

1. Средняя суточная потребность взрослого человека в жирах (г) составляет:

A)50-75

B)+80-100

C)110-150

D)200-350

E)10-15

2. Средняя суточная потребность взрослого человека в белках (г):

A)30-45

B)50-75

C)+80-90

D)90-120

E)10-15

3. Строго вегетарианский рацион вызывает в организме дефицит:

A)+Животного белка

B)Животного жира

C)Растительного белка

D)Растительного жира

E)Углеводов

4. Сведения о назначенных диетах палатная медсестра ежедневно вносит в:

A)+Порционник

B)Меню-раскладку

C)Номенклатуру диет

D)Меню

E)Счет

5. Режим питания больного с язвенной болезнью желудка:

A)+Шестиразовый

B)Пятиразовый

C)Четырехразовый

D)Трехразовый

Е)Одноразовый

6. Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах (г):

А)180-200

В)250-300

С)+350-400

Д)500-700

Е)50-70

7. Диетический режим больного зависит от:

А)Состояния больного

В)Стадии заболевания

С)Характера и стадии заболевания

Д)+Состояния больного, характера и стадии болезни

Е)Остроты болезни

8. При язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки пищу следует готовить:

А)+На пару

В)Жарить

С)Принимать в сыром виде

Д)Запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания

Е)Жарить под давлением

9. Принципы лечения язвенной болезни основаны на всем перечисленном, кроме:

А)+Химической стимуляции рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной области

В)Механического щажения рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной области

С)Термического щажения рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной области

Д)Соблюдения ритмов приема пищи

Е)Обеспечения больного полноценным сбалансированным питанием

10. Продукты, являющиеся источником витамина С:

А) Мясо

В) Печень

С) + Шиповник

Д) Крупы

Е) Суповые кости

11. Для приготовления диабетических кондитерских блюд в тесто добавляют:

А) Сахар

В) + Сорбит

С) Соль

Д) Глюкоза

Е) + Фруктоза

12. Срок хранения йодированной соли:

А) + 6 мес.

В) 1 мес.

С) 1 год

Д) 2 мес.

Е) 2 года

14. Для больных с острым холециститом запрещен какой продукт из нижеперечисленного?

А) Слизистые и протертые супы

В) Протертые жидкие каши

С) + Селедка

Д) Сладкие соки

Е) Творожное суфле

15. Председателем в Совете по лечебному питанию является:

А) Главный врач

В) Диетолог

С) + Зам. главного врача по лечебной работе

D)Зам. главного врача по АХЧ

E)Шеф-повар

16.Нормы питания определяются в зависимости от: кроме

A)Возраста

B)+Пищевых пристрастий

C)Характера труда

D)Физиологического состояния организма

E)Национальных традиций

17.Сильными стимуляторами желудочной секреции являются:

A)Яичный белок

B)Молоко

C)+Жареные блюда

D)Творог

E)Соя

18.К основным методам лечения больного острым панкреатитом относится:

A)Тепло

B)Обильная еда

C)Движение

D)+Голод

E)Редкие приемы пищи

19.Продукты, являющиеся источником витамина А:

A)Свекла

B)+Сливочное масло

C)Мясо

D)Картошка

E)Печень

20.Продукты, являющиеся источником витамина Е:

A)Мясо

B)Овощи

С)+Оливковое масло

Д)Цитрусы

Е)Творог

21.Продукты, являющиеся источником витамина С:

А)+Шиповник

В)Яйца

С)+Овощи

Д)Мясо

Е)Бобы

22.Дефицит витамина А вызывает:

А)Похудение

В)+Сухость кожи

С)Остеопороз костной ткани

Д)Гипотонию мышц

Е)Снижение аппетита

23.Для обогащения витаминами крупяных каш рекомендуется варить их на:

А)+Овощном отваре

В)Воде

С)Молоке

Д)Мясном бульоне

Е)Курином бульоне

24.Эзофагит характеризуется болями:

А)+За грудиной

В)В эпигастрии

С)В правом подреберье

Д)В левом подреберье

Е)В суставах

25.Нельзя готовить на пищеблоках ЛПО:

А)+«Макароны по-флотски»

В)Супы

С)Блинчики

Д)Чай

Е)Компот

26.Лечебное питание – это применение с профилактической и лечебной целью диет для:

А)Здоровых людей

В)Детей

С)+Больных хроническими заболеваниями

Д)Больных сердечно-сосудистыми заболеваниями

Е)Больных с ограниченными возможностями

27.Режим питания включает время:

А)+Количество приемов пищи

В)+Интервалы

С)Объем пищи

Д)Набор продуктов

Е)Гликемический индекс

28.При составлении пищевых рационов учитывают их сбалансированность по:

А)+КБЖУ

В)Глюкозе

С)Фруктозе

Д)+Аминокислотам

Е)+Жирам

29.Симптомы недостаточности витамина С:

А)Диарея

В)Икота

С)+Повышенная кровоточивость

Д)Парезы

Е)Кома

30. Вторичная лактазная недостаточность манифестирует:

А)+В любом возрасте

В)Во втором полугодии жизни

С)В пубертатном возрасте

Д)В дошкольном возрасте

Е)В старческом возрасте

31. Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:

А)+Варка

В)Маринование

С)Жарка

Д)Химическая обработка

Е)Приправление пряностями

32. Диетическое предписание больному с язвенной болезнью:

А)Преимущественно солевое питание

В)Преимущественно питание клетчаткой

С)+Механическое щажение ЖКТ

Д)Преимущественно углеводное питание

Е)Преимущественно белковое питание

33. Больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:

А)+Уменьшение жидкости и белка

В)Увеличение жидкости и белка

С)Уменьшение белка, но увеличение жидкости

Д)Увеличение белка, но уменьшение жидкости

Е)Дробное питание малыми порциями

34. Характеристика каждой диеты включает:

А)+Цель и показания к назначению

В)Солевой состав продуктов

- С) Натриевый состав
- Д) Калиевый состав
- Е) Углеводный состав

35. Наиболее богаты экстрактивными веществами:

- А) Отвар из круп
- В) + Мясной бульон
- С) Овощной отвар
- Д) Рисовый отвар
- Е) Бобовый отвар

36. Температура холодных блюд при раздаче:

- А) + Не ниже 15 °С
- В) Не выше 20 °С
- С) Не ниже 25 °С
- Д) Не ниже 40 °С
- Е) Не ниже 50 °С

37. Раздача готовой пищи больным с момента ее приготовления должна быть не позднее:

- А) + 1 часа
- В) 2 часов
- С) 3 часов
- Д) 3,5 часа
- Е) 10 часов

38. Свежие плоды и овощи богаты витаминами:

- А) Д
- В) А
- С) К
- Д) + С
- Е) Г

39. Основными простыми углеводами являются:

- A)Клетчатка
- B)Крахмал
- C)Соль
- D)+Фруктоза
- E)Белок

40. Диету больному при поступлении назначает:

- A)+Лечащий врач
- B)Дежурный врач
- C)Главный врач
- D)Зав. отделением
- E)Ординатор

41. На пищеблоке меню-раскладку составляет:

- A)+Врач-диетолог
- B)Диетсестра
- C)Зав. производством
- D)Повар
- E)Ординатор

42. За ведение бракеражного журнала несет ответственность:

- A)+Диетсестра
- B)Врач-диетолог
- C)Дежурный врач
- D)Зав. производством
- E)Ординатор

43. За организацию лечебного питания в стационаре отвечает:

- A)Заведующий отделением
- B)Врач-диетолог
- C)+Главный врач
- D)Зам. главврача по лечебной работе
- E)Ординатор

44. Принципы лечебного питания при ожирении сводятся к нижеследующим, кроме:

- А)+Пряности, острые приправы и закуски
- В)Ограничение количества углеводов в рационе
- С)Ограничение количества животных жиров
- Д)Ограничение соли и жидкости
- Е)Частое дробное питание

45. При построении любой диеты учитываются следующие принципы:

- А)+Обеспечение физиологических потребностей в пищевых веществах
- В)Солевого обмена
- С)Углеводного обмена
- Д)Обмена клетчатки
- Е)Обмена жиров

46. Основной документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделения является:

- А)Порционник отделения
- В)+Меню-раскладка
- С)Заявка на питание
- Д)Ежедневное меню
- Е)Таблица химического состава блюд

48. Кальций лучше усваивается из:

- А)+Молочных продуктов
- В)Мясных продуктов
- С)Бобовых
- Д)Овощей и фруктов
- Е)Соевых

49. Картотеку блюд утверждает:

- А)Врач-диетолог
- В)Заведующий производством

С)Главный бухгалтер

Д)+Главный врач

Е)Ординатор

50. Наличие изжоги свидетельствует о:

А)Повышении кислотности желудочного содержимого

В)+Забросе желудочного содержимого в пищевод

С)Забросе желчи в желудок

Д)Дискинезии желчевыводящих путей

Е)Кишечной непроходимости