

Инструкция: выберите один или несколько правильных ответов.

1.Размораживание мяса производится в:

- а) воздушной сфере
- б) специальной сфере
- в) воде
- г) металлической таре на электрической плите

2.Бульон следует готовить:

- а) при бурном кипении
- б) при слабом кипении
- в) доводя до кипячения прекратить этот процесс
- г) при бурном кипении 30 минут и доварить при слабом кипении

3.Для приготовления слизистого отвара используют:

- а) перловую крупу
- б) овсяную крупу
- в) манную крупу
- г) рис
- д) пшеничную крупу
- е) ячневую крупу
- ж) кукурузную крупу

4.Основным источником углеводов из перечисленных продуктов является:

- а) яблоки
- б) мёд
- в) морковь
- г) молоко

5.Основными источниками витамина «Д» являются:

- а) печень рыб
- б) животное масло
- в) яйца
- г) растительное масло
- д) арахисовое масло

6.Заболевания, относящиеся к пищевым отравлениям:

- а) стафилококковая интоксикация
- б) сальмонеллез
- в) ботулизм
- г) дизентерия
- д) эшерихиоз
- е) эхинококкоз

7.Клинические симптомы характерные для пищевой токсикоинфекции:

- а) тошнота
- б) эксикоз
- в) запор
- г) повышение АД
- д) экзофтальм

8.Симптомы, наиболее характерные для ботулизма:

- а) жидкий стул
- б) повышение АД
- в) неврологические расстройства
- г) тошнота

9.Наиболее характерные продукты, с которыми связаны стафилококковые интоксикации:

- а) кондитерские изделия с кремом
- б) рыбные кулинарные изделия
- в) мясные кулинарные изделия
- г) овощные кулинарные изделия

10.Наиболее характерные продукты, с которыми связано возникновение ботулизма:

- а) баночные консервы
- б) рыбные продукты
- в) салат из свежих овощей
- г) жареные мясные продукты

11.Продукты, с которыми наиболее часто связано возникновение сальмонеллеза:

- а) яйца
- б) фрукты
- в) творог
- г) овощи

12.Заболевания работников пищеблока, приводят к инфицированию пищи стафилококками:

- а) ожоги и инфицированные руки
- б) аллергодерматоз
- в) дифтерия
- г) сальмонеллез

13.Оптимальное соотношение энергоценности суточного рациона при трёхразовом питании (в %):

- а) 30-45-25
- б) 40-40-20
- в) 20-60-20
- г) 35-70-15

14.Укажите витамин, оказывающий влияние на «темновую адаптацию»:

- а) Д
- б) В
- в) А
- г) Е

15.Основное действие витамина С на организм человека:

- а) противцинготное
- б) улучшение зрения
- в) повышение проницаемости сосудистых стенок
- г) улучшение слуха

16.Первостепенное значение белков пищи в организме человека:

- а) энергетическое
- б) построение клеток тканей
- в) улучшение органолептических свойств пищи
- г) пластическое

17.Первостепенное значение жиров пищи в организме человека:

- а) энергетическое
- б) источник водорастворимых свойств пищи
- в) улучшение органолептических свойств пищи
- г) пластическое

18.Предпочтение простым сахарам в питании отдаётся в случаях:

- а) экстремальных, стрессовых ситуациях
- б) питания больных с ожирением
- в) детского питания
- г) питания пожилых людей

19.Режим кормления больного, получающего стол №1 по Певзнеру:

- а) 2 раза
- б) 3 раза
- в) 6 раз
- г) 7 раз

20.К особенностям диетотерапии при первичной лактозной недостаточности относится исключение:

- а) хлеба
- б) жира
- в) молока и молочных продуктов
- г) ржаной муки

21.Построение субэнергетических диет при ожирении удаётся осуществить путём:

- а) умеренного увеличения потребности белков
- б) увеличения потребности жиров
- в) резкого ограничения потребления легко усваиваемых углеводов
- г) изменения содержания белка
- д) умеренного ограничения потребления белков

22.При термической обработке сырых яиц аллергическая активность:

- а) увеличивается
- б) остаётся без изменений
- в) уменьшается
- г) резко увеличивается

23.Для больных хронической недостаточностью кровообращения используются следующие диеты:

- а) гипонатриевая
- б) Карреля
- в) калиевая
- г) гипогликемическая
- д) безбелковая

24. Калиевая диета наиболее эффективна при:

- а) выраженном атеросклерозе сосудов головного мозга
- б) остром инфаркте миокарда
- в) хронической сердечной недостаточности
- г) острой сердечной недостаточности

