной недостаточности:
- 1) ограничение белка
  - 2) ограничение натрия
  - 3) ограничение жидкости
  - 4) ограничение жира
49. Диета при гипероксалурии:
- 1) молочная
  - 2) фруктово-ягодная
  - 3) капустно-картофельная
  - 4) мясо-растительная
50. Питьевой режим при обменных нефропатиях:
- 1) увеличивают
  - 2) не изменяют
  - 3) ограничивают
  - 4) сильно ограничивают
51. Экзоаллергенами являются:
- 1) мед
  - 2) бактерии, вирусы
  - 3) влажный воздух, перепады температуры
  - 4) собственные поврежденные ткани
52. Содержание жира в молозиве по сравнению со зрелым молоком:
- 1) выше
  - 2) ниже
  - 3) такое же
  - 4) значительно ниже
53. Содержание белков в молозиве по сравнению со зрелым молоком:
- 1) ниже
  - 2) выше
  - 3) такой же
  - 4) значительно выше
54. Оптимальное для усвоения соотношение кальция и фосфора в женском молоке составляет:
- 1) 1:2
  - 2) 1:1
  - 3) 2:1
  - 4) 3:2
55. Кормление грудью в среднем должно продолжаться:
- 1) 10 мин
  - 2) 15 мин
  - 3) 20 мин
  - 4) 25 мин

56. Противопоказанием для грудного вскармливания при туберкулезе у матери являются:
- 1) туберкулез легких в фазе кальцинации
  - 2) туберкулез молочной железы
  - 3) активный туберкулез легких без бактериовыделений
  - 4) туберкулезный бронхит
57. Меры борьбы с гиполактацией у кормящей женщины:
- 1) реже прикладывать к груди
  - 2) соблюдать режим кормления
  - 3) прикладывать к груди по требованию ребенка
  - 4) потребление большого количества белков, жиров
58. Содержание лактозы в молозиве по сравнению со зрелым молоком:
- 1) выше
  - 2) ниже
  - 3) такое же
  - 4) значительно ниже
59. Энергетическая ценность зрелого женского молока по сравнению с молозивом:
- 1) выше
  - 2) ниже
  - 3) такое же
  - 4) значительно выше
60. Отношение сывороточных белков к казеину в женском молоке составляет:
- 1) 50:50
  - 2) 80:20
  - 3) 30:70
  - 4) 60:40
61. Уровень гормонов в молозиве по сравнению со зрелым молоком:
- 1) выше
  - 2) ниже
  - 3) такой же
  - 4) значительно ниже
62. С увеличением срока лактации содержание белка в женском молоке:
- 1) понижается
  - 2) повышается
  - 3) не изменяется
  - 4) значительно повышается
63. Какой стол по Певзнеру необходимо назначить больному с обострением хронического гастродуоденита с повышенной кислотообразующей функцией на 20 день от начала заболевания:
- 1) № 1-А
  - 2) № 1-Б
  - 3) № 1
  - 4) № 5



64. Какой стол по Певзнеру необходимо назначить больному с обострением хронического колита:
- 1) № 1
  - 2) № 4
  - 3) № 5
  - 4) № 9
65. В карточке раскладке указывать ориентировочную стоимость блюда:
- 1) обязательно
  - 2) не нужно
  - 3) точной установки нет
  - 4) на дорогостоящие блюда
66. При несоответствии выхода готовых блюд следует:
- 1) вернуть продукты на склад
  - 2) провести пробную варку
  - 3) ничего не делать
  - 4) сообщить администрации лечебного учреждения
67. На пищеблоке меню-раскладку составляет:
- 1) диетолог
  - 2) диетсестра
  - 3) повар
  - 4) шеф-повар
68. Диетсестра пищеблока материально:
- 1) ответственная
  - 2) не ответственная
  - 3) законодательно не определено
  - 4) на усмотрение администрации
69. Продукты со склада на пищеблок получает:
- 1) зав. производством (шеф-повар)
  - 2) зав. пищеблоком (диетсестра)
  - 3) зав. производством и зав. пищеблоком
  - 4) диетврач
70. За ведение бракеражного журнала несет ответственность:
- 1) диетсестра
  - 2) диетолог
  - 3) дежурный врач
  - 4) зав. производством
71. Материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на складе несет:
- 1) главный врач
  - 2) главный бухгалтер
  - 3) кладовщик
  - 4) зав. производством

