

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОСТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФАКУЛЬТЕТ ОБЩЕЙ КЛИНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Оценочные материалы

по дисциплине **Диетология**

Направление подготовки 34.03.01 Сестринское дело (уровень бакалавриата)

2025

**1. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (полностью или частично)**

**общепрофессиональных (ОПК)**

Код и наименование профессиональной компетенции	Индикатор(ы) достижения профессиональной компетенции
ОПК-8. Способен определять приоритетные проблемы и риски здоровью пациента (населения), разрабатывать и проводить профилактические мероприятия с целью повышения уровня здоровья и предотвращения заболеваний пациента (населения)	ИД-2 ОПК-8 Уметь разрабатывать план медико-профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья и предотвращения заболеваний пациента (населения).

**2. Виды оценочных материалов в соответствии с формируемыми компетенциями**

Наименование компетенции	Виды оценочных материалов	количество заданий на 1 компетенцию
ОПК-8	Задания закрытого типа	25 с эталонами ответов
	Задания открытого типа: Ситуационные задачи Вопросы для собеседования Задания на дополнения	75 с эталонами ответов

ОПК- 8:

Задания закрытого типа:

Задание 1. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

К числу витаминов, обладающих канцеропротекторными свойствами, относятся:

- 1) тиамин
- 2) цианкобаламин
- 3) ретинол

*Эталон ответа:* 2. цианкобаламин

Задание 2. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

К числу витаминов, активно участвующих в поддержании адекватного иммунного ответа, относятся:

- 1) фолиевая кислота
- 2) витамин А
- 3) витамин К

*Эталон ответа:* 1. фолиевая кислота

Задание 3. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Основными пищевыми источниками витамина С в средней полосе служат:

- 1) мясо и крупы

2) картофель

3) капуста

*Эталон ответа:* 3. капуста

Задание 4. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Витамином РР особенно богаты:

1) ржаной хлеб

2) кофе

3) молоко

*Эталон ответа:* 1. ржаной хлеб

Задание 5. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Овощи и фрукты содержат мало:

1) белков

2) углеводов

3) витаминов

*Эталон ответа:* 1. белков

Задание 6. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Овощи полностью сохраняют свою пищевую ценность при тепловой обработке:

1) на пару

2) в котлах

3) в СВЧ-шкафах

*Эталон ответа:* 3. в СВЧ-шкафах

Задание 7. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Лучшим способом тепловой обработки овощей является:

1) варка в воде

2) припускание

3) варка на пару

*Эталон ответа:* 3. варка на пару

Задание 8. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Сколько раз должен получать пищу в день больной ожирением:

1) 2 раза

2) 3 раза

3) 4-5 раз

*Эталон ответа:* 3. 4-5 раз

Задание 9. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Какой вид голодания позволяет добиться снижения массы тела на 10-15 кг у больных ожирением:

1) 24-36 часовое "сухое" голодание

2) 14-20 суточное полное "влажное" голодание

3) 7 - 9 суточное полное "влажное" голодание

*Эталон ответа:* 2. 14-20 суточное полное "влажное" голодание

Задание 10. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

При сахарном диабете нарушены:

1) углеводный обмен

2) белковый обмен

3) жировой обмен

*Эталон ответа:* 1. углеводный обмен

Задание 11. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Больным сахарным диабетом 2 типа с избыточной массой тела рекомендуют диету

- 1) ОВД
- 2) НКД
- 3) ЩД

*Эталон ответа:* 2. НКД

Задание 12. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Растительные волокна способствуют:

- 1) повышению аппетита
- 2) снижению аппетита
- 3) на аппетит не влияет

*Эталон ответа:* 2. снижению аппетита

Задание 13. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Калорийность рациона для больных сахарным диабетом снижается за счет:

- 1) белков
- 2) жиров
- 3) углеводов

*Эталон ответа:* 3. углеводов

Задание 14. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет:

- 1) 180-200 г
- 2) 210-350 г
- 3) 400-450 г

*Эталон ответа:* 3. 400-450

Задание 15. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Важнейшими пищевыми источниками калия служат следующие продукты:

- 1) чернослив
- 2) молоко
- 3) мясо

*Эталон ответа:* 1. чернослив

Задание 16. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Факторы, способствующие сохранению аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах, - это:

- 1) бланширование (разрушение ферментов путем кратковременного термического воздействия)
- 2) ограничение доступа кислорода и кислая среда
- 3) предварительное замачивание овощей

*Эталон ответа:* 1. бланширование

Задание 17. Инструкция: Выберите один правильный ответ.

