

*Приложение к рабочей программе*

Владимирский филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Приволжский исследовательский медицинский университет»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ДИЕТОЛОГИЯ**

Специальность: **31.05.01 ЛЕЧЕБНОЕ ДЕЛО**

Форма обучения: **ОЧНАЯ**

### 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	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»	Тестовые задания, реферат
		Тема 1. Значение пищевых веществ в лечении и профилактике различных заболеваний человека	
		Тема 2. Оценка рационов питания и пищевого статуса различных групп населения	
		Тема 3. Деятельность врача-диетолога в лечебно-профилактических организациях	
		Лекция «Общие требования к построению лечебного рациона. Характеристика специализированных	

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

#### 4. Содержание оценочных средств текущего контроля

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

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

Тестовые задания	Код компетенции (согласно РПД)
<b>1. Сохраняется витамин с до весны в</b> А. картофеле В. яблоке С. кураге Д. черносливе	УК-1, УК-6, ПК-8, ПК-15, ПК-17, ПК-19
Е. квашеной капусте	
<b>2. Больному с дефицитом витаминов группы в будете рекомендовать</b> А. пшенку В. сливочное масло С. овсянку Д. отрубной хлеб Е. айву	
<b>3. Медленно повышает сахар в крови</b> А. хурма В. варенье С. печенье Д. виноград Е. вафли	

<p><b>4. К жирорастворимым витаминам относятся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. биотин</li> <li>B. витамин С</li> <li>C. витамин Е</li> <li>D. тиамин</li> <li>E. пиридоксин</li> </ul>	
<p><b>5. Водорастворимые витамины</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. витамин D</li> <li>B. витамин К</li> <li>C. витамин Е</li> <li>D. аскорбиновая кислота</li> <li>E. витамин А</li> </ul>	
<p><b>6. Витамин в1 (тиамин) в большом количестве содержится в продуктах</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. в овсяной крупе</li> <li>B. в фруктах</li> <li>C. в овощах</li> <li>D. в твороге</li> <li>E. в сельди</li> </ul>	
<p><b>7. Витамин в2 (рибофлавин) в большом количестве содержится в продуктах</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. в бананах</li> <li>B. в помидорах</li> <li>C. в субпродуктах</li> <li>D. в картофеле</li> <li>E. в огурцах</li> </ul>	
<p><b>8. Никотиновой кислотой богаты все продукты, кроме</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. телятина</li> <li>B. зеленый горошек</li> <li>C. картофель</li> <li>D. гречневая крупа</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>E. говядина</li> </ul>	
<p><b>9. Йод необходим для продукции гормонов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. поджелудочной железы</li> <li>B. щитовидной железы</li> <li>C. паращитовидных желез</li> <li>D. половых желез</li> <li>E. желез внутренней секреции</li> </ul>	
<p><b>10. Показанием к выписке дополнительного индивидуального питания является всё, кроме</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Дефицит массы тела, составляющий 10-15% и более в результате хронического энтерита, операций на желудке</li> <li>B. Существенная потеря организмом белка, вызванная бронхоэктатической болезнью, хроническим нефритом с нефротическим компонентом</li> <li>C. Инсулинозависимый сахарный диабет</li> <li>D. Ожоговая болезнь</li> <li>E. Дефицит массы тела, составляющий 5-10% в результате хронического энтерита, операций на желудке</li> </ul>	

