Тема семинара:

Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания

Ответить на вопросы теста.

1. Суточная потребность человека в белке (г/сутки):

- a) 15-20
- б) 30-40
- в) 50-70
- г) 80-100

2. Суточная потребность человека в жире (г/сутки):

- a) 30-40
- б) 50-70
- в) 80-100
- г) 100-120

3. Суточная потребность человека в углеводах (г/сутки):

- a) 50-80
- б) 150-200
- в) 350-400
- г) 500-700

4. Основная функциональная роль белков как питательных веществ:

- а) энергетическая
- б) пластическая
- в) каталитическая

5. Появление на коже слизистых трещин является признаком гиповитаминоза:

- а) тиамин (В₁)
- б) рибофлавин (В2)
- в) никотиновая кислота (РР)
- г) токоферол (Е)

6. Источником кальция в продуктах:

- а) творог
- б) печень говяжья
- в) фрукты
- г) изюм

7. Основная функциональная роль водорастворимых витаминов:

- а) калорическая
- б) каталическая
- в) пластическая
- г) энергетическая

8. Биологическая роль углеводов:

- а) источник энергии
- б) источник фосфатов и жирных кислот
- в) источник витаминов жирорастворимой группы
- г) источник витаминов группы В

9. Причина возникновения болезни «бери-бери» в организме:

- а) недостаток В₁ (тиамин)
- б) недостаток D (эргокальциферол)
- в) недостаток РР (никотиновая кислота)
- г) недостаток К (филлонхинол)

10. Источник витамина А:

- а) рыба
- б) хлеб
- в) сливочное масло
- г) печень
- 11. Здоровый рацион питания включает минеральные элементы, углеводы, жиры, белки и ...
- 12. ... -это состояние полного истощения витаминных запасов в организме.
- 13. ... это основной источник легкоусвояемой энергии.
- 14. Белки делят на белки животные и ... происхождения.
- 15. ...питание это питание здорового человека, направленное на профилактику алиментарных заболеваний.
- 16. Основной источник фосфора в продукте:
- а) курага
- б) горох
- в) творог
- г) яйцо

17. Основная функциональная роль в водорастворимых витаминах:

- а) калорическая
- б) каталитическая
- в) пластическая
- г) энергетическая