Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оТП(б)26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
“ 24 ” 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.20 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(шифр и наименование дисциплины, практики)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Разработчик:
к.т.н., доцент _____ Т.А. Милохова
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры

от « 24 » 02 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения
1	2	3	
1	ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	**Тема 1.** Предмет и задачи модуля «Физиология питания». Значение нейрогуморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма. **Тема 2.** Система пищеварения и процессы пищеварения. **Тема 3.** Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования белков в рационе питания. **Тема 4.** Физиолого-гигиенические основы нормирования углеводов и жиров в рационе питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования витаминов, воды и минеральных веществ в рационе питания. **Тема 5.** Характеристика пищевой ценности продуктов. **Тема 6.** Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации. **Тема 7.** Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности. **Тема 8.** Основы диетического питания.	7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-10	ИДК-1$_{ПК-10}$ Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	**Тема 3.** Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования белков в рационе питания. **Тема 4.** Физиолого-гигиенические основы нормирования углеводов и жиров в рационе питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования витаминов, воды и минеральных веществ в рационе питания. **Тема 5.** Характеристика пищевой ценности продуктов. **Тема 6.** Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации. **Тема 7.** Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности. **Тема 8.** Основы диетического питания.	Тест Собеседование
		ИДК-2$_{ПК-10}$ Владеет методами научных исследований	**Тема 1.** Предмет и задачи модуля «Физиология питания». Значение нейрогуморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма. **Тема 2.** Система пищеварения и процессы пищеварения.	Тест Собеседование

		ИДК-З$_{ПК-10}$ Способен проводить научные исследования	**Тема 3.** Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования белков в рационе питания. **Тема 4.** Физиолого-гигиенические основы нормирования углеводов и жиров в рационе питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования витаминов, воды и минеральных веществ в рационе питания. **Тема 6.** Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации. **Тема 7.** Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности.	Тест Собеседование

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
5-7	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-4	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90…100% вопросов/задач)
4	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1…3	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству контрольная работа для заочного отделения

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90…100% вопросов/задач)
4	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
1…3	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется, умеет связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная оценка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление
«Хорошо»	от 70% до 90%	Обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности
«Удовлетворительно»	от 50% до 70%	Обучающийся обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«Неудовлетворительно»	Менее 50%	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые затем интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного.

Процедура проведения промежуточной аттестации по дисциплине экзамен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по четырем содержательным модулям составит 40 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме экзамена. В экзаменационный билет входят 6 равнозначных заданий:

- задача из курса в общей сложности 6 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 4-х изученных модулей).

Каждый правильный ответ на вопрос засчитывается как 10 (десять) баллов к экзаменационной оценке по дисциплине; каждый правильный ответ на тестовое задание и полное раскрытие определения (понятия) предоставляет возможность получить 2 балла, что в совокупности составит 5х2=10 баллов.

Таким образом, по результатам экзамена студент может получить 60 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

– 40 баллов за семестр (текущий модульный контроль);

– 60 баллов – за ответ на экзамене.

Общая сумма -100 баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Общее количество баллов по смысловым модулям	Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
Т1	Т2	Т1	Т2	Т1	Т2	Т1	Т2	40	60	100
5	*5*	*5*	*5*	*5*	*5*	*5*	*5*			

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;

Т1, Т2, – темы смыслового модуля №2;

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №3;

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №4.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

Требования к выполнению контрольной работы студентами заочного отделения

Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса и формой самостоятельной работы студента. Выполнение данного вида работы позволяет приобрести навыки и умения грамотно использовать документы, учебную и специальную литературу.

Вопросы контрольной работы должны быть освещены на основе изучения рекомендованной литературы, как правило, шире и обстоятельнее, нежели они изложены в учебной литературе либо изучаются в ходе учебных занятий. Подготовка студентом контрольной работы проходит следующие основные этапы:

1. Определение вопросов контрольной работы согласно варианта.

2. Подбор литературы, нормативных и иных материалов.

