**ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

**Диетология (288ч)**

1. Что определяет биологическую ценность белков
2. энергоценность
3. перевариваемость
4. **аминокислотный состав**
5. усвояемость
6. переносимость
7. В регуляции какого обмена в организме участвует метионин
8. углеводного
9. белкового
10. минерального
11. **жирового**
12. витаминного
13. Какой из названных продуктов обладает высокой биологической ценностью
14. сахар
15. хлеб
16. **яйцо**
17. картофель
18. яблоко
19. Какова суточная потребность в белке в среднем взрослого здорового человека
20. 120 г
21. **90 г**
22. 60 г
23. 40 г
24. 140 г
25. Какой из названных продуктов содержит полноценные белки
26. манка
27. огурец
28. хлеб
29. **молоко**
30. баклажан
31. При каком заболевании необходимо увеличить в рационе количество белка до 120 г
32. ОРЗ
33. циррозе печени
34. **туберкулезе**
35. гломерулонефрите
36. холецистите
37. Основная биологическая роль белков для организма человека
38. **энергетическая**
39. физическая
40. этическая
41. моральная
42. психическая
43. Сколько килокалорий дает окисление в организме 1 г жира
44. 4 ккал
45. 21 ккал
46. 7 ккал
47. 14 ккал
48. **9 ккал**
49. Какие вещества являются незаменимыми факторами питания
50. насыщенные жирные кислоты
51. лецитин
52. **полиненасыщенные жирные кислоты**
53. холестерин
54. экстрактивные вещества
55. В каком продукте больше всего белка
56. картофеле
57. сливочном масле
58. **сыре голландском**
59. рисе
60. колбасе
61. При каком заболевании назначается диета № 1
62. сахарном диабете
63. атеросклерозе
64. подагре
65. **язвенной болезни желудка**
66. энтероколите
67. В каком продукте содержится больше всего калия
68. колбасе
69. **черносливе**
70. печенье
71. рисе
72. яйце
73. Какая диета назначается при резком обострении хронических заболеваний кишечника с сильным поносом
74. диета 13
75. диета 19
76. диета 10
77. диета 11
78. **диета 4**
79. В каком помещении пищеблока должна быть оптимальная температура 14-16 С
80. кладовых для овощей
81. **кладовых для сухих продуктов**
82. охлаждаемых камерах
83. варочном цехе
84. овощном цехе
85. Хранение какого полуфабриката не должно превышать 6 часов при температуре 4-8 С
86. **мясного фарша**
87. супового набора из кур
88. котлет рыбных
89. сырников
90. мяса порционного
91. При каком заболевании назначается диета 7а
92. гепатите
93. **остром нефрите**
94. ожирении
95. энтероколите
96. остром холецистите
97. Какой из названных продуктов исключается из диеты № 1
98. рыба
99. **редис**
100. молоко
101. яйца
102. куры
103. Какой из названных продуктов рекомендуется на диету № 3
104. булочка
105. горох
106. чеснок
107. **свекла**
108. кофе
109. В каком продукте содержится 18-20% полноценного белка
110. беконе
111. молоке
112. яйце
113. **говядине**
114. капусте
115. При каком заболевании назначают безбелково-бессолевой хлеб
116. туберкулезе
117. сахарном диабете
118. **остром нефрите**
119. холецистите
120. ревматизме

1. Наука о питании (нутрициология) – это:

(выбрать верный ответ)

а) наука, изучающая свойства и значение пищевых компонентов;
б) общее понятие, интегрирующее комплекс наук, своей методологией способствующих решению проблем питания населения;
в) раздел гигиены, изучающий качество и значение пищевых продуктов;
г) наука, изучающая процессы превращения (метаболизм) компонентов пищи в организме.

2. Питание рациональное – это:

(выбрать верный ответ)

а) оптимально подобранный набор традиционных продуктов питания, нормируемый на популяционном уровне;
б) питание, определяемое социально-экономическими возможностями человека или популяции;
в) питание, определяемое современным уровнем социально-экономического развития общества;
г) питание, предполагающее использование рационально подобранного набора блюд и продуктов;

3. Какие пищевые вещества характеризуют качественный состав пищи?

(выбрать верный ответ)

а) жиры;

б) белки;

в) витамины;

г) минеральные соли;

д) углеводы;

е) все верно

4. Энергетическая ценность (калорийность) пищевого рациона (пищевого продукта, нутриента) – это:

(выбрать верный ответ)
а) количество энергии, высвобождаемое из пищевого рациона (продукта, нутриента) в организме человека для обеспечения его физиологических функций;
б) количество энергии, заключенное в потенциале пищевого рациона, пищевого продукта или нутриента;
в) количество энергии, высвобождаемое при сжигании пищевого рациона, пищевого продукта или нутриента;
г) часть энергии пищевого рациона, пищевого продукта или нутриента, непосредственно используемая организмом.

