



УРАЛЬСКИЙ
МЕДИЦИНСКИЙ
ИНСТИТУТ

**Автономная некоммерческая организация
высшего образования
«Уральский медицинский институт»**

Фонд оценочных средств

Б1.В.ДЭ.04.02 Основы диетологии

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Специальность 31.05.01 Лечебное дело

квалификация: врач-лечебник

Форма обучения: очная

Срок обучения: 6 лет

Фонд оценочных средств по дисциплине рассмотрен и одобрен на заседании Ученого совета института (протокол № 1 от 16.01.2024) и утвержден приказом ректора № 02 от 19.01.2024 года

Нормативно-правовые основы разработки и реализации оценочных средств по дисциплине:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 31.05.01, Лечебное дело (уровень специалитета), утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. № 988
- 2) Общая характеристика образовательной программы.
- 3) Учебный план образовательной программы.
- 4) Устав и локальные акты Институт

1. Организация контроля планируемых результатов обучения по дисциплине Основы диетологии

Код	Планируемые результаты обучения по дисциплине:	Наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-2	Способен проводить и осуществлять контроль эффективности мероприятий по профилактике, формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения	ИОПК-2.1 Умеет выявлять факторы риска заболеваний, связанных с образом жизни, воздействием окружающей среды, профессиональной деятельности и оказанием медицинской помощи на индивидуальном и групповом уровнях, оценивать их влияние на здоровье, планировать оздоровительные мероприятия и оценивать их эффективность ИОПК-2.3 Умеет проводить профилактическое консультирование пациентов и мероприятий по формированию здорового образа жизни среди населения в групповых формах

2. Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

1. Понятие рационального питания и его принципы. Требования к рациональному питанию человека. Понятие адекватного питания, его принципы.
2. Рекомендуемые величины физиологической потребности в пищевых веществах и энергии как основа построения рационального питания в организованных коллективах.
3. Роль фундаментального учения И.П. Павлова о закономерностях пищеварения в развитии науки о рациональном питании здорового и больного человека.
4. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Методы определения энергетической потребности людей и факторы, влияющие на нее.
5. Профилактика алиментарных заболеваний, связанных с нарушением принципов рационального питания.
6. Белок как основа полноценности питания. Аминокислоты (незаменимые и заменимые) и их значение. Животные и растительные белки. Белковая ценность пищевых продуктов и рационов.
7. Болезни недостаточности и избыточности белкового питания (алиментарная дистрофия, маразм, квашиоркор). Основные пути решения проблемы обеспечения населения белком. Нетрадиционные и новые источники белка.
8. Биологическая роль и пищевое значение жиров. Жирные кислоты и их определяющая роль в свойствах жира. Источники жира (в том числе скрытого) в питании.
9. Значение и роль ПНЖК в образовании биологически активных соединений (эйкозаноидов, простогландинов). Медицинское значение транс-изомеров жирных кислот. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза, ожирения, сахарного диабета.
10. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов. Пищевые волокна и их значение.
11. Источники простых и сложных углеводов в питании. Неблагоприятное влияние избытка сахара. Показания к повышению и снижению содержания углеводов в рационах питания.
12. Значение витаминов в жизнедеятельности организма. Классификация витаминов. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным уровнем витаминов.
13. Свойства, специфическая и неспецифическая роль, недостаточность, потребность и источники жирорастворимых (А, D, E, К) и водорастворимых витаминов (В₁, В₂, РР, пантотеновая кислота, В₆, биотин, фолацин, В₁₂, С, Р). Витаминоподобные вещества (витамин F, оротовая кислота, инозит, холин и др.).
14. Витаминная недостаточность (авитаминозы и гиповитаминозы) и ее профилактика. Диагностика скрытой витаминной недостаточности. Гипервитаминозы.
15. Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Классификация минеральных элементов.
16. Заболевания, связанные с пониженным и повышенным поступлением в организм минеральных элементов. Микроэлементозы. Нормирование минеральных элементов в питании.
17. Значение рационального питания для гармоничного физического и нервно-психического развития детей и подростков.
18. Особенности обмена веществ детей и подростков и рекомендуемые нормы потребления основных пищевых веществ.

19. Особое значение белковой полноценности в питании детей и подростков. Жиры и углеводы в питании детей.

20. Витаминная полноценность питания как основа нормального развития детского организма.

21. Минеральные вещества и их роль в формировании функциональных систем растущего организма.