3. Оформление контрольной работы и представление на проверку.

Студент выполняет одну контрольную работу определенного варианта.

Контрольная работа состоит из 4-х теоретических вопросов

При выполнении работы студент пользуется прилагаемым списком основной и дополнительной литературы. Ответы на вопросы должны быть конкретными и освещать имеющийся по данному разделу материал, как в обязательной, так и в дополнительной литературе. Отвечать на вопросы необходимо своими словами. Недопустимо копирование и переписывание текста из учебника. При цитировании ставятся кавычки, в конце цитаты в скобках цифрой указывается ссылка на использованный источник.

Страницы тетради следует пронумеровать, привести список использованной литературы, оформленной в соответствии с действующими требованиями библиографии, работу подписать, поставить дату ее выполнения.

Для замечаний рецензента необходимо оставить поля и в конце тетради лист для заключительной рецензии.

На титульном листе контрольной работы следует указать фамилию, имя, отчество студента (полностью), курс, номер группы, название дисциплины и номер варианта выполненного задания.

Работа должна быть выполнена в строгом соответствии с последовательностью вопросов, изложенных в варианте задания.

Контрольные работы на кафедру должны быть представлены не позднее первого для сессии.

Перечень вопросов для собеседования

7 семестр

1. Характеристика нейрогуморальной системы регуляции функций организма.
2. Строение нервной системы.
3. Особенности строения желудка.
3. Пища и ее состав как факторы жизнедеятельности организма.
4. Строение спинного мозга и его функции.
5. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
6. Функции соляной кислоты желудочного сока.
7. Функции пищи (пищевых веществ) в организме.
8. Гормоны поджелудочной железы и их функции.
9. Характеристика теории рационального питания.
10. Железы внутренней секреции и их роль в регуляции физиологических систем организма.
11. Характеристика теории сбалансированного питания.
12. Основные отделы головного мозга.
13. Последствия длительного пищевого дисбаланса для организма человека.
14. Микрофлора толстого кишечника и ее функции.
15. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
16. Медиаторы передачи нервного возбуждения и импульса.
17. Функции соляной кислоты желудочного сока.
18. Белки и их функции в организме человека.
19. Роль цинка в организме, потребность и пути его поступления в организм Функции пищи (пищевых веществ) в организме.
20. Гормоны поджелудочной железы и их функции.
21. Роль мукоида желудочного сока в процессе пищеварения.
22. Белки. Понятие белкового и азотистого баланса.
23. Роль витамина С в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
24. человека.
25. Понятие «рефлексы». Характеристика условных и безусловных рефлексов.

26. Отделы тонкого кишечника и их функции.
27. Пищевая и биологическая ценность углеводов.
28. Роль витаминов B_1 и B_2 в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.
29. Строение эндокринной системы регуляции организма.
30. Химические изменения пищи в двенадцатиперстной кишке.
31. Функции жиров в организме человека.
32. Роль витаминов B_6 и B_{12} в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.
33. Железы внутренней секреции и их роль в регуляции физиологических систем организма.
34. Состав кишечного сока.
35. Свойства и пищевая ценность жиров.
36. Роль витаминов B_{15} и H (биотин) в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.
37. Основные отделы головного мозга.
38. Типы пищеварения в тонком кишечнике и их сущность.
39. Нормирование жиров в рационах питания. Источники жиров в питании.
40. Роль марганца в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
41. Последствия длительного пищевого дисбаланса для организма человека.
42. Гормоны- андрогены и их функции в организме.
43. Ферменты кишечного сока и их роль в пищеварении.
44. Функции макро- и микроэлементов в организме человека.
45. Роль витамина К в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
46. Функции иммунитета в организме человека.
47. Секреторная функция и состав сока поджелудочной железы.
48. Нормирование белков в рационах питания. Источники белков в питании.
49. Роль витамина Д в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
50. Все диеты.

