

Питання до заліку

1. Нутриціологія: основні складові та значення для харчового раціону сучасної людини.
2. Характеристика особливостей науки о харчуванні
3. Характеристика особливостей типів продуктів харчування
4. Характеристика застосування продуктів загального вживання
5. Історичні етапи становлення нутриціології
6. Амінокислоти. Визначення.
7. Замінні та незамінні амінокислоти
8. Білки. Класифікація..Амінокислотний скор. білку
- 10.Біологічна і харчова цінність білку.
- 11.Основні принципи нутриціології
- 12.Харчові аспекти їжі
- 13.Основи раціонального харчування.
- 14.Поняття харчового отруєння
- 15.Характеристика типів харчових отру
- 16.Типи профілактичного харчування
- 17.Етапи розробки спеціальних дієт
- 18.Особливості жирів
19. Особливості псування жирів. .
20. Сучасний стан визначення енергетичної складової продуктів.
21. Поняття античного харчування
22. Складова раціонального харчування
23. Загальна характеристика адекватного харчування
24. Характеристика особливостей сокотерапії
25. Психологічні аспекти вегетаріанства
26. Аспекти лактотерапії
27. Поняття : спеціальні дієти
28. Поняття лікувального голодування
29. Поняття роздільного харчування
30. Поняття Мікронутрієнти
31. Поняття Макронутрієнти
32. Основи визначення ГІ
33. Етапи засвоєння їжі
34. Особливості засвоєння вуглеводів
35. Основні особливості вітамінів
36. Індустрія профілактичного харчування
37. Етапи впровадження лікувального голодування
38. Види харчового раціону для людей з різної фізичною активністю
39. Етапи визначення харчової цінності продуктів
40. Основні чинники раціону раціонального харчування
41. Особливості енергетичної складової їжі

42. Фактори впливу на рівень засвоєння білкової їжі
43. Характеристика калорійності продуктів
44. Сучасні напрями розвитку нутриціології
45. Характеристика сучасних проблем харчування людини
46. Основні напрями розвитку спортивно- оздоровчого харчування
47. Прості та складні вуглеводи
48. Охарактеризуйте ненасичені жирні кислоти
49. Охарактеризуйте фізіологічні аспекти вегетаріанства
50. Особливості розробки лікувального харчування
51. Характеристика мінеральної складової продуктів.
52. Характеристика дієтотерапії
53. Перелічить положення розвантажувальних дієт
54. Відмінність контролю якості продуктів
55. Відмінність Складання денного раціону харчування для певної категорії населення
56. Характеристика Середньодобова потреба в енергії людини
57. Вплив рівня культури населення на раціон харчування
58. Визначте найважливіші внутрішні та зовнішні фактори засвоєння їжі
59. Екологічність продуктів харчування
60. Лікувально-профілактичні продукти