Тесты для итоговой аттестации профессиональной переподготовки по специальности «Диетология».

Должности – заведующий молочной кухней, медицинская сестра диетическая.

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.Основные свойства ботулотоксина:
1.устойчивость к действию кислого содержимого желудка
2.быстрая инактивация лекарственными препаратами
3.разрушение при подогреве пищи
4.быстрая инактивация в кислой среде

4.Отличие кишечных инфекций от пищевых отравлений:
1.внезапное начало
2.контагиозность
3.связь с приемом пищи
4.связь с приемом воды

5.Какой из приведенных клинических симптомов наименее характерен для пищевой токсикоинфекции:
1.тошнота
2.рвота
3.понос
4.головная боль

6.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

7.Выберите основное направление в профилактике стафилококковых интоксикаций:
1.предупреждение попадания микробов в продукт
2.предупреждение развития микроорганизма в продукте
3.уничтожение микробов и их токсинов в готовых изделиях
4.предупреждение употребления продуктов, зараженных микробами

8.Заболевания работников пищеблока, приводящие к инфицированию пищи стафилококками:
1.ожоги и инфицированные раны рук
2.аллергодерматоз
3.дифтерия
4.сальмонеллез

9.Укажите паразитологические инвазии, предающиеся с рыбой:
1.описторхоз
2.трихинеллез
3.гименолипидоз
4.аскаридоз

10. Укажите паразитологические инвазии, предающиеся с мясом:

1.описторхоз
2.трихинеллез
3.гименолипидоз
4.аскаридоз

11.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.использовать без кипячения в пищу

12.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.pH воды

13.Укажите правильный режим тепловой обработки изделий из рубленого мяса, мяса птицы:
1.обжарка на плите 1-2 минуты
2.жарка в жарочном шкафу при 200-210С 10 минут
3 жарка в жарочном шкафу при 250-280С 5-7 минут
4.обжарка на плите 10 мин

14.Укажите срок годности фарша приготовленного в предприятиях общественного питания:
1.6 часов
2.12 часов
3.24 часа
4.36 часов

15.Сроки хранения очищенных овощей не более:
1.3 часов
2.6 часов
3.12 часов
4.8 часов

16.Сроки годности сметаны во флягах:
1.36 часов
2.72 часа
3.7 суток
4.9 суток

17.Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении пищи возлагается на:
1.кухонных работников
2.диетсестру
3.диетврача
4.повара

18.Какой концентрации раствора хлорамина необходимо обеззараживать посуду при экспозиции 30 минут:
1.0,1%
2.0,5%
3.1%
4.2%

19.Понятие «режим питания» включает:
1.кратность приемов пищи
2.виды потребляемых продуктов
3.количество пищи
4.условие приема пищи

20.Оптимальное соотношение энергоценности суточного рациона при трехразовом питании:
1.30-45-25%
2.40-40-20%
3. 20-60-20%
4.35-70-15%

21.Действие витамина С на организм человека:
1.противоцинготное действие
2.улучшает зрение
3.повышает проницаемость сосудистых стенок
4.улучшает слух

22.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

23.Первостепенное значение жиров пищи в организме человека:
1.энеогетическое
2.источник водорастворимых витаминов
3.улучшение органолептических свойств пищи
4.пластическое

24.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

25.Продукты, являющиеся источником витамина А:
1.цитрусовые
2.печень
3.овощи
4.бобовые

26.Температура в центре изделия из котлетной массы:
1.80С
2.85С
3.90С
4.95С

27.Температура в толще готового продукта, приготовленного в электрогрилях должна быть не ниже:
1.80С
2.85С
3.90С
4.95С

28.Укажите блюда, запрещенные к изготовлению в предприятиях общественного питания:
1.макароны по-флотски
2.жареная рыба
3.изготовление сырников из непастеризованного творога
4.котлеты

29.Какие ограничения в диете рекомендуются больному хроническим гломерулонефритом:
1.углеводы
2.жиры
3.поваренная соль
4.все ответы верны

30.Кормящим грудью женщинам противопоказаны следующие лекарственные вещества:
1.но-шпа
2.пенициллин
3.морфин
4.валидол

31.Принципы диетотерапии при хронической почечной недостаточности:
1.ограничение белка
2.ограничение натрия
3.ограничение жидкости
4.ограничение жира

32.Экзоаллергенами являются:
1.мед
2.бактерии, вирусы
3.влажный воздух, перепады температуры
4.собсбвенные поврежденные ткани

33.Содержание жира в молозиве по сравнению со зрелым молоком:
1.выше
2.ниже
3.такое же
4.значительно ниже

34.Содержание белков в молозиве по сравнению со зрелым молоком:
1.ниже
2.выше
3.такое же
4.значительно выше