Фонд тестовых заданий
7 семестр

1. Все пищевые вещества в организме человека выполняют:
    1. Четыре функции
    2. Пять функций
    3. Шесть функций
    4. Восемь функций
2. Самой элементарной частью тела человека является:
    1. Органы
    2. Клетка
    3. Вода
    4. Мышцы
3. Режим питания – это
    1. Распределение пищи по калорийности и объему
    2. Распределение пищи по времени, калорийности и объему
    3. Распределение пищи по времени и объему
    4. Распределение пищи по времени и калорийности
4. Гуморальная система регуляции -это
    1. Нервная клетка
    2. Жидкостная система
    3. Жидкостная и нервная система

4. Жидкостная, химическая

5. Нервная система подразделяется на:
   1. Центральную и не центральную
   2. Центральную и периферическую
   3. Центральную и вегетативную
   4. Периферическую

6. Обмен веществ и энергии – это процесс
   1. поступления веществ в организм
   2. удаления из организма непереваренных остатков
   3. потребления, превращения, использования, накопления и потери веществ и энергии
   4. поступление в организм и накопление

7. Гормон адреналин часто называют:
   1. Гормоном радости
   2. Аварийным гормоном
   3. Гормоном торможения
   4. Гормоном агрессии

8. В каком порядке расположены органы пищеварения?
   1. ротовая полость-пищевод-желудок-тонкая кишка-толстая кишка-прямая кишка
   2. ротовая полость-пищевод-желудок- толстая кишка- тонкая кишка- прямая кишка
   3. ротовая полость- желудок- пищевод- толстая кишка- тонкая кишка- прямая кишка
   4. ротовая полость-пищевод- тонкая кишка-толстая кишка -желудок -прямая кишка

9. Ассимиляция – это
   1. процесс накопления питательных веществ и энергии в организме
   2. процесс расхода питательных веществ организмом
   3. процесс накопления и расхода питательных веществ организмом

10. Диссимиляция – это
   1. процесс накопления питательных веществ и энергии в организме
   2. процесс расхода питательных веществ организмом
   3. процесс накопления и расхода питательных веществ организмом

11. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:
   1. ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
   2. щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
   3. желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок
   4. ротовая полость, глотка, двенадцатиперстная кишка

12. Функции ротовой полости в процессе пищеварения
   1. расщепление белков, жиров, углеводов
   2. механическая переработка и начальное расщепление крахмала
   3. переваривание жиров
   4. механическая переработка и расщепления белков, жиров

13. Пища называется усвоенной
   1. если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты
   2. если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты и всосалась в кровь
   3. если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты, всосалась в кровь и использована для физических функций и восстановления энергии
   4. если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые и сложные компоненты

14. От чего зависит суточный расход энергии человека?
    1. От массы тела, пола и возраста человека.
    2. От физической активности человека.
    3. От массы тела, пола, возраста человека и коэффициента физической активности.
    4. От массы тела и физической активности
15. К основным пищевым веществам относят
    1. белки, жиры, углеводы
    2. белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду
    3. минеральные вещества, витамины, воду
    4. ферменты, витамины, жирные кислоты
16. Источником полноценных (содержащих все незаменимые аминокислоты) белков являются
    1. макаронные изделия
    2. масло сливочное
    3. молоко
    4. овощи
17. Главная функция углеводов -
    1. обеспечение организма энергией
    2. участие в образовании биологически важных соединений
    3. защита тела от ударов
    4. защита от холода
18. Суть пищеварения в организме заключается
    1. в химическом расщеплении органических соединений на неорганические
    2. в механическом раздроблении пищи на мелкие частички
    3. в ферментном расщеплении крупных органических соединений на более мелкие
    4. в химическом расщеплении органических соединений на более мелкие
19. К сильным стимуляторам секреции относятся продукты:
    1. отварное мясо и рыба
    2. бланшированные овощи
    3. творог, кофе
    4. поджаренное мясо, рыба
20. Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе питания детей должно составлять:
    1. 1 : 0,9 : 4,7
    2. 1: 1 : 4
    3. 1:2:1
    4. 2:2:3
21. Важнейшая составная часть овощей и плодов –
    1. углеводы
    2. вода
    3. минеральные вещества
    4. белки
22. Клетчатка в организме
    1. стимулирует перистальтику кишок
    2. растворяется в воде и полностью усваивается организмом
    3. создаёт условия для подавления развития полезных бактерий
    4. создаёт условия для подавления развития болезнетворных бактерий
23. В детских учреждениях общепринят четырехразовый прием пищи со следующим распределением суточной калорийности:
    1. завтрак- 25%; обед -30%; полдник -20%; ужин -25%.
    2. завтрак- 20%; обед -35%; полдник -15%; ужин -30%.
    3. завтрак- 25%; обед -40%; полдник -10%; ужин -25%
    4. завтрак- 25%; обед -25%; полдник -25%; ужин -25%.

