

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО РУБІЖНОЇ АТЕСТАЦІЇ

з дисципліни

«ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ»

Вплив їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму.

1. Описати морфологію системи травлення людини. Охарактеризувати анатомічні особливості шлунка людини. Навести механізми всмоктування окремих нутрієнтів в тонкому кишечнику людини. Охарактеризувати роль клітковини в харчуванні людини .
2. Охарактеризувати мікрофлору травного тракту людини та її роль . Показати значення нюхових і смакових відчуттів у процесах травлення . Розкрити значення ендокринної системи в процесах травлення . Охарактеризувати діяльність харчового центру людини .
3. Описати нетрадиційні типи харчування в людській популяції . Показати роль ПНЖК в харчуванні людини та її значення для організму. Показати роль водорозчинних вітамінів у харчуванні людини. Навести рекомендовані середні норми споживання поживних речовин за формулою збалансованого харчування в добовому раціоні людини . Представити групи працездатного населення залежно від розміру та ступеня фізичного навантаження . Описати норми та раціон харчування спортсменів, які займаються різними видами туризму.

Харчова і біологічна цінність продуктів харчування та їх гігієнічне оцінювання

1. Навести гігієнічну характеристику свіжих яєць та яйцепродуктів . Охарактеризувати харчову та біологічну цінність

підшкірного та внутрішнього жиру забійних тварин (савців). Навести гігієнічну характеристику морських безхребетних тварин, що споживаються в їжу .

2. Охарактеризувати рослинні олії з точки зору біологічної цінності.

3. Охарактеризувати харчову та біологічну цінність хлібобулочних виробів.

4. Охарактеризувати харчову та біологічну цінність сухофруктів, біологічну цінність крупів .

5. Надати характеристику коренеплодів з точки зору біологічної цінності .

6. Описати гігієнічну характеристику смакових речовин. Охарактеризувати харчову та біологічну цінність жиромісних продуктів .

7. Показати роль вітаміноподібних речовин рослинної сировини в організмі людини .

8. Описати санітарну доброякісність та епідеміологічну безпеку маргаринів .

9. Показати небезпечність харчових отруєнь мікробного походження .

10. Навести можливі механізми забруднення тваринної сировини санітарно- показовими організмами .

11. Описати мікробні токсикози аліментарного походження..

