Инструкция: выберите один или несколько правильных ответов.

**1. Средняя температура в холодильных камерах на пищеблоке (в градусах):**

1. +2 +6

2. -1 -10

**2. Разведения хлорсодержащих  препаратов на пищеблоке:**

1. 0,6%

2. 0,15%

3. 0,2%

**3.  Срок хранения рыбы мороженной при температуре +2 + 6 на пищеблоке составляет:**

1. 3-е суток

2. 48 часов

3. 72 часа

**4.  При добавлении пищевой соды для лучшего разваривания супов из бобовых происходит:**

1. разрушение витаминов группы  B

2. разрушение минералов

3. горький привкус

**5. При заболеваниях ЖКТ с кровотечениями температура блюд должна быть:**

1. ниже 45 градусов

2. 60 градусов

3. 80 градусов

**6. Вид каши исключаемый из питания при заболеваниях кишечника:**

1. манная молочная

2. овсяная молочная

3. кукурузная молочная

**7. Смывы на иерсиниоз на пищеблоке берутся:**

1. с грязных овощей и фруктов

2. с готовой продукции

3. с рук персонала

**8.  При заболеваниях ССС больному рекомендуются:**

1. блюда из мяса

2. блюда из рыбы и птицы

3. блюда из молока и молочных продуктов

4. овощи и фрукты

**9. Выполнение натуральных норм подсчитывается:**

1. 1 раз в 10 дней

2. 1 раз в месяц

3. 1 раз в квартал

**10.  Суточные пробы на пищеблоках хранятся:**

1. 48 часов

2. 24 часа

3. 72 часа

**11.  Проверка весов на пищеблоке должна проводиться:**

1. 1 раз в 6 мес

2. 1 раз в год

3. 1 раз в 3 мес

**12. Дефростация глубоко замороженных продуктов на пищеблоке  происходит:**

1. у батареи

2. у включенных плит

3. при комнатной температуре в сыром цехе

**13. Отравление рыбой опасны из-за:**

1. прогоркания в ней жиров

2. разложения белка

3. разрушения витаминов

**14. Сведения о назначенных диетах палатная  медсестра ежедневно вносит в:**

1. порционник

2. меню - раскладку

3. номенклатуру диет

4. меню

**15. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:**

1. главной  медсестры

2. диетсестры  или диетврача

3. главного врача

4. шеф- повара

5. буфетчиц

**16. Температура холодных блюд при раздаче :**

1. не ниже 15° С

2. не выше 20° С

3. не ниже 25° С

**17. Суточная   потребность здорового   человека в углеводах:**

1. 300 - 400 г-

2. 400 - 500 г-

3. 600 - 700 г-

**18. Потребность  в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:**

1. снижается

2. не изменяется

3. повышается

**19. Режим питания  больного  с  язвенной болезнью:**

1. шестиразовый

2. четырехразовый

3. двухразовый

**20. Парентеральное питание - это введение:**

1. пюреобразных   и жидких блюд

2. смесей определенного состава

3. питательных веществ, минуя желудочно - кишечный тракт

**21. На пищеблоке меню-раскладку составляет:**

1. диетолог

2. диетсестра

3. повар

4. зав-производством

5. калькулятор

**22. Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:**

1. лечащий врач

2. старшая  медсестра отделения

3. постовая мед- сестра отделения

4. буфетчица

5. главврач

**23. Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют**

1. диетврач

2. шеф-повар;

3. диетсестра;

4. главный  врач;

5. нач-мед

**24. Важнейшие свойства глюкозы:**

1. быстрое всасывание в кишечнике и ассимиляция в тканях

2. способность служить легко утилизируемым источником энергии

3. способность превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты

4. стимуляция секреции инсулина

5. превращение в гликоген

**25. Основной обмен повышен:**

1. при гипертиреозе

2. у детей и подростков

3. при гипотиреозе

4. у лиц с избыточной массой тела

**26. Продукты, являющиеся источником витамина С-**

1. черная смородина

2. печень

3. шиповник

4. крупы

**27. В овощах и фруктах содержится мало:**

1. углеводов

2. витаминов

3. микроэлементов

4. растительных жиров

**28. Наибольшее количество клетчатки содержится в:**

1. в макаронах

2. в печенье

3. в малине

4. в фасоли

**29. Функции врача-диетолога при организации питания больных:**

1. составление порционников

2. контроль меню- раскладки

3. снятие пробы

4. консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет

5. контроль правильности составления и применения лечебных диет

**30. Диетсестра пищеблока ежедневно составляет:**

1. меню ежедневное

2. порционник

3. картотеку блюд

4. меню - раскладку

5. ведомость на отпуск отделениям рационов питания

**31. Рациональное питание - это физиологически полноценное питание здоровых людей с учетом их:**

1. пола

2. возраста

3. характера труда

4. вкуса

5. мнения врачей

**32. При составлении   пищевым рационов учитывают их сбалансированность    по:**

1. белкам

2. углеводам

3. аминокислотам

4. витаминам

5.  жирам

6.все ответы правильные

**33. Характеристика каждой    диеты   включает:**

1. цель и показания к назначению

2. химический состав и энергетическую ценность

3. продуктовый набор и кулинарную обработку

4. режим питания

5. перечень допускаемых и противопоказанных блюд

6. все ответы правильные

**34. Диетические предписания больному с   язвенной болезнью:**

1. частое дробное питание

2. ограничение жидкости

3. механическое щажение ЖКТ

4. химическое щажение ЖКТ

**35. Эффективность диетотерапии при язвенной болезни 12-перстной кишки можно оценить по всем перечисленным признакам, кроме:**

1. жалоб больного

2. данных пальпации живота

3. данных исследования желудочного содержимого

4. данных гастродуоденоскопии

5. рентгенографии желудка и 12-перстной кишки

**36. При остром гастрите на третий день заболевания не рекомендуется больному:**

1. крепкий нежирный мясной бульон

2. процеженный слизистый овсяной отвар

3. сухари черного  хлеба

4. сухари белого хлеба

5. рисовый слизистый отвар

**37. Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет**:

1. 180-200 г-

2. 210-350

3. 400-450

4. 500-750

**38. При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме :**

1. масло

2. молоко

3. кефир

4. мясо отварное куском

5. отварная рыба куском

**39. Нормы питания для взрослого человека определяются в зависимости от:**

1. пищевых пристрастий

2. характера труда

3. физиологического состояния организма

4. национальных традиций

**40. Наиболее богаты экстрактивными веществами:**

1. отвар из круп

2. мясной бульон

3. овощной отвар

4. мясной соус

**41. Дефицит витамина А вызывает:**

1. нарушение сумеречного зрения

2. сухость кожи

3. остеопороз костной ткани

4. гипотонию мышц

**42. Больной, перенесший операцию на желудке, должен соблюдать диету:**

1. 1месяц

2. пол года

3. год

4. 3года

5. всю жизнь

**43. При развитии синдрома нарушенного всасывания у больного, перенесшего резекцию желудка или гастрэктомию, необходимо,  прежде всего, в рационе увеличить квоту:**

1. белков

2. жиров

3. углеводов

4. клетчатки

5. витаминов

**44. При тяжелом демпинг - синдроме больному рекомендуется**:

1. сухоедение

2. небольшое количество жидкости

3. избыточное применение жидкости

4. только жидко жидкая пища

**45. При рефлюкс - эзофагите больной должен получать диету 1прот- и 5а с необходимыми коррекциями:**

1. 1 – 2 дня

2. 1 неделя

3. 2 недели

4. пока полностью не исчезнут явления рефлюкс-эзофагита

5. неопределенно долго

**46. Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом в стадии** резкого обострения сирофузными поносами должен получать в день углеводов (в граммах):

1. 100

2. 150

3. 250

4. 400

**47. К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:**

1. свекла

2. черничный отвар

3. яблоки сырые

4. холодные блюда

5. чернослив

**48. При хроническом энтерите или колите молоко:**

1. дается в свободном виде

2. дается разбавленное водой

3. не рекомендуется

4. используется в зависимости от индивидуальной переносимости

**49. Свежие плоды и овощи богаты витаминами::**

1. Д

2. А

3. К

4. С

**50. В диете 3 в целях стимуляции моторно-двигательной функции кишечника увеличено содержание:**

1. жареных блюд

2. клетчатки и клетчатых оболочек

3. соленых блюд

4. сырых блюд

5. жирной пищи

**51.Вес Нетто продуктов составляет:**

1.вес после холодной обработки

2. вес без холодной обработки

**52.Ежедневная меню раскладка должна быть подписана:**

1.главным врачем

2.бухгалтером

3.дежурным врачем

**53.Органолептическая оценка готовой пищи – это пробы на :**

1.вкус

2. вложение продуктов

3.микробную  обсемененность  в ЛПУ

**54.** **Температура подачи первого блюда должна быть:**

1.не ниже 65 градусов

2.не ниже 45 градусов

**55.Принцип диетотерапии при заболеваниях Ж.К.Т:**

1.дробное питание

2.малый объем порций

3.горячее питание

4. холодное питание

**56.  Бракераж  готовой продукции на пищеблоке проводится:**

1.бракеражной комиссией

2.бухгалтером по питанию

3.старшими медсестрами

**57.За проведением проф. Мед. Осмотров на пищеблоке следит:**

1.диетсестра

2.шеф-повар

**58.Принципы работы на пищеблоке ЛПУ  по санитарно-эпидемиологическим правилам:**

1.поточность производства

2.соблюдение санитарно-эпидемиологического режима

3.правильное составление документации

**59.Главное в концепции сбалансированного питания  А.А. Покровского:**

1.поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном  соотношении

2.больше белка и витаминов

**60.Нутриентами в диетологии называют:**

1.все пищевые вещества

2.пищевые продукты

**61.В обязанности шеф -повара входит:**

1.приготовление пищи по составленным документам

2.получение продуктов на складе

3.ведение документации на складе

4.составление карточек-раскладок

**62.Карточки-раскладки на пищеблоке:**

1. составляет диет-сестра
2. составляет шеф повар

3 берутся из специальных сборников

**63.При поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:**

1.сертификат соответствия

2.удостоверение качества

3.накладная

**64.Журнал  фиксирующий  наличие гнойничковых заболеваний у работников  пищеблока:**

1.С-витаминизации

2.«Здоровье»

**65.Сметана закладывается в первое блюдо за:**

* 1. ин до окончания варки
  2. час до окончания варки

**66.Вода на химический анализ  на пищеблоке берется:**

* 1. раз в 6 мес
  2. раз в 3 мес

3.1 раз в год

**67.Журнал С-витаминизации на пищеблоке ведет:**

1.диетсестра

2.шеф-повар

**68.Ежедневная потребность в аскорбиновой кислоте взрослого человека составляет:**

1.100мг

2.80мг

**69. За кладовую суточного запаса продуктов отвечает:**

1.шеф-повар

2.кладовщик

3.диетсестра

**70.Продукты содержащие наибольшее количество  витамина С:**

**1.зеленый перец**

2.черная смородина

3.зелень: укроп петрушка и т.п

**71.Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:**

1легкое отделение мяса от кости

2.положительные пробы «на нож»

3.ослизненная поверхность

**72.В состав  бракеражной комиссии входит:**

1.дежурный врач

2.кладовщик

3.старшие медсестры

**73.Тара для готовой пищи должна быть:**

1.эмалированной

2..изготовлена из пищевого алюминия

3.изготовлена из пищевого железа

**74.В обязанности санитарок-буфетчиц входит:**

1.разогрев остывших блюд

2.получение раздача пищи с пищеблока согласно меню.

3.приготовление супов

4.обработка использованной посуды согласно инструкции.

**75.Вид каши исключаемый из питания при заболеваниях кишечника:**

1.манная молочная

2.овсяная молочная

3.кукурузная молочная

**76.При заболевании желудка с повышенной кислотностью рекомендуется минеральная вода:**

1.щелочная

2.кислотная

**77. Смывы на иерсиниоз на пищеблоке берутся:**

1.с грязных овощей и фруктов

2.с готовой продукции

3.с рук персонала

**78. Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:**

1.рубленных продуктов

2.гарниров

3.порционных продуктов

**79. Готовность блюд из рыбы определяется по:**

1.времени готовки

2.отсутствию розоватого цвета мяса у кости.

