

Приложение к рабочей программе

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Приволжский исследовательский медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ДИЕТОЛОГИЯ

Направление подготовки (специальность): **31.05.01 ЛЕЧЕБНОЕ ДЕЛО**

Кафедра **ГИГИЕНЫ**

Форма обучения: **ОЧНАЯ**

Нижний Новгород
2021

1. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Настоящий Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Диетология» является неотъемлемым приложением к рабочей программе дисциплины «Диетология». На данный ФОС распространяются все реквизиты утверждения, представленные в РПД по данной дисциплине.

2. Перечень оценочных средств

Для определения качества освоения обучающимися учебного материала по дисциплине «Диетология» используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тесты	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Ситуационные задачи	Способ контроля, позволяющий оценить критичность мышления и степень усвоения материала, способность применить теоретические знания на практике.	Перечень задач
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Перечень тем рефератов

3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и видов оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этап формирования компетенции	Контролируемые разделы дисциплины	Оценочные средства
УК-1, УК-6, ПК-8, ПК-15, ПК-17, ПК-19	Текущий	Раздел «Диетология»	
		Тема 1. Значение пищевых веществ в лечении и профилактике различных заболеваний человека	Тестовые задания
		Тема 2. Оценка рационов питания и пищевого статуса различных групп населения	Ситуационные задачи
		Тема 3. Деятельность врача-диетолога в лечебно-профилактических организациях	Ситуационные задачи
		Лекция «Общие требования к построению лечебного рациона. Характеристика специализированных	Тестовые задания

		продуктов для лечебного питания. Специальные лечебные диеты»	
		Лекция «Оценка нутритивного статуса человека. Энтеральная нутритивная поддержка больных. Парентеральное питание в лечебной практике»	Тестовые задания
		Лекция «Организация лечебного и диетического питания в ЛПО и санаторно-курортных учреждениях. Лечебно-профилактическое питание промышленных рабочих»	Тестовые задания
УК-1, УК-6, ПК-8, ПК-15, ПК-17, ПК-19	Промежуточный	Раздел «Диетология»	Тестовые задания, реферат

4. Содержание оценочных средств текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме: ситуационных задач, тестовых заданий, реферата.

4.1. Ситуационные задачи для оценки компетенций: УК-1, УК-6, ПК-8, ПК-15, ПК-17, ПК-19

Задача 1. Исходя из принципа сбалансированности рациона, рассчитайте индивидуальные суточные потребности в пищевых веществах мужчины 28 лет с энергетическими затратами 2650 ккал, если он работает участковым терапевтом, дополнительной физической активностью не занимается.

Задача 2. Используя МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ», оцените рацион питания беременной женщины 23 лет на сроке 28 недель, участкового врача по профессии, и составьте рекомендации по оптимизации ее питания.

Химический состав и энергетическая ценность пищевого рациона: калорийность рациона - 2563 Ккал, белок - 85 г, белок животного происхождения - 60 г, жир - 87 г, докозагексаеновая кислота - 105, углеводы - 360 г, пищевые волокна – 15 г, натрий - 2250 мг, калий - 2230 мг, кальций - 1800 мг, магний - 680 мг, фосфор - 1580 мг, железо - 43 мг, цинк – 15 мг, йод - 290 мкг, селен – 79 мкг, тиамин - 1,5 мг, рибофлавин – 2,8 мг, пиридоксин – 2,05 мг, никотинамид - 19 мг, цианокобаламин – 3,9 мкг, аскорбиновая кислота - 150 мг, фолиевая кислота – 730 мкг, кальциферол - 19 мкг, токоферол – 20 мг ТЭ.

Задача 3. Оценив представленные показатели и указав их связь с факторами питания, составьте заключение о пищевом статусе женщины 67 лет, поступившей в кардиологическое отделение городской больницы с диагнозом ИБС Пост., и разработайте рекомендации по питанию обследуемой.

Данные объективного осмотра и лабораторного обследования: масса тела – 91 кг, длина тела – 1,61 м, по данным калиперометрии средняя толщина КЖСкладки – 32 мм, окружность талии – 102 см, окружность бедер – 112 см. Отмечены признаки хейлоза и цилиарной инъекции, гемоглобин – 115 г/л, холестерин общий – 8,1 ммоль/л, сахар – 6,2 ммоль/л, АД – 155/94 мм.рт.ст.