К зерновым культурам относятся:

- 1) хлебные злаки
- 2) фрукты
- 3) масличные

*Эталон ответа:* 1. хлебные злаки

**Задание 18.** Инструкция: Выберите один правильный ответ.

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

- 1) семидневное сводное меню
- 2) картотека блюд
- 3) сведения о наличии больных, состоящих на питании

*Эталон ответа:* 2. картотека блюд

**Задание 19.** Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Брутто – это:

- 1) вес рыночного продукта, освобожденного от непищевых отходов
- 2) вес рыночного продукта, не освобожденного от непищевых отходов
- 3) и то, и другое

*Эталон ответа:* 2. вес рыночного продукта, не освобожденного от непищевых отходов

**Задание 20.** Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Нетто – это:

- 1) вес рыночного продукта, освобожденного от непищевых отходов
- 2) вес рыночного продукта, не освобожденного от непищевых отходов
- 3) и то, и другое

*Эталон ответа:* 1. вес рыночного продукта, освобожденного от непищевых отходов

**Задание 21.** Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Нормы отходов при холодной обработке продуктов величина:

- 1) постоянная
- 2) вариабельная
- 3) различная

*Эталон ответа:* 1. постоянная

**Задание 22.** Инструкция: Выберите один правильный ответ.

В лечебно-профилактическом учреждении семидневное сводное меню:

- 1) иметь обязательно
- 2) иметь не обязательно
- 3) можно составлять каждый день меню произвольно

*Эталон ответа:* 1. иметь обязательно

**Задание 23.** Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Закладка продуктов в котел производится в присутствии:

- 1) заведующего производством
- 2) повара
- 3) диетической сестры

*Эталон ответа:* 3. диетической сестры

**Задание 24.** Инструкция: Выберите один правильный ответ.

К продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:

- 1) картофель
- 2) бананы
- 3) мясо

*Эталон ответа:* 3. мясо

**Задание 25.** Инструкция: Выберите один правильный ответ.

В рационе здорового взрослого человека соотношение растительных и животных белков должно составлять соответственно:

- 1) 10% и 90%
- 2) 80% и 20%
- 3) 1/3 и 2/3

*Эталон ответа:* 3. 1/3 и 2/3

Задание 26.

Состав и количество пищевых продуктов, используемых течение суток – это\_\_\_\_\_:

*Эталон ответа:* пищевой рацион

Задание 27.

Пищевые рационы и режимы питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это\_\_\_\_\_:

*Эталон ответа:* диета

Задание 28.

Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме\_\_\_\_\_:

*Эталон ответа:* снижается.

Задание 29.

Диетический режим больного зависит от\_\_\_\_\_:

*Эталон ответа:* состояния больного, характера и стадии болезни.

Задание 30.

Температура горячих блюд при раздаче должна быть\_\_\_\_\_:

*Эталон ответ:* 57 - 62° С .

Задание 31.

Механическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона\_\_\_\_:

*Эталон ответа:* грубых продуктов.

Задание 32.

Химическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона\_\_\_\_:

*Эталон ответа:* продуктов, вызывающих усиление секреции.

Задание 33.

Термическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона\_\_\_\_:

*Эталон ответа:* горячих и холодных продуктов,

Задание 34.

Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны иметь температуру не ниже\_\_\_\_:

*Эталон ответа:* + 65°.

Задание 35.

Дефростация глубоко замороженных продуктов на пищеблоке происходит\_\_\_\_:  
Эталон ответа: при комнатной температуре в сыром цехе.

Задание 36.

Готовые рубленные изделия из мяса на разрезе имеют\_\_\_\_:  
Эталон ответа: серый цвет.

Задание 37.

Паровые блюда на пищеблоке можно готовить при наличии\_\_\_\_:  
Эталон ответа: конвектомата.

Задание 38.

Срок хранения рыбы мороженой при температуре +2 + 6 на пищеблоке составляет\_\_\_\_:  
Эталон ответа: 48 часов.