**80.Готовые рубленные изделия из мяса на разрезе имеют:**

1.розовый цвет

2.серый цвет

**81.Для обогащения витаминами крупяных каш  рекомендуется варить их на:**

1.воде

2.овощном отваре

3.молоке

**82.Cа  лучше усваивается  из**

1.молочных продуктов

2.мясных продуктов

**83.Цвета растительных продуктов содержащих B – каротин**:

1.желтые

2.зеленые

3.синие

4.красны

3.овощей и фруктов

**84.Продукт, содержащий большое количества йода:**

1.морская капуста

2.морковь

3.дыня

**85. Наибольшее содержание калия в:**

1.сухофруктах

2.свежих фруктах и овощах

3.мясе и рыбе

**86.Блюда из курицы охлажденной на пищеблоке должны подвергаться:**

1.двойной тепловой обработке

2.одинарной тепловой обработке

**87.Срок хранения мяса охлажденного на пищеблоке составляет:**

1.10 суток

2.3-е суток

3.5-ро суток

**88.Нельзя готовить на пищеблоках ЛПУ:**

1.«макароны по флотски»

2.блинчики с начинкой

3.винегрет

**89. Блюда из рыбы запеченной проходят тепловую обработку:**

* + 1. ин при температуре 180 – 200 градусов
  1. час при температуре 100 – 180 градусов

3.2 часа при температуре 200 градусов

**90.При изменении выхода готовой продукции в карточках-раскладках нужно:**

1.пересчитать все компоненты составив пропорцию

2.убрать или прибавить какой-то продукт

**91. При разделки на порции курицы можно:**

1.использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.с.и р.с

2.использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.с

**92.Готовая пища   может храниться  во время раздачи на мармите:**

1.2 часа

* 1. часа

3.6 часов

**93. Для сохранения витаминов и минералов в свежих овощах и фруктах при варки их закладывают:**

1.в холодную среду

2.в теплую среду

3.в кипящую среду

**94.Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров:**

1.яркий свет

2.высокая температура воздуха

3.соприкосновение с воздухом

**95. Соланин –  содержится:**

1.во фруктовом соке

2.позеленевшем картофеле

3.в рыбе

**96.Отравление рыбой опасны из-за:**

1.прогоркания в ней жиров

2.разложения белка

3.разрушения витаминов

**97.Ответственность за организацию   питания в ЛПУ несут:**

1.главный врач

2.зам главного врача

3.лечащий врач

4.врач – диетолог

5.диет сестра

6 главная медсестра

**98.Полная   материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:**

1.главного врача

2.врача диетолога

3.диетсестру

4.заведующего складом (кладовщика)

**99.Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:**

1.старшими медсестрами отделений

2.заведующими отделений

3.главной  медицинской сестрой

**100.Основной документ для приготовлении пищи на кухне и выдачи на отделения является:**

1.порционник отделения

2.меню - раскладка

3.заявка  на питание

4.ежедневное теню

5.таблица химического  состава блюд

**101.Предварительную проверку качества продуктов питания производят при их приемке на склад:**

1врач-диетолог

2.Диетсестра

3.зав-складом

4.шеф – повар

**102.Контроль   соблюдения технологии   приготовления диетических блюд осуществляют:**

1.врач-диетолог

2.диетсестра

3.зав-производством ( шеф - повар)

4.дежурный врач

**103.Вес   порций   готовых  блюд  должен соответствовать нормам:**

1.закладки

2.выхода готовой продукции

**104.Получает  и доставляет   пищу для   больных на отделения:**

1.старшая медсестра

2.диетсестра пищеблока

3.буфетчица

4.дежурная  медсестра

5.санитарка

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

* 1. часа
  2. часов

3.3 часов

**106.Перечень и   количество    продуктов для   передачи по диетам утверждает :**

1.зав- отделением

2.начмед

3.главный врач

4.врач-диетолог

**107.Состав   и количество пищевых продуктов, используемых  течение суток – это:**

1.режим питания

2.пищевой  рацион

3.физиологическая  потребность

4.диетотерапия

**108.Режим питания   здорового человека:**

1.шестиразовый

2.четырехразовый

3трехразовый

**109.Пищевые  рационы и режимы   питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это:**

1.диета

2.раскладка

3.картотека блюд

4.меню

5.порционник

**110.Основные   лечебные диеты имеют номера:**

1.с 1 по 7

2.с 1 по 10

3.с 0 по 15

4.с 0 по 20

**111.В ЛПУ врач - диетолог составляет  по основным диетам:**

1.7-дневное   плановое меню

2.порционник

3.меню - раскладку

4.рекомендации по питанию

5.заявку на продукты

**112.Режимы питания во всех ЛПУ**

1.двухразовый

2.трехразовый

3.четырехразовый

4.пятиразовый

5.шести разовый

**113.Диетический   режим   больного зависит от:**

1.состояния больного

2.стадии заболевания

3.характера и стадии заболевания

4.состояния больного, характера и стадии болезни

**114.Суточная потребность в воде здорового человека:**

**1.2,5 л**

2.3,5 л

3.4,5 л-

**115.Режим питания  больного  с  язвенной болезнью:**

1.шестиразовый

2.четырехразовый

3Двухразовый

**116.Механические щажение пищеварительного  тракта достигается исключением  из рациона:**

1.жареных блюд

2.грубых продуктов

3.продуктов, вызывающих усиление секреции

**117.Больному  с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:**

1.уменьшение жидкости  и белка

2.увеличение жидкости  и белка

3.уменьшение белка, но увеличение жидкости

4.увеличение белка , но уменьшение жидкости

5дробное питание  малыми порциям

**118.Парентеральное питание - это введение:**

1.пюреобразных   и жидких блюд

2.смесей определенного состава

3.питательных веществ, минуя желудочно - кишечный тракт

**119.Основные документы организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:**

1.семидневное сводное меню

2.картотека блюд

3.сведения о наличии больных, состоящих на питании

4.ведомость на выдачу продуктов

5.все ответы верны

**120.Картотеку блюд утверждают:**

1.диетолог

2.заведующий производством

3.заведующий пищеблоком

4.главный врач

5.главный бухгалтер

**121.Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:**

1.диетолог

2.заведующий производством

3.заведующий пищеблоком

4главный врач

5.главный бухгалтер

**122.Документы по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это:**

1.картотека блюд

2.ведомость на выдачу продуктов

3сведения о наличии больных

4.меню-раскладка

5.требования по получению продуктов со склада на пищеблок

**123.Контролирует работу пищеблока:**

1.дежурный врач

2.врач-диетолог

3.главврач

4.лечащий врач

5.зам- производством

6.главная медсестра

**124.Закладка продуктов в котел производится в присутствии:**

1.шеф повора

2.повара

3.диетсестры

4.дежурного врача

5главврача

**125.За ведение бракеражного журнала несет ответственность:**

1.диетсестра

2.диетолог

3.дежурный врач

4.зав-производством

5.главврач

**126.Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:**

1.буфетчица

2.старшая медсестра

3.зав-отделением

4.сестра-хозяйка

5.лечащий врач

**127.Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:**

1.лечащий врач

2.старшая  медсестра отделения

3.постовая мед- сестра отделения

4.буфетчица

5.главврач

**128.Питание постельных больных осуществляет:**

1.лечащий врач

2.старшая  медсестра

3.постовая мед- сестра

4.дежурный врач

**129.Диету больному при поступлении определяет:**

1.лечащий врач

2.дежурный врач

3.завприемным отделением

4.главврач

**130.Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют**

1.диетврач

2.шеф-повар;

3.диетсестра;

4.главный  врач;

5.нач-мед-

**131.Усиленное расщепление белков в организме происходит при:**

1.злокачественных новообразований;

2.ожирении;

3.ожоговой болезни;

4.инфекционных заболеваниях

5.голодании

**132.Расщепление крахмала происходит:**

1.в желудке

2.в тонкой и 12-перстной кишке

3.в толстой кишке

4.в ротовой полости

5.в тонкой кишке

**133.Основной обмен повышен:**

1.при гипертиреозе

2.у детей и подростков

3.при гипотиреозе

4.у лиц с избыточной массой тела

**134.При язвенной болезни запрещается употребление:**

1.мяса кролика

2.мяса щуки

3.крутых яиц

4.молока

5.манной каши

**135.Творожные блюда являются источником:**

1.белка

2.молочного жира

3.углеводов

4.хлорида натрия

**136.Строго вегетарианский  рацион вызывает в организме дефицит:**

1животного белка

2.растительного белка

3животного жира

4.растительного жира

**137.В овощах и фруктах содержится мало:**

1.углеводов

2.витаминов

3.микроэлементов

4.растительных жиров

**138.При язвенной болезни, осложненной гастро-дуоденальным кровотечением необходимо:**

1.назначить диету Меленграхта

2.не кормить

3.провести поэтапную диетотерапию

4.ограничений в питании не делать

**139.При язвенной болезни, осложненной стенозом привратника:**

1.пища дается не протертая

2.пища дается протертая

3.питание разнообразное

4.фактор протирания пищи не имеет значения

5.дается только жидкая пища

**140.Вариант набора блюд и продуктов, полностью отвечающих требованиям диеты I протертой, включает:**

1.салат овощной, слизистый овсяный суп, мясо отварное куском, каша

2.сыр не острый тертый, суп слизистый гречневый, котлета мясная жаренная без панировки, каша рисовая протертая, компот процеженный

3.мясной сырок, суп овсяный слизистый, суфле мясное паровое, пюре картофельное, яблочный мусс

4.морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый отварной, самбук

5.сельдь нежирная вымоченная, суп протертый картофельный на курином бульоне, рулет мясной паровой, пюре морковно-свекольное из отварных овощей, снежки

**141.При язвенной болезни не разрешается использовать:**

1.мясной бульон

2.овощной отвар

3.крупяной отвар

4.слизистый отвар

5.костный бульон

**142.Функции врача-диетолога при организации питания больных:**

1.составление порционников

2.контроль меню- раскладки

3.снятие пробы

4.консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет

5.контроль правильности составления и применения лечебных диет

**143.Функции диетсестры при организации питания больных:**

1.составление порционииков

2.снятие пробы

3.осуществление контроля качества продуктов и  их закладке

4.контроль доставки  готовой пищи  в отделения

**144.Сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока сверяет с данными:**

1.приемного  покоя

2.статистики

3.начмеда

4.дежурного врача

**145.Диетсестра пищеблока ежедневно составляет:**

1.меню ежедневное

2.порционник

3.картотеку блюд

4.меню - раскладку

5.ведомость на отпуск отделениям рационов питания

**146.При составлении меню-раскладки диетсестра исходит   из:**

1.7-дневного  планового  меню

2.свободного порционника

3.картотеки блюд

4.таблиц химического состава блюд

5.номенклатуры диет

**147.Контроль качества  приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют:**

1.врач-диетолог

2.шеф-повар,  
3.начмед

4.диетсестра

5.главный врач

**148.Дежурный   врач   перед  выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой   пищи снятие пробы, определяя:**

1.фактический выход блюда

2.температуру блюд

3.органолептические свойства

4.соответствие блюд диетам

5.количество отходов

**149.Результаты пробы   записываются  в:**

1.меню - раскладку

2.бракеражный журнал

3.производственный журнал

4.журнал контроля поступающих продуктов

5.7-дневное меню

**237.Директивные документы регламентирующие «Профилактику острых кишечных инфекции»**

1. СанПин МЗ и СЗ ПМР 3.1.1.1117-06

2. СанПин МЗ и СЗ ПМР 3.1. 1086-08

3. СанПин МЗ и СЗ ПМР 3.1. 1321-07

4. Приказ МЗ ПМР 646 12 декабря 2012г.

**151.Рациональное питание - это физиологически полноценное питание здоровых людей с учетом их:**

1.пола

2.возраста

3.характера труда

4.вкуса

5.мнения врачей

**152.Рациональное питание включает определенные требования к:**

1.пищевому рациону

2.режиму питания

3.условиям  приема пищи

4.диетотерапии

**153.Пищевой   рацион при   рациональном    питании должен:**

1.покрывать энергозатраты

2.вызывать насыщение

3.иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость

4.быть разнообразные, безвредным

5.иметь высокие органолептические свойства

6. все ответы верны

**154.Режим   питания   включает время:**

1.количество приемов пищи

2.интервалы

3.объем пищи

4.набор продуктов

**155.При составлении   пищевым рационов учитывают их сбалансированность    по:**

1.белкам

2.углеводам

3.аминокислотам

4.витаминам

5. жирам

6.все ответы верны

**156.Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для:**

1.здоровых людей

2.больных острыми заболеваниями

3.больных хроническими заболеваниями

**157.При   построении любой  диеты учитываются следующие принципы:**

1.обеспечение физиологических потребностей в пищевых веществах

2.возможности больного в усвоении пищи

3.местное или общее воздействие пищи на организм

4.использование методов щажения, тренировки, разгрузки

5.соответствующая кулинария обработка пищи

**158.Характеристика каждой    диеты   включает:**

1.цель и показания к назначению

2.химический состав и энергетическую ценность

3.продуктовый набор и кулинарную обработку

4.режим питания

5.перечень допускаемых и противопоказанных блюд

6. все ответы верны

**159.Химическое щажение пищеварительного   тракта достигается исключением из рациона:**

1.грубых продуктов

2.жареных блюд

3.продуктов усиливающих секрецию

4.уменьшение общей  массы пищевого рациона

5. все ответы верны

**160.Больному  с недостаточностью кровообращения в пищевом  рационе рекомендуется:**

1.ограничение жидкости

2.уменьшение потребления поваренной соли

3.механическое щажение

4.уменьшение калорийности пищевого рациона

**161.Диетические предписания больному с   язвенной болезнью:**

1.частое дробное питание

2.ограничение жидкости

3.механическое щажение ЖКТ

4.химическое щажение ЖКТ

**162.Больному  с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:**

1.уменьшение жидкости  и белка

2.увеличение жидкости  и белка

3.уменьшение белка, но увеличение жидкости

4.увеличение белка , но уменьшение жидкости

5.дробное питание  малыми порциям

**163.Питание через   зонд применяют   в   случаях:**

1.бессознательного состояния

2.при нарушении глотания

3.после операций на пищеводе

4.при ожогах, неоперабельных опухолях пищевода и глотки

5. все ответы верны

**164.Искусственное   питание   больных через гастростому применяется   в случаях:**

1.травмы челюстей

2.после операции на   пищевод

3.отказа от еды при психических заболеваниях

4.неоперабельных опухолях пищевода

5.расстройства глотания

6. все ответы верны

**165.Эффективность диетотерапии при язвенной болезни 12-перстной кишки можно оценить по всем перечисленным признакам, кроме:**