<p><b>11. Иммунологические показатели крови, позволяющие оценивать эффективность энтерального питания</b></p> <p>A. Уровень гемоглобина  B. Содержание трансферрина  C. Общее количество лимфоцитов  D. Активность фермента аланин-аминотрансферазы  E. Концентрация преальбумина</p>	
<p><b>12. Для энтерального питания больных с иммунодефицитными состояниями назначаются питательные смеси</b></p> <p>A. Высококалорийные  B. С высоким содержанием белка, обогащенные глутамином, аргинином, омега-3-ПНЖК, микроэлементами  C. С пониженным содержанием жиров и углеводов, но с достаточным количеством пищевых волокон  D. С высоким содержанием жира и низким содержанием углеводов  E. Обогащенные витаминами и микроэлементами</p>	
<p><b>13. К активным возбудителям секреции желудка относятся все, кроме</b></p> <p>A. Рыбные и мясные отвары  B. Все жареные блюда  C. Яйца, сваренные вкрутую  D. Кофе, газированные напитки, алкоголь  E. Кисели, мусы, желе</p>	
<p><b>14. К слабым возбудителям секреции желудка относятся все, кроме</b></p> <p>A. Слизистые и протертые овощные супы  B. Отварное рубленое мясо, рыба</p>	
<p>C. Теплое молоко, сливки  D. Некрепкий чай (особенно с молоком)  E. Пряности, приправы</p>	
<p><b>15. Усиливают двигательную функцию кишечника</b></p> <p>A. Все холодные блюда (температура ниже 15-17 0C)  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><b>16. Замедляют двигательную активность кишечника</b></p> <p>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><b>17. Генетически обусловленное нарушение функции тонкого кишечника, связанное с дефицитом ферментов, расщепляющих пептид глютен – это</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. целиакия</li><li>B. галактоземия</li><li>C. фенилкетонурия</li><li>D. алактазия</li><li>E. лактазная недостаточность</li></ul>	
<p><b>18. В диете больных целиакией исключаются продукты, в состав которых входят все, кроме</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. пшеница</li><li>B. рожь</li><li>C. овес</li><li>D. рис</li><li>E. ячмень</li></ul>	
<p><b>19. Метод кулинарной обработки, рекомендованный при остром панкреатите, обострении хронического панкреатита</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. варка на пару</li><li>B. фритюр</li><li>C. жарка</li><li>D. тушение</li><li>E. маринование</li></ul>	
<p><b>20. Продукты, оказывающие липотропное действие</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. гречневая крупа</li><li>B. говяжье сало</li><li>C. жирная свинина</li><li>D. сливочное масло</li><li>E. жирная говядина</li></ul>	
<p><b>21. Диета, рекомендованная больным с острым гепатитом</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. высокобелковая</li><li>B. низкобелковая</li><li>C. низкокалорийная</li><li>D. основной вариант стандартной диеты</li><li>E. щадящий вариант диеты</li></ul>	
<p><b>22. При запорах показаны все продукты, кроме</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. чернослив</li><li>B. свекла отварная</li><li>C. свежий кефир</li><li>D. продукты, богатые пищевыми волокнами</li><li>E. протертые каши, слизистые супы</li></ul>	
<p><b>23. Диета при желчнокаменной болезни обогащается</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. пищевыми волокнами</li><li>B. растительными жирами</li><li>C. экстрактивными веществами</li><li>D. животными жирами</li><li>E. ограничением жидкости</li></ul>	

<p><b>24. Температура хранения большинства скоропортящихся продуктов</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. +2 – +6 °С</li><li>B. +7 – +10 °С</li><li>C. -2 – 0 °С</li><li>D. -8 – -4 °С</li><li>E. 0 – +6 °С</li></ul>	
<p><b>25. Лечебно-профилактическим называется питание лиц</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. работающих в условиях вредного воздействия производственной среды, направленное в первую очередь на профилактику профессиональных заболеваний</li><li>B. находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях</li><li>C. проживающих в неблагоприятных экологических условиях, направленное на профилактику экологически обусловленных заболеваний</li><li>D. находящихся в зоне стихийных бедствий</li><li>E. питание детей в организованных детских коллективах</li></ul>	
<p><b>26. Виды лечебно-профилактического питания</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. рационы, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты, пектин</li><li>B. профилактические завтраки, обеды, ужины</li><li>C. блюда, напитки, специализированные продукты</li><li>D. витаминные препараты, горячие обеды, сухие пайки, пектин</li><li>E. биологически активные вещества пищи</li></ul>	
<p><b>27. Номенклатура постоянно действующих диет в многопрофильном стационаре устанавливается в соответствии с</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"><li>A. его профилем и утверждается на совете по лечебному питанию</li><li>B. возможностями пищеблока и утверждается зам.главного врача по лечебной работе</li><li>C. его основным профилем и утверждается врачом диетологом</li><li>D. распоряжением специалиста Роспотребнадзора</li><li>E. распоряжением врача ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии»</li></ul>	

