

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

Розробник _____ Мольченко С.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« 25 » червня 2019 р.

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ №1 ДИСЦИПЛІНИ

_____ Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення _____
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ перший (бакалаврський) _____
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології» _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва)

спеціалізація _____ 181-01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» _____
(шифр і назва)

спеціалізація _____ 181.02 «Технології продуктів бродіння і виноробства» _____
(шифр і назва)

вид дисципліни _____ професійна підготовка _____
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

1. Дайте визначення поняттю «Хвороби цивілізації». Наведіть приклади
2. Дайте визначення поняттю «Функціональні продукти». Умови, що визначають функціональну спрямованість харчових продуктів.
3. Дайте визначення поняттю «Фошу». Класифікація продуктів «Фошу».
4. Дайте визначення поняттю «Фізіологічно функціональний харчовий інгредієнт».
5. Ринок продуктів функціонального харчування.
6. Основні групи функціональних інгредієнтів.
7. Основні категорії функціональних продуктів.
8. Дайте визначення поняттю «Нетрадиційне харчування».
9. Дайте визначення поняттю «Лікувальне харчування».
10. Дайте визначення поняттю «Традиційне харчування».
11. Дайте визначення поняттю «Спеціалізоване харчування».
12. Дайте визначення поняттю «Профілактичне харчування».
13. Дайте визначення поняттю «Функціональне харчування».
14. Дайте визначення поняттю «Лікувально-профілактичне харчування».
15. Роль жирів в лікувально-профілактичному харчуванні
16. Використання в харчуванні методів щадіння. Механічне щадіння.
17. Використання в харчуванні методів щадіння. Термічне щадіння.
18. Використання в харчуванні методів щадіння. Хімічне щадіння.
19. Роль вуглеводів в лікувально-профілактичному харчуванні.
20. Роль білків в лікувально-профілактичному харчуванні.
21. Що відноситься до професійні шкідливості.
22. Лікувальне голодування. Основа харчування.
23. Роздільне харчування. Основа харчування.
24. Концепція «уявних» ліків. Основа харчування.
25. Вегетаріанство. Основа харчування.

26. Концепція абсолютизації оптимальності. Основа харчування.
27. Сироїдіння (або вітаріанізм). Основа харчування.
28. Види, способи нетрадиційного харчування.
29. Охарактеризуйте лікувальні властивості жита і його проростків.
30. Роль зернових культур в створенні функціональних харчових продуктів.
31. Охарактеризуйте лікувальні властивості рису та його проростків.
32. Охарактеризуйте лікувальні властивості вівса.
33. Охарактеризуйте лікувальні властивості проростків пшениці та олії з пшеничних зародків.
34. Охарактеризуйте лікувальні властивості пшона.
35. Охарактеризувати процес пророщування зерна з точки зору накопичення в ньому біологічно цінних речовин.
36. Профілактичне і лікувальне застосування чаю і препаратів з нього.
37. Охарактеризуйте лікувальні властивості сої та проростків.
38. Роль горіхів в профілактичному харчуванні і для збагачення традиційних харчових продуктів
39. Охарактеризуйте лікувальні властивості гречки з проростками.
40. Ускладнення і протипоказання при лікуванні проростками
41. Роль горіхів кешью в профілактичному харчуванні.
42. Роль горіха фундук в профілактичному харчуванні.