72. Меню-раскладку ежедневно утверждает:
- 1) главный врач
  - 2) диетолог
  - 3) главный бухгалтер
  - 4) диетсестра
73. К продуктам, являющимися пищевым источником белка, относятся:
- 1) картофель
  - 2) мясо
  - 3) фрукты
  - 4) сливочное масло
74. Технология производства блюд включает следующие стадии:
- 1) первичную обработку сырья
  - 2) тепловую обработку
  - 3) оформление блюд
  - 4) все перечисленное
75. При обострении язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки больной должен получать питание:
- 1) 2 раза в день
  - 2) 3 раза в день
  - 3) 4 раза в день
  - 4) 5-6 раз в день
76. При язвенной болезни двенадцатиперстной кишки пищу следует готовить:
- 1) на пару
  - 2) жарить
  - 3) тушить
  - 4) фактор протираания пищи не имеет значения
77. В диетотерапии больных после операции на желудке нельзя осуществлять в первые 3 месяца:
- 1) механическое щажение
  - 2) химическую стимуляцию
  - 3) химическое щажение
  - 4) температурное щажение
78. К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:
- 1) свекла
  - 2) горчичный отвар
  - 3) яблоки сырые
  - 4) холодные блюда
79. При хроническом энтерите или колите диета № 2 может быть назначена в стадии:
- 1) резкого обострения
  - 2) затухающего обострения
  - 3) ремиссии
  - 4) всех перечисленных стадиях

80. Выраженным желчегонным эффектом обладают:
- 1) животные жиры
  - 2) растительные жиры
  - 3) углеводы
  - 4) белки
81. При заболеваниях печени из рациона не исключаются следующие продукты:
- 1) почки
  - 2) сердце
  - 3) печень
  - 4) творог
82. При остром холецистите назначается диета:
- 1) № 5
  - 2) № 5А
  - 3) № 1А
  - 4) № 1
83. При остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больным:
- 1) бульон
  - 2) отвар шиповника
  - 3) мясо отварное
  - 4) растительное масло
84. Факторами, предрасполагающими к развитию гипертонической болезни, являются:
- 1) нервно-психическое перенапряжение
  - 2) наследственность
  - 3) возрастная перестройка диэнцефально-гипоталамических структур головного мозга
  - 4) все ответы правильные
85. При хронической недостаточности кровообращения происходит нарушение:
- 1) водно-минерального обмена
  - 2) белкового обмена
  - 3) обмена витаминов
  - 4) всего перечисленного
86. При обострении гипертонической болезни 1 стадии в молодом возрасте рекомендуют:
- 1) диету № 10
  - 2) диету № 10 гипохлоридную
  - 3) диету № 15 гипохлоридную
  - 4) диету № 5
87. Наибольшее количество NaCl содержится в:
- 1) мясе
  - 2) колбасе
  - 3) маргарине
  - 4) майонезе

88. Наименьшее количество NaCl содержится в:
- 1) молоке
  - 2) твороге
  - 3) сыре
  - 4) брынзе
89. Наиболее богаты щелочными валентностями все следующие продукты, кроме:
- 1) молока
  - 2) творога
  - 3) лимона
  - 4) мяса
90. Полное исключение NaCl из рациона на длительный срок (3 недели) при почечной патологии:
- 1) разрешается
  - 2) не разрешается
  - 3) нет четких указаний
  - 4) на усмотрение врача
91. При сахарном диабете нарушен:
- 1) углеводный обмен
  - 2) белковый обмен
  - 3) жировой обмен
  - 4) все виды обмена
92. К продуктам, содержащим клетчатку, относятся:
- 1) мясо
  - 2) овощи
  - 3) яйца
  - 4) творог
93. При ожирении больной должен получать пищу в день:
- 1) 2 раза
  - 2) 3 раза
  - 3) 4-5 раз
  - 4) 6 раз
94. Необходимо исключить или резко ограничить из пищи больного сахарным диабетом все перечисленные продукты, кроме:
- 1) сахара
  - 2) белых круп
  - 3) гречки
  - 4) винограда
95. Основной документ организации лечебного питания в ЛПУ:
- 1) семидневное меню
  - 2) картотека блюд
  - 3) сведения о наличии больных
  - 4) все вышеперечисленное

