

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

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач кафедри _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва кафедри)

(підпис) П.О. Некрасов
(ініціали та прізвище)

«25» червня 2019 року

КЕЙС КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ

_____ Основи фізіології та гігієни харчування _____
(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)

освітня програма _____ Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства _____
(назви освітніх програм спеціальностей)

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

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

ЛИСТ ЗАТВЕРДЖЕННЯ

Кейс комплексних контрольних
робіт з навчальної дисципліни _____

Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

Розробник:

Старший викладач кафедри технології
жирів та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук

(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

С.М. Мольченко

(ініціали та прізвище)

Кейс комплексних контрольних робіт розглянуто та затверджено на засіданні
кафедри _____

технології жирів та продуктів бродіння

(назва кафедри)

Протокол від «21» червня 2019 року № 17

Завідувач кафедри технології жирів
та продуктів бродіння

(назва кафедри)

_____ (підпис)

проф. П.О. Некрасов

(ініціали та прізвище)

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність понять «фізіології» і «гігієни харчування».
2. Визначити сутність понять про азотистий баланс. Позитивний азотистий баланс, негативний азотистий баланс.
3. Проаналізуйте мікробні харчові отруєння.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Охарактеризуйте античну теорію харчування. У чому її сенс?
2. Проаналізувати показники, що характеризують біологічну цінність білка.
3. Проаналізувати отруєння продуктами, які отруйні при певних умовах

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити поняття «аліментарних речовин». Які речовини до них відносять? _____
2. Проаналізувати значення жирів у харчуванні людини _____
3. Проаналізувати немікробні харчові отруєння. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити суть теорії збалансованого харчування. Хто її основоположник? _____
2. Проаналізувати класифікацію та функції жирів в організмі. _____
3. Проаналізувати харчові отруєння, спричинені домішками хімічних речовин. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність концепції харчування предків.
2. Проаналізувати біологічне значення жироподібних речовин (фосфоліпідів, стеринів, тощо).
3. Проаналізувати кишкові інфекції, їх поширеність, причини виникнення.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність адекватного харчування. Які його особливості? _____
2. Визначити біологічну цінність жирів. _____
3. Проаналізувати принципи профілактики кишкових інфекцій. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність лікувального голодування. _____
2. Проаналізувати вплив термічної та інших вирів оброблення та умов зберігання харчових продуктів на біологічну цінність жирів. _____
3. Охарактеризувати гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчової промисловості. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Наведіть альтернативні теорії харчування. _____
2. Проаналізувати біологічну роль поліненасичених жирних кислот. _____
3. Охарактеризувати гігієнічні вимоги до будівель підприємств харчової промисловості. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дайте характеристику теорії роздільного харчування. Хто її основоположник? _____
2. Проаналізувати значення вуглеводів у харчуванні людини. _____
3. Охарактеризувати гігієнічні вимоги до внутрішнього планування підприємств харчової промисловості. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Дати оцінку особливостям травлення їжі у ротовій порожнині. _____
2. Проаналізувати функції вуглеводів в організмі людини. Наведіть класифікацію вуглеводів. _____
3. Охарактеризувати гігієнічні вимоги обладнання підприємств харчової промисловості. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Проаналізувати особливості травлення їжі у шлунку.
2. Визначити сутність поняття « глікемічний індекс». Проаналізувати особливості вживання вуглеводів.
3. Охарактеризувати гігієнічні вимоги до санітарно-технічної обробки підприємства харчової промисловості.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Обґрунтувати роль соляної кислоти та ферментів шлункового соку у процесах травлення.
2. Проаналізувати клітковину та пектинові речовини, їх профілактичне значення.
3. Проаналізувати основні принципи раціонального харчування.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити особливості травлення їжі в товстому кишечнику.
2. Проаналізувати мінеральні речовини та їх значення в харчуванні людини.
3. Проаналізувати загальну характеристику та класифікацію харчових отруень.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити особливості травлення їжі в товстому кишечнику.
2. Охарактеризувати мінеральні речовини та їх значення в харчуванні людини..
3. Проаналізувати загальну характеристику та класифікацію харчових отруень.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «Основний обмін». Проаналізувати основні фактори, що впливають на величину основного обміну.
2. Проаналізувати захисні компоненти харчових продуктів.
3. Проаналізувати фізіологічні потреби енергії та харчових речовинах людей похилого віку, режими харчування.

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

КОМПЛЕКСНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

з дисципліни Основи фізіології та гігієни харчування
(назва дисципліни)

спеціальність

181 «Харчові технології»

Студент _____
(прізвище, і. пб.)

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ хв.

Завершення роботи _____ год. _____ хв.

Питання контрольного завдання:

1. Визначити сутність поняття «Специфічно-динамічна дія їжі». Величина СДД їжі при змішаному харчуванні. _____
2. Проаналізувати антиаліментарні компоненти їжі. _____
3. Проаналізувати фізіологічні потреби дітей в енергії та харчових речовинах, режими харчування. _____

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис