ДИЕТОЛОГИЯ

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

а) семидневное сводное меню

б) картотека блюд

в) сведения о наличии больных, состоящих на питании

г) все перечисленное

2. При составлении картотеки блюд в перечислении номеров диет следует учитывать:

а) блюдо показано на данную диету

б) блюдо целесообразно использовать на данную диету

в) блюдо показано на данную диету и его целесообразно использовать в данном случае

г) блюдо показано на данную диету, но его использовать нецелесообразно

3. Брутто – это:

а) вес рыночного продукта, освобожденного от непищевых отходов

б) вес рыночного продукта, не освобожденного от непищевых отходов

в) и то, и другое

г) ни то, ни другое

4. По брутто подсчитывать химический состав:

а) рекомендуется

б) не рекомендуется

в) четкой установки нет

5. Вес брутто продукта – это вес:

а) постоянный

б) непостоянный

в) точного ответа нет

6. При холодной обработке подсчитываются нормы отходов:

а) в граммах

б) в процентах

в) и тем, и другим способом

7. Нормы отходов при холодной обработке продуктов величина:

а) постоянная

б) вариабельная

в) различная

8. Вес нетто продуктов – это:

а) вес рыночного продукта, освобожденного от непищевых отходов

б) вес рыночного продукта, не освобожденного от непищевых отходов

в) точной установки нет

9. По весу нетто продукта химический состав подсчитывать:

а) рекомендуется

б) не рекомендуется

в) точной установки нет

10. Картотеку блюд утверждает:

а) врач диетолог

б) заведующий производством

в) заведующий пищеблоком

г) главный врач

д) главный бухгалтер

11. Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактических учреждениях:

а) врач диетолог

б) заведующий производством

в) заведующий пищеблоком

г) главный врач

д) главный бухгалтер

12. Врач-диетолог подписывать меню-раскладку:

а) должен

б) не должен

в) не имеет значения

13. Не получают продукты на пищеблок со склада по документу:

а) меню-раскладке

б) меню-требованию

в) требованию на получение продуктов

14. По требованию продукты со склада на пищеблок получает:

а) шеф-повар

б) диетическая сестра

в) шеф-повар и диетическая сестра

г) врач диетолог

15. Буфетные продукты для отделений получает со склада:

а) шеф-повар

б) диетическая сестра

в) буфетчица

г) шеф-повар и диетическая сестра

16. Готовые блюда выдаются в отделения:

а) по меню-раскладке

б) по меню-требованию

в) по ведомости на отпуск продуктов в отделение

17. Контроль за готовой пищей ведется на пищеблоке по журналу:

а) санитарное состояние пищеблока

б) журнал по контролю за качеством готовой пищи

в) журнал контроля за скоропортящимися продуктами

18. При получении на пищеблок некондиционных продуктов (овощи, мясо) при несоответствии процента отхода нормам отходов при холодной обработке необходимо провести:

а) контрольную холодную обработку

б) контрольную варку

в) вернуть продукты на склад

19. Новый процент отхода после проведенной обработки следует

внести:

а) в производственный журнал

б) в бракеражный журнал

в) в меню-раскладку

20. Средства на С-витаминизацию расходуются по статье:

а) статья «питание»

б) статья «медикаменты»

в) возможно по обеим статьям

21. Главный врач лечебно-профилактического учреждения:

а) отвечает за организацию лечебного питания

б) не отвечает за организацию лечебного питания

в) может переложить ответственность на другое лицо

22. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно – это:

а) картотека блюд

б) ведомость на выдачу продуктов в отделения

в) сведения о наличии больных, состоящих на питании

г) меню-раскладка

23. Главный врач лечебно-профилактического учреждения:

а) осуществляет контроль за работой пищеблока

б) не осуществляет контроля за работой пищеблока

в) законодательно не определено

24. Совещания Совета по лечебному питанию должны проходить:

а) 1 раз в месяц

б) 1 раз в квартал

в) 1 раз в 2 месяца

г) 1 раз в полгода

25. Врач-диетолог материально:

а) ответственен за питание

б) не ответственен за питание

в) законодательно не определено

26. На врача-диетолога денежный начет за какие-либо нарушения в службе питания:

а) делать можно

б) делать нельзя

в) все зависит от конкретной ситуации

27. Врач-диетолог осуществляет контроль за работой пищеблока:

а) ежедневно

б) 1 раз в неделю

в) нерегулярно

28. Врач-диетолог в санитарно-просветительской работе по рациональному и лечебному питанию в лечебно-профилактическом учреждении принимать участие:

а) обязан

б) не обязан

в) в зависимости от конкретной ситуации

29. На пищеблоке меню-раскладку составляет:

а) врач диетолог

б) диетическая сестра

в) повар

30. За ведение бракеражного журнала несет ответственность:

а) диетическая сестра

б) врач диетолог

в) дежурный врач

г) заведующий производством

31. Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:

а) буфетчица

б) старшая медицинская сестра

в) заведующий отделением

г) сестра-хозяйка

32. Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:

а) лечащий врач

б) старшая медицинская сестра отделения

в) постовая медицинская сестра

33. Питание постельных больных осуществляет:

а) лечащий врач

б) старшая медицинская сестра отделения

в) постовая медицинская сестра

34. Материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на складе, несет:

а) главный врач

б) главный бухгалтер

в) кладовщик

г) заведующий производством

35. Диету больному после установления клинического диагноза определяет:

а) лечащий врач

б) дежурный врач

в) заведующий приемным отделением

г) заведующий отделением

36. Должностным лицом, составляющим в отделении «сведения по наличию больных, состоящих на питании», является:

а) дежурный врач

б) заведующий отделением

в) постовые сестры

г) старшая медицинская сестра отделения

37. Документом, сообщающим на пищеблок данные о количестве больных в отделении и распределении их по диетам, является:

а) сведения о движении больных

б) сведения о наличии больных, состоящих на питании

в) сводные сведения о наличии больных, состоящих на питании

38. Кроме старшей медицинской сестры отделения, порционник подписывает в отделении:

а) постовые сестры

б) врачи-ординаторы

в) заведующий отделением

39. После составления сводных сведений о наличии больных, состоящих на питании, подготавливается главный (финансовый) документ по расходованию продуктов питания. Это:

а) требование на получение продуктов на пищеблоке (форма 45-МЗ)

б) ведомость на выдачу продуктов в отделения (форма 23-МЗ)

в) меню-раскладка (форма 44-МЗ)

40. Меню-раскладку ежедневно утверждает:

а) главный врач

б) врач диетолог

в) главный бухгалтер

41. Документ, по которому выписываются продукты на пищеблок со склада, - это:

а) требование на получение продуктов на пищеблок

б) меню-раскладка

в) ведомость на выдачу продуктов в отделения

42. Буфетные продукты получают:

а) по отдельному требованию

б) по меню-раскладке

в) как удобнее

43. Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:

а) буфетчица

б) старшая медицинская сестра

в) заведующий отделением

44. К продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:

а) картофель

б) бананы

в) мясо

г) фрукты

д) сливочное масло

45. Оптимальный рацион здорового взрослого человека должен включать по калорийности следующее количество белка:

а) 5 %

б) 12 – 14 %

в) 19 %

г) 23 %

д) 31 %

46. В состав белков входят все перечисленные соединения, кроме:

а) аминокислот

б) глицерина

в) лизина

г) триптофана

47. Основными функциями белков в организме являются все перечисленные, кроме:

а) участия в построении клеток, органов и тканей

б) регуляции перистальтики кишечника

в) участия в транспорте в крови витаминов, гормонов,

минеральных солей, лекарств

г) поддержания постоянного уровня сахара в крови

д) поддержания онкотического давления крови

48. Незаменимые аминокислоты – это те, которые:

а) не могут синтезироваться в организме из других аминокислот

б) не превращаются в организме в углеводы и жиры

в) могут превращаться в организме в витамины С, РР, В 6

г) содержатся только в мясе и рыбе

д) содержатся только в растительных продуктах

49. Заменимые аминокислоты – это те, которые:

а)могут синтезироваться в организме из других аминокислот

б) могут превращаться в организме в витамины

в) содержатся в растительных белках

г) не содержатся в сыре, молоке, бобовых

д) правильно а) и в)

50. Важнейшими источниками полноценного белка в питании человека являются все перечисленные, кроме:

а) говядины

б) баранины

в) помидоров

г) сыра

51. Все следующие продукты содержат белки невысокого качества, кроме:

а) говядины

б) хлеба

в) пшена

г) гречневой крупы

52. Моносахариды – это:

а) сахароза

б) сахара

в) глюкоза и фруктоза

г) гликоген

53. Наибольшей сладостью среди сахаров обладает:

а) лактоза

б) сахароза

в) фруктоза

г) галактоза

д) глюкоза

54. К числу подслащивающих веществ – заменителей сахара относятся все перечисленные, кроме:

а) сахарина

б) аргинина

в) аспартама

г) сорбита

д) сластилина

55. Крахмал характеризует все перечисленные, исключая:

а) полисахарид

б) олигосахарид

в) полимер глюкозы

г) сложный углевод

56. Гликоген сконцентрирован в организме:

а) в плазме крови

б) в печени и скелетных мышцах

в) в костях

г) в селезенке

д) во всем перечисленном

57. Важнейшими функциями растительных волокон являются все перечисленные, кроме:

а) участия в регуляции перистальтики кишечника

б) нормализации моторной деятельности желчевыводящей

системы

в) снабжения человека энергией

г) сорбции эндогенных и экзогенных токсинов

58. Важнейшими пищевыми источниками углеводов служат все перечисленные продукты, кроме:

а) картофеля

б) ржаного хлеба

в) яиц

г) круп

59. Основными пищевыми источниками растительных волокон служат все перечисленные продукты, кроме:

а) томатов

б) круп

в) свеклы

г) грибов

д) сухофруктов

60.При сгорании 1 г углеводов выделяется:

а) 4 ккал

б) 6 ккал

в) 9 ккал

г) 10 ккал

д) 12 ккал

61. При сгорании 1 г пищевых жиров выделяется:

а) 4 ккал

б) 6 ккал

в) 8 ккал

г) 9 ккал

д) 20 ккал

62. При сгорании 1 г белков выделяется:

а) 4 ккал

б) 6 ккал

в) 7 ккал

г) 9 ккал

д) 10 ккал

63. Для растительных масел не характерны:

а) низкая температура плавления

б) значительное содержание витамина Е

в) высокое содержание холестерина и насыщенных жирных кислот

г) наличие в них ситостеринов

064. К принципам рационального питания относятся:

а) соответствие энергетической ценности рациона суточным энерготратам и содержания пищевых веществ в рационе физиологическим потребностям организма

б)сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности в рационе

в) соблюдение режима питания

г) разнообразие пищевых продуктов и блюд в рационе

д) все перечисленное

65. Суточные энерготраты включают виды расхода энергии:

а) на основной обмен

б) на специфически динамическое действие пищи

в) на все виды физической и умственной деятельности

г) на время сна

д) на все перечисленное

66. Понятие «режим питания» включает в себя все перечисленное, кроме:

а) часов приема пищи

б) числа приемов пищи и интервалов между приемами пищи

в) распределения продуктов по приемам пищи

г) достаточности витаминов в рационе

67. К чужеродным веществам в пищевых продуктах относятся

а) пестициды

б) минеральные удобрения

в) нитрозамины

г) ртуть и кадмий

д) все перечисленное

68. К особенностям жира молока относятся:

а) низкая температура плавления – 28 – 30 гр. С

б) высокая степень дисперсности

в) содержание ПНЖК

г) содержание жирорастворимых витаминов, фосфатидов,зоостерина

д) все перечисленное

69. Ожирение вредно для работы сердца, т.к. :

а) может развиться жировая инфильтрация миокарда

б) большая масса тела требует большей работы сердечной мышцы

в) повышается уровень диафрагмы

г) в результате изменения позиций сердца и снижения объема легких значительно затрудняется циркуляция крови по малому кругу кровообращения

д) правильно все перечисленное

70. К продуктам, богатым липотропными факторами, относятся:

а) печень

б) мозги

в) свежая рыба

г) яичный желток

71. Аминокислоты, возникающие из белков, могут в дальнейшем в организме участвовать во всех следующих метаболических процессах, кроме:

а) дезаминирования

б) глюконеогенеза

в) гликолиза

г) декарбоксилирования

72. Путями превращения аминокислот в тканях могут быть все перечисленные, кроме:

а) синтеза белка

б) окислительного распада

в) синтеза витаминов А, Е и С

г) глюконеогенеза

73. Аминокислоты являются предшественниками всех перечисленных соединений, кроме:

а) адреналина

б) тиамина

в) серотонина

г) гистамина

74. 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 моче

г) усиление процессов гниения белков в кишечнике

75. Основными продуктами расщепления белка в организме являются:

а) глицерин

б) жирные кислоты

в) мочевина

г) холин

76. Хроническая недостаточность белков в питании ведет ко всему, кроме:

а) снижения устойчивости к инфекциям

б) истощению

в) снижению работоспособности

г) нарушению заживлению ран

д) положительному азотистому балансу

77. Сахароза расщепляется в тонком кишечнике под влиянием:

а) кишечных дисахаридаз

б) амилазы

в) липазы

г) лактазы

78. Под липогенезом понимают процессы:

а) синтеза липидов

б) транспорта липидов

в) депонирования липидов

г) окисления липидов

д) метаболизма липидов

79. Переваривание липидов происходит, главным образом:

а) в ротовой полости

б) в желудке

в) в тонкой кишке и двенадцатиперстной кишке

г) в толстой кишке

80. Причинами кетоза служат все перечисленные факты, кроме:

а) сахарного диабета

б) голодания

в) атеросклероза

г) дефицита углеводов в питании

81. К числу водорастворимых витаминов не относится:

а) ретинол

б) тиамин

в) неоцин

г) фолиевая кислота

82. К числу жирорастворимых витаминов принадлежат все перечисленные, кроме:

а) кобаламина

б) витамина Д 2

в) токоферолов

г) кальциферолов

83. Основными представителями витаминов группы А не являются:

а) ретинол

б) ретиналь

в) ретиноевая кислота

г) фолиевая кислота

84. Основными представителями витаминов группы Д служат:

а) холекальциферол и эргокальциферол

б) холевая кислота

в) менадион

г) токоферол

85. К числу витаминов группы Е относятся:

а) токоферол

б) холекальциферол

в) холестерол

г) криптаксантин

86. Важнейшими пищевыми источниками витамина Е служат:

а) морковь

б) яблоки

в) подсолнечное и кукурузное масло

г) сливочное масло

д) все перечисленное

87. Витамин В 1- это:

а) биотин

б) тиамин

в) пиридоксин

г) рибофлавин

88. Витамин В 2 – это:

а) рибофлавин

б) пиридоксин

в) ниацин

г) биотин

д) пантотеновая кислота

89. К витаминам группы В6 относятся все перечисленные, за исключением :

а) пиридоксина

б) пиримидина

в) пиридоксил – фосфата

г) пиридрксамина

90. Витамин В 12 – это:

а) кобаламин

б) ниацин

в) тиамин

г) пиридоксамин

91. Витамин РР – это:

а) ниацин

б) тиамин

в) рибофлавин

г) рутин

92. К способам пищевой обработки продуктов не относятся:

а) варка

б) жарение

в) опаливание

г) запекание

93. Суфле – это:

а) протертый исходный продукт

б) рубленный исходный продукт

в) блюдо, приготовленное с помощью взбитых белков

г) конфеты

94. Белок, связывающий в кишечнике биотин (витамин Н), - это:

а) авидин

б) овомукоид

в) овоальбумин

95. Основой противоязвенной диеты является:

а) мясной бульон

б) костный бульон

в) молоко

96. Исключаются из первых диет:

а) закусочные консервы

б) молочная каша

в) творог свежеприготовленный

г) блюда из вареного мяса

97. При приготовлении «четвертых» диет нельзя использовать:

а) костные бульоны

б) крепкие мясные бульоны

в) крупяные отвары

г) овощные отвары

98. При хронической почечной недостаточности квота белка:

а) ограничивается

б) не ограничивается

в) не имеет значения

99. При сахарном диабете нарушены:

а) углеводный обмен

б) белковый обмен

в) жировой обмен

г) все виды обмена

100. Накопительная ведомость не показывает:

а) нормы расхода продуктов

б) расход денежных средств на одного больного

в) распределение диет в лечебном учреждении