96. При холодной обработке подсчитывают отходы в:
- 1) граммах
  - 2) процентах
  - 3) и то и другое
  - 4) на усмотрение шеф-повара
97. Для санаториев подсчитывать нормы отходов следует, по:
- 1) книге Маршака
  - 2) сборнику рецептуры, 1987 год
  - 3) любому из перечисленных документов
  - 4) таблице замены продуктов
98. В карточке-раскладке технологию приготовления блюд давать:
- 1) обязательно
  - 2) не надо
  - 3) точной установки нет
  - 4) на усмотрение диетсестры
99. Картотеку блюд утверждает:
- 1) диетолог
  - 2) зав. пищеблоком
  - 3) главный врач
  - 4) главный бухгалтер
100. Семидневное сводное меню для всех учреждений лечебного профиля должно быть:
- 1) единое
  - 2) индивидуальное
  - 3) это не имеет значения
  - 4) сезонное
101. Готовые блюда выдают в отделении по:
- 1) меню-раскладке
  - 2) меню-требованию
  - 3) ведомости на отпуск продуктов
  - 4) по устным сведениям
102. Свободной глюкозой богаты все вышеперечисленные продукты, кроме:
- 1) винограда
  - 2) меда
  - 3) сахара
  - 4) яблок
103. Рекомендуемое содержание сахаров в рационе здоровых взрослых:
- 1) 20-30 г
  - 2) 50-100 г
  - 3) 200 г
  - 4) 300-400 г

104. Основными источниками углеводов из перечисленных продуктов являются:
- 1) яблоки
  - 2) мед
  - 3) морковь
  - 4) молоко
105. Основными источниками витамина Д являются все перечисленные, кроме:
- 1) печень рыб
  - 2) животное масло
  - 3) яйца
  - 4) мяса говяжьего и колбасы
106. Основными пищевыми источниками витамина В<sub>2</sub> являются все, кроме:
- 1) молока
  - 2) яблок
  - 3) кефира
  - 4) сыра
107. Пищевыми источниками витамина В<sub>6</sub> являются:
- 1) рыба
  - 2) мясо
  - 3) печень
  - 4) подсолнечное масло
108. Размораживание мяса производят в:
- 1) воздушной среде
  - 2) специальной камере
  - 3) воде
  - 4) в металлической таре на электрической плите
109. Бульон следует готовить:
- 1) при бурном кипении
  - 2) при слабом кипении
  - 3) доводя до кипячения прекратить этот процесс
  - 4) не имеет значения
110. Для приготовления слизистого отвара не используют:
- 1) перловую крупу
  - 2) овсяную крупу
  - 3) манную крупу
  - 4) рис
111. Для приготовления отвара шиповника ягоды заливают:
- 1) холодной водой
  - 2) кипящей водой
  - 3) не имеет значения
  - 4) кипяченой холодной водой

112. Больному острым гастритом, начиная с шестого дня после отмены индивидуального питания следует назначить диету:
- 1) № 2
  - 2) № 5
  - 3) № 1
  - 4) № 3
113. Диета № 3 является:
- 1) химически стимулирующей
  - 2) химически щадящей
  - 3) не имеет значения
  - 4) термически щадящей
114. Для больных хроническим панкреатитом в домашних условиях назначают диеты:
- 1) № 1
  - 2) № 5а
  - 3) № 5п
  - 4) № 5
115. Для больных хронической недостаточностью кровообращения используются следующие диеты:
- 1) гипонатриевая
  - 2) диета Кареля
  - 3) калиевая
  - 4) все ответы
116. При обострении гипертонической болезни 1 стадии гипохлоридная диета назначается сроком на:
- 1) 1-2 недели
  - 2) 3 недели
  - 3) 4-6 недель
  - 4) 7-10 недель
117. Калиевая диета наиболее эффективна при:
- 1) выраженном атеросклерозе сосудов головного мозга
  - 2) остром инфаркте миокарда
  - 3) хронической сердечной недостаточности
  - 4) острой сердечной недостаточности
118. Наиболее богаты солями кальция:
- 1) мясо, рыба
  - 2) творог, сыр
  - 3) овощи, фрукты
  - 4) сливочное масло
119. Основой диеты Кареля являются:
- 1) молоко
  - 2) овощи, фрукты
  - 3) мясо
  - 4) рыба