<p><b>28. В лечебно-профилактических организациях должна проводиться</b></p> <p>A. круглогодичная С-витаминизация готовой пищи из расчета 80 мг аскорбиновой кислоты</p> <p>B. на одного взрослого пациента или 100 мг для беременных и 120 мг для кормящих</p> <p>C. С-витаминизация готовой пищи в зимне-весенний период из расчета 100 мг аскорбиновой кислоты на одного взрослого</p> <p>D. С-витаминизация готовой пищи в летне-осенний период из расчета 100 мг аскорбиновой кислоты на одного взрослого</p> <p>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</p> <p>F. круглогодичная А-витаминизация готовой пищи из расчета 1 мг ретинолового эквивалента на одного взрослого пациента, включая беременных и кормящих</p>	
<p><b>29. Суточные пробы готовой пищи в лпо оставляются ежедневно в количестве</b></p> <p>A. одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток</p> <p>B. одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток</p> <p>C. одной порции первого блюда и одной порции второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение трех суток</p> <p>D. двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток</p> <p>E. двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток</p>	
<p><b>30. Расположение производственных цехов пищеблока медорганизации должно обеспечивать</b></p> <p>A. поточность технологических процессов</p> <p>B. выполнение мероприятий по охране труда</p> <p>C. соблюдение безопасности производства для прилегающей жилой территории</p> <p>D. удобство работы персонала</p> <p>E. соблюдение правил личной гигиены</p>	

**КЛЮЧИ К ТЕСТОВЫМ ЗАДАНИЯМ:**

№ 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><b>1. За организацию лечебного питания в медицинской организации отвечают</b></p> <p>А. заведующий отделением            В. врач-диетолог            С. главврач            Д. зам. главврача по лечебной работе            Е. зам. главврача по административно-хозяйственной работ</p>	УК-1, УК-6, ПК-8, ПК-15, ПК-17, ПК-19
<p><b>2. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это</b></p> <p>А. картотека блюд            В. ведомость на выдачу продуктов            С. сведения о наличии больных            Д. меню-раскладка</p> <p>требования по получению продуктов со склада на пищеблок</p>	
<p><b>3. Председателем в совете по лечебному питанию является</b></p> <p>А. главврач            В. диетолог            С. зам. главврача по лечебной части            Д. зам. главврача по АХЧ</p> <p>шеф-повар</p>	
<p><b>4. Контролирует работу пищеблока</b></p> <p>А. дежурный врач            В. врач - диетолог            С. главврач            Д. лечащий врач</p> <p>зав. производством</p>	
<p><b>5. Ответственным секретарем совета по лечебному питанию является</b></p> <p>А. зав. производством            В. зав. пищеблоком            С. диетолог            Д. главврач</p> <p>зам. главврача по лечебной работе</p>	
<p><b>6. На пищеблоке меню-раскладку составляет</b></p> <p>А. диетолог            В. диетсестра            С. повар            Д. зав. производством</p> <p>калькулятор</p>	

<p><b>7. Расщепление крахмала происходит</b></p> <p>А. в желудке  В. в тонкой и 12-перстной кишке  С. в толстой кишке  Д. в ротовой полости</p> <p>в тонкой кишке</p>	
<p><b>8. Суточная потребность в энергии человека в наибольшей мере определяется всем перечисленным, кроме</b></p> <p>А. возраста  В. расы  С. характера трудовой деятельности  Д. климата</p> <p>физической нагрузки</p>	
<p><b>9. Основной обмен повышен</b></p> <p>А. при гипертиреозе  В. при сердечно-сосудистых заболеваниях  С. при гипотиреозе  Д. у лиц с избыточной массой тела</p> <p>при заболеваниях желудочно-кишечного тракта</p>	
<p><b>10. Специфически динамическое действие пищи максимально при потреблении</b></p> <p>А. белков  В. жиров  С. углеводов  Д. моносахаридов</p> <p>растительных масел</p>	
<p><b>11. К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся</b></p> <p>А. фенилкетонурия  В. гликогенозы и галактоземия  С. болезнь кленового сиропа  Д. склеродермия</p> <p>глютенная энтеропатия</p>	
<p><b>12. Эмульгирование липидов в кишечнике идет при участии</b></p> <p>А. желчных кислот и липазы  В. витамина С  С. амилазы  Д. соляной кислоты</p> <p>пепсина</p>	
<p><b>13. Переваривание липидов происходит в</b></p> <p>А. в ротовой полости  В. в желудке  С. в тонкой и 12-перстной кишке  Д. в толстой кишке</p> <p>тонкой кишке</p>	

