

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 ЗНАНЬ №1 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

Контрольні запитання до поточного контролю знань №1

1. Дайте визначення поняттю біологічної цінності.
2. Дайте визначення поняттю гігієни харчування.
3. Дайте визначення поняттю фізіології.
4. Дайте визначення поняттю фізіології харчування
5. Дайте визначення поняттю харчової цінності
6. Дайте визначення поняттю харчування.
7. Функція – це _____
8. Які речовини відносяться до аліментарних?
9. Дайте характеристику античної теорії харчування, у чому її сенс?
10. Назвіть основні теорії харчування.
11. Що включає в себе концепція харчування предків?
12. Що таке адекватне харчування і які його особливості?
13. Яка суть лікувального голодування?
14. Яка суть теорії збалансованого харчування і хто її основоположник?
15. Які Ви знаєте альтернативні теорії харчування?
16. Хто є основоположником теорії роздільного харчування, дайте характеристику цьому напрямку.
17. Амілази, або _____ ферменти, розщеплюють _____ до _____
18. Ліпази, або _____ ферменти, розщеплюють _____ до _____
19. Назвіть відділи травної системи.
20. Основна роль в хімічній переробці їжі належить _____. Для _____ характерні: _____
21. Протеази, або _____ ферменти, розщеплюють _____ до _____
22. У якому відділі починається процес травлення? Його склад. Які процеси в ньому відбуваються?
23. Що відносять до травного тракту?
24. Що називають процесом травлення? _____

25. Склад слини. До неорганічних і органічних речовин слини відносять:

26. Склад шлункового соку.

27. Які процеси травлення відбуваються в шлунку?

28. Які функції виконує головний неорганічний компонент шлункового соку – соляна кислота?

29. Які функції виконує жовч?

30. Які функції виконує печінка?

31. Які функції виконує слина?

32. Які функції виконує шлунок?

33. Які речовини підсилюють секрецію шлункового соку?

а) молоко, б) хліб пшеничний, в) м'ясний бульйон, г) овочі мариновані, д) лужні мінеральні води, що приймаються за 60-90 хвилин до їжі.

34. Які речовини підсилюють секрецію шлункового соку?

а) рибний бульйон, б) сир, в) молоко, г) мінеральна вода, д) розбавлені ягідні соки.

35. Які речовини підсилюють секрецію шлункового соку?

а) свіжий білий хліб, б) вода, в) жири, г) лужні мінеральні води, що приймаються за 60-90 хвилин до їжі, д) рибний бульйон.

36. Які речовини підсилюють секрецію шлункового соку?

а) жири, б) свіжий білий хліб, в) молоко, г) чорний хліб, д) розбавлені ягідні соки.

37. Які чинники збільшують секрецію жовчі?

а) яєчний жовток, б) яєчний білок, в) голод, г) переїдання.

38. Які чинники збільшують секрецію жовчі?

а) голод, б) молоко, в) гормони, г) переїдання.

39. Які чинники збільшують секрецію жовчі?

а) м'ясо, б) яєчний білок, в) голод, г) переїдання.

40. Які чинники збільшують секрецію жовчі?

а) гормони, б) хліб, в) голод, г) яєчний білок.

41. Добові енерговитрати студента становить 2750 ккал. Розрахуйте його фізіологічну потребу в білках, жирах, вуглеводах, в г/сут.
42. Які з амінокислот є незамінними? а) метіонін, б) аланін, в) гліцин, г) пролін, д) тирозин.
43. Азотистий баланс в організмі негативний, якщо _____
44. Азотистий баланс в організмі позитивний, якщо _____
45. Відомо, що білки в організмі людини відіграють важливу функцію, таку як пластична, так як вони _____
46. Відомо, що функції білків в організмі людини різні. Наведіть приклади транспортної функції.
47. Доповніть твердження: азотистий баланс це: _____
48. Захисна функція білків в організмі людини полягає в _____
49. Основні показники, які визначають біологічну цінність білка, є: _____
50. Доповніть твердження: коефіцієнт засвоєння харчового білка в організмі дорівнює _____ і залежить від _____
51. Біологічна цінність харчових жирів забезпечується присутністю в жирах таких компонентів, як _____
52. До жиророзчинних вітамінів відносять такі вітаміни: _____
53. До ліпідів належать _____
54. Ліпіди в організмі людини виконують структурно-пластичну функцію, так як _____
55. Найбільш високу харчову цінність мають харчові жири, до складу яких входять жирні кислоти, такі як: _____
56. Харчова цінність жирів характеризується _____
57. До жиророзчинних вітамінів відноситься
- а) вітамін С, б) вітамін Е, в) вітамін В₁, г) фолієва кислота.
58. До мононенасичених жирних кислот відноситься
- а) лінолева кислота, б) ліноленова кислота, в) олеїнова кислота, г) арахідонова кислоти.
59. До насичених жирних кислот відноситься

а) лінолева кислота, б) ліноленова кислота, в) олеїнова кислота, г) стеаринова кислота.

60. До поліненасичених жирних кислот сімейства $\omega 3$ відноситься

а) лінолева кислота, б) ліноленова кислота, у) олеїнова кислота, г) стеаринова кислота.

61. До поліненасичених жирних кислот сімейства $\omega 6$ відноситься

а) лінолева кислота, б) ліноленова кислота, в) олеїнова кислота, г) стеаринова кислота.

62. У яких з наведених продуктів містяться фосфоліпіди?

а) масло рослинне нерафінована, б) сало свиняче, в) цукор, г) капуста білокачанна.

63. Який жир містить холестерин?

а) олія соняшникова, б) олія соєва, в) масло кукурудзяне, г) сало свиняче.

64. Який з харчових жирів є джерелом ω -3 жирних кислот?

а) олія соняшникова, б) масло пальмове, в) жир риби морської, г) сало свиняче.

65. Вуглеводи накопичуються (запасуються) в скелетних м'язах, печінці та інших тканинах у вигляді _____

66. Глікемічний індекс - це показник впливу _____

67. До незасвоюваних вуглеводів відносять _____

68. Захисна функція вуглеводів в організмі людини забезпечується присутністю _____

69. Наведіть приклади дисахаридів: _____

70. Наведіть приклади моносахаридів: _____

71. Наведіть приклади полісахаридів: _____

72. Регуляторна функція вуглеводів в організмі людини забезпечує наступне _____

73. До водорозчинних вітамінів належать:

а) А, Д, С, К; б) А, Д, Е, К; в) В₁, С, Н?

74. До жиророзчинних вітамінів відносяться:

а) А, Д, С, К; б) А, Д, Е, К; в) В₁, С, Н?

75. Назвіть захворювання яке розвивається у дітей при нестачі вітаміну А.

а) рахіт; б) діабет; в) «куряча сліпота»; г) мікседема

76. Назвіть захворювання, яке розвивається у дітей при нестачі вітаміну D.

а) рахіт; б) цинга; в) «куряча сліпота»; г) «бері-бері».

77. При відсутності в організмі вітаміну В₁ виникає:

а) рахіт; б) цинга; у) «куряча сліпота»; г) «бері-бері».

78. При відсутності в організмі вітаміну С виникає:

а) рахіт; б) цинга; в) «куряча сліпота»; г) «бері-бері».

79. При нестачі якого вітаміну виникає порушення сутінкового зору – куряча сліпота.

а) А; б) С; в) В₁; г) D.