120. Диета № 10 назначается на:
- 1) 1 неделю
  - 2) 2 недели
  - 3) 3 недели
  - 4) неограниченный срок
121. В диете № 10 свободной жидкости:
- 1) 0,5-0,6 л
  - 2) 0,8-1 л
  - 3) 1,2-1,4 л
  - 4) 1,5-2 л
122. К продуктам богатым липотропными веществами относятся:
- 1) печень
  - 2) мозги
  - 3) свежая рыба
  - 4) яичный желток
123. Диету № 10А рекомендуется назначать больным с недостаточностью кровообращения:
- 1) 1 ст.
  - 2) 1-2 ст.
  - 3) 2-3 ст.
  - 4) при всех стадиях недостаточности кровообращения
124. При хроническом нефрите с нефротическим компонентом назначается диета:
- 1) № 7а
  - 2) № 7б
  - 3) № 7в
  - 4) № 7г
125. Больным сахарным диабетом II типа с нормальной массой тела рекомендуется:
- 1) диета № 9
  - 2) диета № 9а
  - 3) диета № 9б
  - 4) диета № 15
126. Одна хлебная единица содержится в следующем количестве продуктов, кроме:
- 1) 20,0 белого хлеба
  - 2) 30,0 черного хлеба
  - 3) 150,0 клубники
  - 4) 15,0 манной каши
127. Диета № 9 содержит белка:
- 1) 50-60 г
  - 2) 60-70 г
  - 3) 90-100 г
  - 4) 120-125 г
128. При ожирении в первую очередь нарушается обмен:
- 1) водно-солевой
  - 2) энергетический
  - 3) жировой
  - 4) углеводный



129. Специальной диетой при острых инфекционных заболеваниях является:
- 1) № 5
  - 2) № 10
  - 3) № 13
  - 4) № 15
130. Больному брюшным тифом при развитии у него осложнения со стороны желчного пузыря необходима:
- 1) диета № 1
  - 2) диета № 5a
  - 3) диета № 13
  - 4) диета № 5
131. При вирусном гепатите назначается:
- 1) диета № 1
  - 2) диета № 2
  - 3) диета № 5
  - 4) диета № 15
132. Разрешается использовать в питании больного острым инфекционным гепатитом:
- 1) черный перец
  - 2) овощной суп
  - 3) бульон
  - 4) жареные блюда
133. Диету № 4 можно назначать:
- 1) на 4-5 дней
  - 2) 2-3 недели
  - 3) 3-4 недели
  - 4) до конца лечения
134. При бронхиальной астме из рациона не следует исключать:
- 1) яйца
  - 2) цитрусовые
  - 3) рыбу, крабов
  - 4) зеленые яблоки
135. Стимулирующее влияние на всасывание железа оказывают все вещества, кроме:
- 1) мяса
  - 2) яичного желтка
  - 3) лимонной кислоты
  - 4) винной кислоты
136. При гиповитаминозе "С" необходимо включить в диету все перечисленные продукты, кроме:
- 1) шиповника
  - 2) лимона
  - 3) черной смородины
  - 4) дрожжей

137. Построение субэнергетических диет при ожирении удается осуществить путем:
- 1) умеренного увеличения белка
  - 2) ограничения жира
  - 3) редукция легкоусвояемых углеводов
  - 4) всего вышеперечисленного
138. При термической обработке сырых яиц аллергическая активность:
- 1) увеличивается
  - 2) остается без изменений
  - 3) уменьшается значительно
  - 4) уменьшается незначительно
139. Какова потребность в поваренной соли при назначении стола № 7 по Певзнеру:
- 1) 10,0-12,0 г
  - 2) 8,0-10,0 г
  - 3) 6,0-8,0 г
  - 4) 3,0-4,0 г
140. Каков режим кормления больного, получающего стол № 1-А по Певзнеру:
- 1) 4 раза
  - 2) 5 раз
  - 3) 6 раз
  - 4) 7 раз
141. Согласно какого приказа определены нормы питания на одного больного в ЛПУ:
- 1) № 540
  - 2) № 396
  - 3) № 530
  - 4) № 345
142. Какое количество жидкости в сутки необходимо выпивать кормящей женщине:
- 1) 1,5 л
  - 2) 2 л
  - 3) 2,5 л
  - 4) 3 л
143. Особенности диетотерапии при первичной лактозной недостаточности является:
- 1) исключение хлеба
  - 2) исключение жира
  - 3) исключение молока и молочных продуктов
  - 4) исключение ржаной муки
144. При соблюдении диеты у детей с нервно – артритическим диатезом клинические проявления его:
- 1) уменьшаются
  - 2) увеличиваются
  - 3) остаются без изменений
  - 4) значительно увеличиваются

145. Потребность в углеводах (в гр.) при естественном вскармливании у детей первого года жизни в расчете на 1 кг массы:
- 1) 5 г/кг
  - 2) 10 г/кг
  - 3) 8 г/кг
  - 4) 12-13 г/кг
146. При искусственном вскармливании ребенка какие продукты предпочтительнее использовать для его кормления:
- 1) коровье молоко
  - 2) козье молоко
  - 3) кефир
  - 4) адаптированные молочные смеси
147. Основным источником энергии для новорожденного является:
- 1) белок
  - 2) глюкоза
  - 3) жир
  - 4) витамины
148. Вскармливание детей на первом году жизни материнским молоком называется:
- 1) естественным
  - 2) смешанным
  - 3) искусственным
  - 4) донорским
149. Вскармливание детей на первом году жизни молочными смесями называется:
- 1) естественным
  - 2) смешанным
  - 3) искусственным
  - 4) донорским
150. Дополнительное питание молочными смесями при дефиците материнского молока называется:
- 1) докорм
  - 2) прикорм
  - 3) естественное вскармливание
  - 4) искусственное вскармливание
151. Какова прибавка в массе тела ребенка в 6 месяцев:
- 1) 600
  - 2) 800
  - 3) 650
  - 4) 500
152. При естественном вскармливании 1 прикорм вводится не ранее:
- 1) 4 месяцев
  - 2) 5 месяцев
  - 3) 6 месяцев
  - 4) 8 месяцев

153. При естественном вскармливании 2 прикорм вводится не ранее:
- 1) 4 месяца
  - 2) 5 месяцев
  - 3) 6 месяцев
  - 4) 8 месяцев
154. При естественном вскармливании 3 прикорм вводится не ранее:
- 1) 5 месяцев
  - 2) 6 месяцев
  - 3) 8 месяцев
  - 4) 10 месяцев
155. Какую смесь из ниже перечисленных можно назначить здоровому ребенку 6 месяцев:
- 1) НАН
  - 2) Малютка
  - 3) Малыш
  - 4) Нутрисоя
156. Какая смесь из ниже перечисленных относится к соевым:
- 1) Нутрилон
  - 2) НАН
  - 3) Симилак-изомил
  - 4) БОНА
157. В каком возрасте можно назначить творог здоровому ребенку:
- 1) 4 месяца
  - 2) 5-6 месяцев
  - 3) 8 месяцев
  - 4) 9 месяцев
158. Какой сорт мяса предпочтительнее назначить детям, страдающим аллергией:
- 1) тощая свинина
  - 2) жирная свинина
  - 3) говядина
  - 4) мясо птицы
159. Какую смесь необходимо назначить при непереносимости белка коровьего молока ребенку 6 месяцев:
- 1) Малыш
  - 2) Нутрилон
  - 3) Симилак-изомил
  - 4) НАН
160. Какой суточный объем питания необходимо назначить ребенку с гипотрофией II степени в период минимального питания:
- 1) полный объем
  - 2) 1/2 объема
  - 3) 2/3 объема
  - 4) 3/4 объема