Задание 39.

Тара для готовой пищи должна быть\_\_\_\_:  
Эталон ответа: изготовлена из пищевого железа.

Задание 40.

Органолептическая оценка готовой пищи - это пробы на :  
Эталон ответа: вкус.

Задание 41.

Врач - диетолог вызван в кардиологическое отделение к больному с диагнозом: острый субэндокардиальный инфаркт миокарда, для составления лечебного питания

Эталон ответа: Правильный ответ.

Принципы лечебного питания при инфаркте миокарда:

1. Уменьшение энергоценности рациона с учетом сниженных энерготрат больных при постельном и полупастельном режимах.
2. Ограничение насыщенных жиров и холестерина. Включение в диету растительных масел.
3. целесообразна частичная замена сахара на мед, ксилит (10- 15г в день).
4. Исключение продуктов, вызывающих в кишечнике брожение, газообразование (любой свежий хлеб, цельное молоко, белокочанная капуста, огурцы, бобовые, виноградный сок, газированные напитки).
5. Включение продуктов, мягко усиливающих двигательную функцию и опорожнение кишечника без натуживания (отвары, настои, компоты из сухофруктов, свекольный, морковный, абрикосовый соки, пюре из свеклы, моркови, яблок, кефир).
6. Ограничение поваренной соли и свободной жидкости с учетом периода болезни, состояния кровообращения и АД. Целесообразно использовать вместо поваренной соли ее заменители, содержащие калий и магний.
7. Обеспечение 6-7 - разового приема пищи в первые дни острого периода, потом 5-6 - разовое, а далее - 4-5 - разового. Легкоперевариваемую пищу дают малыми порциями, предупреждая этим затрудняющий работу сердца подъем диафрагмы.
8. использование для улучшения аппетита и вкуса несоленых блюд, столового уксуса, кисло-сладких фруктовых, томатного соков.

#### Задание 42.

Установлено, что микобактерии туберкулеза устойчивы к бактерицидному действию макрофагальных кислородных радикалов. Однако макрофаги, стимулированные кальцитриолом, выделяют азотсодержащие радикалы, губительные для микобактерий, что обеспечивает завершение фагоцитоза и ограничивает персистирование возбудителей в фагоцитах. В связи с изложенным порекомендуйте продукты питания для больных с ослабленной иммунной системой.

*Эталон ответа:* Белковые продукты животного происхождения, рыбий жир, сливочное масло, прием адаптогенов и витамина Д.

#### Задание 43.

У больного имеется хронический холецистит (воспаление желчного пузыря) и холелитиаз (камни в желчном пузыре). Укажите причину развития гиповитаминозов.

Недостаточности каких витаминов следует ожидать?

*Эталон ответа:* Так как желчь активно участвует в эмульгировании жиров в просвете кишечника и в дальнейшем их всасывании, то при холецистите будет проявляться недостаточность жирорастворимых витаминов (А, Д, Е, К), которые всасываются в составе липидных мицелл.

#### Задание 44.

Известны факты, что некоторые дети с непереносимостью лактозы, которые испытывают кишечный дискомфорт после употребления молочных продуктов, иногда безо всяких осложнений употребляют мороженое и сгущённое сладкое молоко. Предположите причину данного феномена.

*Эталон ответа:* Лактоза, может расщепляться не только лактазой ( $\beta$ -галактозидазой), атакующей галактозную группу, но и  $\alpha$ -глюказидазой (сахаразой), атакующей остаток глюкозы. Проблема состоит в том, что для выделения  $\alpha$ -глюказидазы (сахаразы) продукт должен ощущаться организмом как сладкий. Однако сладость лактозы в 4-5 раз уступает глюкозе и в 6-7 раз — сахарозе. У детей, с их повышенной остротой ощущений, данная проблема не стоит так остро, чем в основном и объясняется относительно меньшее число страдающих данным расстройством. Клинические эксперименты показали, что добавка сахарозы в молочный продукт в количестве 1,0-5,0% от массы продукта повышает переносимость лактозы у 48-96% от числа испытуемых в зависимости от их среднего возраста и весовой доли сахарозы.