5. Биологическая роль белков:

(выбрать верный ответ)

а) являются пластическим материалом;

б) участвуют в синтезе гормонов;

в) участвуют в синтезе ферментов;

г) участвуют в синтезе антител

д) все верно

6. Нарушения, возникающие при белковой недостаточности:

(выбрать два верных ответа)

а) развитие жировой инфильтрации печени;

б) изменение химического состава и морфологического строения костей;

в) изменения в эндокринных железах и понижение их функциональной способности;

г) снижение иммунобиологической реактивности организма

7. Продукты, богатые источники полноценного белка:

(выбрать три верных ответа)

а) злаковые и продукты их переработки;

б) мясо и мясные продукты;

в) молоко и молочные продукты;

г) рыба и рыбные продукты;

д) овощи и фрукты

8. Биологическая роль жиров:

(выбрать два верных ответа)

а) являются важным источником энергии;

б) улучшают вкусовые свойства пищи;

в) являются источником фосфатидов и полиненасыщенных жирных кислот;

г) являются источником витаминов группы В;

д) являются источниками жирорастворимых витаминов

9. Пищевые вещества, поступающие в организм вместе с жирами:

(выбрать три верных ответа)

а) полиненасыщенные жирные кислоты;

б) фосфатиды;

в) токоферолы и стерины;

г) соли кальция;

д) жирорастворимые витамины

10. Доля растительных жиров в суточном содержании жира:

(выбрать верный ответ)

а) 10-15%;

б) 25-30%;

в) 40-50%

 11. Продукты - основные источники углеводов:

(выбрать три верных ответа)

а) овощи и фрукты;

б) мясо и мясные продукты;

в) злаковые и продукты их переработки;

г) молоко и молочные продукты;

д) сахар и кондитерские изделия

12. Факторы, влияющие на усвоение кальция в организме человека:

(выбрать три верных ответа)

а) соотношение кальция с жирами;

б) соотношение кальция с фосфором;

в) соотношение кальция с углеводами;

г) соотношение кальция с магнием

**13. Биологическая роль белков:**

(выбрать верный ответ)

а) являются пластическим материалом;

б) участвуют в синтезе гормонов;

в) участвуют в синтезе ферментов;

г) участвуют в синтезе антител

д) все верно

14. Продукты - богатые источники хорошо усвояемого кальция:

(выбрать верный ответ)

а) молоко и молочные продукты;

б) овощи и фрукты;

в) зернобобовые продукты;

г) мясо и мясные продукты;

д) рыба и рыбные продукты

15. Что следует понимать под режимом питания?

(выбрать верный ответ)

а) кратность приемов пищи;

б) соблюдение интервалов между приемами пищи;

в) распределение калорийности между приемами пищи

г) все верно

16.  К макронутриентам не относятся:

(выбрать верный ответ)

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

17. Продукты с содержанием витамина С свыше 100 мг %:

(выбрать три верных ответа)

 а) клубника;

6) лимоны;

в) шиповник;

г) черная смородина;

д) облепиха

18. Условия, способствующие сохранению витамина С в первых блюдах:

(выбрать два верных ответа)

а) наличие солей тяжелых металлов;

б) длительное нагревание продуктов;

в) добавление белка яиц;

г) кислая среда

19. Продукты животного происхождения - богатые источники витамина В1:

(выбрать два верных ответа)

а) свинина;

б) печень;

в) сливочное масло;

г) яйца;

д) говядина

20. Продукты - источники витамина А:

(выбрать два верных ответа)

а) морковь;

б) красный перец;

в) томаты;

г) яйца;

д) печень

21. Продукты - источники витамина Д:

(выбрать три верных ответа)

а) овощи;

б) зерновые;

в) молоко и молочные продукты;

г) печень морских рыб;

д) яйца

22. Какие гельминтозы могут передаваться человеку с мясом свиней?

(выбрать два верных ответа)

а) тенниидоз (финноз);

б) трихинеллез;

в) эхинококкоз;

г) дифиллоботриоз;

д) описторхоз

23. Режим приема пищи при назначении щадящей диеты:

(выбрать верный ответ)

а) 2–3 раза в сутки
б) 3–4 раза в сутки
в) 4–5 раз в сутки
г) 5–6 раз в сутки

24. Что не относится к основным компонентам функционального питания:

(выбрать верный ответ)

а) пробиотики
б) пребиотики
в) необогащенный хлеб
г) полиненасыщенные жирные кислоты

25. Пробиотики – это:

(выбрать верный ответ)

а) живые непатогенные микроорганизмы
б) олигосахариды, пищевые волокна
в) микроэлементы
г) антиоксиданты

26. Стандартные лечебные диеты – это:

(выбрать верный ответ)

а) эталонные (шаблонные) лечебные диеты при отдельных заболеваниях
б) диеты, предназначенные для обеспечения лечебного питания при отдельных группах заболеваний
в) лечебные диеты, формируемые в пределах финансовых возможностей больниц в рамках системы обязательного медицинского страхования
г) лечебные диеты номерной системы

27. Пребиотики – это:

(выбрать верный ответ)

а) пищевые продукты или биологически активные добавки к пище, нормализующие микроценоз кишечника;
б) пищевые продукты или биологически активные добавки к пище, изготовленные с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов;
в) пищевые продукты или биологически активные добавки к пище, стимулирующие биологическую активность ферментов;
г) пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника

28. Продукты диетического питания – это:

(выбрать верный ответ)

а) продукты, используемые для комплектования лечебных диет в лечебно-профилактических учреждениях;
б) продукты, используемые в диетическом питании;
в) продукты, используемые для комплектования диет лечебно-профилактического питания;
г) продукты, предназначенные для лечебного, диетического, профилактического и лечебно-профилактического питания.

29. Перерывы между приемами пищи за исключением времени сна должны составлять не более:

(выбрать верный ответ)

а) трех часов;
б) четырех часов;
в) пяти часов;
г) шести часов.

30. Питание лечебное – это:

(выбрать верный ответ)

а) применение с лечебной целью специально составленных пищевых рационов и режимов питания для людей с различными заболеваниями;
б) применение с лечебной целью специально составленных пищевых рационов и режимов питания для людей с острыми или хроническими заболеваниями, организуемое в стационарных условиях;
в) питание, организуемое по рекомендациям диетолога с учетом конкретного заболевания;
г) питание, организуемое по рекомендациям врача поликлинического звена медицинской службы.