161. К злакам, которые должны быть исключены из диеты ребенка с целиакией, относится перечисленное, кроме:
- 1) риса
  - 2) ржи
  - 3) пшеницы
  - 4) овса
162. Основными методами лечения ожирения в детском возрасте являются:
- 1) диетотерапия
  - 2) мышечная активность
  - 3) психотерапия
  - 4) все вышеперечисленное
163. Какую молочную смесь нужно назначить здоровому ребенку двух месяцев при отсутствии адаптированных смесей:
- 1) б-рис
  - 2) в-рис
  - 3) кефир
  - 4) цельное молоко
164. Какова потребность в белке у детей в возрасте 1,5-3 лет:
- 1) 2,0 г/кг массы
  - 2) 2,5 г/кг массы
  - 3) 3,0 г/кг массы
  - 4) 3,5 г/кг массы
165. Какова потребность в жирах у детей в возрасте 1,5-3 лет:
- 1) 2,0 г/кг массы
  - 2) 2,5 г/кг массы
  - 3) 3,0 г/кг массы
  - 4) 3,5 г/кг массы
166. С какого возраста можно давать цельное молоко ребенку, находящемуся на искусственном вскармливании с 2-х недельного возраста:
- 1) 1 мес
  - 2) 1,5 мес
  - 3) 2 мес
  - 4) 3 мес
167. Какова потребность в белке у детей в возрасте от 3 до 7 лет:
- 1) 3,5 г/кг
  - 2) 3 г/кг
  - 3) 2,5 г/кг
  - 4) 2 г/кг
168. Какова потребность в жирах у детей в возрасте от 3 до 7 лет:
- 1) 3,5 г/кг
  - 2) 3 г/кг
  - 3) 2,5 г/кг
  - 4) 2 г/кг

## Эталоны ответов тестового контроля

1. -1	51. -1	101. -3
2. -1	52. -1	102. -3
3. -2	53. -2	103. -2
4. -1	54. -3	104. -2
5. -2	55. -3	105. -4
6. -2	56. -2	106. -2
7. -3	57. -3	107. -3
8. -1	58. -2	108. -1
9. -4	59. -2	109. -2
10. -1	60. -1	110. -3
11. -3	61. -1	111. -2
12. -1	62. -4	112. -3
13. -1	63. -3	113. -1
14. -2	64. -2	114. -4
15. -1	65. -1	115. -4
16. -1	66. -2	116. -2
17. -1	67. -2	117. -3
18. -2	68. -2	118. -2
19. -4	69. -1	119. -1
20. -1	70. -3	120. -4
21. -2	71. -3	121. -2
22. -3	72. -1	122. -3
23. -3	73. -2	123. -3
24. -2	74. -4	124. -3
25. -3	75. -4	125. -1
26. -1	76. -1	126. -2
27. -1	77. -2	127. -3
28. -2	78. -2	128. -2
29. -4	79. -3	129. -3
30. -4	80. -2	130. -2
31. -2	81. -4	131. -3
32. -1	82. -2	132. -2
33. -1	83. -2	133. -4
34. -3	84. -4	134. -4
35. -1	85. -4	135. -2
36. -2	86. -2	136. -4
37. -1	87. -2	137. -4
38. -1	88. -2	138. -3
39. -2	89. -3	139. -4
40. -2	90. -1	140. -3
41. -2	91. -4	141. -1
42. -3	92. -2	142. -3
43. -2	93. -4	143. -3
44. -1	94. -3	144. -1
45. -3	95. -2	145. -4
46. -4	96. -2	146. -4
47. -3	97. -2	147. -3
48. -1	98. -1	148. -1
49. -1	99. -3	149. -3
50. -3	100. -1	150. -1