Задача 4. Проведено обследование пищеблока медицинской организации и осуществлен отбор проб лечебного питания, предназначенного для больных с патологией желудочно-кишечного тракта (острым гастритом, острым панкреатитом и обострением

язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки, обострением хронического гастрита и хронического панкреатита), для лабораторного исследования.

Установлено, что полуфабрикаты поступают из центральной заготовочной в «доготовочные» кухни отделений стационара, откуда готовые блюда раздают больным в столовой, неходячим пациентам - по палатам.

В состав доготовочных входят следующие помещения: кладовая суточного запаса продуктов с 2 холодильными камерами для хранения 1) мяса, рыбы; 2) молочных продуктов, фруктов и зелени; горячий цех, хлеборезка, цех для приготовления закусок, моечная кухонной посуды, служебно-бытовые помещения.

Производственный инвентарь не везде имел маркировку. Суточные пробы на момент обследования хранились в выделенном холодильнике в отдельных баночках с крышками при температуре +7°C; судя по маркировке, был оставлен обед и ужин прошлого дня.

Журнал учета состояния здоровья сотрудников, занятых в приготовлении пищи, заполнен не за каждый день.

В буфетных раздаточных используется посуда со сколами.

При анализе результатов испытаний отобранной пробы химический состав и энергетическая ценность суточного рациона не превышали $\pm 5\%$ от нормативных данных и соответствовали физиологическому содержанию белков, жиров и углеводов в рационе взрослого человека.

Определение объема порций блюд не выявило отклонений от допустимых значений.

Задание: 1. Определите тип пищеблока городской клинической больницы и оцените его соответствие гигиеническим требованиям. Укажите нарушения при организации лечебного питания. 2. Определите, к какому варианту стандартной диеты принадлежит исследуемый рацион лечебного питания, с обоснованием ответа. Укажите его общую характеристику, особенности продуктового набора, технологии приготовления диетических блюд и возможные пути обогащения данного варианта стандартной диеты. 3. Укажите, каким образом проводится оценка объема порций блюд и допустимое значение отклонений веса порций.

Задача 5. Представлено применяемое в стационаре семидневное меню для основного варианта стандартной диеты, необходимо оценить его на соответствие нормативным требованиям по качественным и количественным характеристикам:

- разнообразию используемых продуктов и блюд (отсутствие повторяемости, соотношение зерновых (крупяных, мучных) и овощных блюд), соответствию их рекомендуемому суточному продуктовому набору,
- режиму питания (кратность питания, распределение суточной калорийности по приемам пищи),
- содержанию основных пищевых веществ и энергии нормируемым показателям пищевой ценности основной диеты.

4.2. Тестовые задания для оценки компетенций: УК-1, УК-6, ПК-8, ПК-15, ПК-17, ПК-19.

Тестовые задания	Код компетенции (согласно РПД)
<p>1. Сохраняется витамин с до весны в</p> <p>А. картофеле</p> <p>В. яблоке</p> <p>С. кураге</p> <p>Д. черносливе</p>	<p>УК-1, УК-6, ПК-8, ПК-15, ПК-17, ПК-19</p>

<p>Е. квашеной капусте</p>	
<p>2. Больному с дефицитом витаминов группы В будете рекомендовать</p> <ul style="list-style-type: none">А. пшеникуВ. сливочное маслоС. овсянкуД. отрубной хлебЕ. айву	
<p>3. Медленно повышает сахар в крови</p> <ul style="list-style-type: none">А. хурмаВ. вареньеС. печеньеД. виноградЕ. вафли	
<p>4. К жирорастворимым витаминам относятся</p> <ul style="list-style-type: none">А. биотинВ. витамин СС. витамин ЕД. тиаминЕ. пиридоксин	
<p>5. Водорастворимые витамины</p> <ul style="list-style-type: none">А. витамин DВ. витамин КС. витамин ЕД. аскорбиновая кислотаЕ. витамин А	
<p>6. Витамин В1 (тиамин) в большом количестве содержится в продуктах</p> <ul style="list-style-type: none">А. в овсяной крупеВ. в фруктахС. в овощахД. в творогеЕ. в сельди	
<p>7. Витамин В2 (рибофлавин) в большом количестве содержится в продуктах</p> <ul style="list-style-type: none">А. в бананахВ. в томатахС. в субпродуктахД. в картофелеЕ. в огурцах	
<p>8. Никотиновой кислотой богаты все продукты, кроме</p> <ul style="list-style-type: none">А. телятинаВ. зеленый горошекС. картофельД. гречневая крупа	