1.жалоб больного

2.данных пальпации живота

3.данных исследования желудочного содержимого

4.данных гастродуоденоскопии

5.рентгенографии желудка и 12-перстной кишки

**166. При переводе больного на диету 5 больной может использовать в питании:**1.зеленый горошек

2.черный хлеб

3.черную икру

4.отварное мясо

5.отварную рыбу

**167.При остром гастрите впервые два дня заболевания не разрешается давать больному:**

1.теплый свежезаваренный чай

2.чай с медом

3.паровую мясную котлету

4.отвар шиповника

5.исовый слизистый отвар

**168. При остром гастрите на третий день заболевания не рекомендуется больному:**

1.крепкий нежирный мясной бульон

2.процеженный слизистый овсяной отвар

3.сухари черного  хлеба

4.сухари белого хлеба

5.рисовый слизистый отвар

**169.С 4-го дня болезни при остром гастрите желательно давать:**

1.сухари белого хлеба

2.молоко

3.лимоны

4.яблоки

5.кефир

**170.Средняя суточная потребность взрослого человека в белках**

* + 1. -

2.50-75

3.80-100

4.110-150

**171.При проведении диетотерапии при хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует соблюдать все перечисленные принципы, кроме:**

1.обеспечение больного полотенцем и сбалансированным питанием

2.соблюдение ритмов приема пищи

3.механического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка

4.химического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка

**172.термического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудкаСредняя суточная потребность взрослого человека в жирах составляет:**

1.80-100

2.110-150

3.400-450

4.50-75

**173.При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме**

1.масло

2.молоко

3.кефир

4.мясо отварное куском

5.отварная рыба куском

**174.Диета 2 – это:**

1.механически щадящая

2.химически щадящая

3.термически щадящая

4.химически стимулирующая

5.протертая

**175.Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:**

1.яичный белок

2.молоко

3.жареные блюда

4.творог

5.отварное мясо

**176.Нормы питания для взрослого человека определяются в зависимости от:**

1.пищевых пристрастий

2.характера труда

3.физиологического состояния организма

4.национальных традиций

**177.Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:**

1.варка

2.маринование

3.запекание

4.жарение

**178.Жиры для организма являются источником:**

1.микроэлементов

2.пластических материалов

3.энергии

4.витаминов

**179.Наиболее богаты экстрактивными веществами:**

1.отвар из круп

2.мясной бульон

3.овощной отвар

4.мясной соус

**180.Продукты, являющиеся источником витамина А**

1.свекла

2.сливочное масло

3.мясо

4.морковь

**181.При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью и сопутствующим панкреатитом при назначении диеты 5 надо увеличивать квоту:**

1.белка

2.жира

3.углевода

4.клетчатки

5.витаминов

**182.Дефицит витамина А вызывает:**

1.нарушение сумеречного зрения

2.сухость кожи

3.остеопороз костной ткани

4.гипотонию мышц

**183.Продукты, являющиеся источником витамина Е**

1.мясо

2.овощи

3.оливковое масло

4.сливочное масло

**184.Больной, перенесший операцию на желудке в первые 3-4 месяца после нее должен получать пищу:**

* 1. раз в день
  2. раза в день
  3. раза в день

4.пo возможности чаще

5.кратность приемов пищи не имеет значения

**185.Больной, перенесший операцию на желудке, должен соблюдать диету:**

1.1месяц

2.пол года

3.год

4.3года

5.всю жизнь

**186.Продукты, почти не содержащие витамина С**

1.шиповник

2.яйца

3.мясо

4.черная смородина

**187.При обострении рефлюкс – эзофагита предпочтительнее будет давать:**

1.молоко в натуральном виде

2.сметана

3.соусы, повидло

4.студень, желе

5.творог

**188.При развитии синдрома нарушенного всасывания у больного, перенесшего резекцию желудка или гастрэктомию, необходимо,  прежде всего, в рационе увеличить квоту:**

1.белков

2.жиров

3.углеводов

4.клетчатки

5.витаминов

**189.Чаше всего явление демпинг - синдрома возникают при приеме:**

1.мяса

2.яиц

3.творога

4.сладостей

5.рыбы

**190.Вызывает демпинг - реакцию чаше всего рис в виде:**

1.рисовой каши жидкой молочной

2.рисовой каши рассыпчатой

3.любая рисовой каши

4.пудинга рисового

5.рисовой каши слизистой

**191.При тяжелом демпинг - синдроме больному рекомендуется:**

1.сухоедение

2.небольшое количество жидкости

3.избыточное применение жидкости

4.только жидко жидкая пища

**192.Симптомы недостаточности витамина С**

1.диарея

2.гингивит

3.повышенная кровоточивость

4.парезы

**193.При рефлюкс - эзофагите не рекомендуется использовать в питании больного диету 4б, т-к- в её составе имеется:**

1.овощной отвар

2.мясной бульон

3.крупяной бульон

4.отварное мясо

5.отварная рыба

**194.При рефлюкс - эзофагите больной должен получать диету 1прот- и 5а с необходимыми коррекциями:**

* 1. – 2 дня
  2. неделя
  3. недели

4.пока полностью не исчезнут явления рефлюкс-эзофагита

5.неопределенно долго

**195.Больной хроническим колитом в стадии обострения**

1.может использовать в питании жир и сливочное масло на бутерброде

2.может использовать в питании жир и сливочное масло в блюде

3.должен вообще масло исключить из рациона

**196.Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании:**

1.бараний жир

2.свиной жир

3.сливочное масло

4.маргарин

**197.Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом в стадии резкого обострения сирофузными поносами должен получать в день углеводов (в граммах):**

1.100

2.150

3.250

4.400

**198.При составлении диеты больных с заболеваниями кишечника подбор продуктов учитывает содержание в них:**

1.элементов, учитывающих перистальтику кишечника

2.витаминов

**199.Плохо усваивается кальций из:**

1.из сыра

2.творога

3.растительных продуктов

4.молочно-кислых продуктов

5.яиц

**200.К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:**

1.свекла

2.черничный отвар

3.яблоки сырые

4.холодные блюда

5.чернослив

**201.К продуктам и блюдам, являющимися индифферентными по отношению к перистальтической функции кишечника, относятся:**

1.яблоки

2.груши

3.творог свежеприготовленный

4.кагор

5.сухофрукты

**202.При поносах назначают:**

1.холодные напитки

2.теплый чай

3.овощной суп

4.соки-

**203.При хроническом энтерите или колите молоко:**

1.дается в свободном виде

2.дается разбавленное водой

3.не рекомендуется

4.используется в зависимости от индивидуальной переносимости

**204.Больным хроническим энтеритом или колитом яйца в питании:**

1.не разрешены

2.используются по переносимости

3.даются  в виде яичницы

4.даются  в виде  белкового омлета

**205.При заболеваниях кишечника разрешается использовать:**

1.грибные отвары

2.сдобное тесто

3.картофель

4.черный хлеб

5.капусту

**206.Свежие плоды и овощи богаты витаминами:**

1.Д

2.А

3.К

4.С

**207.Средняя суточная потребность взрослого человека в воде составляет:**

1.750-1000 мл-

2.1100-1700

3.1750-2200

4.2250-3000

**208.Быстрее всего в воде и молоке разваривается крупа:**

1.рисовая

2.перловая

3.пшеничная

4.манная

**209.В диете 3 в целях стимуляции моторно-двигательной функции кишечника увеличено содержание:**

1.жареных блюд

2.клетчатки и клетчатых оболочек

3.соленых блюд

4.сырых блюд

5.жирной пищи

**210.К продуктам и блюдам, разрешенным по диете 3, относятся:**

1.крепкие мясные бульоны

2.жареные блюда

3.консервы

4.морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый   отварной, самбук

5.копченности

**211.Отличие диет 4б и 4в состоит:**

1.в механическом щажении

2.в химическом щажении

3.в термическом щажении

4.в химическом и термическом щажении

**212.К жирорастворимым витаминам относятся витамины группы:**

1.В

2.А

3.Е

4.С

**213.Количество белков в рационе нужно  резко уменьшить при:**

1.гепатите

2.циррозе

3.ожирении печени

4.развитии прекоматозного состояния

5.все ответы верны

**214.Выраженным желчегонным эффектом обладают:**

1.животные жиры

2.растительные жиры

3.углеводы

4.белки

**215.На диету 5 из животных жиров рекомендуют:**

1.бараний жир

2.сливочное масло

3маргарин

4.соевое масло

**216.На 5 диету ограничивают:**

1.белки

2.жиры

3.углеводы

4.витамины

**217.При преобладании желчезастойного синдрома количество растительного жира в рационе**

1.уменьшается

2.увеличивается

3.не меняется

4.дается физиологическая норма

**218.В суточном рационе диеты 5а содержится поваренной соли:**

1.15,0

2.10,0

3.8,0

4.5,0

**219.Больные с заболеванием печени и желчного пузыря должны получать пишу:**

* 1. — 6 раз в сутки
  2. — 4 раза в сутки

3.2-3 раза в сутки

**220.При подозрении на лёгочное кровотечение пища должна быть:**

1.теплой

2.горячей

3.холодной

4.нейтральной

**221.Для приготовления диабетических кондитерских блюд в тесто добавляют:**

1.сахар

2.сорбит

3.ксилит

4.глюкозу

**222.При анорексии назначается диета:**

1.бессолевая

2.вегетерианская

3.индивидуальная

4.любая

**223Основными простыми углеводами являются:**

1.клетчатка

2.крахмал

3.глюкоза

4.фруктоза

**224.При циррозе печени в стадии декомпенсации количество жидкости:**

1.увеличивается

2.уменьшается

3.не изменяется

4.определяется суточным диурезом

**225.В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть:**

1.больше, чем растительного

2.меньше, чем растительного

3.минимальное количество

4.одинаковое количество

**226.На 5а диету показаны следующие продукты:**

1.продукты, богатые экстрактивными веществами

2.отварная рыба

3.продукты, богатые эфирными маслами

4.продукты, богатые пуринами

5.тугоплавкие жиры

**227Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме:**

1.слизистых и протертых супов

2.протертых жидких каш

3.селедки

4.сладких соков

5.творожное суфле

**228.На 5 диету количество углеводов должно быть:**

1.500,0

2.350,0-400,0

3.300,0

4.250,0

**229.На 5 диету количество белков должно быть:**

1.500,0

2.350,0-400,0

3.300,0

4.250,0

**230.Количество жира на 5 диету уменьшается при:**

1.упорной стеаторее

2.хроническом холецистите

3.гипомоторной дискинезии желчного пузыря

4.хроническом гепатите в стадии ремиссии

**231.Выраженным желчегонным действием обладают:**

1.мясо

2.сахар

3.сливочное масло

4.растительное масло

5.овощи

**232.Условиями, способствующими выпадению холестерина в осадок, являются все, кроме:**

1.сдвига реакции желчи в кислую сторону

2.снижения холатохолестеринового коэффициента

3.наличие в желчи положительно заряженных протеинов

4.увелечения сахара в крови

**233.При остром холецистите в первые 2 дня назначают:**

1.бульоны

2.яйца сырые

3.кислые соки

4.некрепкий чай, минеральные воды

**234.При гипомоторнойдискинезии желчного пузыря рекомендуются все ниже перечисленные продукты, кроме:**

1.растительные масла

2.сметаны

3.сливок

4.сливочного масла

5.крепких бульонов

**235.При выходе из печеночной комы назначают следующее количество белка:**

1.20,0

2.50,0

3.70,0

4.100,0

**236.К неусвояемым углеводам относятся:**

1.сахароза

2.пектины

3.клетчатка

4.лактоза

**237.К основным элементам лечения больного острым панкреатитом относится:**

1.тепло

2.обильная еда

3.движение

4.голод

5.редкие приемы пищи

**238.При остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больному:**

1.бульон

2.каши

3.мясо отварное

4.боржоми

**239.Быстро усваиваются в организме и используются в качестве источника энергии:**

1.глюкоза

2.крахмал

3.мальтоза

4.фруктоза

**240.Норма белка в диете больного с идеальной массой, страдающего хроническим панкреатитом, должна составлять:**

1.60г

2.70г

3.100г

4.120г

**241.Норма жира в диете больного хроническим панкреатитом должна составлять около:**

* 40-50г
* 60г
* 70-80г
* 90-100г
* 120г

**242.Больному хроническим панкреатитом можно использовать в питании следующие жиры:**

1.сливочное масло

2.растительное масло

3.свиной жир

4.маргарин

5.сливки

**243.Больному хроническим панкреатитом сливочное масло можно использовать:**

1.в свободном виде

2.в блюде

3.в любом виде

**244.Больному хроническим панкреатитом использовать в питании растительное масло:**

1.разрешается

2.не разрешается

3.по переносимости

4.разрешается в небольшом количестве

**245.Диета №12 назначается при:**

1.заболеваниях ЦНС

2.заболеваниях крови

**246. Диета №11 назначается больным:**

1.туберкулезом

2.инфекционными заболеваниями

**247.Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных:**

1.I и II категории

2.тощее

**248.При добавлении пищевой соды для лучшего разваривания супов из бобовых происходит:**

1.разрушение витаминов группы  B

2.разрушение минералов

3.горький привкус

**249. Журнал «Здоровья» ведет диетическая сестра:**

1. 1 раз в неделю

2. ежедневно

3. через день

**250.Приказ об обеспечения сохранности продуктов питания и прочих материальных ценностей в ЛПУ МЗ ПМР**

1. № 18

2. №86

3. № 128

4. № 96

**251.. Какие санитарные правила и нормы регламентируют «Правила сбора, хранения и Удаления отходов лечебно-профилактических учреждений»:**

1. СанПиН 2.1.3.728-06

2. СанПиН 3.1.2.1319-06

3. Приказ №20.

