

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 №2 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 №2

1. Перелічіть групи речовин захисних компонентів їжі:
2. Доповніть твердження. Антиаліментарні (антихарчові) речовини – це сполуки _____
3. До групи антиаліментарних (антихарчових) речовини входять: _____
4. Доповніть твердження. Антиферменти – речовини білкової природи _____
5. Доповніть твердження. Антивітаміни – речовини _____
6. Перелічіть природні токсичні компоненти харчових продуктів.
7. Доповніть твердження. Харчові добавки – це _____
8. Назвіть контамінанти (забруднювачі) біологічної або хімічної (антропогенної) природи.
9. Раціональне харчування – це:
 - а) забезпечення організму поживними речовинами;
 - б) це фізіологічно повноцінне харчування здорових людей з урахуванням їх статі, віку, характеру праці та інших чинників.
 - в) забезпечення організму білками, жирами, вуглеводами, вітамінами і мінеральними речовинами в необхідній кількості.
10. Основним принципом збалансованого харчування є:
 - а) кількісна збалансованість між білками, жирами і вуглеводами;
 - б) фізіологічно повноцінне харчування здорових людей з урахуванням їх статі, віку, характеру праці та інших чинників.
 - в) забезпечення організму енергією, яка необхідна для забезпечення нормальної життєдіяльності організму.
11. В основі теорії раціонального харчування лежить концепція збалансованого харчування, розроблена
 - а) Аристотелем і Галеном;
 - б) академіком А.Н. Угольовим;
 - в) академіком А.А. Покровським.
12. Збалансоване харчування – це

а) харчування, що забезпечує організм всіма необхідними речовинами в достатній кількості і оптимальних співвідношеннях, що сприяє хорошему засвоєнню їжі і максимальному прояву всіх корисних біологічних властивостей;

б) фізіологічно повноцінне харчування здорових людей з урахуванням їх статі, віку, характеру праці та інших чинників.

в) харчування сирими молочно-рослинними продуктами без термічної обробки, що дозволяє засвоювати поживні речовини в первозданному вигляді, так як під впливом термічної обробки і неминучого впливу металів їх енергетична цінність знижується, а засвоюваність ускладнюється.

13. Яку частку (%) від добової енергетичної потреби людини складають білки?

а) 11-13;

б) 20-22;

в) 15-17.

14. Яку частку (%) від добової енергетичної потреби людини складають жири?

а) 10-15;

б) 15-20;

в) 25-27.

15. Яку частку (%) від добової енергетичної потреби людини складають вуглеводи?

а) 56-60;

б) 60-64;

в) 70-75.

16. Співвідношення за масою білків, жирів і вуглеводів для дітей, підлітків і людей похилого віку становить:

а) 1: 0,9: 4,6;

б) 1: 1: 5,8;

в) 1: 0,8: 4.

17. Яка оптимальна тривалість між прийомами їжі?

а) 4-5 ч .;

б) 3-4 ч .;

в) 5-6 ч.

18. У сучасних умовах найбільш фізіологічно обґрунтований режим харчування

а) 5-ти разовий;

б) 3-х разовий;

в) 4-х разовий.

19. При будь-якому режимі харчування останній прийом їжі повинен прийматися

а) за 1,5-2 години до сну;

б) за 2,5-3 години до сну;

в) не має значення.

20. Для відновлення нормальної діяльності травних залоз необхідний

а) 6-8 годинний відпочинок щодоби.

б) 10-12 годинний відпочинок щодоби.

в) 8-10 годинний відпочинок щодоби.

21. Фізіологічні особливості дитячого організму?

а) перевага асиміляції над дисиміляцією;

б) високий рівень адаптаційних можливостей організму;

в) низький рівень основного обміну.

22. Як впливають соціальні чинники на дитячий організм?

а) зростання емоційного збудження;

б) зростання апетиту;

в) підвищення секреції травних залоз.

23. Яким повинен бути раціон харчування дітей і підлітків?

а) енергетична цінність добового раціону повинна бути на 10% вище їх енергетичних витрат;

б) відповідати фактичним енерговитратами організму;

в) поповнювати втрати організмом енергії, нутрієнтів, вітамінів і мінеральних речовин.

24. Фізіологічні особливості дитячого організму?

а) перевага дисиміляції над асиміляцією;

б) низький рівень адаптаційних можливостей організму;

в) низький рівень основного обміну.

25. Які жири рекомендується використовувати в харчуванні дітей і підлітків?

а) тваринні і рослинні;

б) тільки молочні;

в) рослинні жири в натуральному вигляді.

26. Які білки рекомендується використовувати в харчуванні дітей і підлітків?

а) повноцінні тварини;

б) повноцінні рослинні;

в) повноцінні, легкозасвоювані, багаті на ростові амінокислоти.

27. Які вуглеводи рекомендується використовувати в харчуванні дітей і підлітків?

а) легкозасвоювані;

б) 1/3 легкозасвоюваних і 2/3 крохмалю;

в) 2/3 легкозасвоюваних і 1/3 крохмалю.

28. Для забезпечення зростання і розвитку дитячого організму необхідні:

а) вітаміни А, D, кальцій, магній;

б) повноцінні білки і вуглеводи;

в) повноцінні білки, вітаміни і ліпіди.

29. Фізіологічні особливості організму літніх людей?

а) перевага асиміляції над дисиміляцією;

б) ослаблення метаболічних процесів;

в) прискорення моторики шлунку і кишечника.