Е. говядина	
9. Йод необходим для продукции гормонов А. поджелудочной железы В. щитовидной железы С. паращитовидных желез D. половых желез Е. желез внутренней секреции	
10. Показанием к выписке дополнительного индивидуального питания является всё, кроме А. Дефицит массы тела, составляющий 10-15% и более в результате хронического энтерита, операций на желудке В. Существенная потеря организмом белка, вызванная бронхоэктатической болезнью, хроническим нефритом с нефротическим компонентом С. Инсулинозависимый сахарный диабет D. Ожоговая болезнь Е. Дефицит массы тела, составляющий 5-10% в результате хронического энтерита, операций на желудке	
11. Иммунологические показатели крови, позволяющие оценивать эффективность энтерального питания А. Уровень гемоглобина В. Содержание трансферрина С. Общее количество лимфоцитов D. Активность фермента аланин-аминотрансферазы Е. Концентрация преальбумина	
12. Для энтерального питания больных с иммунодефицитными состояниями назначаются питательные смеси А. Высококалорийные В. С высоким содержанием белка, обогащенные глутамином, аргинином, омега-3-ПНЖК, микроэлементами С. С пониженным содержанием жиров и углеводов, но с достаточным количеством пищевых волокон D. С высоким содержанием жира и низким содержанием углеводов Е. Обогащенные витаминами и микроэлементами	
13. К активным возбудителям секреции желудка относятся все, кроме А. Рыбные и мясные отвары В. Все жареные блюда С. Яйца, сваренные вкрутую D. Кофе, газированные напитки, алкоголь Е. Кисели, мусы, желе	
14. К слабым возбудителям секреции желудка относятся все, кроме А. Слизистые и протертые овощные супы В. Отварное рубленое мясо, рыба	

<p>C. Теплое молоко, сливки D. Некрепкий чай (особенно с молоком) E. Пряности, приправы</p>	
<p>15. Усиливают двигательную функцию кишечника A. Все холодные блюда (температура ниже 15-17 0С) B. Продукты, содержащие вяжущие вещества (отвар из черемухи, крепкий зеленый чай, красное вино) C. Слизистые супы D. Протертые каши (особенно манка, рис) E. Напитки и блюда в теплом виде</p>	
<p>16. Замедляют двигательную активность кишечника A. Продукты, содержащие углекислый газ B. Продукты, богатые пищевыми волокнами (отруби, сухофрукты, пшено, сырые овощи) C. Богатые солью продукты (соленая рыба, копчености) D. Богатое соединительной тканью мясо E. Слизистые супы, протертые каши</p>	
<p>17. Генетически обусловленное нарушение функции тонкого кишечника, связанное с дефицитом ферментов, расщепляющих пептид глютен – это A. целиакия B. галактоземия C. фенилкетонурия D. алактазия E. лактазная недостаточность</p>	
<p>18. В диете больных целиакией исключаются продукты, в состав которых входят все, кроме A. пшеница B. рожь C. овес D. рис E. ячмень</p>	
<p>19. Метод кулинарной обработки, рекомендованный при остром панкреатите, обострении хронического панкреатита A. варка на пару B. фритюр C. жарка D. тушение E. маринование</p>	
<p>20. Продукты, оказывающие липотропное действие A. гречневая крупа B. говяжье сало C. жирная свинина D. сливочное масло E. жирная говядина</p>	

<p>21. Диета, рекомендованная больным с острым гепатитом</p> <ul style="list-style-type: none">A. высокобелковаяB. низкобелковаяC. низкокалорийнаяD. основной вариант стандартной диетыE. щадящий вариант диеты	
<p>22. При запорах показаны все продукты, кроме</p> <ul style="list-style-type: none">A. черносливB. свекла отварнаяC. свежий кефирD. продукты, богатые пищевыми волокнамиE. протертые каши, слизистые супы	
<p>23. Диета при желчнокаменной болезни обогащается</p> <ul style="list-style-type: none">A. пищевыми волокнамиB. растительными жирамиC. экстрактивными веществамиD. животными жирамиE. ограничением жидкости	
<p>24. Температура хранения большинства скоропортящихся продуктов</p> <ul style="list-style-type: none">A. +2 – +6 °СB. +7 – +10 °СC. -2 – 0 °СD. -8 – -4 °СE. 0 – +6 °С	
<p>25. Лечебно-профилактическим называется питание лиц</p> <ul style="list-style-type: none">A. работающих в условиях вредного воздействия производственной среды, направленное в первую очередь на профилактику профессиональных заболеванийB. находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учрежденияхC. проживающих в неблагоприятных экологических условиях, направленное на профилактику экологически обусловленных заболеванийD. находящихся в зоне стихийных бедствийE. питание детей в организованных детских коллективах	
<p>26. Виды лечебно-профилактического питания</p> <ul style="list-style-type: none">A. рационы, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты, пектинB. профилактические завтраки, обеды, ужиныC. блюда, напитки, специализированные продуктыD. витаминные препараты, горячие обеды, сухие пайки, пектинE. биологически активные вещества пищи	
<p>27. Номенклатура постоянно действующих диет в многопрофильном стационаре устанавливается в соответствии с</p>	