4. Приказ №40

**252.На территории объектов питания контейнеры под мусор устанавливают от объектов, окон и дверей жилых домов на расстоянии не менее:**

5.100 м

**253.При постановке диагноза «пищевое отравление» участковый врач обязан**:

1. отправить экстренное сообщение в учреждение ГУ ЦГиЭ

2. отобрать пробы воды

3. отобрать пробы воздуха

4. установить контакты заболевших

**254.Содержание животного белка в рационе (в процентах от суточной потребности в белках) должно составлять:**

1.не более 60%

2.не менее 55%

**255.Сколько процентов суточных энерготрат взрослого человека должно восполняться за счет жиров:**

1.12%

2.30%

3.45%

4.58%

**256.Сколько процентов суточных энерготрат взрослого человека должно восполняться за счет белков:**

1.12%

2.30%

3.45%

4.58%

**257.Сколько процентов суточных энерготрат взрослого человека должно восполняться за счет углеводов:**

1.12%

2.30%

3.45%

4.58%

**258.Балластные вещества пищи (пищевые волокна) нужны организму для:**

1.получения энергии

2.получения витаминов и минеральных солей

3.улучшения перистальтики кишечника

4.нормализации микрофлоры кишечника

**259.При четырехразовом питании рекомендуется следующее распределение калорийности рациона по приемам пищи:**

1.завтрак – 10 %, обед – 20 %, полдник – 30 %, ужин – 40 %

2.завтрак – 25 %, обед – 25 %, полдник – 25 %, ужин – 25 %

3.завтрак – 30 %, обед – 40 %, полдник – 10 %, ужин – 20 %

4.завтрак – 40 %, обед – 30 %, полдник – 20 %, ужин – 10 %.

**260.Компоненты пищи, выполняющие энергетическую функцию:**

1.белки

2.жиры

3.углеводы

4.витамины

5.минеральные вещества

6.пищевые волокна

**261.Белковая недостаточность характеризуется:**

1.положительным азотистым балансом

2.отрицательным азотистым балансом

**262.Укажите заболевания, связаны с белковой недостаточностью:**

1.пеллагра

2.бери-бери

3.алиментарный маразм

4.цинга

5.квашиоркор

263. Укажите витамины, недостаток которых приводит к развитию злокачественной макроцитарной мегалобластной анемии:

1.витамин С

2.витамин ВС (В9) – фолиевая кислота

3.витамин РР

4.витамин В12

5.витамин В6

**264.Определением темновой адаптации характеризует обеспеченность организма витамином**

1.А

2.Д

3.В1

4.С

**265.Нарушение обмена кальция и фосфора в организме происходит при дефиците витамина…?**

1.А

2.С

3.Е

4.Д

**266.Симптомы недостаточности витамина А:**

1.гиперкератоз

2.ломкость и исчерченность ногтей

3.нарушение сумеречного зрения

4.сухость и шелушение кожи

5.разрыхлённость десен

**267.Балластные вещества пищи (пищевые волокна, клетчатка) нужны организму для**

1.получения энергии

2.получения витаминов и минеральных веществ

3.получения небольшого количества энергии, стимуляции перистальтики кишечника, выведения из организма холестерина, нормализация полезной микрофлоры кишечника

**268.Разрушению аскорбиновой кислоты при кулинарной обработке пищевых продуктов способствует**

1.ограничение доступа кислорода

2.наличие доступа кислорода при термической обработке

**269.Показатели, используемые для оценки состояния обмена витамина С в организме**

1.общий белок сыворотки крови

2.витамин в моче и плазме крови

3.показателей темновой адаптации

4.резистентность капилляров

**270.Какие заболевания относятся к алиментарным?**

1.ожирение

2.ботулизм

3.силикоз

4.авитаминоз

5.алиментарная дистрофия

6.гипертоническая болезнь

**271.Пищевые вещества, поступающие в организм вместе с жирами:**

1.полиненасыщенные жирные кислоты

2.фосфатиды

3.токоферолы и стерины

4.соли кальция

5.жирорастворимые витамины

**272.Причины, приводящие к возникновению С-гиповитаминоза в зимне-весеннее время:**

1.снижение сопротивляемости организма

2.уменьшение содержания витамина С в продуктах питания

**273.При каком алиментарном заболевании гипопротеинемия сопровождается появлением генерализованных отеков**

1.кахексия

2.кретинизм

3.алиментарный маразм

4.квашиоркор

5.пеллагра

**274.К какому виду продуктов относится молоко с положительной пробой розоловой кислотой:**

1.суррогат

2.условно годный продукт

3.продукт с пониженной биологической ценностью

4.продукт с пониженной пищевой ценностью

5.недоброкачественный (санитарно опасный) продукт

**275.Определение <алиментарное заболевание>**

1. массовые острые заболевания, возникающие в результате употребления пищевого продукта, массивно обсемененного определенного вида микроорганизмами либо содержащей токсины для организма вещества микробной или немикробной природы

2. состояние, обусловленное недостаточным по количеству потреблением пищи в течение продолжительного времени

**276.Определение <пищевое отравление>**

1. массовые острые заболевания, возникающие в результате употребления пищевого продукта, массивно обсемененного определенного вида микроорганизмами либо содержащей токсины для организма вещества микробной или немикробной природы

2. состояние, обусловленное недостаточным по количеству потреблением пищи в течение продолжительного времени

**277. В основе профилактики бактериальных пищевых отравлений лежит**

1.предупреждение заражения пищи микроорганизмами

2.предупреждение размножения бактерий в пище

3.уничтожение микроорганизмов в пище в процессе тепловой обработки

4.соблюдение условий и времени хранения готовой пищи

**278.Для кишечных инфекций с пищевым путем передачи в отличии от пищевых отравлений характерно:**

1.массовость

2.внезапное начало

3.контагиозность

4.связь заболевания с приемом пищи

**279.Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения**

1.Предупреждение попадания микроорганизмов, возбудителей пищевых отравлений в продукты

2.Предупреждение их размножения в продуктах путем применения холода

3.Уничтожение микроорганизмов в пище термической обработкой

**280.Споры возбудителя ботулизма сохраняются**

1.в поверхностных слоях почвы

2.в иле водоемов, рек

3.на фруктах, овощах

**281.Перечислите пищевые отравления, которые могут развиваться при употреблении хлеба:**

1.эрготизм

2.фузариоз

3.стафилококковый токсикоз

4.алиментарная пароксизмальная токсическая миоглобинурия

**282.Укажите основные пути попадания нитратов и нитритов в пищу:**

1.В качестве пищевой добавки

2.Миграция из минеральных, азотных и азотистых удобрений

3.Образование в самом продукте в результате процессов разложения

**283.Какому из немикробных пищевых отравлений свойственна холероподобная клиническая картина?**

1.Отравление афлотоксинами

2.Отравление бледной поганкой

3.Отравление строчками

4.Эрготизм

**284.В профилактике пищевых отравлений продуктами ядовитыми по своей природе ведущим направлением является:**

1.гигиеническое образование и воспитание среди населения

2.предотвращение попадания токсических веществ в продукты

3.соблюдение технологических требований при изготовлении пищи

4.соблюдение условий хранения продуктов

5.контролирующие мероприятия

**285.В профилактике пищевых отравлений продуктами ядовитыми при определённых условиях ведущими направлениями является:**

1.предотвращение попадания токсических веществ в продукты

2.соблюдение технологических требований при изготовлении пищи

3.соблюдение условий хранения продуктов

**286.Применение пищевых добавок в производстве пищевых продуктов производится с целью:**

1.улучшения консистенции продукта

2.улучшения цвета, запаха и вкуса

3.маскировки технологических дефектов

4.улучшения внешнего вида продукта

5.предупреждения быстрой порчи продукта

6.маскировки признаков испорченного продукта

**287.Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов**

1.нарушение герметичности банки

2.развитие остаточной микрофлоры

3.действие кислой среды продукта на стенки банки

**288.Причинные факторы химического бомбажа консервов**

1.развитие остаточной микрофлоры

2.действие кислой среды продукта на стенки банки

3.нарушение герметичности банки

**289.Причинные факторы физического бомбажа**

1.нарушение герметичности банок

2.нагревание или замораживание консервов

3.переполнение банок продуктами (содержимым

**290.В патогенезе пищевых токсикоинфекций основную роль играют**

1.живые микробы, размножившиеся в готовой пище

2.токсины, образовавшиеся в пище в результате размножения микробов

**291.Развитие токсикоинфекций, вызываемой кишечной палочкой, обусловлено**

1.поступлением в организм массивного количества живых микробов и воздействием эндотоксинов, освобождающихся при гибели микробов

2.воздействием эндотоксинов, поступающих с пищевыми продуктами

3.размножением в организме живых возбудителей, поступающих с пищевыми продуктами в небольшом количестве

**292.Основные гигиенические требования к хранению пищевых продуктов**

1.сырье и готовые продукты должны храниться в отдельных холодильных камерах

2.при хранении пищевых продуктов необходимо соблюдать правила товарного соседства, температурно-влажностный режим и сроки хранения

**293.Микроорганизмы – возбудители пищевых интоксикаций:**

1.Энтеротоксигенный стафилококк

2.Cl. perfringens

3.E. coli

4.Cl. botulinum

5.Сальмонеллы

**294.Признаки, характерные для пищевой токсикоинфекции:**

1.массовость

2.контагиозность

3.внезапное начало заболевания

4.острое течение болезни

5.связь заболевания с приемом пищи

**295.Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения**

1.Предупреждение попадания микроорганизмов, возбудителей пищевых отравлений в продукты

2.Предупреждение их размножения в продуктах путем применения холода

3.Уничтожение микроорганизмов в пище термической обработкой

**296.Амигдалин содержится в:**

1.ядовитых грибах

2.горьких ядрах косточковых плодов

3.дикорастущих травах (вех, болиголов)

4.сорных растениях злаковых культур

5.проросшем картофеле

**297.Соланин содержится в:**

1.дикорастущих травах

2.в сорных растениях злаковых культур

3.проросшем картофеле

4.горьких ядрах косточковых плодов

5.ядовитых грибах

**298.Золотистый стафилококк характеризуется:**

1.Стойкостью к воздействию высокой температуры

2.Способностью образовывать споры

3.Способностью продуцировать термолабильный токсин

4.Способностью продуцировать термостабильный токсин

**299.Пищевую ценность продукта характеризует содержание:**

1..пищевых веществ

2..пищевых добавок

3.остатков пестицидов

**300.Какие белки, содержащиеся в молочных продуктах, выполняют питательную функцию:**

1.альбумин

2.коллаген

3.миозин

4.казеин

**301.Охарактеризуйте усваиваемость хлеба в зависимости от влажности – чем выше влажность хлеба, тем он усваивается ...**

1.лучше

2.хуже

**302.Укажите физико-химические свойства, по которым определяется качество хлеба:**

1.влажность

2.кислотность

3.сухой остаток

4.жирность

5.пористость

**303.Укажите единицы измерения кислотности молока:**

1.грамм на литр

2.рН

3.градусы Тернера

4.проценты

**304.Продукты – источники полноценного белка**

1.Злаковые и продукты их переработки

2.Мясо и мясные продукты

3.Молоко и молочные продукты

4.Рыба и рыбные продукты

5.Овощи и фрукты

**305.Продукты, являющиеся источниками полиненасыщенных жирных кислот.**

1.Сливочное масло

2.Подсолнечное масло

3.Бараний жир

4.Рыбий жир

**306.Продукты, являющиеся источниками преимущественно омега-6 полиненасыщенных жирных кислот.**

1.Сливочное масло

2.Подсолнечное масло

3.Бараний жир

4.Рыбий жир

**307.Продукты, являющиеся источниками преимущественно омега-3 полиненасыщенных жирных кислот.**

1.Сливочное масло

2.Подсолнечное масло

3.Бараний жир

4.Рыбий жир

**308.Продукты – основные источники углеводов.**

1.Овощи и фрукты

2.Мясо и мясные продукты

3.Злаковые и продукты их переработки

4.Молоко и молочные продукты

5.Сахар и кондитерские изделия

**309.Продукты – основные источники пищевых волокон.**

1.Овощи и фрукты

2.Мясо и мясные продукты

3.Злаковые и крупы

4.Молоко и молочные продукты

5.Сахар и кондитерские изделия

**310.Мясо является источником следующих нутриентов:**

1.белков

2.жиров

3.углеводов

4.минеральных веществ

**311.Основные источники витамина С в питании**

1.молоко, кефир

2.капуста, сладкий перец

3.цитрусовые

4.сливки

5.зелень, укроп, петрушка

**312.Наибольшие источники витамина Д в питании**

1.печень трески

2.морская рыба

3.молоко

4свиное сало

5.растительное масло

**313.Наибольшие источники витамина А в питании**

1.печень рыб

2.печень животных

3.растительное масло

4.зерновые продукты

**314.Продукты - источники хорошо усвояемого кальция:**

1.молоко и молочные продукты

2.овощи и фрукты

3.зернобобовые продукты

4.мясо и мясные продукты

5.рыба и рыбные продукты

**315.Продукты с высоким (свыше 100 мг на 100 г продукта) витамина С:**

1.Овощи и фрукты красно-оранжевого цвета

2.Шиповник, черная смородина, болгарский перец, облепиха

3.Цитрусовые, капуста, картофель

**316.Продукты с высоким содержанием белка (более 20% белка):**

1.бобовые

2.злаковые и крупы

3.овощи

4.фрукты

5.мясо

**317.Большее количество витаминов группы В содержится в муке:**

1. высшего сорта
2. 1 сорта
3. 2 сорта

**318.Большая энергетическая ценность муки:**

1. высшего сорта
2. 1 сорта
3. 2 сорта

**319.В приемный покой поступил больной с диагнозом: острый гломерулонефрит. Врач приемного покоя назначил больному лечебное питание в виде варианта диеты с повышенным количеством белка. Оцените правильность назначения.**