35.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 большего количества белков, жиров

36.Какой стол по Певзнеру необходимо назначить больному с обострением хронического гастродуоденита с повышенной кислотообразующей функцией на 20 день то начала заболевания:
1.№1-А
2.№1-Б
3.№1
4.№5

37.Какой стол по Певзнеру необходимо назначить больном с обострением хронического колита:
1.№1
2.№4
3.№5
4.№9

38.В карточке-раскладке указывать ориентировочную стоимость блюда:
1.обязательно
2.не нужно
3.точной установки нет
4.на дорогостоящие блюда

39.При несоответствии выхода готовых блюд:
1.вернуть продукты на склад
2.провести пробную варку
3.ничего не делать
4.сообщить администрации лечебного учреждения

40.На пищеблоке меню-раскладку составляет:
1.диетолог
2.диетсестра
3.повар
4.шеф-повар

41.Диетсестра пищеблока материально:
1.ответственная
2.не ответственная
3.законодательно не определено
4.на усмотрение администрации

42.Продукты со склада на пищеблок получает:
1.зав. производством (шеф-повар)
2.зав.пищеблоком (диетсестра)
3.зав.производством и зав. пищеблоком
4.диетврач

43.За ведение бракеражного журнала несет ответственность:
1.диетсестра
2.диетолог
3.дежурный врач
4.зав.производством

44.Материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на складе несет:
1.главный врач
2.главный бухгалтер
3.кладовщик
4.зав.производством

45.Меню-раскладку ежедневно утверждает:
1.главный врач
2.диетолог
3.главный бухгалтер
4.диетсестра

46.К продуктам, являющимися пищевым источником белка, относятся:
1.картофель
2.мясо
3.фрукты
4.сливочное масло

47.Технология производства блюд включает следующие стадии:
1.первичную обработку сырья
2.тепловую обработку
3.оформление блюд
4.все перечисленное

48.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

49.При язвенной болезни двенадцатиперстной кишки пищу следует готовить:
1.на пару
2.жарить
3.тушить
4.фактор протирания пищи не имеет значения

50.К продуктам задерживающим перистальтику кишечника, относятся:
1.свекла
2.горчичный отвар
3.яблоки сырые
4.холодные блюда

51.Выраженным желчегонным эффектом обладают:
1.животные жиры
2.растительные жиры
3.углеводы
3.белки

52.При заболеваниях печени из рациона не исключаются следующие продукты:
1.почки
2.сердце
3.печень
4.творог

53.При остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больным:
1.бульон
2.отвар шиповника
3.мясо отварное
4.растительное масло

54.При обострении гипертонической болезни 1 стадии в молодом возрасте рекомендуют:
1.диету № 10
2.диету № 10 гипохлоридную
3. диету № 15 гипохлоридную
4.диету № 5

55.При сахарном диабете нарушен:
1.углеводный обмен
2.белковый обмен
3.жировой обмен
4.все виды обмена

56.К продуктам, содержащим клетчатку, относятся:
1.мясо
2.овощи
3.яйца
4.творог

57.При ожирении больной должен получать пищу в день:
1.2 раза
2.3 раза
3.4-5 раз
4.6 раз

58.Необхомимо исключить или резко ограничить из пищи больного сахарным диабетом все перечисленные продукты, кроме:
1.сахара
2.белых круп
3.гречки
4.винограда

59.Основной документ организации лечебного питания в ЛПУ:
1.семидневное меню
2.картотека блюд
3.сведения о наличии больных
4.все вышеперечисленное

60.Для санаториев подсчитывать нормы отходов следует, по:
1.книге Маршака
2.сборника рецептуры,1987 год
3.любому из перечисленных документов
4.таблице замены продуктов

61.Картотеку блюд утверждает:
1.диетолог
2.зав. пищеблоком
3.главный врач
4.главный бухгалтер

62.Семидневное сводное меню для всех учреждений лечебного профиля должно быть:
1.единое
2.индивидуальное
3.это не имеет значения
4.сезонное

63.Готовые блюда выдают в отделении по:
1.меню-раскладке
2.меню-требованию
3.ведомости на отпуск продуктов
4.по устным сведениям
64.Рекомендуемое содержание сахаров в рационе здоровых взрослых:
1.20-30 г
2.50-100 г
3.200 г
4.300-400 г

65.Основными источниками углеводов из перечисленных продуктов являются:
1.яблоки
2.мед
3.морковь
4.молоко

66.Основным источником витамина Д являются все перечисленные, кроме:
1.печень рыб
2.животное масло
3.яйца
4.мяса говяжьего и колбасы

67.Размораживание мяса производят в:
1.воздушной среде
2.специальной камере
3.воде
4.в металлической таре на электрической плите

68.Для приготовления слизистого отвара не используют:
1.перловую крупу
2.овсяную крупу
3.манную крупу
4.рис

69.Для приготовления отвара шиповника ягоды заливают:
1.холодной водой
2.кипящей водой
3.не имеет значения
4.кипяченой холодной водой

70.Для больных хроническим панкреатитом в домашних условиях назначают диеты:
1.№1

2.№5а
3.№5п
4.№5

71.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

72.Калиевая диета наиболее эффективна при:
1.выраженном атеросклерозе сосудов головного мозга
2.остром инфаркте миокарда
3.хронической сердечной недостаточности
4.острой сердечной недостаточности

73.Наиболее богаты солями кальция:
1.мясо, рыба
2.творог, сыр
3.овощи, фрукты
4.сливочное масло

74.К продуктам богатыми липотропными веществами относятся:
1.печень
2.мозги
3.свежая рыба
4.яичный желток

75.Больным сахарным диабетом 2 типа с нормальной массой тела рекомендуется:
1.диета № 9
2.диета № 9а
3.диета № 9б
4.диета № 15

76.При ожирении в первую очередь нарушается обмен:
1.водно-солевой
2.энергетический
3.жировой
4.углеводный

77.Специальной диетой при острых инфекционных заболеваниях является:
1.№5
2.№10
3.№13
4.№15

78.При вирусном гепатите назначается:
1.диета № 1
2.диета № 2
3.диета № 5
4.диета № 15

79.При бронхиальной астме из рациона не следует исключать:
1.яйца
2.цитрусовые
3.рыбу, крабов
4.зеленые яблоки

80.При гиповитаминозе «С» необходимо включить в диету все перечисленные продукты, кроме:
1.шиповника
2.лимона

3.черной смородины
4.дрожжей

81.При термической обработке сырых яиц аллергическая активность:
1.увеличивается
2.остается без изменений
3.уменьшается значительно
4.уменьшается незначительно

82.Каков режим кормления больного, получающего стол№ 1-А по Певзнеру:
1.4 раза
2.5 раз
3.6 раз
4.7 раз

83.Согласно какого приказа определены нормы питания на одного больного в ЛПУ:
1.№540
2.№369
3.№530
4.№345

84.Какое количество жидкости в сутки необходимо выпивать кормящей женщине:
1.1,5 л
2.2 л
3.2,5 л
4.3 л

85.Особенности диетотерапии при первичной лактозной недостаточности:
1.исключение хлеба
2.исключение жира
3.исключение молока и молочных продуктов
4.исключение ржаной муки

86.При искусственном вскармливании ребенка какие продукты предпочтительнее использовать для его кормления:
1.коровье молоко
2.козье молоко
3.кефир
4.адаптированные молочные смеси

87.Основным источником энергии для новорожденных является:
1.белок
2.глюкоза
3.жир
4.витамины

88.Вскармливание детей на первом году жизни материнским молоком называется:
1.естественным
2.смешанным
3.искусственным
4.донорским

89.Вскармливание детей на первом году жизни молочными смесями называется:
1.естественным
2.смешанным
3.искусственным
4.донорским

90.Дополнительное питание молочными смесями при дефиците материнского молока называется:
1.докорм
2.прикорм

3.естественное вскармливание
4.искусственное вскармливание

91.Какова прибавка в массе тела ребенка в 6 месяцев:
1.600
2.800
3.650
4.500

92.При естественном вскармливании 1 прикорм вводится не ранее:
1.4 месяцев
2.5 месяцев
3.6 месяцев
4.8 месяцев

93.Какой сорт мяса предпочтительнее назначать детям, страдающим аллергией:
1.тощая свинина
2.жирная свинина
3.говядина
4.мясо птицы

94.К злакам, которые должны быть исключены из диеты ребенка с целиакией, относятся перечисленные, кроме:
1.риса
2.ржи
3.пшеницы
4.овса

95.Основными методами лечения ожирения в детском возрасте являются:
1.диетотерапия
2.мышечная активность
3.психотерапия
4.все вышеперечисленное

96.Какова потребность в белке у детей в возрасте 1,5-3 лет:
1.2,0г/кг массы
2.2,5 г/кг массы
3.3,0 г/кг массы
4.3,5 г/кг массы

97.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

98.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

99.При естественном вскармливании 2 прикорм вводится не ранее:
1.4 месяцев
2.5 месяцев
3.6 месяцев
4.8 месяцев

100.При естественном вскармливании 3 прикорм вводится не ранее:
1.5 месяцев
2.6 месяцев
3.8 месяцев
4.10 месяцев