

Тема 2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.

Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті

1. Систематизація основних видів харчової продукції за призначенням.
2. Еволюція європейського типу харчування
3. Гігієнічні основи харчування.
4. Захисні компоненти їжі.
5. Якість харчування населення. Добова потреба у основних поживних речовинах.
6. Безпечність харчування населення.
7. Забезпечення безпечності харчових продуктів на основі принципів системи НАССР.
8. Забруднення довкілля і якість харчових продуктів.
9. Сучасні досягнення харчової токсикології.
10. Адекватне харчування і його практична реалізація.
11. Біологічна дія їжі і різновиди харчування. Коефіцієнт засвоюваності поживних речовин.

Питання для самоперевірки

1. Що покладено в основу систематизації основних видів харчових продуктів?
2. Чим відрізняються окремі групи харчових продуктів за призначенням?
3. Які основні періоди формування європейського харчування ви знаєте?
4. Особливості розвитку концепції збалансованого харчування в кінці ХХ століття.
5. Які функції виконує їжа в процесі життєдіяльності організму людини?
6. В якому спрямуванні розвивались теоретичні аспекти харчування?
7. Які основні положення адекватного харчування виділяють науковці?
8. Які аспекти передбачають гігієнічні основи харчування людини?

9. Чим відрізняється термін «безпе́чність харчових продуктів» від «мікробіологічних критеріїв безпе́чності харчування»?
10. За якими ознаками поділяють шкідливі компоненти їжі?
11. Які заходи приймаються щодо контролю за потенціалом безпе́чності харчування населення?
12. Що покладено в основу забезпечення безпе́чності продуктів харчування на основі принципів системи НАССР?
13. У чому різниця між окремими принципами НАССР?
14. Яке значення має довкілля у поліпшенні функціонування організму людини?
15. Які шкідливі компоненти їжі нормуються нормативними документами?
16. У чому особливості сучасних досягнень харчової токсикології?
17. За якими ознаками класифікуються токсиканти хімічного походження у харчових продуктах?
18. За якими критеріями Ви можете оцінити соціально-економічні передумови створення в Україні індустрії функціонального харчування?
19. Які основні напрямки наукових досліджень за системою адекватного харчування?
20. Чим відрізняються ендогенні біологічно активні речовини від екзогенних?
21. Яким шляхом можна зменшити негативний вплив наслідків глобалізації?
22. Які відмінності між окремими концепціями теорії харчування?