1.правильно

2.неправильно

**320.Укажите вариант диеты лечебного питания, назначаемый при язвенной болезни желудка.**

1.Основная стандартная

2.С механическим и химическим щажением

3.С повышенным количеством белка

4.С пониженным количеством белка

5.С пониженной калорийностью

**321.Где используется лечебно-профилактическое питание:**

1.В стационарах

2.На производстве

3.В санаториях и профилакториях

**322.Выдается ли лечебно-профилактическое питание в дни временной не­трудоспособности?**

1Да

2.Нет

**323.Для изучения организованного питания детей используют**

1.анкетный метод

2.изучения питания по отчетам о расходе продуктов

3.лабораторный метод

4.изучение питания по меню-раскладке

5.балансовый метод

**324.Анализ меню-раскладки при изучении организованного питания включает**

1.соблюдение режима питания

2.разнообразие питания

3.пищевую энергетическую ценность

4.температуру отпускаемых блюд

**325**.**Какие гельминтозы могут передаваться человеку с рыбой?**

1.дифиллоботриоз

2.описторхоз

3.тениидоз

**326.Какие гельминтозы могут передаваться человеку с мясом свиней?**

1.тениидоз (финноз)

2.трихинеллез

3.дифиллоботриоз

4.описторхоз

**327.Здоровый образ жизни - это:**

1.Способ жизнедеятельности, направленный на сохранение и улучшение здоровья как условие развития других сторон жизни

2.Медицинская активность, направленная на сохранение и улучшение здоровья людей как условие развития других сторон жизни

3.Правильное экологическое поведение, направленное на сохранение и улучшение здоровья как условие развития других сторон жизни

**328.Белки состоят из…**

1.Углерода, водорода, кислот и азота

2.Жиров, углеводов, азота  
3. Витаминов, кислот, углеводов  
4. Все ответы верны

**329.Нормы потребления белка в сутки-это**

1 300-500гр. на 1 кг массы  
 2. 1,2-1,6 гр. на 1 кг массы

  3. 0,6-0,46гр. На 1 кг массы  
 4. От 5 до 8,5 гр на 1 кг массы

**330. Самое большое количество витамина С содержится в**

1. Морепродуктах 2. Фруктах  
 3. В мясе  
 4. В сухом шиповнике

**331.. При нехватке каких веществ в организме возникает, снижение активности, и работоспособности, авитаминоз?**

1. Жиры  
 2. Белки  
 3. Углеводы  
 4.Витамины

**332.Это вещество входит в состав зубной эмали-**

1.Фтор

2. Железо  
 3. Калий  
 4. Медь

### 333.Для чего работникам предприятий общественного питания необходима санитарная одежда?

1. Для защиты одежды от загрязнений  
2. Для опрятного вида  
3 .Для защиты пищи от заражения болезнетворными микроорганизмами

4. Все ответы верны

### 334.Источниками группы этих витаминов являются: ржаной хлеб, бобовые, овсяная крупа, мясные продукты.

1. Витамины В

2. Витамин А  
3. Витамин С  
4. Витамин Е

**335.Гигиена питания (определение):**

1.Наука о закономерностях и принципах организации рационального (оптимального) питания здорового и больного человека

2.Наука о принципах организации профилактического питания здорового человека

3.Наука о закономерностях формирования рациона питания здорового и больного человека

4.Наука о питании, обеспечивающем минимальный физиологический уровень поступления в организм пищевых веществ и энергии

5.Наука о принципах организации питания в соответствии с рекомендуемым режимом и условиями

**336.Автор концепции сбалансированного питания:**

1.А.А. Покровский

2.М.М. Экземплярский

3.О.П. Молчанова

4.А.А. Хрусталёв

5.К.С. Петровский

**337.Укажите основной элемент режима питания:**

1.достаточное потребление белков

2.достаточное потребление жиров

3.витаминная обеспеченность

4.достаточное обеспеченность микроэлементами

5.количественное распределение пищи по отдельным приемам

**338.При анализе пищевого статуса оценивают:**

1.нутриентный состав рациона, жалобы со стороны желудочно-кишечного тракта, наличие хронических патологий

2.данные физического развития, симптомы микронутриентного дисбаланса, лабораторные и клинические маркеры обеспеченности организма нутриентами

3.данные физического развития, лабораторные показатели обмена веществ, жалобы со стороны желудочно-кишечного тракта

продуктовый набор, нутриентный состав, режим питания, условия приёма пищи

4.продуктовый набор, нутриентный состав, симптомы нутриентного дисбаланса

**339..Каким методом изучается организованное питание в коллективах, получающих одинаковый рацион:**

1.по меню-раскладкам

2.балансовый

3.бюджетный

4.анкетный

5. весовой

**340.Крупа, мука, макароны, сахар, соль хранятся на подтоварниках на расстоянии до пола не менее:**

1.20см

2.30см

3.40см

4.15см

5.50см

**341.Укажите разновидности пищевого статуса:**

1.оптимальный, избыточным, недостаточным

2.положительным, отрицательным

3.благоприятным, неблагоприятным

4.обычный, необычный

5.достаточный, недостаточный

**342.Мясной фарш хранится 3 часа при температуре не более**:

1.+ 2 0 С

2.+50 С

3.+10 0 С

4.+70С

**343.Картофель и корнеплоды хранят при температуре нет выше:**

1.+ 2 0 С

2.+50 С

3.+10 0 С

4.15 0 С

**344.Энергия суточного рациона взрослого здорового человека должна полностью компенсировать :**

1.основной обмен, пищевой термогенез и частично затраты на умственную и физическую деятельность

2.затраты на умственную и физическую деятельность и частично основной обмен

3.основной обмен, пищевой термогенез и затраты на умственную и физическую деятельность

4.основной обмен и пищевой термогенез

5.основной обмен

**345.Какое тяжелое заболевание развивается в результате длительного отрицательного энергетического баланса:**

1.ожирение

2.маразм

3.атеросклероз

4.гипертоническая болезнь

5.сахарный диабет

**346.В растительных белках, в отличие от животных белков:**

1.имеется дефицит ряда незаменимых аминокислот

2.имеется дефицит всех незаменимых аминокислот

3.имеется избыток ряда незаменимых аминокислот

4.имеется избыток всех незаменимых аминокислот

5.имеется присутствие всех незаменимых аминокислот

**347.В растительных жирах (маслах), в отличие от животных жиров:**

1.присутствуют в значительном количестве холестерин, НЖК, МНЖК

2.присутствуют в значительном количестве ПНЖК, фитостерины, токоферолы

3.присутствуют в значительном количестве лецитин, НЖК, каротиноиды

4.присутствуют каротиноиды

5.присутствуют ПНЖК

**348.Укажите углевод животного происхождения:**

1.фруктоза

2.сахароза

3.мальтоза

4.гликоген

5.галактоза

**349.За счет, каких пищевых веществ удовлетворяется потребность организма в энергии:**

1.белков

2.жиров

3.углеводов

4.витаминов

5.минеральных веществ

**350.Какой углевод не расщепляется в желудочно-кишечном тракте и не является источником энергии:**

1.клетчатка

2.крахмал

3.гликоген

4.фруктоза

5.лактоза

**351.Какой углевод содержится только в молоке и молочных продуктах:**

1.глюкоза

2.крахмал

3.лактоза

4.пектин

5.клетчатка

**352.Мясо размораживают:**

1.в воде комнатной температуры

2.в любых микроволновых печах

3.в духовке

4.в мясном цехе на производственных столах

5.около плиты

**353.Какой углевод играет важную роль в нормализации полезной кишечной микрофлоры:**

1.мальтоза

2.галактоза

3.клетчатка

4.фруктоза

5.сахароза

**354.Горячее блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже:**

* 1. 0 С
  2. 0 С
  3. 0 С
  4. 0 С

5.75 0 С

**355.Какое заболевание возникает при недостаточном поступлении витамина С:**

1.цинга

2.рахит

3.бери-бери

4.пеллагра

5.ксерофтальмия

**356.Какое заболевание развивается при недостаточности в организме витамина Д:**

1.ксерофтальмия

2.пеллагр

3.бери-бери

4.рахит

5.цинга

**357.Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся при температуре:**

1.от + 10 0 до 22 0 С

2.от + 18 0 до 30 0 С

3.от + 0 0 до 6 0 С

4.от + 2 0 до 10 0 С

5.от + 15 0 до 25 0 С

**358.Какой биомикроэлемент участвует в кроветворении:**

1.сера

2.фосфор

3.калий

4.хлор

5.железо

**359.Укажите продукты, содержащие наибольшее количество витамина Д:**

1.молочные

2.мясные

3.рыбные

4.свежие овощи и фрукты

5.зерновые

**360.Какие продукты отличаются высоким содержанием калия:**

1.мясо и мясопродукты

2.рыба и рыбные продукты

3.сухие фрукты (персики, абрикосы)

4.хлеб из муки грубого помола

5.все продукты питания содержат калий

**361.Почему в питании пожилых людей необходимо ограничивать ко­личество легкоусвояемых углеводов:**

1.из-за снижения интенсивности обменных процессов

2.из-за снижения работы пищеварительного тракта

3.из-за нарушения углеводного обмена

4.количество легкоусвояемых углеводов ограничивать нельзя

5.в связи с неблагоприятным действием на микрофлору кишечника

**362.Для какой категории лиц необходимо включить в рацион продук­ты, содержащие витамин Д:**

1.работники предприятий общественного питания

2.спортсмены

3.рабочие, занятые на подземных работах

4.подростки

5.дети грудного возраста

**363.Какие продукты являются лучшим источником кальция в пита­нии человека:**

1.щавель и шпинат

2.молоко и молочные продукты

3.хлеб

4.мясо

5.яйцо

**364.Укажите, какое заболевание возникает при недостаточном пос­туплении фтора с пищей:**

1.заболевания роговицы глаз

2.Уровская болезнь

3.рахит

4.кариес

5.флюороз

**365.В каких продуктах железо находится в неусвояемой форме:**

1.мясо

2.яйца

3.рыба

4.молоко

5.зерновые

**366.В каких продуктах железо легко усваивается в организме человека:**

1.мясо

2.грибы

3.крупы

4.зерновые

5.овощи

**367.Укажите, какие пищевые продукты обогащают йодом с целью профилактики йододефицитного состояния:**

1.мука

2.мясо

3.соль

4.сахар

5.крупы

**368.Какой продукт питания в основном удовлетворяет потребность в калии:**

1.крупа гречневая

2.картофель

3.капуста

4.горох

5.яйца

**369.Какие показатели определяют качество пищевых продуктов**

1.пищевая ценность

2.биологическая ценность

3.показатель безвредности

4.показатель, отражающий количественную и качественную сторо­ны продуктов питания

5.наличие сертификатов, в которых указаны показатели полноцен­ности продуктов питания

**370.Перевариваемость пищевого продукта (определение):**

1.соответствие химического состава продукта ферментным системам

организма

2.относительные различия степени атакуемости ферментами компонентов сырого и кулинарно переработанного продукта

3.соответствие витаминов содержащихся в продукте ферментным системам организма

4.соответствие минеральных веществ содержащихся в продукте ферментным системам организма

5.образование балластных веществ

**371.Салаты в незаправленном виде хранятся при температуре:**

1.+15 0 С

2.+10 0 С

3.+4 0 С

1. 0 С

5.- 2 0 С

**372.Вирус, передающийся человеку пищевым путем:**

1.гриппа птиц

2.ящура

3.гепатита В

4.кори

5.краснуха

**373.Растительные продукты являются единственными значимыми природными источниками в питании:**

1.крахмала, некрахмальных полисахаридов, витаминов С, Е,

биофлавоноидов

2.белка, НЖК, кальция, железа, селена, витамина В12

3.витаминов D, А, К

4.ПНЖК и витамина D

5.фосфор, йод

**374.Продукты переработки зерна: мука и крупы являются источниками:**

1.моно- и дисахаридов, витаминов В12,В2, кальция, селена, йода

2.растительного белка, крахмала, витаминов В1, В6, РР, фолиевой

кислоты, магния

3.жиров животного происхождения

4.белков животного происхождение

5.всех незаменимых аминокислот

**375.На объектах питания не допускается приготовление:**

1.омлета

2.макарон по-флотски

3.студня

4.салатов, заправленных растительным маслом

5.киселя

**376.Белки бобовых (гороха, фасоли, сои) по сравнению с животными белками:**

1.имеют аналогичную биологическую ценность

2.имеют более высокую биологическую ценность за счет лучшей

усваиваемости

3.имеют более низкую биологическую ценность из-за дефицита

серосодержащих аминокислот

4.имеют более высокую биологическую ценность по сбалансированности незаменимых аминокислот

5.не имеют никакой ценности

**377.Бобовые могут рассматриваться в качестве хороших пищевых источников:**

1.белка, ПНЖК, токоферолов, фолиевой кислоты, калия, магния

2.крахмала, МНЖК, аскорбиновой кислоты, цинка, кальция

3.белка, крахмала, калия, магния

4.ПНЖК, токоферолов, аскорбиновой кислоты, цинка, кальция

5.МНЖК, крахмала, фолиевой кислоты

**378.В свежих овощах и фруктах отмечается низкое содержание:**

1.жиров, натрия, хлора

2.воды, пищевых волокон, калия

3.органических кислот, эфирных масел, воды

4.органических кислот, эфирных масел, пищевых волокон

5.воды, жиров, натрия

**379.Овощи и фрукты, являясь обязательными компонентами ежедневного рациона, обеспечивают:**

1.поступление в организм незаменимых нутриентов, нормальную

моторику и секрецию желудочно-кишечного тракта, пребиотический

эффект

2.поступление в организм балластных веществ, моно- и дисахаридов,

быстрое чувство насыщения, повышенный диурез, колонизацию в

кишечнике лактобактерий

3.нормальную моторику и секрецию желудочно-кишечного тракта,

моно- и дисахаридов, быстрое чувство насыщения

4.пребиотический эффект, колонизацию в кишечнике лактобактерий

поступление в организм балластных веществ

5.поступление в организм незаменимых нутриентов, повышенный диурез

**380.Пищевую ценность орехов и семян характеризует:**

1.высокая энергетическая ценность, значительное содержание ПНЖК, токоферолов, калия, магния