<ul style="list-style-type: none"> A. его профилем и утверждается на совете по лечебному питанию B. возможностями пищеблока и утверждается зам.главного врача по лечебной работе C. его основным профилем и утверждается врачом диетологом D. распоряжением специалиста Роспотребнадзора E. распоряжением врача ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» 	
<p>28. В лечебно-профилактических организациях должна проводиться</p> <ul style="list-style-type: none"> A. круглогодичная С-витаминизация готовой пищи из расчета 80 мг аскорбиновой кислоты B. на одного взрослого пациента или 100 мг для беременных и 120 мг для кормящих C. С-витаминизация готовой пищи в зимне-весенний период из расчета 100 мг аскорбиновой кислоты на одного взрослого D. С-витаминизация готовой пищи в летне-осенний период из расчета 100 мг аскорбиновой кислоты на одного взрослого E. А-витаминизация готовой пищи в летне-осенний период из расчета 1 мг ретинолового эквивалента на одного взрослого и 0,5 мг ретинолового эквивалента для беременных и кормящих женщин F. круглогодичная А-витаминизация готовой пищи из расчета 1 мг ретинолового эквивалента на одного взрослого пациента, включая беременных и кормящих 	
<p>29. Суточные пробы готовой пищи в лпо оставляются ежедневно в количестве</p> <ul style="list-style-type: none"> A. одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток B. одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток C. одной порции первого блюда и одной порции второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение трех суток D. двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток E. двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток 	
<p>30. Расположение производственных цехов пищеблока медорганизации должно обеспечивать</p> <ul style="list-style-type: none"> A. поточность технологических процессов B. выполнение мероприятий по охране труда C. соблюдение безопасности производства для прилегающей жилой территории D. удобство работы персонала E. соблюдение правил личной гигиены 	

№ тестового задания	№ эталона ответа	№ тестового задания	№ эталона ответа	№ тестового задания	№ эталона ответа
---------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------	------------------

1	E	11	C	21	A
2	D	12	B	22	E
3	A	13	E	23	A
4	C	14	E	24	A
5	D	15	A	25	A
6	A	16	E	26	A
7	C	17	A	27	A
8	C	18	D	28	A
9	B	19	A	29	A
10	E	20	A	30	A

5. Содержание оценочных средств промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета

5.1 Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности: тесты по разделам дисциплины: тестовые задания.

5.1.1. Тестовые вопросы с вариантами ответов к зачёту по дисциплине «Диетология».

Тестовые задания	Код компетенции (согласно РПД)
<p>1. За организацию лечебного питания в медицинской организации отвечают</p> <p>A. заведующий отделением B. врач-диетолог C. главврач D. зам. главврача по лечебной работе E. зам. главврача по административно-хозяйственной работ</p>	УК-1, УК-6, ПК-8, ПК-15, ПК-17, ПК-19
<p>2. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это</p> <p>A. картотека блюд B. ведомость на выдачу продуктов C. сведения о наличии больных D. меню-раскладка</p> <p>требования по получению продуктов со склада на пищеблок</p>	
<p>3. Председателем в совете по лечебному питанию является</p> <p>A. главврач B. диетолог C. зам. главврача по лечебной части D. зам. главврача по АХЧ</p> <p>шеф-повар</p>	
<p>4. Контролирует работу пищеблока</p> <p>A. дежурный врач B. врач - диетолог C. главврач D. лечащий врач</p> <p>зав. производством</p>	