24. Витамины
    1. являются источниками энергии
    2. поддерживают защитные свойства организма в борьбе с инфекциями
    3. являются биологическими регуляторами всех жизненных процессов в организме человека
    4. стимулируют перистальтику желудка
25. Соотношение белков, жиров и углеводов при работе без значительных физических усилий составляет:
    1. 1 : 1 : 4
    2. 1 : 2 : 4
    3. 1 : 2 : 3
    4. 1 : 1 : 2
26. Соотношение белков, жиров и углеводов при работе при значительных физических усилий составляет:
    1. 2 : 1,1: 5
    2. 1 : 1,5: 6
    3. 1 : 2: 7
    4. 1 : 1,1: 5
27. Для большинства спортсменов соотношение между белками, жирами и углеводами должно составлять:
    1. 1 : 1,8 : 4,0
    2. 1 : 0,8 : 4,0
    3. 1 : 2 : 4,5
    4. 2 : 0,8 : 4,0
28. Клетчатка, содержащаяся в сырых овощах и фруктах, употребляемых в пищу человеком, улучшает:
    1. пищеварение в желудке
    2. расщепление углеводов
    3. моторную функцию кишечника
    4. всасывание питательных веществ в кровь
29. Больше всего энергии выделяется при расщеплении 1 г:
    1. глюкозы
    2. белка
    3. нуклеиновой кислоты
    4. жира
30. Конечными продуктами обмена углеводов у человека являются:
    1. мочевина и этиловый спирт
    2. уксусная и молочная кислоты
    3. пировиноградная и лимонная кислоты
    4. углекислый газ и вода
31. Расщепление белков в организме человека завершается:
    1. выведением углекислого газа, воды и мочевины
    2. накоплением в клетках кислорода
    3. превращением тепловой энергии в энергию химических связей
    4. образованием и накоплением антител в крови
32. Пищевые вещества, обуславливающие аромат и приятный вкус грибных блюд:
    1. витамины
    2. углеводы
    3. экстрактивные вещества
    4. белки
33. Функция простых углеводов в клетке:
    1. каталитическая
    2. энергетическая

3. хранение наследственной информации
4. участие в биосинтезе белка

34. Вещества, содержащие азот, образуются при биологическом окислении:
1. белков
2. жиров
3. углеводов
4. глицерина

35. Избыточное количество углеводов в организме приводит к:
1. отравлению организма
2. их превращению в белки
3. их превращению в жиры
4. расщеплению на более простые вещества

36. Витаминизация готовых блюд в учреждениях для детей подростков осуществляется:
1) аскорбиновой кислотой, добавляемой во все блюда в осенне-зимний период
2) аскорбиновой кислотой, добавляемой в 3 блюда круглогодично
3) аскорбиновой кислотой, добавляемой в 3 блюда в осенне-зимний период
4) поливитаминными препаратами, добавляемыми во все блюда круглогодично

37. Соотношение белков, жиров, углеводов в рационе лиц пожилого возраста должно быть:
1) 1:1:4
2) 1: 1:5
3) 1:0,8:3
4) 1:0,8:6