2.низкая энергетическая ценность, значительное содержание ПНЖК, токоферолов, калия, магния

3.высокая энергетическая ценность, значительное содержание НЖК, ретинола, аскорбиновой кислоты

4.низкая энергетическая ценность, незначительное содержание токоферолов, калия, магния

5.высокая энергетическая ценность, незначительное содержание ретинола, аскорбиновой кислоты

**381.В питании человека растительные масла являются основными источниками:**

1.ПНЖК семейства омега-3, ретинола, биофлавоноидов, фолиевой

кислоты

2.ПНЖК семейства омега-6, токоферолов, β-ситостерина

3.МНЖК, ретинола, аскорбиновой кислоты, холестерина

4.ретинола, биофлавоноидов, МНЖК, холестерина

5.фолиевой кислоты, β-ситостерина, аскорбиновой кислоты, ПНЖК семейства омега-3

**382.При длительном кулинарном перегреве растительных масел возникает**

**опасность:**

1.увеличения кислотного и перекисного чисел, разрушения токоферолов и фосфолипидов

2.уменьшения кислотного и перекисного чисел, изомеризации жирных кислот

3.изомеризации жирных кислот, разрушения токоферолов и фосфолипидов

4.увеличения кислотного и перекисного чисел, изомеризации жирных кислот

5.уменьшения кислотного и перекисного чисел, разрушения токоферолов и фосфолипидов

**383.Продукты животного происхождения обеспечивают организм:**

1.углеводами, аскорбиновой кислотой, ПНЖК, пищевыми волокнами

2.незаменимыми аминокислотами, доступными кальцием и железом,

ретинолом, цинком

3.углеводами, аскорбиновой кислотой, фосфором, магнием, йодом

4.холестерином, ПНЖК, крахмалом, фосфором, магнием, йодом

5.ПНЖК, пищевыми волокнами, незаменимыми аминокислотами,

ретинолом, цинком

**384.В питании молоко и молочные продукты являются основными источниками:**

1.кальция, витаминов В2 и А

2.кальция, железа, натрия, витамина В1

3.магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов

4.калия, натрия, МНЖК, витамина Е

5.йода, магния, селена, стронция

**385.Молочные продукты – источники скрытого жира или сахара, все, кроме:**

1.сгущенное молоко

2.кефир

3.плавленый сыр

4.твердый сыр

5.твороженная масса с сухофруктами

6.сметана

**386.В питании запрещено использовать молоко, полученное от животных больных:**

1.бруцеллезом, ящуром, с положительной реакцией на туберкулиновую

пробу

2.туберкулезом с клиническими проявлениями, маститом, сибирской

язвой

3.тениидозом, бруцеллезом, ящуром

4.трихинеллёзом, тениидозом, бруцеллезом

5.дифиллоботриозом, трихинеллёзом, ящуром

**387.При выборе мясопродуктов ежесуточного рациона взрослого здорового человека необходимо отдавать предпочтение:**

1.нежирным мясу и птице

2.колбасным изделиям

3.замороженным полуфабрикатам

4.консервам

5.пресервы

**388.Минеральный состав мясных продуктов характеризуется:**

1.высоким содержанием кальция, железа, магния, калия

2.высоким содержанием железа, фосфора, цинка, калия

3.низким содержанием кальция, железа, магния, калия

4.низким содержанием железа, фосфора, цинка, калия

5.высоким содержанием кальция, железа, селена, йода

**389.Состав колбасных изделий характеризуется всем, кроме:**

1.неблагоприятным соотношением белок : жир

2.высоким содержанием поваренной соли

3.низким содержанием жира

4.плохой сбалансированностью кальция и фосфора

5.наличием пищевых добавок

**390.Яйца в коробках в помещениях хранятся при температуре не выше:**

* 1. 0 С
  2. 0 С
  3. 0 С
  4. 0 С

5.0 0 С

**391.Заболевания, возникающие у человека при употреблении мяса от больных животных:**

1.сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур, трихинеллез

2.сибирская язва, мастит, бруцеллез, ящур, описторхоз

3.сибирская язва, бруцеллез, туберкулез, дифиллоботриоз

4.туберкулез, ящур, описторхоз, пестициды

5.мастит, трихинеллез, сальмонеллёз

**392. Хлеб является продуктом:** 1. белково-углеводным  
 2. углеводно-жировым  
 3. углеводно-белковым  
 4. белково-углеводно-жировым  
 5. белково-жировым

**393. Молоко является продуктом:**

1. белково-углеводным  
 2. белково-жировым  
 3. углеводно-жировым  
 4. белково-углеводно-жировым  
 5. углеводным

**394.Нерыбные животные морепродукты отличаются:**

1.высоким содержанием белка, жира и йода и низким содержанием фосфора

2.низким содержанием жира и высоким содержанием белка, йода, цинка,

меди

3.высоким содержанием жира и низким содержанием белка, цинка, меди

4.низким содержанием белка, жира и высоким содержанием йода, цинка, меди

5.высоким содержанием белка, жира и высоким содержанием йода, цинка, меди

**395.Ежедневному включению в рацион рыбных блюд может препятствовать их:**

1.низкая биологическая ценность

2.высокая энергетическая ценность

3.высокая приедаемость

4.низкая перевариваемость

5.низкая энергетическая ценность

**396.Рыба может стать причиной возникновения у человека следующих гельминтозов:**

1.тениидоза, описторхоза

2.дифиллоботриоза, описторхоза

3.дифиллоботриоза, трихинеллеза

4.описторхоза, трихинеллеза

5.тениидоза, трихинеллеза

**397.Яйца служат источниками в питании:**

1.полноценного белка, ПНЖК, кальция, витаминов В1, Е

2.полноценного белка, МНЖК, калия, витаминов В6, К

3.полноценного белка, лецитина, железа, витаминов В2, А

4.полноценного белка, ПНЖК, витаминов В1,В6,Е

5.полноценного белка, МНЖК, лецитина, железа

**398.Очищенный картофель, корнеплоды и др. овощи хранятся в холодной воде не более:**

* 1. ин

2.2-х часов

* 1. асов

4.1 суток

5.3-х часов

**399.К физико-химическим показателям качества хлеба относятся:**

1.влажность

2.вкус

3.пропеченность

4.запах

5.консистенция

**400.Какие насекомые относятся к амбарным вредителям:**

1.сырная муха

2.колорадский жук

3.мучной клещ

4.муравьи

5.тараканы

**401.К мерам профилактики картофельной болезни относится:**

1.витаминизация муки

2.добавление антибиотиков

3.обогащение муки микроэлементами

4.обогащение муки незаменимыми аминокислотами

5.быстрое охлаждение хлеба

**402.Укажите, какая мука обладает высокой усвояемостью:**

1.мука высших сортов

2.витаминизированная мука

3.мука 2 сорта

4.обойная мука

5.ржаная мука

**403.Укажите, какой показатель характеризует свежесть молока:**

1.плотность

2.жирность

3.сухой остаток

4.цвет

5.кислотность

**404.Какая особо опасная инфекция может передаваться человеку через мясо больных животных:**

1.ящур

2.сибирская язва

3.туберкулез

4.бруцеллез

5.мастит

**405.Назовите гельминтозы, которые передаются человеку через рыбу:**

1.финноз

2.трихинеллез

3.эхинококкоз

4.листериоз

5.описторхоз

**406.К физико-химическим исследованиям рыбы относятся:**

1.определение свободного аммиака

2.определение цвета

3.определение свежести

4.определение наличия гельминтов

5.определение запаха

**407. «Пищевые добавки» – это:**

1.концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ (включая эссенциальные пищевые вещества), предназначенные для непосредственного приема и/или введения в состав пищевых продуктов

2.природные или синтезированные вещества, соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью сохранения и/или придания им заданных свойств

3.специализированные пищевые продукты, по своему качеству отвечающие физиологическим особенностям различных возрастных групп

1. гестественные компоненты продуктов

4.природные ингредиенты пищи (витамины, ПНЖК, некоторые минеральные вещества и микроэлементы, отдельные аминокислоты, пищевые волокна)

**408.Мясо убойных животных может быть фактором передачи инфекционных заболеваний:**

|  |  |
| --- | --- |
| а) сибирской язвы  б) туберкулеза  в) бруцеллеза  г) ящура  д) холеры | ОТВЕТ  1) а, б, в  2) а, б, в, г  3) верно все |

**409. Безопасность пищевых продуктов определяется содержанием в них:**

1. патогенных микроорганизмов

2. условно-патогенных микроорганизмов

3. санитарно-показательных микроорганизмов

4. возбудителей порчи

5. биологически активных добавок (БАД)

**410.Санитарно-эпидемиологическая безопасность и качество пищевых продуктов может определяться:**

1) низким уровнем санитарной культуры населения и работников предприятий

2) резким ослаблением производственного и отраслевого контроля

3) слабой материально-технической базы предприятий

4) выполнением правил личной и производственной гигиены персоналом

5) все ответы верны

**411. Лечебное питание применяется с целью:**

1. лечения больных

2. алиментарной профилактики обострений, осложнений, рецидивов заболеваний, перехода острого течения болезни в хронические

3. предупреждения воздействия на организм вредных факторов производственной среды

**412. В патогенезе пищевых токсикоинфекций основную роль играют:**

1. живые микробы, размножившиеся в пище

2. токсические микроскопические формы грибов

3. токсины, образовавшиеся в пище в результате размножения микробов

4. ядовитые растения и грибы

**413. Грибы, вызывающие пищевое отравление:**

1. бледная поганка

2. сыроежка

3. строчки

4. мухоморы

5.все ответы верны

**414. Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является определение (выберите наиболее полный и точный ответ):**

1.соответствия продукта государственным стандартам

2. условий реализации продукта

3. пищевой ценности и безопасности продукта для здоровья

4. органолептических свойств, физико-химических и бактериологических показателей продукта

5.эпидемиологической и токсикологической безопасности продукта.

415.Меню-раскладка - это:

1.норма пищевого довольствия на сутки, распределенная на завтрак, обед и ужин;

2.это набор блюд и напитков на каждый день недели с указанием их общего веса;

3.это вес (в граммах), продуктов, которые употребляет человек в течение суток;

4.это калорийность завтрака, обеда и ужина, выраженная в % к общей калорийности рациона;

5.перечень блюд и напитков, с указанием их веса, необходимых для приготовления одной порции завтрака, обеда и ужина.

**416. Сбалансированное питание подразумевает:**

1.достаточную энергетическую ценность рациона в результате адекватного потребностям поступления белков, жиров и углеводов

2.соблюдение соответствия ферментного набора химической структуре пищи

3.оптимальное соотношение пищевых и биологически активных веществ

4.гоптимальный режим питания

**417. Рациональное питание подразумевает:**

1.достаточную энергетическую ценность рациона в результате адекватного потребностям поступления белков, жиров и углеводов

2.соблюдения соответствия ферментного набора химической структуре пищи

3.оптимальное соотношение пищевых и биологически активных веществ

4.оптимальный режим питания\*

**418. При оценке пищевой ценности продуктов учитываются:**

1.органический состав (белки, жиры, углеводы)

2.органолептические свойства

3.содержание витаминов и минеральных веществ

4.безвредность

**419. Пищевая ценность творога определяется:**

1.высокой усвояемостью

2.высоким содержанием полноценного белка и жира

3.приятным вкусом

4.возможностью приготовления широкого ассортимента блюд

5.высоким содержанием кальция

**420. Пищевая ценность картофеля определяется:**

1.высоким содержанием углеводов

2.полноценным по аминокислотному составу белком

3.высокой усвояемостью

4.высоким содержанием калия

5.содержанием аскорбиновой

6. все ответы верны

**421. Мясные продукты можно рассматривать в качестве источников минеральных веществ:**

1.кальция

2.калия

3.железа

4.фосфора

5.магния

**422. Яйца водоплавающей птицы чаще могут быть причиной:**

1.стафилококковой интоксикации

2.ботулизма

3.сальмонеллеза

4.брюшного тифа

5.афлатоксикоза

**423. Рыбий жир является источником:**

1.аскорбиновой кислоты

2.каротина

3.кальциферола

4.рибофлавина

5.тиамина

**424. Главное профилактическое мероприятие при токсикоинфекциях:**

1.соблюдение сроков реализации

2.соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока

3.предупреждение инфицирования пищевых продуктов

4.правильная кулинарная обработки

**425. Наиболее частой причиной ботулизма в современных условиях является использование в пищу:**

1.окорока

2.красной рыбы

3.мясных полуфабрикатов

4.консервов домашнего приготовления

5.скоропортящихся продуктов, купленных на неорганизованных рынках

**426. Ведущим направлением в профилактике отравлений токсичными металлами являются:**

1.санитарно-просветительная работа

2.контроль за выполнением санитарных режимов при изготовлении пищевых продуктов

3.контроль за выполнением технологических режимов при изготовлении пищевых продуктов

4.организация лабораторного контроля за соблюдением допустимого уровня содержания токсичных металлов в пищевых продуктах

**427. Цель санитарно-эпидемиологического надзора на пищевых объектах - создание условий, обеспечивающих:**

1. строительство пищевого объекта

2. сохранения здоровья людей

3. проверку качества пищевого продукта

**428.При построении лечебных рационов должно быть учтено:**

1. обеспечение физиологических потребностей больного организма в пищевых веществах и энергии