<p><b>14. Эффективность диетотерапии при язвенной болезни 12-перстной кишки можно оценить по всем перечисленным признакам, кроме</b></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><b>15. При остром гастрите впервые два дня заболевания не разрешается давать больному</b></p> <p>A. теплый свежесваренный чай  B. чай с медом  C. паровую мясную котлеты  D. отвар шиповника</p> <p>рисовый слизистый отвар</p>	
<p><b>16. При остром гастрите на третий день болезни не рекомендуется давать</b></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><b>17. С 4-го дня болезни при остром гастрите желательно давать</b></p> <p>A. сухари белого хлеба  B. молоко  C. лимоны  D. яблоки</p> <p>кефир</p>	
<p><b>18. При проведении диетотерапии при хроническом гастрите с секретной недостаточностью следует соблюдать все перечисленные принципы, кроме</b></p> <p>A. обеспечение больного полотенцем и сбалансированным питанием  B. соблюдение ритмов приема пищи</p>	
<p>C. механического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка  D. химического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка</p> <p>термического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка</p>	
<p><b>19. При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде все ниже перечисленное, кроме</b></p> <p>A. масло  B. молоко  C. кефир  D. мясо отварное куском</p> <p>отварная рыба куском</p>	

<p><b>20. Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются</b></p> <p>А. яичный белок  В. молоко  С. жареные блюда  D. творог</p> <p>отварное мясо</p>	
<p><b>21. При приготовлении пищи для больных гипертонической болезнью используют следующие способы кулинарной обработки, кроме</b></p> <p>А. пища дается в сыром виде  В. отваривается в воде  С. готовится на пару  D. запекается</p> <p>протирается</p>	
<p><b>22. Наибольшее количество натрия содержится в</b></p> <p>А. мясе  В. твороге  С. молоке  D. колбасе</p> <p>яйцах</p>	
<p><b>23. Наименьшее количество поваренного натрия содержится в</b></p> <p>А. мясе  В. рыбе  С. молоке  D. твороге</p> <p>огурцах</p>	
<p><b>24. Из рациона больных гипертонической болезнью следует исключить продукты, богатые</b></p> <p>А. калием  В. магнием  С. кальцием  D. натрием</p>	
<p>все ответы правильны</p>	
<p><b>25. Наиболее предпочтительными разгрузочными днями для больных гипертонической болезнью являются</b></p> <p>А. мясной  В. рыбный  С. калиевый  D. сметанный</p> <p>овощной</p>	
<p><b>26. Соли магния оказывают</b></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><b>27. Магниевая диета назначается при хронической недостаточности кровообращения</b></p> <p>А. в остром периоде инфаркта миокарда          В. в подостром периоде инфаркта миокарда          С. при обострении гипертонической болезни</p> <p>при остром нарушении мозгового кровообращения</p>	
<p><b>28. Основным источником магния являются</b></p> <p>А. мясные продукты          В. злаковые культуры, орехи (миндаль)          С. овощи, фрукты          Д. творог, сыр</p> <p>рыба, морепродукты</p>	
<p><b>29. Больным острым гломерулонефритом вначале лечения дают жидкость в количестве суточный диурез плюс</b></p> <p>А. 400 мл          В. 1 литр          С. 1,5-2 литра          Д. 2,5 литра</p> <p>3 литра</p>	
<p><b>30. При подсчете суточной энергетической ценности рациона учитывают все перечисленные факторы, кроме</b></p> <p>А. группы труда          В. вкусовых привычек          С. основного обмена          Д. в какой местности проживает больной (в сельской или городской)</p> <p>массы тела</p>	
<p><b>31. Суточный рацион питания больного сахарным диабетом должен включать следующее количество сырой клетчатки</b></p> <p>А. 6-8 г</p>	
<p>В. 8-10 г          С. 10-15 г          Д. 20-25 г          Е. 30-50 г</p>	
<p><b>32. При пневмонии количество поваренной соли</b></p> <p>А. следует ограничить          В. ограничивать не следует          С. полностью исключить          Д. составляет физиологическую норму          Е. не имеет значения</p>	
<p><b>33. Количество белка в рационе больных железодефицитной анемией должно быть не менее</b></p> <p>А. 60-70 г          В. 80-90 г          С. 100-120 г          Д. 20-40 г          Е. 0-100 г</p>	