38. От общего количества углеводов в рационе лиц зрелого возраста занимающихся умственным трудом сахара составляют:
1) 36%
2) 20%
3) 40%
4) 15%

39. Суточный рацион питания на отдельные приемы пищи распределяется по калорийности следующим образом:
1. завтрак - 40%; обед-30%; ужин-30%
2. завтрак-30%; обед-60%; ужин-10%
3. завтрак - 20%; обед - 70%; ужин - 10%
4. завтрак-30%; обед-50%; ужин-20%

40. Каково химическое название витамина А?
1. Тиамин
2. Пиридоксин
3. Ретинол
4. Холекальциферол

41. Важнейшая роль в выполнении пластической функции принадлежит?
1. Жиры
2. Углеводы
3. Белки
4. Макроэлементы

42. Ведущая роль в выполнении имунно-регуляторной функции принадлежит?
1. Жиры
2. Углеводы
3. Белки
4. Пищевым волокнам

43. Какие нутриенты рациона питания имеют наиболее важное значение в питании работников «горячих» цехов?
1. Водорастворимые витамины и минеральные соли
2. Углеводы

3. Белки
4. Жиры

44. Для смягчения влияния на организм работающих действия источников ионизирующих излучений и радиоактивных веществ используются лечебно-профилактическое питание в виде?
1. Лечебно-профилактического рациона №1
2. Лечебно-профилактического рациона №2
3. Лечебно-профилактического рациона №3
4. Кисломолочных продуктов и пектинов

45. Для смягчения влияния на организм работающих действия хрома и хромосодержащих соединений и других химических аллергенов используются лечебно-профилактическое питание в виде?
1. Рацион №1
2. Рацион №2
3. Рацион №2а
4. Рацион №4

46. К группе тканей внутренней среды организма человека относятся?
1. Костная ткань
2. Мышечная ткань
3. Кровь и лимфа
4. Нервная ткань

47. Какой механизм регуляции обеспечивает согласованную работу всех органов и физиологических систем организма человека?
1. Химический
2. Нейрогуморальный
3. Нервный
4. Гуморальный

48. Нервная клетка передает информацию в ЦНС через:
1. Дендриты
2. Аксоны
3. Медиаторы
4. Синапсис

49. Основной формой деятельности ЦНС являеться:
1. Возбуждение
2. Торможение
3. Рефлекс
4. Нервный центр

50. Сколько пар черепо-мозговых нервов выходят из мозгового ствола?
1. 12
2. 10
3. 4
4. 2

Перечень вопросов для контрольной работы

1. Значение питания для жизнедеятельности организма человека.
2. Пищевые волокна, их роль в питании, физиологическая характеристика.
3. Вода. Физиологическая роль воды и потребность в ней человека.
4. Особенности питания детей и подростков.
5. Энерготраты организма человека. Виды суточных энерготрат, их характеристика. Методы определения суточных энерготрат человека.
6. Основные функции нейрогуморальной системы регуляции человека. Строение нервной системы человека.
7. Кальций, его значение для организма человека. Ликвидация дефицита кальция.

