

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 ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ 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)

Харків – 2019 рік

Питання до заліку з дисципліни
«Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення»

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.
43. Роль вітамінів в організмі людини. Класифікація вітамінів.
44. Дайте визначення поняття авітамінозу і гіпервітамінозу.
45. Дайте визначення поняття первинного та вторинного гіповітамінозу.
46. Роль мінеральних речовин в організмі людини. Класифікація мінеральних речовин.
47. Йододефіцитний стан. Збагачення харчових продуктів сполуками йоду.

48. Залізодефіцитний стан. Збагачення харчових продуктів сполуками заліза.
49. Кальцій. Засвоєння кальцію. Збагачення харчових продуктів сполуками кальцію.
50. Дефіцит водорозчинних вітамінів (вітамін С, вітаміни групи В).
51. Дефіцит жиророзчинних вітамінів (вітамін А, Е, Д).
52. Вибір стадій технологічного процесу для збагачення харчових продуктів вітамінами.
53. Синергізм і антагонізм при взаємодії мінеральних речовин.
54. Роль білкових речовин в організмі людини. Наслідки дефіциту і надлишку білка в харчуванні.
55. Дайте визначення поняття «Білковий мінімум». Що таке безпечний рівень споживання білка?
56. Класифікація амінокислот за біологічною цінністю. Роль незамінних амінокислот в організмі людини.
57. Методи визначення біологічної цінності білків.
58. Види білкових продуктів з олійного насіння. Використання харчових форм рослинних білків в харчовій промисловості
59. Борошно та крупка. Харчовий шрот.
60. Білковий концентрат. Білковий ізолят.
61. Дайте визначення поняття «ліпіди» та «жири». Наведіть класифікацію ліпідів.
62. Основні аспекти створення жирових продуктів оздоровчого призначення.
63. Роль фосфоліпідів в організмі людини.
64. Класифікація жирних кислот.
65. Поліненасичені жирні кислоти, їх функціональна роль.
Купажування рослинних олій.
66. Діацілгліцеріни, їх функціональна роль.
67. Структуровані ліпіди, їх функціональна роль.
68. Етилові ефіри жирних кислот, їх функціональна роль.

69. Пробиотики. Основні компоненти пробіотичних продуктів, їх дія на організм людини.
70. Пребіотики. Види пребіотичних сполук, яким вимогам вони повинні відповідати?
71. Синбіотики. Основні компоненти синбіотичних продуктів, їх дія на організм людини.
72. Властивості і роль харчових волокон в організмі людини.