#### Задание 45.

Ребенку 3 месяца, масса тела 5800 г., с 2-х месяцев находится на искусственном вскармливании (смесь «Беллакт 1»). На 5 день приема данной молочной смеси у ребенка на коже щек появилось покраснение, кожные покровы лица, туловища и конечностей стали сухими и шелушащимися, периодически на коже щек и на разгибательной поверхности верхних конечностей возникает мокнущие. Ребенок стал срыгивать после кормления, стул — один раз в 2 дня разжиженный, со слизью. Ребенок плохо спит, особенно ночью, растёсывает кожу на голове и на щеках. Составьте диету.

*Эталон ответа:* Суточный объем питания = 5800 : 6 = 967 мл. Объем разового кормления = 967 : 7 = 138 мл. У данного ребенка на фоне употребления базовой молочной смеси отмечаются проявления атопического дерматита, а также аллергические гастроинтестинальные проявления. Необходимо постепенно (в течение 3-5 дней) адаптированную молочную смесь («Беллакт 1») заменить на лечебную гипоаллергенную смесь с полным гидролизом белка (лучше альбуминов), содержащую среднецепочечные триглицериды (так как имеются гастроинтенстинальные проявления). В качестве

лечебной смеси, например, можно использовать смесь «Нутрилон Пепти Гастро». Для оценки эффективности данной смеси ее необходимо употреблять не менее, чем 2-3 недели. При положительной динамике в течении заболевания рекомендуется продолжить прием смеси «Нутрилон Пепти Гастро» в течение 6 месяцев. Прикормы в рацион питания ребенка с пищевой аллергией должны вводится не ранее 5-6 месяцев (овощное пюре (кабачок/цветная капуста) или безмолочная безглютеновая каша (гречка/рис)).

#### Задание 46.

При производстве кондитерских изделий и при хлебопечении в тесто добавляют растительный жир, обогащенный моно- и диацилглицеролами. Тесто, приготовленное на таком масле, не оседает ни при выпечке, ни при охлаждении, а готовые мучные изделия долго не черствеют. Предположите, почему моно- и диацилглицеролы способствуют удержанию воды в тесте и готовой хлебобулочной продукции.

*Эталон ответа:* Качество теста в определенной степени зависит от количества воды, входящей в его структуру. В моно- и диацилглицеролах имеются свободные спиртовые группы глицерола. Эти полярные гидрофильные группировки связывают идерживают значительное количество молекул воды..

#### Задание 47.

У мужчины с расстройством функции желчевыводящих путей были обнаружены дерматит, плохое заживление ран, частые простудные заболевания, снижение световосприятия, снижена половая функция. При назначении диеты, содержащей рыбий жир, симптомы исчезли. Укажите причину отклонений. Объясните механизм оздоровления.

*Эталон ответа:* В результате нарушения желчевыделительной функции развились симптомы недостаточности жирорастворимых витаминов, в частности А и Д. Рыбий жир включает указанные витамины, что ликвидировало гиповитаминозы, и увеличило поступление полиненасыщенных жирных кислот омега-3 ряда, принимающих участие в иммунных реакциях. Также включение этих жирных кислот в состав фосфатидилхолина при образовании желчи оптимизирует баланс желчных кислот: фосфатидилхолин-холестерол, в целом это оказывает положительное влияние на желчеотделение..

#### Задание 48.

В результате плановой проверки состояния пищеблока в городской больнице установлено: Меню - раскладка составляется 1 раз в 7 дней и утверждается врачом - диетологом.

Закладка продуктов питания в котел производится поварами самостоятельно.

Предварительно продукты питания не взвешиваются. Контроль готовой пищи перед её выдачей в отделения производится дежурным врачом или врачом - диетологом. В помещениях пищеблока производится мытье столовой посуды из отделений больницы. Оцените организацию работы пищеблока в больнице.

*Эталон ответа:* Меню - раскладка составляется ежедневно и утверждается главным врачом учреждения и подписывается врачом - диетологом, бухгалтером, зав. производством (шеф - поваром). Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии врача - диетолога (диет, сестры). Предварительно продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада. Контроль готовой пищи перед её выдачей в отделения производится дежурным врачом и 1 раз в месяц

- главным врачом, а также осуществляется врачом - диетологом вне зависимости от пробы, производимой дежурным врачом. Категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье столовой посуды из отделений ЛПУ. Мытье посуды проводят только в моечной буфетов отделений с соблюдением режима обеззараживания посуды.