22. Гигиенические принципы питания лиц пожилого и старческого возраста (энергетическая и качественная сторона питания, липотропная и антиоксидатная активность питания).

23. Гигиенические принципы питания беременных женщин и кормящих матерей.

24. Особенности организации питания спортсменов. Питание в период тренировок и соревнований.

25. Особенности организации питания в экстремальных условиях.

26. Значение зерновых продуктов в питании. Структура зерна и питательная ценность его составных частей. Химический состав зерновых продуктов.

27. Продукты переработки зерна (мука, крупы), их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна.

28. Пищевая и биологическая ценность хлеба, приготовленного из различных видов и сортов муки. Витаминизация хлеба.

29. Химический состав молока, его пищевая и биологическая ценность.

30. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Кисломолочные продукты как нормализаторы кишечной микрофлоры.

31. Сливки и пахта, их биологическое значение как источника высокоценного белково-лецитинового комплекса.

32. Творог, его пищевые и биологические свойства. Творог как источник метионина.

33. Сыры и их значение в питании, пищевая и биологическая ценность.

34. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков и высокоактивных экстрактивных веществ. Жиры мяса, их жирокислотный состав.

35. Мясо птицы, пищевая и биологическая ценность

36. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность.

37. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании. Пищевая и биологическая ценность рыб.

38. Значение яиц и яичных продуктов в питании. Яйца и яичные продукты (порошок, меланж), их пищевая и биологическая ценность.

39. Кондитерские изделия, их пищевая и биологическая ценность.

40. Значение овощей и плодов в питании, их пищевая и биологическая ценность.

41. Значение пищевых концентратов в питании населения. Концентраты первых и вторых обеденных блюд; детского и диетического питания; сухие завтраки, их значение в питании.

42. Социально-экономические методы изучения питания населения (балансовый и бюджетный методы).

43. Социально-гигиенические методы изучения питания: -индивидуального и семейного (анкетный метод, опросный, опросно-весовой метод, весовой метод, метод анализа частоты потребления пищи, метод 24-часового воспроизведения).

44. Социально-гигиенические методы изучения питания: - организованных коллективов (изучение питания по отчетам, меню-раскладкам, лабораторный метод).
45. Алгоритм изучения фактического питания и оценки пищевого статуса организма.
46. Актуальность изучения фактического питания населения во взаимосвязи с показателями здоровья.
47. Концептуальная модель системы мониторинга воздействия питания на здоровье населения.
48. Нутриционный статус. Определение понятия. Виды.
49. Методы оценки нутриционного статуса детей и подростков: антропометрические.
50. Методы оценки нутриционного статуса детей и подростков: клинические.
51. Методы оценки нутриционного статуса детей и подростков: функциональные.
52. Методы оценки нутриционного статуса детей и подростков: лабораторные.
53. Методы оценки нутриционного статуса детей и подростков: инструментальные.
54. Биомаркеры пищевого статуса детей и подростков.
55. Нутриционный статус взрослого человека. Определение понятия. Виды.
56. Методы оценки нутриционного статуса взрослого человека: антропометрические.
57. Методы оценки нутриционного статуса взрослого человека: клинические.
58. Методы оценки нутриционного статуса взрослого человека: функциональные.
59. Методы оценки нутриционного статуса взрослого человека: лабораторные.
60. Методы оценки нутриционного статуса взрослого человека: инструментальные.
61. Биомаркеры пищевого статуса взрослого человека.
62. Федеральные законы, регламентирующие организацию питания в ЛПУ
63. Постановления Правительства РФ, регламентирующие организацию питания в ЛПУ
64. Приказы Министерства здравоохранения РФ, регламентирующие организацию питания в ЛПУ
65. Постановления и распоряжения Правительства и управления социального питания.
66. Методические рекомендации, регламентирующие организацию питания в ЛПУ.
67. Технологические нормативы, регламентирующие организацию питания в ЛПУ.
68. Функциональные обязанности врача-диетолога при организации лечебного питания.
69. Функциональные обязанности диетсестры при организации лечебного питания.
70. Функциональные обязанности сотрудников ЛПУ при организации лечебного питания.
71. Особенности составления семидневного меню стандартной диеты (основной).
72. Особенности составления семидневного меню варианта диеты с механическим и химическим щажением.