<p>5. Ответственным секретарем совета по лечебному питанию является</p> <ul style="list-style-type: none">A. зав. производствомB. зав. пищеблокомC. диетологD. главврач <p>зам. главврача по лечебной работе</p>	
<p>6. На пищеблоке меню-раскладку составляет</p> <ul style="list-style-type: none">A. диетологB. диетсестраC. поварD. зав. производством <p>калькулятор</p>	
<p>7. Расщепление крахмала происходит</p> <ul style="list-style-type: none">A. в желудкеB. в тонкой и 12-перстной кишкеC. в толстой кишкеD. в ротовой полости <p>в тонкой кишке</p>	
<p>8. Суточная потребность в энергии человека в наибольшей мере определяется всем перечисленным, кроме</p> <ul style="list-style-type: none">A. возрастаB. расыC. характера трудовой деятельностиD. климата <p>физической нагрузки</p>	
<p>9. Основной обмен повышен</p> <ul style="list-style-type: none">A. при гипертиреозеB. при сердечно-сосудистых заболеванияхC. при гипотиреозеD. у лиц с избыточной массой тела <p>при заболеваниях желудочно-кишечного тракта</p>	
<p>10. Специфически динамическое действие пищи максимально при потреблении</p> <ul style="list-style-type: none">A. белковB. жировC. углеводовD. моносахаридов <p>растительных масел</p>	
<p>11. К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся</p> <ul style="list-style-type: none">A. фенилкетонурияB. гликогенозы и галактоземияC. болезнь кленового сиропаD. склеродермия <p>глютенная энтеропатия</p>	

<p>12. Эмульгирование липидов в кишечнике идет при участии</p> <p>A. желчных кислот и липазы B. витамина С C. амилазы D. соляной кислоты</p> <p>пепсина</p>	
<p>13. Переваривание липидов происходит в</p> <p>A. в ротовой полости B. желудке C. в тонкой и 12-перстной кишке D. в толстой кишке</p> <p>тонкой кишке</p>	
<p>14. Эффективность диетотерапии при язвенной болезни 12-перстной кишки можно оценить по всем перечисленным признакам, кроме</p> <p>A. жалоб больного B. данных пальпации живота C. данных исследования желудочного содержимого D. данных гастродуоденоскопии</p> <p>рентгенографии желудка и 12-перстной кишки</p>	
<p>15. При остром гастрите впервые два дня заболевания не разрешается давать больному</p> <p>A. теплый свежесваренный чай B. чай с медом C. паровую мясную котлеты D. отвар шиповника</p> <p>рисовый слизистый отвар</p>	
<p>16. При остром гастрите на третий день болезни не рекомендуется давать</p> <p>A. крепкий нежирный мясной бульон B. процеженный слизистый овсяный отвар C. сухари белого хлеба D. молочную сыворотку</p> <p>рисовый слизистый отвар</p>	
<p>17. С 4-го дня болезни при остром гастрите желательно давать</p> <p>A. сухари белого хлеба B. молоко C. лимоны D. яблоки</p> <p>кефир</p>	
<p>18. При проведении диетотерапии при хроническом гастрите с секретной недостаточностью следует соблюдать все перечисленные принципы, кроме</p> <p>A. обеспечение больного полотенцем и сбалансированным питанием B. соблюдение ритмов приема пищи</p>	

<p>C. механического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка</p> <p>D. химического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка</p> <p>термического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка</p>	
<p>19. При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме</p> <p>A. масло</p> <p>B. молоко</p> <p>C. кефир</p> <p>D. мясо отварное куском</p> <p>отварная рыба куском</p>	
<p>20. Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются</p> <p>A. яичный белок</p> <p>B. молоко</p> <p>C. жареные блюда</p> <p>D. творог</p> <p>отварное мясо</p>	
<p>21. При приготовлении пищи для больных гипертонической болезнью используют следующие способы кулинарной обработки, кроме</p> <p>A. пища дается в сыром виде</p> <p>B. отваривается в воде</p> <p>C. готовится на пару</p> <p>D. запекается</p> <p>протирается</p>	
<p>22. Наибольшее количество натрия содержится в</p> <p>A. мясе</p> <p>B. твороге</p> <p>C. молоке</p> <p>D. колбасе</p> <p>яйцах</p>	
<p>23. Наименьшее количество поваренного натрия содержится в</p> <p>A. мясе</p> <p>B. рыбе</p> <p>C. молоке</p> <p>D. твороге</p> <p>огурцах</p>	
<p>24. Из рациона больных гипертонической болезнью следует исключить продукты, богатые</p> <p>A. калием</p> <p>B. магнием</p> <p>C. кальцием</p> <p>D. натрием</p>	

все ответы правильны	
<p>25. Наиболее предпочтительными разгрузочными днями для больных гипертонической болезнью являются</p> <p>А. мясной В. рыбный С. калиевый D. сметанный овощной</p>	
<p>26. Соли магния оказывают</p> <p>А. антисептическое действие В. понижают чувствительность сосудистой стенки к прессорным стимулам С. усиливают процессы торможения в коре головного мозга D. мочегонный эффект</p> <p>все перечисленное</p>	
<p>27. Магниева диета назначается при хронической недостаточности кровообращения</p> <p>А. в остром периоде инфаркта миокарда В. в подостром периоде инфаркта миокарда С. при обострении гипертонической болезни при остром нарушении мозгового кровообращения</p>	
<p>28. Основным источником магния являются</p> <p>А. мясные продукты В. злаковые культуры, орехи (миндаль) С. овощи, фрукты D. творог, сыр рыба, морепродукты</p>	
<p>29. Больным острым гломерулонефритом вначале лечения дают жидкость в количестве суточный диурез плюс</p> <p>А. 400 мл В. 1 литр С. 1,5-2 литра D. 2,5 литра</p> <p>3 литра</p>	
<p>30. При подсчете суточной энергетической ценности рациона учитывают все перечисленные факторы, кроме</p> <p>А. группы труда В. вкусовых привычек С. основного обмена D. в какой местности проживает больной (в сельской или городской)</p> <p>массы тела</p>	
<p>31. Суточный рацион питания больного сахарным диабетом должен включать следующее количество сырой клетчатки</p> <p>А. 6-8 г</p>	

<p>В. 8-10 г С. 10-15 г D. 20-25 г E. 30-50 г</p>	
<p>32. При пневмонии количество поваренной соли A. следует ограничить B. ограничивать не следует C. полностью исключить D. составляет физиологическую норму E. не имеет значения</p>	
<p>33. Количество белка в рационе больных железодефицитной анемией должно быть не менее A. 60-70 г B. 80-90 г C. 100-120 г D. 20-40 г E. 0-100 г</p>	
<p>34. По содержанию незаменимых аминокислот близки к оптимальному соотношению белки A. мяса B. сои C. бобовых D. молочных продуктов E. хлебобулочных изделий</p>	
<p>35. При заболеваниях сердечно-сосудистой системы необходимо ограничение соли до 1г на 1000 ккал в сутки, но не более A. 3 г/сутки B. 5 г/сутки C. 2 г/сутки D. 6 г/сутки E. 7 г/сутки</p>	
<p>36. Высокий гликемический индекс имеют продукты A. красная смородина B. виноград и бананы C. черная смородина D. морковь и свекла E. сельдерей и петрушка</p>	
<p>37. Липидный обмен улучшают продукты A. морская рыба B. крупа овсяная C. мясо гусей D. мясо уток E. животные жиры</p>	
<p>38. Пищевой рацион при артериальной гипертонии обогащается</p>	

<ul style="list-style-type: none">A. солями магния и калияB. экстрактивными веществамиC. животными жирамиD. пищевой сольюE. легко усваиваемыми углеводами	
<p>39. В калиевой диете исключаются жиры</p> <ul style="list-style-type: none">A. сольB. белкиC. углеводыD. печёный картофель	
<p>40. Показание к назначению калиевой диеты</p> <ul style="list-style-type: none">A. хроническая сердечная недостаточностьB. хроническая почечная недостаточностьC. хронический гастритD. хронический пиелонефритE. язвенная болезнь желудка	
<p>41. Для гипохолестериновой диеты рекомендуются блюда</p> <ul style="list-style-type: none">A. манная каша, сметанаB. сметана, печень тушенаяC. печень тушеная, суп вегетарианскийD. суп вегетарианский, морская капустаE. ничего из вышеперечисленного	
<p>42. Блюда, рекомендуемые при артериальной гипертензии</p> <ul style="list-style-type: none">A. гречневая каша, мясо отварное с морковным пюреB. борщ на наваристом бульонеC. котлеты жареныеD. маринованные продуктыE. курица гриль	
<p>43. При остром инфаркте миокарда рекомендовано блюдо</p> <ul style="list-style-type: none">A. суп на курином бульонеB. тушеное мясоC. жареное мясоD. отварная рыбаE. тушеная курица	
<p>44. Продукты с высоким гликемическим индексом</p> <ul style="list-style-type: none">A. манная крупа, сдобаB. гречка, черный хлебC. кислые сорта яблокD. клюква, брусникаE. облепиха, лимоны	
<p>45. Одна хлебная единица содержит углеводов</p> <ul style="list-style-type: none">A. 8 гB. 6 гC. 10 г	