#### Задание 49.

В результате плановой проверки состояния пищеблока в ГАУЗ

«Городская больница г. Н.» установлено:

Меню-раскладка составляется 1 раз в неделю и утверждается врачом-диетологом. В штатном расписании отсутствуют ставки. «Медицинской сестры диетической» и шеф-повара. Обязанности медицинской сестры диетической исполняет заведующий складом, не имеющий медицинского образования. Закладка продуктов в котел производится поварами самостоятельно. Перед закладкой продукты не взвешиваются. Контроль готовой продукции производят дежурный врач и врач-диетолог. Бракеражный журнал не ведется. Отсутствуют инструкции по мытью и обработке кухонной посуды. В помещениях пищеблока больницы производится мойка столовой посуды из кардиологического отделения из-за того, что там проводят косметический ремонт. Проведите коррекцию нарушений, дайте рекомендации об организации лечебного питания на данном пищеблоке.

*Эталон ответа:* Меню — раскладка составляется ежедневно и утверждается главным врачом учреждения и подписывается врачом - диетологом, бухгалтером, зав. производством (шеф - поваром). Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии врача - диетолога (диет. сестры). Предварительно продукты питания взвешиваются независимо оттого, что они были получены по весу со склада. Контроль готовой пищи перед её выдачей в отделения производится дежурным врачом и 1 раз в месяц

- главным врачом, а также осуществляется врачом - диетологом вне зависимости от пробы, производимой дежурным врачом. Категорически запрещается в помещениях пищеблока проводить мытье столовой посуды из отделений. Мытье посуды проводят только в моечной буфетов отделений с соблюдением режима обеззараживания посуды.

Задание 50.

Девушка, 27 лет, обратилась в поликлинику к врачу - терапевту с жалобами на головные боли в затылочной области, усиливающиеся к вечеру, головокружение, переутомление. При объективном осмотре: состояние удовлетворительное, телосложение

- гипертензия (вес 82 кг, рост 167 см). Тонус сердца ясные, ритмичные. АД 140/90 - 145/90 мм рт ст., пульс - 72 ударов в минуту, удовлетворительного наполнения и напряжения. По другим органам - без патологии. ЭКГ: ритм синусовый, 70 уд. в мин., признаки гипертрофии миокарда левого желудочка. Выставлен диагноз гипертонической болезни. Назначьте диетотерапию.

*Эталон ответа:* В диете при гипертонической болезни основные ограничения связаны с употреблением соли. Количество ее следует сократить до 3,5 - 4 г в сутки (на все употребляемые блюда). Если сразу трудно отказаться от соленой пищи – необходимо использовать пряности и вкусовые добавки, например, чеснок. Так как гипертония часто связана с избыточным весом, следует следить за калорийностью пищи. Кроме этого стоит включать в рацион разнообразные овощи и фрукты, жидкие растительные масла, морскую рыбу, бобовые, орехи, то есть продукты, богатые полиненасыщенными жирными кислотами, т. к. они уменьшают риск развития атеросклероза. Кроме этого обратите внимание на продукты - источники калия, магния и кальция (абрикосы, курага, яблоки и другие). Данные продукты особенно необходимы, если в лечении используются мочегонные препараты, выводящие калий. Следует ограничить потребление тонизирующих напитков (кофе, крепкого чая), т. к. они могут способствовать повышению кровяного давления. Следует также соблюдать умеренность в употреблении алкоголя.

Задание 51. Сотрудник Роспотребнадзора пришел для отбора проб с целью определения химического состава и калорийности отдельных блюд, приготовленных в пищеблоке.

Сотрудник: отварные сосиски, отварную курицу, рагу из баранины с костями, котлеты из говядины паровые, суфле рыбное паровое. Как должен поступить врач-диетолог или диетсестра, присутствующий при отборе проб?

*Эталон ответа:* Не соглашаться с этими действиями, так как в отбор проб не должны включаться блюда, приготовленные из промышленных изделий, в данном случае, сосиски.

