

**Примерные тестовые задания для аттестации специалистов со средним медицинским образованием на получение (подтверждение) квалификационной категории по специальности «Диетология»**

***Выберите один правильный ответ***

""КРИТЕРИЙ ПОДСЧЕТА ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА БЛЮДА

- вес нетто
- вес брутто
- показатель, полученный после термической обработки

""ХАРАКТЕР РАЗГРУЗОЧНОГО ДНЯ ПРИ ХРОНИЧЕСКОМ ХОЛЕЦИСТИТЕ

- овощной
- смешанный
- мясной

""НУТРИЕНТ, ВКЛЮЧАЕМЫЙ В РАЦИОН ПАЦИЕНТА С БРОНХИАЛЬНОЙ АСТМОЙ

- яйцо
- цитрус
- зеленое яблоко

""ЗАБОЛЕВАНИЕ, ТРЕБУЮЩЕЕ УВЕЛИЧЕНИЯ В РАЦИОНЕ КОЛИЧЕСТВА ЖИРОВ

- туберкулез
- холецистит
- инфаркт

""ПЕРВОСТЕПЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ БЕЛКОВ ПИЩИ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА

- энергетическая подпитка
- построение клеток тканей
- улучшение зрительной функции

""В ДИЕТУ №3 МОЖНО ВКЛЮЧИТЬ

- крепкий мясной бульон
- жаренные блюда
- морковь

""НЕ ОТНОСИТСЯ К ПРИНЦИПАМ ДИЕТОТЕРАПИИ ПРИ ЯЗВЕННОЙ БОЛЕЗНИ

- механическое щажение
- химическая стимуляция
- термическое щажение

""ПРОТИВОПОКАЗАНО УПОТРЕБЛЯТЬ ПРИ ЯЗВЕННОЙ БОЛЕЗНИ ЖЕЛУДКА

- мясо кролика
- рыба
- сваренное вкрутую яйцо

""ТИП ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ, ИСКЛЮЧАЕМЫЙ ПРИ ЯЗВЕННОЙ БОЛЕЗНИ ЖЕЛУДКА

- готовка на пару
- отваривание в воде
- жаренье

""ВИД ЖИРА, ЗАПРЕЩЕННЫЙ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ КИШЕЧНИКА

- топленое масло
- маргарин
- сливочное масло