2. обеспечение щажения пищеварительного тракта

3. ограничение или исключение потребления некоторых нутриентов

4. строгая сбалансированность отдельных пищевых веществ

5.) компенсация потери веществ, обусловленных характером труда

**429.В стационар поступила студентка 20 лет с хроническим гиперацидным гастритом в стадии обострения, рост 175 см, вес 70 кг, индекс массы тела 22,9. Какой вид питания необходимо назначить:**

1. адекватное

2. диетическое

3. лечебное

4. лечебно-профилактическое

5. направленное

6. рациональное

**430.К синдромам недостаточного питания относятся:**

1. алиментарная дистрофия

2. гастриты, энтериты, колиты

3. гиповитаминозы

4. подагра

**431.К синдромам избыточного питания относятся:**

1. алиментарная дистрофия

2. экзогенно-конституциональное ожирение

3. гастриты, энтериты, колиты

4. гипервитаминозы

5. сахарный диабет

**432.Действие на организм человека кальция:**

1. антиспастическое

2. участие в свертывании крови

3. участие в синтезе гемоглобина

4. участие в осуществлении функции тиреоидных гормонов

**433.Действие на организм человека магния:**

1. антиспастическое

2. участие в свертывании крови

3. участие в синтезе гемоглобина

4. участие в осуществлении функции тиреоидных гормонов

**434.Действие на организм человека йода:**

1. антисептическое

2. участие в свертывании крови

3. участие в синтезе гемоглобина

4. участие в осуществлении функции тиреоидных гормонов

5. участие в синтезе макроэргов и аккумуляции энергии

**435.К органолептическим свойствам пищевых продуктов относятся:**

1. вкус

2. внешний вид

3. консистенция

4. запах

5. окисляемость

6. наличие личинок паразитов

7. содержание химических загрязнителей

8. температура

9. цвет

**436.Вареные колбасы относятся к скоропортящимся продуктам вследствие большого содержания в них:**

1. минеральных веществ

2. нитритов

3. жиров

4. влаги

5. углеводов

**437.Что отличает кишечные инфекции от пищевых отравлений:**

1. массовость

2. внезапное начало

3. контагиозность

4. связь заболевания с приемом пищи

5. короткий инкубационный период

**438. Какие из перечисленных заболеваний относятся к острым кишечным инфекционным заболеваниям:**

1. острый холецистит, острый гастрит

2. дизентерия, брюшной тиф, холера

3. острый панкреатит, язвенный колит

**439. Какие гельминты передаются через немытые овощи:**

1. Трихинеллы

2. Аскариды

3. Широкий лентец

**440. Как часто работнику пищевого предприятия необходимо проходить гигиеническое обучение:**

1. 1 раз в полгода

2. через год

3. через 2 года

4. через 5 лет

5. перед аттестацией

**441. Обязательными условиями при проведении непрямого массажа сердца является:**

1.наличие твердой поверхности

2.положение рук реанимирующего на границе средней и нижней трети грудины

3.наличия валика под лопатками

4.наличие двух реанимирующих

**442. Основные задачи медицинской службы медицины катастроф**

1.лечебно-профилактические и гигиенические мероприятия

2.сохранение здоровья населения, оказание всех видов медицинской помощи с целью спасения жизни, снижение психоэмоционального воздействия катастроф, обеспечение санитарного благополучия в зоне ЧС и др.

3.подготовка медицинских кадров, материально-техническое обеспечение больниц в зоне ЧС

4.сохранение личного здоровья медицинских формирований, эвакуация лечебных учреждений вне зоны ЧС

**443. « Не навреди» - это основной принцип этической модели:**

1.Гиппократа

2.Парацельса

3.деонтологической

4.биоэтики

**444.  Пути передачи ВИЧ-инфекции:**

1.Половой путь

2.Парентеральный путь

3.Вертикальный путь

4.Воздушно-капельный путь

5.фекально-оральный путь

**445. Искусственные  пути передачи ВИЧ-инфекции:**

1.трансфузионный

2.При употреблении в/в наркотиков

3.Через медицинсекие отходы,  не прошедшие дезинфекцию

4.аэрогенный

**446. Пути передачи вирусных гепатитов В, С :**

1.Половой путь

2.Парентеральный путь

3.Вертикальный путь

4.Воздушно-капельный путь

5.фекально-оральный

6.трансмиссивный

**447. При сборе медицинских отходов запрещается:**

1.вручную разрушать, разрезать,  отходы классов Б и В (том  числе использованные системы для внутривенных инфузий)

2.снимать вручную иглу со шприца после его использования, надевать колпачок на иглу после инъекции

3.собирать в специальные контейнеры, предназначенные для сбора медицинских    отходов

4.Использовать мягкую одноразовую упаковку для  сбора острого медицинского инструментария и иных острых предметов

**448. Мероприятия по профилактике профессионального инфицирования медработников:**

1.Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима

2.Безопасная организация труда

3Обучение персонала методам профилактики

4.все ответы верны

**449. Барьерные меры защиты медицинского персонала при выполнении любых медицинских манипуляций:**

1.халат

2.шапочка

3.одноразовая маска

4.перчатки,

5.сменная обувь

6. все ответы верны

**450. Дератизация это:**

1.Борьба с паразитирующими на людях и предметах их обихода членистоногими

2.Борьба с грызунами в лечебном учреждении

**451. Дезинсекция это:**

1.Борьба с паразитирующими на людях и предметах их обихода членистоногими

2.Борьба с грызунами в лечебном учреждении

**452.Отходы от лекарственных препаратов и дез. средств с истёкшим сроком годности относятся к:**

1.класс А (эпидемиологически безопасные)

2.класс Б (эпидемиологически опасные)

3.класс В (эпидемиологически чрезвычайно опасные)

4.класс Г (токсикологически опасные)

5.класс Д (радиоактивные)

**453.Сбор отходов класса Б (не колеще-режущий инструментарий) осуществляется в:**

1.одноразовые пакеты белого цвета

2.одноразовые пакеты  желтого цвета

3.одноразовые пакеты  красного цвета

**454**. **Какие заболевания легких могут сопровождаться легочным кровотечением:**

1.острый бронхит

2.хронический бронхит

3.бронхиальная астма

4.рак легкого

5.бронхоэктатическая болезнь

**455.Пути передачи возбудителя при холере:**

1. фекально-оральный (водный, пищевой, контактно-бытовой)

2. трансмиссиный

3. аэрозольный

4. контактно-бытовой

**456. Для достижения эффективного мытья и обеззараживания рук необходимо соблюдать следующие условия :**

1.коротко подстриженные ногти,

2.отсутствие лака на ногтях,

3.отсутствие искусственных ногтей,

4.отсутствие на руках  ювелирных украшений

1. все ответы верны

**457. ВИЧ-инфекция не передается при:**

1.Рукопожатии

2.Использовании одного шприца, несколькими лицами

3.Кашле, чихании

4.Пользовании туалетами или душевыми

5.от инфицированной матери  плоду

6.Укусах комаров или других насекомых

**458. Группы риска инфицирования ВИЧ:**

1.потребители инъекционных наркотиков

2.больные, получающие кортикостероиды

3.коммерческие секс-работники

4.мужчины, имеющие секс с мужчина

**459. Факторы передачи гепатита «В»:**

1.кровь

2.сперма

3.медицинский инструментарий

4.продукты питания

5.воздух.

**460.Острая «кинжальная боль» в подложечной области, «доскообразный» живот характерны при:**

1) перфорации язвы;

2) желудочно-кишечном кровотечении;

3) органическом стенозе привратника;

4) циррозе печени;

5) обострении хронического гастрита;

**461.Основной клинический признак коллапса:**

1.повышение АД

2.понижение АД

3.тахикардия

4.аритмия

5.потеря сознания

**462Инфаркт миокарда это:**

1.некроз участка сердечной мышцы

2.приступ удушья

3.дистрофия миокарда

4.воспаление сердечной мышцы

5.ишемия миокарда

**463. Пути передачи внутрибольничной инфекции:**

1.парентеральный

2.контактный

3.воздушно-капельный

4.фекально - оральный

5.биологический

6.химический

7.органов

**464. При проведении наружного массажа сердца взрослому ладони следует располагать**

1.на границе средней и нижней трети грудины

2.на середине грудины

3.на границе верхней и средней трети грудины

4.в пятом межреберном промежутке

**465. Обморок – это:**

1.проявление сосудистой недостаточности с сохранением сознания

2.аллергическая реакция

3.потеря сознания с ослаблением мышечного тонуса

**466. Первыми  признаками развивающего травматического  шока являются:**

1.резкое побледнение кожных покровов, липкий холодный пот

2.психомоторное возбуждение, неадекватная оценка своего состояния

3.судороги, апатия, потоотделение

4.гиперемия, сухость кожи, пенистое отделение изо рта, галлюцинации  
  **467. Результатом правильного наложения жгута при кровотечении является:**

1.прекращение кровотечения, отсутствие пульса, бледность кожи

2.уменьшение кровотечения, сохранение пульса, увеличение цианоза

3.прекращение кровотечения, отсутствие пульса, нарастание цианоза

4.уменьшение кровотечения, сохранение пульса, бледность кожи    
  **468. При непрямом массаже сердца глубина продавливания грудины у взрослого должен быть:**

* + 1. см
    2. см
    3. см

4.6-8 см

**469. Симптом биологической смерти:**

1.помутнение роговицы

2.трупное окоченение

3.трупные пятна

4.расширение зрачков

5.деформация зрачков

**470. Реанимация это:**

1.раздел клинической медицины, изучающей терминальные состояния

2.отделение многопрофильной больницы

3.практические действия, направленные на восстановление жизнедеятельности

**471. Реанимация показана:**

1.в каждом случае смерти больного

2.только при внезапной смерти молодых больных и детей

3.при внезапно развивающихся терминальных состояниях

**472. Реанимацию обязаны проводить:**

1.только врачи и медсестры реанимационных отделений

2.все специалисты, имеющие медицинское образование

3.все взрослое население

**473. В дореактивном периоде отморожения характерно:**

1.бледность кожи

2.отсутствие чувствительности кожи

3.боль

4.гиперемия кожи

5.отек

**474. Наложение теплоизолирующей повязки больным с отморожениями требуется:**

1.в дореактивном периоде

2.в реактивном периоде

**475. При утоплении в холодной воде продолжительность клинической смерти:**

1.укорачивается

2.удлиняется

3.не меняется

**476. Больные с электротравмами после оказания помощи:**

1.направляются на прием к участковому врачу

2.не нуждаются в дальнейшем обследовании и лечении

3.госпитализируются скорой помощью

**477. Для электротравм 1 степени тяжести характерно:**

1.потеря сознания

2.расстройства дыхания и кровообращения

3.судорожное сокращение мышц

4.клиническая смерть

**478. Непрямой массаж сердца проводится:**

1.на границе верхней и средней трети грудины

2.на границе средней и нижней трети грудины

3.на 1см выше мочевидного отростка

**479. При отморожении первая помощь состоит в:**

1.наложение термоизолирующей повязки

2.погружение в горячую воду

3.растирание снегом и шерстью

4.наложение масляно - бальзамической повязки

**480. Неотложная помощь при носовых кровотeчениях:**

1.перекись водорода

2.холод

3.седуксен

4.гpeлкa

5.витамин С

6.кордиамин

**481. Неотложная помощь при гипеpтeрмическом синдроме:**

1.холод

2.oбтиpание спиpтом

3.тепло

4.кордиамин

5.новокаин

6.анальгин

**482. Неотложная помощь при травматическом шоке:**

1.анальгин

2.иммобилизация

3.остановка кровотечения

4.седуксен

5.эфедрин

**483. Неотложная помощь при ожогах**:

1.анальгин

2.асептическая повязка

3.обильное питье

4.димедрол

5.грелка

**484. Неотложная помощь при судорожном синдроме:**

1.седуксен

2.коргликон

3.кардиамин

4.супраcтин

**485. При применении каких медикаментов могут возникнуть аллергические реакцииу больного:**

1.лидокайн

2.дикаин

3.тримекаин

4.физиологический раствор

**486. До прихода врача больному с желудочно-кишечным кровотечением нужно:**

1.поставить очистительную клизму

2.положить на живот горячую грелку

3.положить на эпигастрий пузырь со льдом

**487. Наибольшее  значение в уменьшении безвозвратных потерь придают своевременному оказанию:**

1.Первой медицинской и доврачебной помощи.

2.Доврачебной и врачебной помощи.

3.Врачебной и квалифицированной помощи.

4.Специализированной помощи.

**488. Артериальный жгут накладывают максимум на:**

1.0,5-1 час.

2.1,5-2 часа.

* + 1. часов.

4.3-5 часов.

**489. Принципы оказания неотложной помощи при тяжёлой электротравме:**

1.Начать сердечно-лёгочную реанимацию и, по возможности, принять меры для удаления пострадавшего от источника тока.

2.Освободить пострадавшего от контакта с источником тока, соблюдая меры личной предосторожности, и только после этого начать сердечно-лёгочную реанимацию.

3.Закопать пострадавшего в землю.

4.Облить водой.

**490. Принципы оказания помощи при химических ожогах:**

1.По возможности нейтрализовать вещества, вызывающие ожог, промыть холодной водой.

2.Промывание холодной водой в течение часа.

3.Анальгетики, начиная со второй степени – сухие асептические повязки без обработки обожжённой поверхности.

4.Присыпать тальком.

**491. Оказывая помощь при ожоге первой степени, в первую очередь необходимо обработать обожжённую поверхность:**

1.96% этиловым спиртом.