#### Задание 52.

Пациентка, 18 лет, обратилась на консультацию с жалобами на наличие угрей на коже лица, перхоть, тусклость и выпадение волос. Из анамнеза удалось выяснить, что с целью профилактики избыточной массы тела она в течение года избегает употребления жиров в свободном виде и жирных продуктов. Основа ее рациона - это овощи, фрукты, сухофрукты, нежирные рыба, птица и мясо, обезжиренный творог, ржаной хлеб с отрубями. В анамнезе - простудные заболевания, ангина. Клинический, биохимический анализ крови (АЛТ, АСТ, билирубин, сахар, холестерин, мочевина, протромбин, калий, натрий, магний, хлор) - в пределах нормы. Данные осмотра. Рост - 170 см, масса тела - 54 кг, индекс массы тела - 18,7 кг/м<sup>2</sup>. Кожа сухая, выраженный гиперкератоз локтей, фолликулярный гиперкератоз на разгибательных поверхностях плеч, угри на коже лица. Обращают на себя внимание истонченные ногти, тусклые и секущиеся волосы. Со стороны внутренних органов - без особенностей. Дефицит каких нутриентов мог быть причиной развития данного состояния?

*Эталон ответа:* Дефицит витамина А.

#### Задание 53.

Пациентка, 35 лет, обратилась с жалобами на покраснение и шелушение кожи лица, тошноту, тяжесть в правом подреберье без связи с едой.

Анамнез заболевания практически здоровая женщина, уделяющая много внимания своей внешности и здоровью, из литературы узнала о пользе витамина А для кожи («витамин красоты»), 2 мес назад начала принимать препарат витамин Е + ретинол по 1 капсуле 3 раза в день, в последнюю неделю использовала крем с витамином А. Ранее никакими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, аллергией на пищу и лекарства не страдала. Профессиональные вредности отрицает. Алкоголь употребляет редко. Питается разнообразно, 4 раза в день. В рационе присутствуют мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, ягоды, молочные продукты, яйца, растительные масла, каши из цельных круп, хлеб с отрубями, свежевыжатые соки. При осмотре выявлены гиперемия и шелушение кожи лица, увеличенная, умеренно болезненная печень (выступает из-под края реберной дуги на 2 см). Со стороны других органов и систем - без особенностей. Данные обследования: В биохимическом анализе крови обращает на себя внимание синдром цитолиза (повышение АЛТ в 2 раза, АСТ - в 2,5 раза), остальные показатели (щелочная фосфатаза, у-глутамилтранспептидаза, холестерин, билирубин, сахар, липаза) - без отклонений от нормы. Маркеры вирусных гепатитов В и С отрицательные. Копрограмма - без патологических изменений. Яйца глистов и простейшие не обнаружены. Какова наиболее вероятная причина данного заболевания.

*Эталон ответа:* Гипервитаминоз витамина А

#### Задание 54.

Выявите дефекты химического состава рациона мужчины 57 лет, директора предприятия. Рост 172 см, масса тела 83 кг. Питание трехразовое. Белки - 64 г (в том числе животные 37 г), жиры - 68 г (в том числе растительные 30 г), углеводы - 320 г (в том числе простые 80 г), пищевые волокна - 21 г, энергетическая ценность - 2148 ккал.

*Эталон ответа:* Дефекты рациона: А) Избыточная энергетическая ценность рациона; Б) Избыточное содержание простых углеводов; В) Избыточное содержание белков; Г) Избыточное содержание жиров; Д) Избыточное содержание пищевых волокон

**Задание 55.**

В гастроэнтерологическое отделение поступила больная 35 лет с жалобами на схваткообразные боли в животе с возникновением позывов на дефекацию, склонность к запорам. Стул бывает через 2-3 дня самостоятельно, но с трудом, чаще всего в виде "овечьего" кала. После опорожнения кишечника не чувствует полного удовлетворения. Лечится по поводу Синдрома раздраженной кишки различными препаратами с временным успехом. Какие из перечисленных рекомендаций по питанию Вы можете посоветовать этой пациентке?

*Эталон ответа:* включить в рацион физиологические стимуляторы перистальтики кишечника (пищевые волокна, кофе и другие горькие продукты)

**Задание 56.**

При ревматизме назначается диета с ограничением

*Эталон ответа:* соли, жидкости

**Задание 57.**

В диете при лечении туберкулёза легких увеличивают количество

*Эталон ответа:* белков и жиров.

