

Питання на залік з дисципліни «Нутриціологія»

1. Стан харчування в сучасних умовах життєдіяльності людини .
2. Функції їжі в організмі людини.
3. Перетравлення їжі у різних відділах травної системи.
4. Роль харчування в діяльності травної системи.
5. Теорія раціонального харчування.
5. Теорія адекватного харчування.
6. Нетрадиційні види харчування.
7. Основні види нетрадиційного харчування.
8. Вегетаріанство у різних варіантах.
9. Харчування довгожителів (макробіотиків).
10. Харчування у системі вчення йогів.
11. Роздільне харчування.
12. Сироїдіння.
13. Добровільне короткочасне або тривале повне голодування (розвантажувально-дієтична терапія).
14. Білки та амінокислоти. Їх значення в організмі людини . Класифікація та характеристика харчових білків.
15. Амінокислоти та їх значення в життєдіяльності організму. Показники біологічної цінності білків. Рекомендовані середні норми білків у добовому раціоні.
16. Ліпіди та їх значення в організмі людини.
17. Вуглеводи та їх значення у харчуванні людини.
18. Мінеральні речовини та їх значення у харчуванні людини. Макроелементи. Мікроелементи.
19. Вітаміни та їх значення у харчуванні людини. Класифікація вітамінів.
20. Водорозчинні вітаміни.
21. Жиророзчинні вітаміни.
22. Вітаміноподібні речовини.
23. Біологічно активні добавки – фізіологічно функціональні харчові інгредієнти.
24. Пробіотики, їх роль в організмі людини та функціональних продуктах.
25. Пребіотики та синбіотики у виробництві продуктів функціонального призначення.
26. Енергетичні витрати і енергетична цінність їжі.
27. Чинники, що впливають на енергетику життєдіяльності організму і потреби в енергії.
28. Харчування людей розумової праці.
29. Харчування студентів.
30. Генетично модифіковані продукти.
31. Класифікація генетично модифікованих продуктів.
32. Можливості та наслідки використання генетично модифікованої продукції.