73. Особенности составления семидневного меню варианта диеты с повышенным количеством белка.
74. Особенности составления семидневного меню варианта диеты с пониженным количеством белка.
75. Особенности составления семидневного меню варианта диеты с пониженной калорийностью.
76. Особенности составления семидневного меню варианта диеты с пониженной калорийностью.
77. Порядок контроля за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделения.
78. Порядок контроля за качеством готовой пищи на пищеблоке.
79. Рекомендации по оборудованию пищеблока и буфетных.
80. Транспортировка готовой пищи.
81. Технологические приемы приготовления блюд лечебного питания, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта.
82. Технологические приемы приготовления блюд лечебного питания, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта.
83. Технологические приемы приготовления блюд лечебного питания, обеспечивающие термическое щажение желудочно-кишечного тракта.
84. Определение понятия "диетическое питание", принципы его назначения, виды.
85. Характеристика химического состава и энергетической ценности различных продуктов диетического питания, показания к применению.
86. Определение понятия "функциональные и обогащенные пищевые продукты", виды.
87. Характеристика химического состава и энергетической ценности различных функциональных и обогащенных продуктов питания, показания к применению.
88. Биологически активные добавки к пище (БАД), их роль в питании современного человека. Классификация БАД.
89. БАД - нутрицевтики, особенности их биологического действия, клиническая роль.
90. БАД – парафармацевтики, особенности их биологического действия. Основные отличия БАД – парафармацевтиков от лекарств.
91. Парентеральное питание, определение, задачи применения, показания и противопоказания.
92. Организация парентерального питания, препараты для парентерального питания.
93. Контроль при проведении парентерального питания.
94. Осложнения применения парентерального питания.
95. Энтеральное питание, определение, задачи применения, показания и противопоказания.
96. Организация энтерального питания, смеси для энтерального питания.
97. Контроль при проведении энтерального питания.
98. Осложнения применения энтерального питания.
99. Определение понятия "Лечебно-профилактическое питание", принципы его назначения, виды.

100. Характеристика химического состава и энергетической ценности различных продуктов лечебно-профилактического питания, показания к применению.
101. Лечебное питание при онкологических заболеваниях
102. Лечебное питание при пищевой аллергии
103. Лечебное питание в пред- и послеоперационном периоде
104. Лечебное питание при ревматологических заболеваниях
105. Лечебное питание при ожоговой болезни
106. Лечебное питание при травмах
107. Лечебное питание при пострadiaционном синдроме
108. 108. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях
109. Лечебное питание при гематологических заболеваниях
110. Лечебное питание при бронхиальной астме
111. Лечебное питание при пневмониях.
112. Лечебное питание при нагноительных заболеваниях легких.
113. Лечебное питание при туберкулезе
114. 114. Лечебное питание при ХОБЛ
115. 115. Лечебное питание при подагре.
116. Лечебное питание при артрозе при нарушении липидного обмена
117. Лечебное питание при ожирении.
118. Лечебное питание при сахарном диабете.
119. Лечебное питание при тиреотоксикозе.
120. Лечебное питание при гипотиреозе.
121. Лечебное питание при аддисоновой болезни.
122. Лечебное питание при гипогликемии и кетоацидозе
123. Лечебное питание при остром диффузном гломерулонефрите.
124. Лечебное питание при хроническом гломерулонефрите с синдромом хронической почечной недостаточности
125. Лечебное питание при почечнокаменной болезни
126. Лечебное питание при ишемической болезни сердца и дислипидемиях
127. Лечебное питание при артериальной гипертензии
128. Лечебное питание при хронической сердечной недостаточности
129. Лечебное питание при диастолической сердечной недостаточности на фоне ожирения
130. 130. Лечебное питание при остром инфаркте миокарда
131. 131. Лечебное питание при холециститах.
132. Лечебное питание при желчнокаменной болезни
133. Лечебное питание при гепатитах
134. Лечебное питание при циррозе печени
135. Лечебное питание при асците
136. Лечебное питание при панкреатитах.
137. Лечебное питание при заболеваниях пищевода
138. Лечебное питание при функциональных расстройствах желудка и двенадцатиперстной кишки
139. Лечебное питание при гастритах
140. Лечебное питание при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки
141. Лечебное питание при демпинг-синдроме
142. Лечебное питание при синдроме короткой кишки
143. Лечебное питание при синдроме раздраженного кишечника

144. Лечебное питание при воспалительных заболеваниях кишечника
145. Лечебное питание при бродильной и гнилостной диспепсии
146. Лечебное питание при кишечных инфекциях
147. Лечебное питание при запорах
148. Лечебное питание при дивертикулярной болезни
149. Лечебное питание при энтеропатиях
150. Лечебное питание при избыточном газообразовании в кишечнике
151. Лечебное питание при белково-энергетической недостаточности
152. Лечебное питание при муковисцидозе.
153. Лечебное питание при фенилкетонурии.
154. Лечебное питание при тирозинемии.
155. Лечебное питание при гомоцистинурии.
156. Лечебное питание при гистидинемии.
157. Лечебное питание при адренолейкодистрофии.