**Задание 58.**

Снижает перистальтику кишечника

*Эталон ответа:* рисовый отвар.

**Задание 59.**

Снижение относительной квоты белка в рационе необходимо только при

*Эталон ответа:* острой почечной недостаточности.

**Задание 60.**

«Скрытый «глютен» может содержаться в

*Эталон ответа:* продуктах промышленной переработки.

**Задание 61.**

К водорастворимым витаминам, который накапливается в организме относится витамин

*Эталон ответа:* В12.

**Задание 62.**

К безглютеновым относится каша из

*Эталон ответа:* риса, гречи, пшена.

**Задание 63.**

Карточки-раскладки на пищеблоке:

*Эталон ответа:* берутся из специальных сборников.

**Задание 64.**

Журнал фиксирующий наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока:

*Эталон ответа:* «Здоровье».

**Задание 65.**

Сметана закладывается в первое блюдо за:

*Эталон ответа:* 10 мин до окончания варки.

Задание 66.

Принцип диетотерапии при заболеваниях Ж.К.Т:

*Эталон ответа:* дробное питание.

Задание 67.

Аскорбиновая кислота разрушается при температуре:

*Эталон ответа:* 100 градусов.

Задание 68.

Для обогащения витаминами крупяных каш рекомендуется варить их на:

*Эталон ответа:* овощном отваре.

Задание 69.

Вегетарианцы не использует в своем рационе:

*Эталон ответа:* мясо, рыбу, курицу.

Задание 70.

При заболеваниях ЖКТ с кровотечениями температура блюд должна быть:

*Эталон ответа:* ниже 45 градусов.

Задание 71.

Вид каши, исключаемый из питания при заболеваниях кишечника:

*Эталон ответа:* кукурузная молочная.

Задание 72.

Готовность блюд из рыбы определяется по:

*Эталон ответа:* отсутствию розоватого цвета мяса у кости.

Задание 73.

Срок хранения йодированной соли:

*Эталон ответа:* 6 мес.

Задание 74.

Выполнение натуральных норм подсчитывается:

*Эталон ответа:* 1 раз в квартал.

Задание 75.

Продукт, содержащий наибольшее количества йода:

*Эталон ответа:* морская капуста.

Задание 76.

Срок хранения мяса охлажденного на пищеблоке составляет:

*Эталон ответа:* 3-е суток.

Задание 77.

Готовая пища может храниться во время раздачи на мармите:

*Эталон ответа:* 2 часа.

Задание 78.

Факторы, способствующий быстрому прогорканию жиров:

*Эталон ответа:* яркий свет, высокая температура воздуха, соприкосновение с воздухом.

Задание 79.

Соланин – содержится:

*Эталон ответа:* в позеленевшем картофеле.

Задание 80.

Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:

*Эталон ответа:* диетсестры или диетврача.

Задание 81.

Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют:

*Эталон ответа:* зав-производством (шеф - повар).

Задание 82.

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

*Эталон ответа:* старшими медсестрами отделений.

Задание 83.

Получает и доставляет пищу для больных на отделения:

*Эталон ответа:* буфетчица.

Задание 84.

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

*Эталон ответа:* 1 часа.

Задание 85.

Больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:

*Эталон ответа:* уменьшение жидкости и белка.

Задание 86.

Председателем в Совете по лечебному питанию является:

*Эталон ответа:* главврач.

Задание 87.

Ответственным секретарем Совета по лечебному питанию является:

*Эталон ответа:* диетолог.

Задание 88.

Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют

*Эталон ответа:* диетсестра.

Задание 89.

За ведение бракеражного журнала несет ответственность:

*Эталон ответа:* зав-производством.

Задание 90.

Питание постельных больных осуществляет:

*Эталон ответа:* постовая медсестра.

Задание 91.

Диету больному при поступлении определяет:

*Эталон ответа:* дежурный врач.

Задание 92.

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

*Эталон ответа:* органолептические свойства.

Задание 93.

Больному хроническим панкреатитом сливочное масло можно использовать:

*Эталон ответа:* в блюде.

Задание 94.

Результаты пробы записываются в:

*Эталон ответа:* бракеражный журнал.

Задание 95.

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

*Эталон ответа:* пола, возраста, характера труда.

