

**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 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

**Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»**

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №1**

1. Дайте визначення поняттям фізіології та гігієни харчування.

2. Поняття про азотистий баланс. Позитивний азотистий баланс, негативний азотистий баланс.

3. Мікробні харчові отруєння.

**Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння**

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

**Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»**

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №2**

1. Які речовини відносяться до аліментарних?

2. Значення жирів у харчуванні людини.

3. Немікробні харчові отруєння.

**Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння**

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №3**

1. Дайте характеристику античної теорії харчування, у чому її сенс?

2. Показники, що характеризують біологічну цінність білка.

3. Отруєння продуктами, які отруйні при певних умовах

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №4**

1. Яка суть теорії збалансованого харчування і хто її основоположник?

2. Класифікація та функції жирів в організмі.

3. Харчові отруєння, спричинені домішками хімічних речовин.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №5**

1. Що включає в себе концепція харчування предків?

2. Біологічне значення жироподібних речовин (фосфоліпідів, стеринів, тощо).

3. Кишкові інфекції, їх поширеність, причини виникнення.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №6**

1. Що таке адекватне харчування і які його особливості?

2. Біологічна цінність жирів.

3. Принципи профілактики кишкових інфекцій.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №7**

1. Яка суть лікувального голодування?

2. Вплив термічної та інших видів оброблення та умов зберігання харчових продуктів на біологічну цінність жирів.

3. Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчової промисловості.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №8**

1. Наведіть альтернативні теорії харчування.

2. Біологічна роль поліненасичених жирних кислот.

3. Гігієнічні вимоги до будівель підприємств харчової промисловості.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №9**

1. Хто є основоположником теорії роздільного харчування, дайте характеристику цьому напрямку.

2. Значення вуглеводів у харчуванні людини.

3. Гігієнічні вимоги до внутрішнього планування підприємств харчової промисловості.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №10**

1. Особливості травлення їжі у ротовій порожнині.

2. Класифікація вуглеводів, функція вуглеводів в організмі людини.

3. Гігієнічні вимоги обладнання підприємств харчової промисловості.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №11**

1. Особливості травлення їжі у шлунку.

2. Дайте визначення поняттю « глікемічний індекс». Особливості вживання вуглеводів.

3. Гігієнічні вимоги до санітарно-технічної обробки підприємства харчової промисловості.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №12**

1. Роль соляної кислоти та ферментів шлункового соку у процесах травлення.

2. Клітковина та пектинові речовини, їх профілактичне значення.

3. Нагляд за процесом будівництва та прийняття в експлуатацію закінчених підприємств харчової промисловості.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №13**

1. Особливості процесів травлення їжі в тонкому кишечнику.

2. Фізіологічне значення та класифікація вітамінів.

3. Харчові отруєння, спричинені домішками хімічних речовин.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №14**

1. Склад і властивості жовчі. Участь секретів підшлункової залози в процесах травлення їжі.

2. Характеристика водорозчинних вітамінів. Основні властивості та джерела надходження.

3. Принципи профілактики кишкових інфекцій.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №15**

1. Роль печінки і підшлункової залози в травленні.

2. Фізіологічне значення жиророзчинних вітамінів їх характеристика. Основні властивості та джерела надходження.

3. Кишкові інфекції, їх поширеність, причини виникнення.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № \_\_\_\_\_ від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №16**

1. Травлення їжі в товстому кишечнику.

2. Мінеральні речовини та їх значення в харчуванні людини.

3. Загальна характеристика та класифікація харчових отруень.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № \_\_\_\_\_ від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

**Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»**

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №17**

1. Визначення поняття «Основний обмін». Основні фактори, що впливають на величину основного обміну .
2. Захисні компоненти харчових продуктів.
3. Фізіологічні потреби енергії та харчових речовинах людей похилого віку. Режими харчування.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

**Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»**

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність 181 «Харчові технології» Семестр 5

Навчальний предмет Основи фізіології та гігієни харчування

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №18**

1. Визначення поняття «Специфічно-динамічна дія їжі». Величина СДД їжі при змішаному харчуванні.
2. Антиаліментарні компоненти їжі.
3. Фізіологічні потреби дітей в енергії та харчових речовинах. Режими харчування.

Затверджено на засіданні кафедри технології жирів та продуктів бродіння

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою П.О. Некрасов Екзаменатор С.М. Мольченко  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

**Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»**

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність **181 «Харчові технології»** Семестр **5**

Навчальний предмет **Основи фізіології та гігієни харчування**

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №19**

1. Значення білків у харчуванні людини.

2. Природні токсичні компоненти харчових продуктів.

3. Режим харчування.

Затверджено на засіданні кафедри **технології жирів та продуктів бродіння**

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою **П.О. Некрасов** Екзаменатор **С.М. Мольченко**  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)

**Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»**

(назва вищого навчального закладу)

Спеціальність **181 «Харчові технології»** Семестр **5**

Навчальний предмет **Основи фізіології та гігієни харчування**

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №20**

1. Класифікація та функції білків в організмі людини.

2. Чужорідні токсичні компоненти харчових продуктів.

3. Основні принципи раціонального харчування.

Затверджено на засіданні кафедри **технології жирів та продуктів бродіння**

протокол № від «21» червня 2019 р.

Зав. кафедрою **П.О. Некрасов** Екзаменатор **С.М. Мольченко**  
(підпис) (прізвище, ініціали) (підпис) (прізвище, ініціали)