30. Які вуглеводи рекомендується використовувати в харчуванні літніх людей?

а) легкозасвоювані;

б) обмежуються легкозасвоювані вуглеводи і збільшується споживання крохмалю і харчових волокон;

в) обмежується споживання крохмалю і харчових волокон і збільшується споживання легкозасвоюваних вуглеводів.

31. Фізіологічні особливості організму літніх людей?

а) перевага катаболізму над анаболізмом;

б) прискорення метаболічних процесів;

в) прискорення моторики шлунку і кишечника

32. Яким повинен бути раціон харчування людей похилого віку?

а) відповідати фактичним енерговитрат організму, бути збалансованим;

б) відповідати енерговитратам, містити збільшену кількість тваринних білків, вітамінів, мінеральних речовин;

в) поповнювати втрати організмом енергії, нутрієнтів, вітамінів і мінеральних речовин.

33. До гострих кишкових інфекцій відноситься:

а) сальмонельоз; б) коклюш; в) сибірська виразка.

34. До гострих кишкових інфекцій відноситься:

а) кір; б) дизентерія; в) стовбняк.

35. До гострих кишкових інфекцій відноситься:

а) вітряна віспа; б) малярія; в) черевний тиф.

36. До гострих кишкових інфекцій відноситься:

а) грип; б) холера; в) сибірська виразка.

37. Кишкові інфекції характеризуються такими основними ознаками:

а) аерозольним механізмом передачі.

б) харчовим, водним і контактнo-побутовим шляхами передачі;

в) трансмісивний механізм передачі інфекції.

38. Кишкові інфекції характеризуються такими основними ознаками:

а) фекально-оральним механізмом зараження;

б) контактний механізмом зараження.

в) повітряно-пиловий шлях зараження.

39. Кишкові інфекції характеризуються такими основними ознаками:

а) поразкою органів шлунково-кишкового тракту;

б) ураженням нервової системи;

в) ураженням органів дихання.

40. Кишкові інфекції характеризуються такими основними ознаками:

а) весняно-літньої сезонністю

б) осінньо-зимової сезонністю

в) осінньо-літньою сезонністю.

41. Причини зараження кишковими інфекціями.

42. Доповніть твердження. Перенесення збудників кишкових інфекцій здійснюють _____

43. Доповніть твердження. Основною причиною сальмонельозу є вживання таких продуктів: _____

44. Доповніть твердження. Основною причиною дизентерії є вживання таких продуктів:

45. При виборі земельної ділянки під забудову підприємств харчової промисловості звертають увагу на напрям переважаючих вітрів. Земельна ділянка має розташовуватися:

а) з навітряного боку по відношенню до житлових будинків;

б) з підвітряного боку по відношенню до санітарно-технічних і промислових підприємств, які забруднюють атмосферне повітря промисловими викидами;

в) з підвітряного боку по відношенню до житлових будинків, лікувально-оздоровчих і культурно-побутових установ.

46. Земельна ділянка під забудову підприємств харчової промисловості повинен розташовуватися:

а) бути віддаленою від джерел можливого забруднення (від звалищ) на відстані не менше 1 км.

б) бути віддаленою від джерел можливого забруднення (від звалищ) на відстані не менше 0,5 км.

в) бути віддаленою від джерел можливого забруднення (від звалищ) на відстані не менше 0,3 км.

47. При виборі земельної ділянки під забудову підприємств харчової промисловості звертають увагу на глибину залягання ґрунтових вод. Рівень ґрунтових вод повинен бути:

а) на 0,5 м нижче за підлогу низького поверху підвалу;

б) на 1,0 м нижче за підлогу низького поверху підвалу;

в) на 1,5 м нижче за підлогу низького поверху підвалу.

48. Земельна ділянка під забудову підприємств харчової промисловості повинен бути забудований:

- а) не більше ніж на 25 - 30%; б) не менше ніж на 25 - 30%;
- в) не більше ніж на 75 - 80%.

49. Всі допоміжні будівлі і споруди, що входять до складу господарської зони підприємств харчової промисловості, слід розміщувати з підвітряного боку щодо будівель виробничо-експедиційної зони на відстані:

- а) не менше 50 м від виробничих приміщень, експедиції, місць зберігання харчової сировини та готової продукції;
- б) не менше 30 м від виробничих приміщень, експедиції, місць зберігання харчової сировини та готової продукції;
- в) не менше 25 м від виробничих приміщень, експедиції, місць зберігання харчової сировини і готової продукції.

50. сміттєзбірники на підприємствах харчової промисловості розташовують на відстані:

- а) 15 - 25 м від вікон і дверей виробничих корпусів.
- б) 25 - 50 м від вікон і дверей виробничих корпусів.
- в) 50 - 75 м від вікон і дверей виробничих корпусів.

51. При виборі земельної ділянки під будівництво підприємств харчової промисловості необхідно з'ясувати

- а) характер зелених насаджень, їх щільність, тип озеленення;
- б) відсутність потенційних місць життєдіяльності комах і гризунів;
- в) наявність водойми, ліси біля земельної ділянки.

52. При перехрещенні ліній господарсько-питного водопроводу з каналізаційними колекторами перші повинні завжди розташовуватися вище каналізаційних на відстані

- а) не менше 0,3 м;
- б) не менше 0,4 м;
- в) не менше 0,5 м.