Задание 96.

Наиболее богаты экстрактивными веществами:

*Эталон ответа:* мясной бульон.

Задание 97.

Продукты, являющиеся источником витамина Е

*Эталон ответа:* оливковое масло, сливочное масло.

Задание 98.

Симптом недостаточности витамина С

*Эталон ответа:* повышенная кровоточивость.

Задание 99.

При поносах назначают:

*Эталон ответа:* теплый чай.

Задание 100.

Свежие плоды и овощи богаты витаминам:

*Эталон ответа:* С.

#### **КРИТЕРИИ оценивания компетенций и шкалы оценки**

<b>Оценка «неудовлетворительно» (не зачтено) или отсутствие сформированности компетенции</b>	<b>Оценка «удовлетворительно» (зачтено) или удовлетворительный (пороговый) уровень освоения компетенции</b>	<b>Оценка «хорошо» (зачтено) или достаточный уровень освоения компетенции</b>	<b>Оценка «отлично» (зачтено) или высокий уровень освоения компетенции</b>
Неспособность обучающегося самостоятельно	Обучающийся демонстрирует самостоятельность в	Обучающийся демонстрирует самостоятельное	Обучающийся демонстрирует способность к

продемонстрировать знания при решении заданий, отсутствие самостоятельности в применении умений. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения учебной дисциплины	применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована на удовлетворительном уровне.	применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных образцам, что подтверждает наличие сформированной компетенции на более высоком уровне. Наличие такой компетенции на достаточном уровне свидетельствует об устойчиво закрепленном практическом навыке	полной самостоятельности в выборе способа решения нестандартных заданий в рамках дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне.
---	---	---	---

***Критерии оценивания тестового контроля:***

процент правильных ответов	Отметки
91-100	отлично
81-90	хорошо
70-80	удовлетворительно
Менее 70	неудовлетворительно

При оценивании заданий с выбором нескольких правильных ответов допускается одна ошибка.

***Критерии оценивания собеседования:***

Отметка	Дескрипторы		
	прочность знаний	умение объяснять (представлять) сущность явлений, процессов, делать выводы	логичность и последовательность ответа
отлично	прочность знаний, знание основных процессов изучаемой предметной области, ответ отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владением терминологическим аппаратом; логичностью и последовательностью ответа	высокое умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры	высокая логичность и последовательность ответа

хорошо	прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; свободное владение монологической речью, однако допускается одна - две неточности в ответе	умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; однако допускается одна - две неточности в ответе	логичность и последовательность ответа
удовлетворительно	удовлетворительные знания процессов изучаемой предметной области, ответ, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории. Допускается несколько ошибок в содержании ответа	удовлетворительное умение давать аргументированные ответы и приводить примеры; удовлетворительно сформированные навыки анализа явлений, процессов. Допускается несколько ошибок в содержании ответа	удовлетворительная логичность и последовательность ответа
неудовлетворительно	слабое знание изучаемой предметной области, неглубокое раскрытие темы; слабое знание основных вопросов теории, слабые навыки анализа явлений, процессов. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа	неумение давать аргументированные ответы	отсутствие логичности и последовательности ответа

**Критерии оценивания ситуационных задач:**

Отметка	Дескрипторы			
	понимание проблемы	анализ ситуации	навыки решения ситуации	профессиональное мышление
отлично	полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены	высокая способность анализировать ситуацию, делать выводы	высокая способность выбрать метод решения проблемы, уверенные навыки решения ситуации	высокий уровень профессионального мышления
хорошо	полное понимание проблемы. Все требования,	способность анализировать ситуацию, делать выводы	способность выбрать метод решения проблемы	достаточный уровень профессионального мышления.

	предъявляемые к заданию, выполнены		уверенные навыки решения ситуации	Допускается одна-две неточности в ответе
удовлетворительно	частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены	удовлетворительная способность анализировать ситуацию, делать выводы	удовлетворительные навыки решения ситуации, сложности с выбором метода решения задачи	достаточный уровень профессионального мышления. Допускается более двух неточностей в ответе либо ошибка в последовательности решения
неудовлетворительно	непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу	низкая способность анализировать ситуацию	недостаточные навыки решения ситуации	отсутствует