D. 12 г E. 14 г	
46. Количественные принципы лечения ожирения A. снижение количества получаемой энергии и увеличение расхода энергии B. увеличение расхода энергии C. снижение расхода энергии D. увеличение количества получаемой энергии E. ограничение двигательного режима	
47. При инсулин-независимом сахарном диабете легкой степени назначается диета A. общий вариант стандартной диеты B. основной вариант стандартной диеты с исключением простых сахаров C. низкобелковая диета с исключением простых сахаров D. низкокалорийная диета E. высококалорийная диета	
48. Взрослым пациентам при инсулин-независимом сахарном диабете в сочетании с ожирением назначается диета A. низкобелковая диета с исключением простых сахаров B. высокобелковая диета, протертый вариант C. основной вариант стандартной диеты D. низкобелковая диета E. низкокалорийная диета	
49. При сахарном диабете, инсулин-зависимом назначается диета A. основной вариант стандартной диеты с исключением простых сахаров B. высокобелковая диета, протертый вариант C. высокобелковая с исключением простых сахаров D. низкокалорийная диета E. ничего из вышеперечисленного	
50. Больше всего витамина с A. печени B. абрикосе C. шиповнике D. твороге E. молоке	

№ тестового задания	№ эталона ответа	№ тестового задания	№ эталона ответа	№ тестового задания	№ эталона ответа
1	C	19	B	37	A
2	D	20	C	38	A
3	A	21	E	39	B
4	C	22	D	40	A
5	C	23	E	41	D

6	B	24	D	42	A
7	B	25	C	43	D
8	A	26	E	44	A
9	A	27	D	45	D
10	A	28	B	46	A
11	B	29	A	47	B
12	A	30	B	48	E
13	C	31	D	49	C
14	C	32	A	50	C
15	C	33	C		
16	C	34	A		
17	A	35	A		
18	D	36	B		

5.2 Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности: реферат.

5.2.1. Темы рефератов к зачёту по дисциплине «Диетология».

1. Диетотерапия при заболеваниях органов пищеварения
2. Особенности диетотерапии при заболеваниях органов дыхания
3. Диетотерапия при заболеваниях почек
4. Лечебное питание в условиях хирургического стационара
5. Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы
6. Особенности диетотерапии при нарушениях обмена веществ
7. Энтеральная нутритивная поддержка больных при различных заболеваниях
8. Парентеральное питание при различных заболеваниях
9. Практическое использование лечебных свойств отдельных пищевых продуктов в диетпитании
10. Функциональные и специализированные продукты питания

6. Критерии оценивания результатов обучения

Для зачета:

Результаты обучения	Критерии оценивания	
	Не зачтено	Зачтено
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Могут быть допущены несущественные ошибки
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи, выполнены все задания. Могут быть допущены несущественные ошибки.
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач. Могут быть допущены несущественные ошибки.

Мотивация (личностное отношение)	Учебная активность и мотивация слабо выражены, готовность решать поставленные задачи качественно отсутствуют	Проявляется учебная активность и мотивация, демонстрируется готовность выполнять поставленные задачи.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. Требуется повторное обучение	Сформированность компетенции соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Средний/высокий

Для тестирования:

Оценка «5» (Отлично) - баллов (100-90%)

Оценка «4» (Хорошо) - балла (89-80%)

Оценка «3» (Удовлетворительно) - балла (79-70%)

Менее 70% – Неудовлетворительно – Оценка «2»

Полный комплект оценочных средств для дисциплины «Диетология» представлен на портале СДО Приволжского исследовательского медицинского университета – *ссылка* <https://sdo.pimunn.net/course/view.php?id=294>

Разработчик(и):

Олюшина Екатерина Анатольевна, канд. мед. н., доцент, доцент кафедры гигиены,
Максименко Екатерина Олеговна, канд. мед. н., доцент, доцент кафедры гигиены.

Дата «21» февраля 2023 г.