<p><b>34. По содержанию незаменимых аминокислот близки к оптимальному соотношению белки</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. мяса</li><li>B. сои</li><li>C. бобовых</li><li>D. молочных продуктов</li><li>E. хлебобулочных изделий</li></ul>	
<p><b>35. При заболеваниях сердечно-сосудистой системы необходимо ограничение соли до 1г на 1000 ккал в сутки, но не более</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. 3 г/сутки</li><li>B. 5 г/сутки</li><li>C. 2 г/сутки</li><li>D. 6 г/сутки</li><li>E. 7 г/сутки</li></ul>	
<p><b>36. Высокий гликемический индекс имеют продукты</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. красная смородина</li><li>B. виноград и бананы</li><li>C. черная смородина</li><li>D. морковь и свекла</li><li>E. сельдерей и петрушка</li></ul>	
<p><b>37. Липидный обмен улучшают продукты</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. морская рыба</li><li>B. крупа овсяная</li><li>C. мясо гусей</li><li>D. мясо уток</li><li>E. животные жиры</li></ul>	
<p><b>38. Пищевой рацион при артериальной гипертонии обогащается</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"><li>A. солями магния и калия</li><li>B. экстрактивными веществами</li><li>C. животными жирами</li><li>D. пищевой солью</li><li>E. легко усваиваемыми углеводами</li></ul>	
<p><b>39. В калиевой диете исключаются жиры</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. соль</li><li>B. белки</li><li>C. углеводы</li><li>D. печёный картофель</li></ul>	
<p><b>40. Показание к назначению калиевой диеты</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A. хроническая сердечная недостаточность</li><li>B. хроническая почечная недостаточность</li><li>C. хронический гастрит</li><li>D. хронический пиелонефрит</li><li>E. язвенная болезнь желудка</li></ul>	

<p><b>41. Для гипохолестериновой диеты рекомендуются блюда</b></p> <p>А. манная каша, сметана  В. сметана, печень тушеная  С. печень тушеная, суп вегетарианский  D. суп вегетарианский, морская капуста  E. ничего из вышеперечисленного</p>	
<p><b>42. Блюда, рекомендуемые при артериальной гипертензии</b></p> <p>А. гречневая каша, мясо отварное с морковным пюре  В. борщ на наваристом бульоне  С. котлеты жареные  D. маринованные продукты  E. курица гриль</p>	
<p><b>43. При остром инфаркте миокарда рекомендовано блюдо</b></p> <p>А. суп на курином бульоне  В. тушеное мясо  С. жареное мясо  D. отварная рыба  E. тушеная курица</p>	
<p><b>44. Продукты с высоким гликемическим индексом</b></p> <p>А. манная крупа, сдоба  В. гречка, черный хлеб  С. кислые сорта яблок  D. клюква, брусника  E. облепиха, лимоны</p>	
<p><b>45. Одна хлебная единица содержит углеводов</b></p> <p>А. 8 г  В. 6 г  С. 10 г</p>	
<p>D. 12 г  E. 14 г</p>	
<p><b>46. Количественные принципы лечения ожирения</b></p> <p>А. снижение количества получаемой энергии и увеличение расхода энергии  В. увеличение расхода энергии  С. снижение расхода энергии  D. увеличение количества получаемой энергии  E. ограничение двигательного режима</p>	
<p><b>47. При инсулин-независимом сахарном диабете легкой степени назначается диета</b></p> <p>А. общий вариант стандартной диеты  В. основной вариант стандартной диеты с исключением простых сахаров  С. низкобелковая диета с исключением простых сахаров  D. низкокалорийная диета  E. высококалорийная диета</p>	

<p><b>48. Взрослым пациентам при инсулин-независимом сахарном диабете в сочетании с ожирением назначается диета</b></p> <p>А. низкобелковая диета с исключением простых сахаров          В. высокобелковая диета, протертый вариант          С. основной вариант стандартной диеты          D. низкобелковая диета          E. низкокалорийная диета</p>	
<p><b>49. При сахарном диабете, инсулин-зависимом назначается диета</b></p> <p>А. основной вариант стандартной диеты с исключением простых сахаров          В. высокобелковая диета, протертый вариант          С. высокобелковая с исключением простых сахаров          D. низкокалорийная диета          E. ничего из вышеперечисленного</p>	
<p><b>50. Больше всего витамина с</b></p> <p>А. печени          В. абрикосе          С. шиповнике          D. твороге          E. молоке</p>	

**КЛЮЧИ К ТЕСТОВЫМ ЗАДАНИЯМ:**

№ тестового задания	№ эталона ответа	№ тестового задания	№ эталона ответа	№ тестового задания	№ эталона ответа
1	С	19	В	37	А
2	D	20	С	38	А
3	А	21	Е	39	В
4	С	22	D	40	А
5	С	23	Е	41	D
6	В	24	D	42	А
7	В	25	С	43	D
8	А	26	Е	44	А
9	А	27	D	45	D
10	А	28	В	46	А
11	В	29	А	47	В
12	А	30	В	48	Е
13	С	31	D	49	С
14	С	32	А	50	С
15	С	33	С		
16	С	34	А		
17	А	35	А		
18	D	36	В		

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 незначительные 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 незначительные 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 незначительные 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>