2.Холодной водой до онемения.

3.Стерильным новокаином.

4.Жиром.

**492. Тактика оказывающего помощь на доврачебном этапе при ранении грудной клетки в случае, если из раны выступает ранящий предмет:**

1.Удаление ранящего предмета, наложение тугой  повязки.

2.Наложение повязки без удаления ранящего предмета.

3.Удаление ранящего предмета, тугая тампонада раны, наложение повязки.

4.Наложение окклюзионной повязки.

**493.При пальцевом прижатии сонной артерии её прижимают к:**

1.Ребру.

2.Поперечному отростку VI шейного позвонка.

3.Середине грудино-ключично-сосцевидной мышцы.

4.Ключице.

**494. Какие санитарные эпидемиологические правила регламентируют «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»:**

1. СанПиН 2.3.6.1079-06

2. СанПиН 3.1.2.1319-06

3. Приказ №85.

4. Приказ №646

**495. Главный признак вывиха:**

1.Боль.

2.Изменение формы сустава.

3.Отёк сустава.

4.Невозможность движения в суставе.

**496**. **Показание к наложению жгута:**

1.Венозное кровотечение.

2.Артериальное кровотечение.

3.Внутреннее кровотечение.

4.Кровотечение в просвет полого органа

**497.Несомненный признак биологической смерти:**

1.Отсутствие дыхания.

2.Отсутствие сердцебиения.

3.Расширение зрачков.

4.Помутнение роговицы.

**498. Для проведения искусственной вентиляции легких необходимо в первую очередь:**

1.Голову пострадавшего запрокинуть с выдвиганием вперёд нижней челюсти.

2.Закрыть нос пострадавшему.

3.Сделать пробное вдувание воздуха.

4.Нажать на грудину.

**499.Стремительно развивающийся шок:**

1.Травматический.

2.Геморрагический.

3.Анафилактический.

4.Гемотрансфузионный.

**500**. **Для профилактики аспирации рвотных масс больному следует придать положение:**

1.На спине.

2.На боку.

3.На животе.

4.Полусидячее.

**Ответы на тесты по специальности «Диетология»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ответ** | **№** | **ответ** | **№** | **ответ** | **№** | **ответ** | **№** | **ответ** |
| **1.** | **1** | **101** | **2,3** | **201** | **3,4** | **301** | **2** | **401** | **5** |
| **2** | **1,2,3** | **102** | **3,4** | **202** | **1,3** | **302** | **1,2,5** | **402** | **1** |
| **3** | **2** | **103** | **2** | **203** | **3** | **303** | **3** | **403** | **5** |
| **4** | **1** | **104** | **3** | **204** | **4** | **304** | **2,3,4** | **404** | **2** |
| **5** | **1** | **105** | **2** | **205** | **3** | **305** | **2,4** | **405** | **5** |
| **6** | **3** | **106** | **3** | **206** | **4** | **306** | **2** | **406** | **1** |
| **7** | **1** | **107** | **2** | **207** | **3** | **307** | **4** | **407** | **2** |
| **8** | **2,3** | **108** | **2** | **208** | **4** | **308** | **1,3,5** | **408** | **2** |
| **9** | **2** | **109** | **1** | **209** | **2** | **309** | **1,3** | **409** | **1,2,3,4** |
| **10** | **1** | **110** | **3** | **210** | **4** | **310** | **1,2,4** | **410** | **5** |
| **11** | **1** | **111** | **1,4** | **211** | **1** | **311** | **2,3,5** | **411** | **1** |
| **12** | **3** | **112** | **3,4,5** | **212** | **2,3** | **312** | **1,2** | **412** | **1** |
| **13** | **1,2** | **113** | **3** | **213** | **5** | **313** | **1,2** | **413** | **5** |
| **14** | **1** | **114** | **1** | **214** | **1,2** | **314** | **1,2** | **414** | **3** |
| **15** | **2,4** | **115** | **2** | **215** | **2** | **315** | **2** | **415** | **5** |
| **16** | **1** | **116** | **2** | **216** | **2,3** | **316** | **1** | **416** | **1,2** |
| **17** | **1** | **117** | **1,5** | **217** | **2** | **317** | **3** | **417** | **1,2,3** |
| **18** | **1** | **118** | **3** | **218** | **4** | **318** | **1** | **418** | **1,3** |
| **19** | **2** | **119** | **5** | **219** | **1** | **319** | **2** | **419** | **1,2,5** |
| **20** | **3** | **120** | **1,4** | **220** | **3** | **320** | **1,2** | **420** | **6** |
| **21** | **2** | **121** | **4** | **221** | **2,3** | **321** | **2** | **421** | **3,4,5** |
| **22** | **1** | **122** | **1,4** | **222** | **3** | **322** | **2** | **422** | **3** |
| **23** | **1,3** | **123** | **2,6** | **223** | **3,4** | **323** | **2,3,4** | **423** | **3** |
| **24** | **1,2,4,5** | **124** | **1,3,4** | **224** | **2** | **324** | **1,2,3** | **424** | **4** |
| **25** | **1,2** | **125** | **1** | **225** | **3** | **325** | **1,2** | **425** | **4** |
| **26** | **1,3** | **126** | **2** | **226** | **2** | **326** | **1,2** | **426** | **4** |
| **27** | **4** | **127** | **1** | **227** | **3,4** | **327** | **1** | **427** | **3** |
| **28** | **1** | **128** | **3** | **228** | **4** | **328** | **1** | **428** | **1,2,3** |
| **29** | **2,3,4,5** | **129** | **1** | **229** | **3** | **329** | **2** | **429** | **3** |
| **30** | **1,4,5** | **130** | **1,2,3** | **230** | **1** | **330** | **4** | **430** | **2,3** |
| **31** | **1,2,3** | **131** | **3,4,5** | **231** | **2,3,4** | **331** | **4** | **431** | **2,4** |
| **32** | **6** | **132** | **2,4** | **232** | **2,3** | **332** | **1** | **432** | **2** |
| **33** | **6** | **133** | **1,2** | **233** | **1,4** | **333** | **3** | **433** | **1** |
| **34** | **1,3,4** | **134** | **3** | **234** | **2,3,5** | **334** | **1** | **434** | **4** |
| **35** | **1** | **135** | **1,2** | **235** | **1** | **335** | **1** | **435** | **1,2,3,4,9** |
| **36** | **1,3** | **136** | **1,3** | **236** | **2,3** | **336** | **1** | **436** | **4** |
| **37** | **3** | **137** | **4** | **237** | **4** | **337** | **5** | **437** | **3** |
| **38** | **2,3** | **138** | **2** | **238** | **1,3** | **338** | **2** | **438** | **2** |
| **39** | **2** | **139** | **2,5** | **239** | **1,4** | **339** | **1** | **439** | **2** |
| **40** | **2** | **140** | **3** | **240** | **1** | **340** | **2** | **440** | **1** |
| **41** | **1,2** | **141** | **5** | **241** | **1** | **341** | **1** | **441** | **1,2** |
| **42** | **5** | **142** | **2,3,4,5** | **242** | **1,2** | **342** | **1** | **442** | **2** |
| **43** | **1,5** | **143** | **1,2,3,4** | **243** | **2** | **343** | **3** | **443** | **1** |
| **44** | **2,4** | **144** | **1,2** | **244** | **1** | **344** | **3** | **444** | **1,2,3** |
| **45** | **4** | **145** | **1,2,4,5** | **245** | **1** | **345** | **2** | **445** | **1,2,3** |
| **46** | **1** | **146** | **1,3** | **246** | **1** | **346** | **1** | **446** | **1,2,3** |
| **47** | **2,4** | **147** | **1,2** | **247** | **1** | **347** | **2** | **447** | **1,2,4** |
| **48** | **3** | **148** | **2,3** | **248** | **1** | **348** | **4** | **448** | **4** |
| **49** | **4** | **149** | **2** | **249** | **2** | **349** | **3** | **449** | **6** |
| **50** | **2** | **150** | **1** | **250** | **2** | **350** | **1** | **450** | **2** |
| **51** | **1** | **151** | **1,2,3** | **251** | **4** | **351** | **3** | **451** | **1** |
| **52** | **1** | **152** | **1,2** | **252** | **3** | **352** | **4** | **452** | **2** |
| **53** | **1** | **153** | **6** | **253** | **1,4** | **353** | **3** | **453** | **2** |
| **54** | **1** | **154** | **1** | **254** | **2** | **354** | **5** | **454** | **4** |
| **55** | **1,2** | **155** | **6** | **255** | **2** | **355** | **1** | **455** | **1** |
| **56** | **1** | **156** | **2,3** | **256** | **1** | **356** | **4** | **456** | **5** |
| **57** | **1** | **157** | **1,2,4,5** | **257** | **4** | **357** | **3** | **457** | **1,3,4,6** |
| **58** | **1,2** | **158** | **6** | **258** | **3,4** | **358** | **5** | **458** | **1,3,4** |
| **59** | **1** | **159** | **5** | **259** | **3** | **359** | **3** | **459** | **1,2,3** |
| **60** | **1** | **160** | **1,2** | **260** | **1,2,3** | **360** | **3** | **460** | **1** |
| **61** | **1,2** | **161** | **1,3,4** | **261** | **2** | **361** | **5** | **461** | **2** |
| **62** | **3** | **162** | **1,5** | **262** | **3,5** | **362** | **5** | **462** | **1** |
| **63** | **2,3** | **163** | **5** | **263** | **2,5** | **363** | **2** | **463** | **1,2,3,4** |
| **64** | **2** | **164** | **6** | **264** | **1** | **364** | **4** | **464** | **1** |
| **65** | **1** | **165** | **1** | **265** | **4** | **365** | **5** | **465** | **3** |
| **66** | **3** | **166** | **4,5** | **266** | **1,3,4** | **366** | **1** | **466** | **1,2** |
| **67** | **1** | **167** | **2,3** | **267** | **3** | **367** | **3** | **467** | **1** |
| **68** | **2** | **168** | **1,3** | **268** | **2** | **368** | **2** | **468** | **4** |
| **69** | **1** | **169** | **1,5** | **269** | **2,4** | **369** | **5** | **469** | **1** |
| **70** | **1,2,3** | **170** | **4** | **270** | **1,4,5** | **370** | **1** | **470** | **3** |
| **71** | **1,2** | **171** | **1** | **271** | **1,2,3,5** | **371** | **4** | **471** | **3** |
| **72** | **1** | **172** | **1** | **272** | **2** | **372** | **2** | **472** | **2** |
| **73** | **3** | **173** | **2,3** | **273** | **4** | **373** | **1** | **473** | **2** |
| **74** | **1,2,4** | **174** | **1,2,3,5** | **274** | **5** | **374** | **2** | **474** | **1** |
| **75** | **3** | **175** | **3,5** | **275** | **2** | **375** | **2** | **475** | **2** |
| **76** | **1** | **176** | **2,3** | **276** | **1** | **376** | **3** | **476** | **3** |
| **77** | **1** | **177** | **1,3** | **277** | **1,2,3,4** | **377** | **1** | **477** | **3** |
| **78** | **3** | **178** | **3,4** | **278** | **3** | **378** | **1** | **478** | **2** |
| **79** | **2** | **179** | **2** | **279** | **1,2,3** | **379** | **1** | **479** | **2** |
| **80** | **2** | **180** | **2,4** | **280** | **1,2,3** | **380** | **1** | **480** | **1,2** |
| **81** | **2,3** | **181** | **2,5** | **281** | **1,2** | **381** | **2** | **481** | **1,2** |
| **82** | **1** | **182** | **1,2** | **282** | **1,2** | **382** | **1** | **482** | **1,2,3** |
| **83** | **1,4** | **183** | **3,4** | **283** | **2** | **383** | **2** | **483** | **1,2,3** |
| **84** | **1** | **184** | **4** | **284** | **1,5** | **384** | **1** | **484** | **1** |
| **85** | **1** | **185** | **5** | **285** | **2,3** | **385** | **2** | **485** | **1,2,3** |
| **86** | **1** | **186** | **2,3** | **286** | **1,2,4,5** | **386** | **2** | **486** | **3** |
| **87** | **2** | **187** | **3,4** | **287** | **2** | **387** | **1** | **487** | **1** |
| **88** | **1,2** | **188** | **1,5** | **288** | **2** | **388** | **2** | **488** | **1** |
| **89** | **1** | **189** | **1,2,4** | **289** | **2,3** | **389** | **3** | **489** | **2** |
| **90** | **1** | **190** | **2,4** | **290** | **1** | **390** | **3** | **490** | **1** |
| **91** | **2** | **191** | **2,4** | **291** | **1** | **391** | **1** | **491** | **2** |
| **92** | **1** | **192** | **2,3** | **292** | **1,2** | **392** | **3** | **492** | **2** |
| **93** | **3** | **193** | **4,5** | **293** | **1,4** | **393** | **4** | **493** | **2** |
| **94** | **1** | **194** | **4** | **294** | **1,3,4,5** | **394** | **2** | **494** | **1** |
| **95** | **2** | **195** | **2** | **295** | **2,3** | **395** | **3** | **495** | **2** |
| **96** | **1,2** | **196** | **3** | **296** | **2** | **396** | **2** | **496** | **2** |
| **97** | **2,4,5,6** | **197** | **1** | **297** | **3** | **397** | **3** | **497** | **2** |
| **98** | **4** | **198** | **1,2** | **298** | **4** | **398** | **2** | **498** | **1** |
| **99** | **1** | **199** | **3,4** | **299** | **1** | **399** | **1** | **499** | **3** |
| **100** | **2** | **200** | **2,4** | **300** | **1,4** | **400** | **3** | **500** | **2** |