3. Тестовые задания

1. Основные функции пищи:
 - пластическая
 - биорегуляторная
 - приспособительная
2. Фитонциды содержатся в:
 - лимонах
 - хурме
 - помидорах
3. Функции ротовой полости в процессе пищеварения:
 - расщепление белков, жиров, углеводов
 - механическая переработка и начальное расщепление крахмала
 - переваривание жиров
4. Обмен веществ и энергии – это:
 - процесс ассимиляции
 - процесс диссимиляции
 - процессы ассимиляции и диссимиляции, протекающие одновременно
5. Режим питания – это:
 - распределение пищи по калорийности и объёму
 - распределение пищи по времени, калорийности и объёму
 - распределение пищи по времени и объёму
6. Что определяет биологическую ценность белков
 - энергоценность
 - перевариваемость
 - аминокислотный состав
 - усвояемость
 - переносимость
7. В регуляции какого обмена в организме участвует

- метионинуглеводного
- белкового
- минерального
- жирового
- витаминного

8. Какой из названных продуктов обладает высокой биологической ценностью

- сахар
- хлеб
- яйцо
- картофель
- яблоко

9. Какова суточная потребность в белке в среднем взрослого здорового человека

- 120 г
- 90 г
- 60 г
- 40 г
- 140 г

10. Какой из названных продуктов содержит полноценные белки

- манка
- огурец
- хлеб
- молоко
- баклажан

11. Диета для больных пневмонией направлена на:

- повышение иммунологической реактивности организма
- быстрое разрешение воспалительного процесса
- снижение интоксикации
- предотвращение побочного действия антибиотиков
- все перечисленное

12. При пневмонии повышение иммунологической реактивности достигается:

- путем назначения физиологически полноценного рациона
- ограничением поваренной соли
- исключением из рациона сладостей
- исключением продуктов, содержащих щавелевую кислоту (щавель, шпинат)

13. Для уменьшения интоксикации при абсцессе легкого показано:

- введение достаточного количества витаминов
- введение жидкости 1500-1700 мл
- насыщение диеты продуктами, богатыми вит. Р (шиповник, черная смородина, лимоны)
- все перечисленное

14. Благоприятное влияние на течение окислительных процессов оказывают

продукты, содержащие:

- большое количество солей фосфора
- большое количество солей магния
- большое количество селена

15. При плохом аппетите больного при пневмонии включают:
- фруктовые соки
 - овощные соки
 - нежирные крепкие бульоны
 - умеренно соленые закуски (умеренно вымоченная сельдь, сыр)
 - пряности
 - все перечисленное

16. Жир это...
- а) сфинголипиды
 - б) гликолипиды
 - в) холестерин
 - г) триглицериды
 - д) триены

17. Самая низкая концентрация холестерина из перечисленных продуктов в...
- а) свином сале
 - б) куриных ножках
 - в) скумбрии (рыба)
 - г) говяжьей печени) яйцо

18. Самая высокая концентрация холестерина из перечисленных продуктов в...
- а) свином сале
 - б) куриных ножках
 - в) скумбрии (рыба)
 - г) говяжьей печени
 - д) яйцо

19. Самый жирный продукт...
- а) растительное масло
 - б) сливочное масло
 - в) свиное сало
 - г) говяжий язык
 - д) мозги

20. Альтернативная Американская диета при атеросклерозе это...
- а) уменьшение жира в потребляемой пище до 40% и холестерина до 300мг
 - б) уменьшение жира в потребляемой пище до 30% и холестерина до 300мг
 - в) уменьшение жира в потребляемой пище до 20% и холестерина до 400мг
 - г) уменьшение жира в потребляемой пище до 15% и холестерина до 400мг
 - д) уменьшение жира в потребляемой пище до 10% и холестерина до 300мг

21. Выберите продукт, который с большей вероятностью вызовет обострение панкреатита.
- а) капуста белокочанная
 - б) капуста цветная
 - в) картофель
 - г) морковь
 - д) свекла

22. Выберите продукт, который с большей вероятностью вызовет обострение

панкреатита.