25. Наиболее богаты солями кальция:

- а) мясо, рыба
- б) творог, сыр
- в) овощи, фрукты
- г) сливочное масло

26. При бронхиальной астме из рациона следует исключать:

- а) яйца
- б) citrusовые
- в) рыбу, крабов
- г) зелёные яблоки
- д) обезжиренный творог
- е) мясо говядины

27. Стимулирующее влияние на всасывание железа оказывают:

- а) мясо говядины
- б) яичный желток
- в) лимонная кислота
- г) аскорбиновая кислота
- д) обезжиренный творог
- е) молоко

28. При гиповитаминозе «С» необходимо включить в диету:

- а) шиповник
- б) лимон
- в) чёрную смородину
- г) дрожжи
- д) бананы
- е) курагу

29. Диетическая сестра пищеблока материально:

- а) ответственна
- б) не ответственна
- в) законодательно не определено
- г) на усмотрение администрации

30. Технология производства блюд включает следующие стадии:

- а) первичную обработку сырья
- б) тепловую обработку
- в) вторичную обработку
- г) переработку
- д) холодовую обработку

31. При обострении язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной 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

32. Способ приготовления пищи при язвенной болезни двенадцатиперстной кишки:

- а) на пару
- б) жарение
- в) тушение
- г) протирание пищи не имеет значения

33. К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относится:

- а) свекла
- б) рисовый отвар
- в) яблоки сырые
- г) холодные блюда

34. Выраженным желчегонным эффектом обладают:

- а) витамины
- б) растительные жиры
- в) углеводы
- г) белки

35. При заболевании печени оптимальный продукт – это:

- а) почки
- б) сердце
- в) печень
- г) творог

36. При хроническом энтерите или колите диета №2 может быть назначена в стадии:

- а) резкого обострения
- б) затухающего обострения
- в) ремиссии
- г) постоянно

37. При остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больным:

- а) бульон
- б) отвар шиповника
- в) мясо отварное, протертое
- г) растительное масло

38. Показатели, характеризующие санитарно-эпидемиологическое благополучие объекта – это:

- а) санитарное состояние
- б) организация санитарно-просветительской работы
- в) меры административного воздействия
- г) состояние здоровья населения России

39. Об эффективности гигиенической подготовки персонала в первую очередь свидетельствует:

- а) отсутствие нарушений санитарно-гигиенического режима
- б) безаварийная работа канализации
- в) 100% охват персонала курсовой гигиенической подготовкой
- г) 80% охват персонала гигиенической подготовкой

40. Должностные лица, совершившие санитарные правонарушения, могут быть привлечены санитарно-эпидемиологической службой:

- а) к дисциплинарной ответственности
- б) к административной ответственности
- в) к уголовной ответственности
- г) не привлекаются к ответственности

41. К особенностям культивирования кефирных грибков относится:

- а) температура 19⁰С
- б) температура 25⁰С
- в) промывание обратом
- г) температура 35⁰С

42. К косвенным показателям микробного загрязнения сетей водопровода относятся:

- а) коли-индекс, общее микробное число (ОМЧ)
- б) мутность, хлориды, триада азота
- в) общая жёсткость, нефтепродукты
- г) изменение рН

43. Правильный режим тепловой обработки изделий из рубленого мяса, мяса птицы предполагает:

- а) обжарку на плите 1-2 минуты при 200-210⁰С 15 минут
- б) жарку в жарочном шкафу при 200-210⁰С 10 минут
- в) жарку в жарочном шкафу при 250-280⁰С 7 минут
- г) обжарку на плите 3-5 минут, затем в жарочном шкафу при 250-280⁰С 5-7 минут

44. Очищенные овощи хранятся не более (время в часах):

- а) 3
- б) 6
- в) 8
- г) 12

45. Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении пищи возлагается на:

- а) кухонных работников
- б) медицинскую сестру диетическую
- в) врача-диетолога
- г) повара

46.Срок годности фарша, приготовленного на предприятиях общественного питания составляет (время в часах):

- а) 6
- б) 12
- в) 24
- г) 36

47.Температура в центре изделия из котлетной массы должна быть не менее (в градусах по Цельсию):

- а) 80
- б) 85
- в) 90
- г) 95

48.Энергетическая ценность зрелого женского молока по сравнению с молозивом:

- а) выше
- б) ниже
- в) такое же
- г) значительно выше

49.Адаптированные молочные смеси должны содержать больше:

