

ПИТАННЯ ДО ЗАЛІКУ

1. Історія науки про харчування.
2. Антиоксиданти у харчуванні.
3. Вегетаріанське харчування
4. Соціально-економічні проблеми харчування населення.
5. Харчові волокна (їх представники, властивості, значення).
6. Харчування макробіотиків
7. Значення харчування у життєдіяльності людини.
8. Енергозатрати (їх складові, залежність від різних факторів)
9. Соціальні токсиканти (алкогольні напої, кава)
10. Характеристика груп інтенсивності праці.
11. Біологічно активні харчові добавки (загальна характеристика, класифікація).
12. Режим харчування
13. Функції їжі.
14. Полі ненасичені жирні кислоти у харчуванні.
15. Харчування у системі вчення йогів.
16. Значення білків у харчуванні та норми їх споживання.
17. Характеристика лікувальних дієт.
18. Роздільне харчування
19. Значення жирів у харчуванні та норми їх споживання.
20. Поняття про лікувально-профілактичне харчування.
21. Безалкогольні напої.
22. Значення вуглеводів у харчуванні.
23. Принципи радіозахисного харчування.
24. Сироїдіння
25. Значення вітамінів у харчуванні.
26. Раціони лікувально-профілактичного харчування.
27. Смакові речовини
28. Значення мінеральних речовин у харчуванні.
29. Харчування дітей та підлітків.
30. Джерела і шляхи забруднення харчових продуктів шкідливими хімічними речовинами
31. Значення води в організмі. Питний режим..
32. Принципи раціонального харчування.
33. Ожиріння (причини виникнення та профілактика).
34. Поняття про збалансоване харчування.
35. Характеристика водорозчинних вітамінів.
36. Харчування в попередженні атеросклерозу
37. Різновиди харчування.
38. Особливості харчування людей літнього та старечого віку.
39. Виразкова хвороба і харчування.
40. Поняття про харчувий раціон та його складання.
41. Харчування осіб, що зайняті фізичною працею.
42. Жовчокам'яна хвороба і харчування.

43. Поняття про адекватне харчування.
44. Харчування осіб, що зайняті розумовою працею.
45. Лікувальне голодування
46. Аліментарні захворювання (загальна характеристика).
47. Характеристика жиророзчинних вітамінів.
48. Цукровий діабет і харчування
49. Вторинні хвороби недостатнього та надмірного харчування.
50. Поняття про амінокислотний скор.
51. Харчування при оксал- і фосфатурії
52. Захворювання з аліментарними чинниками передачі збудника хвороби.
53. Органічні кислоти у харчуванні.
54. Ендемічний зоб і його профілактика
55. Захворювання, зумовлені харчовою непереносимістю.
56. Характеристика окремих мікроелементів.
57. Загальна характеристика процесу травлення.
58. Піраміда харчування.
59. Характеристика окремих мікроелементів.
60. Вітаміни у харчуванні спортсменів
61. Поняття про превентивне харчування.
62. Методи оцінки енерговитрат.
63. Мінеральні речовини у харчуванні спортсменів.
64. Низькокалорійні дієти.
65. Мінеральні води (загальна характеристика, використання).
66. Білки у харчуванні спортсменів
67. Розвантажувальні дні.
68. Біологічна повноцінність білків.
69. Жири у харчуванні спортсменів.
70. Холестерин (значення у харчуванні, нормування його споживання).
71. Особливості харчування у екологічно несприятливих умовах.
72. Вуглеводи у харчуванні спортсменів
73. Особливості харчування спортсменів.
74. Технологічні харчові добавки.
75. Вітаміноподібні речовини