8. Особенности питания пожилых людей и людей преклонного возраста.
9. Простые углеводы, их физиологическая характеристика.
10. Витамины, значение для организма. Классификация витаминов.
11. Характеристика гуморальной системы регуляции. Особенности действия гормонов на организм человека.
12. Основы лечебного питания. Характеристика диеты №5.
13. Ротовая полость, строение и функции органов ротовой полости. Влияние питания на состояние ротовой полости.
14. Железо, его значение для организма человека. Ликвидация дефицита железа в организме человека.
15. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности человека (основные функции питания)
16. Основы лечебного питания. Характеристика диеты №9.
17. Желудок, строение и функции. Влияние питания на функцию желудка.
18. Водорастворимые витамины, роль для организма человека, источники в питании и физиологическая потребность при различных состояниях. Ликвидация дефицита в питании.
19. Строение центральной нервной системы. Основной принцип действия нервной системы.
20. Основы лечебного питания. Характеристика диеты №1.
21. Пищеварение в двенадцатиперстной кишке. Значение печени и поджелудочной железы в процессе пищеварения. Влияние питания на функцию печени и поджелудочной железы.
22. Витаминная недостаточность организма человека. Виды и причины витаминной недостаточности.
23. Характеристика периферической нервной системы. Понятия рефлекс. Безусловные и условные рефлексы человека .
24. Основы лечебного питания. Характеристика диеты №7.
25. Строение и функции толстого кишечника. Значение кишечной микрофлоры для пищеварения. Влияние пищевых факторов на функцию толстого кишечника.
26. Энергетический баланс организма человека, его виды и физиологическая характеристика.
27. Влияние состава пищи и пищевого рациона на состояние нейрогуморальной системы регуляции организма человека.
28. Основы лечебного питания. Характеристика диеты №2.
29. Пищеварительная система человека. Основные функции и регуляция процессов пищеварения.
30. Азотистый баланс организма человека, виды и физиологическая характеристика.
31. Современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов. Их влияние на пищевую ценность продуктов.
32. Лечебное питание. Характеристика диеты №8.
33. Белки, роль белков для организма человека. Биологическая ценность белков пищи.
34. Жирорастворимые витамины и их физиологическая характеристика для организма человека.
35. Сущность и значение пищеварения. Строение пищеварительного аппарата.
36. Особенности питания лиц, занятых умственным трудом.
37. Пищеварение в тонком кишечнике. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.
38. Пищевая ценность продуктов животного происхождения: мясо, рыба.
39. Усвояемость и удобоваримость пищи. Регуляция процессов пищеварения.
40. Основы лечебного питания. Характеристика диеты №10.
41. Строение толстого кишечника. Пищеварение в толстом кишечнике.
42. Принципы рационального питания.
43. Лечебно-профилактическое питание. Научные принципы обоснования лечебно-профилактического питания.
44. Особенности питания беременных женщин.
45. Минеральные вещества, их роль для организма человека, классификация. Щелочные и кислотные макроэлементы, их значение, источники в питании.
46. Строение желудка. Процессы пищеварения в желудке.

47. Общие требования к построению рационального питания.
48. Физиолого-гигиенические основы питания детей и подростков
49. Влияние питания на состояние здоровья. Болезни, связанные с нерациональным питанием.
50. Сущность и значение пищеварения. Строение пищеварительного аппарата.
51. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения: зерно и продукты его переработки.
52. Основы лечебного питания. Характеристика диеты №15.
53. Строение тонкого кишечника. Пищеварение в тонком кишечнике.
54. Влияние состава пищи и пищевого рациона на состояние нейрогуморальной системы регуляции организма человека.
55. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения: овощи, фрукты, ягоды.
56. Особенности питания людей, занятых тяжелым физическим трудом

Перечень методических материалов

1. Федотова, Н. А. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс]: метод. указ. для самост. изучения курса для студ. направ. подготовки 6.051701 «Пищ. технологии и инж.» дн. и заоч. форм обучения / Н. А. Федотова ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Милохова Т.А. Методические указания для контроля знаний для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания” и 43.03. «Гостиничное дело»: Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2017 г. - 24 с.

3. Физиология питания [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания” : Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2019 г. - 20 с.

4. Физиология питания [Текст]: методические указания к проведению лабораторных занятий "Определение потребности в питании и оценка ее адекватности фактическому состоянию питания различных контингентов населения" для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, очной и заочной форм обучения /Т.А. Милохова; - Донецк: ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2023 г. -55 с.

5. Милохова Т.А. Физиология питания [Текст]: метод. указания с таблицами хим. состава пищевых продуктов, готовых блюд и кулинар. изделий для студ. напр. подг. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, для студ. оч. и заоч. форм. обуч. / Т.А. Милохова; М-во образования и науки ДНР, ФГБОУ ВО «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и организ. пр-ва прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой. - Донецк: [ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»], 2024. – 47с.