- а) белка казеина
- б) ненасыщенных жирных кислот
- в) минеральных солей
- г) молочного сахара

50.Продукты со склада на пищеблок получает:

- а) заведующая производством (шеф-повар)
- б) заведующая пищеблоком (медицинская сестра диетическая)
- в) заведующая производством и заведующая пищеблоком
- г) врач-диетолог

51.За ведение бракеражного журнала несёт ответственность:

- а) медицинская сестра диетическая
- б) диетолог
- в) дежурный врач
- г) заведующая производством

52.Меню-раскладку ежедневно утверждает:

- а) главный врач
- б) диетолог
- в) главный бухгалтер
- г) медицинская сестра диетическая

53.Основным документом организации лечебного питания в лечебно-профилактической организации является:

- а) семидневное меню
- б) картотека блюд
- в) сведения о наличии больных
- г) порционник № 1

54. При холодной обработке подсчитывают отходы:

- а) в граммах
- б) в процентах
- в) и в граммах, и в процентах
- г) не подсчитываются

55. Готовые блюда выдают в отделении по:

- а) меню-раскладке
- б) меню-требованию
- в) ведомости на отпуск продуктов
- г) устным сведениям

56. Витамин «В₂» отсутствует в продуктах:

- а) молоке
- б) яблоках
- в) кефире
- г) сыре

57. Пищевым источником витамина «В₆» является:

- а) рыба
- б) мясо
- в) печень
- г) подсолнечное масло

58. Суточная потребность здорового человека в жидкости составляет (в литрах):

- а) 1
- б) 1,5-2
- в) 2,5
- г) 3

59. При искусственном вскармливании ребёнка предпочтительнее использовать:

- а) коровье молоко
- б) козье молоко
- в) кефир
- г) адаптированные молочные смеси

60. Основным источником энергии для новорождённых является:

- а) белок
- б) глюкоза
- в) жир
- г) витамины

61. Вскармливание детей первого года жизни материнским молоком называется:

- а) естественным
- б) смешанным
- в) искусственным
- г) донорским

62. Вскармливание детей первого года жизни молочными смесями называется:

- а) естественным
- б) смешанным
- в) искусственным
- г) донорским

63. Дополнительное питание молочными смесями при дефиците материнского молока называется:

- а) докорм
- б) прикорм
- в) естественное вскармливание
- г) искусственное вскармливание

64. Смесь, которую можно назначить здоровому ребёнку в возрасте 6 месяцев:

- а) НАН
- б) Малютка
- в) Малыш
- г) Нутрисоя

65. Сорт мяса, разрешённый детям, страдающим аллергией:

- а) тощая свинина
- б) жирная свинина
- в) говядина
- г) мясо птицы

66. Смесь, рекомендованная при непереносимости белка коровьего молока:

- а) Малыш
- б) Нутрилон
- в) Симилак-изомил
- г) НАН

67. Злак, который должен быть включен в диету ребёнка с целиакией:

- а) рис
- б) рожь
- в) пшеница
- г) овёс

68. При лечении туберкулёза лёгких в диете увеличивают:

- а) белки
- б) жиры
- в) углеводы
- г) витамины

69. Патогенную флору кишечника лучше адсорбируют фрукты:

- а) груши
- б) яблоки
- в) апельсины
- г) сливы

70. Форма аллергической реакции пациента на введение лекарственного вещества или пищевые продукты:

- а) отёк Квинке
- б) анафилактический шок
- в) крапивница
- г) повышение АД
- д) повышение свертываемости крови
- е) повышение температуры
- ж) полиурия

71. Разгрузочные дни предполагают:

- а) количественное ограничение пищи
- б) качественное ограничение пищи
- в) голодание
- г) количественное и качественное ограничение пищи

72. Для профилактики гиповитаминозов в зимне-весенний период проводят искусственную витаминизацию напитков чаще витамином:

- а) А
- б) В
- в) С
- г) Д

73. Блюда, не разрешенные в рационе в детских учреждениях:

- а) яичница
- б) макароны по-флотски
- в) омлет
- г) творожная запеканка
- д) харчо
- е) Кордон блю

74. Для профилактики трихинеллеза в детском учреждении мясо подвергают обработке методом:

- а) отваривания
- б) соления
- в) копчения
- г) жарения

75. Ребёнку с сахарным диабетом можно включать в рацион:

- а) свинину
- б) гречневую кашу
- в) виноград
- г) яблоки (кислых сортов)
- д) манную кашу
- е) абрикосы