- а) говядина
- б) свинина
- в) растительное масло
- г) сливочное масло
- д) свиное сало

23. Выберите продукт, который с большей вероятностью вызовет обострение панкреатита.

- а) черный молотый перец
- б) красный острый перец
- в) болгарский перец (красный сладкий)
- г) белый перец
- д) душистый перец (ямайский)

24. Выберите блюдо для больного с хроническим панкреатитом.

- а) куриный бульон (из цельной курицы)
- б) уха (рыбный суп) из семги
- в) борщ из свежей капусты
- г) щи из квашенной капусты
- д) макароны со сливочным маслом

25. В каком виде наиболее безопасен хлеб для больного с хроническим панкреатитом?

- а) белый свежий хлеб
- б) черный свежий хлеб
- в) белый хлеб в сухарях (на противне в духовке)
- г) черный хлеб в сухарях (на противне в духовке)
- д) белый хлеб в сухарях (высушенный при комнатной температуре)

26. Основные требования к диетическому рациону при гломерулонефрите:

- ограничение поваренной соли
- ограничение простых углеводов
- ограничение белков
- снижение энергетической ценности рациона
- полное обеспечение организма в витаминах и минеральных веществах
- все вышеперечисленное

27. При гломерулонефрите назначают контрастные дни:

- картофельные
- яблочные
- арбузные
- сахарные
- кефирные
- все вышеперечисленное

28. Назначение разгрузочных безнатриевых дней способствует:

- уменьшению отечного синдрома
- десенсибилизации
- снижению артериального давления
- все вышеперечисленное

29. При остром пиелонефрите противопоказаны продукты:

- репа
- хрен
- картофель
- баклажаны
- яблоки

30. При пиелонефрите в качестве фитотерапии показаны:

- отвар ромашки
- отвар коры дуба
- настой брусничного листа
- березовый сок

31. Основной принцип лечения больных ожирением:

- резкое ограничение энергетической ценности
- исключение из рациона бобовых
- исключение из рациона клетчатки
- увеличение в рационе фруктов и овощей

32. Важнейший фактор лечения ожирения:

- увеличение энерготрат за счет контролируемой физической нагрузки
- принцип сбалансированности питания
- плавание
- нормализация режима труда и отдыха

33. Перечень рекомендуемых продуктов и блюд при ожирении:

- тощая говядина
- нежирные сорта рыбы
- блюда и гарниры из овощей и листовой зелени
- фруктово-ягодные соки
- вегетарианские супы
- нежирные молочные продукты
- все вышеперечисленное

34. Заболеваемость подагрой встречается чаще:

- у лиц, употребляющих мясные продукты, пиво, алкогольные напитки в больших количествах
- у лиц, употребляющих в больших количествах сладости
- у лиц, употребляющих в больших количествах хлебобулочные изделия
- у лиц, употребляющих много фруктов и овощей

35. Целевое назначение диеты при подагре способствует:

- нормализации пуринового обмена
- снижению уровня мочевой кислоты в крови
- увеличению выведения мочевой кислоты с мочой
- все вышеперечисленное

36. Наиболее благоприятным в старческом возрасте растительным маслом является:

- а) подсолнечное
- б) кукурузное
- в) рапсовое

- г) оливковое
- д) горчичное

37. В обеспечении адекватной минеральной плотности костной ткани у пожилых неиграет существенной роли адекватное потребление:

- а) белка
- б) кальция
- в) подсолнечного масла
- г) цинка
- д) фосфора

38. К критическим причинам недостаточности питания пожилых не относится: а)

- а) ослабленное чувство голода
- б) депрессия
- в) качество зубопротезирования
- г) необходимость принимать пищу в одиночестве
- д) снижение суточной калорийности до 2000 ккал

39. Употребление какого продукта является наиболее благоприятным для пожилых людей?

- а) отварная колбаса «Докторская»
- б) отварная колбаса «Молочная»
- в) сосиски говяжьи
- г) говяжий фарш
- д) свиная вырезка

40. Основной причиной снижения потребления жидкости у пожилых является:

- а) снижение памяти
- б) боязнь перепить
- в) стремление не нарушать ночной сон
- г) отсутствие жажды
- д) тошнота