

1. Відповідність хімічного складу, калорійності та обсягу раціону віковим потребам і особливостям організму це –
 1. Адекватне харчування
 2. Дієтичне харчування
 3. Дитяче харчування
 4. Спеціальне харчування
2. Діти грудного віку це:
 1. Діти до 3-х років
 2. Діти до 14-ти років
 3. Діти до 1 року
 4. Діти до 6 міс.
3. Яка з перелічених видів круп містить найбільшу кількість жирів:
 1. Вівсяна
 2. Гречана
 3. Ячна
 4. Рисова
4. Вкажіть, які чинники враховують при визначенні норми споживання плодоовочевої продукції?
 1. Пора року
 2. Хвороби, вік
 3. Віковий склад населення, національні особливості
 4. Місце проживання
 5. Назвіть науково обгрунтовані норми споживання жирів дорослою людиною
 1. 30 - 50 г
 2. 50 - 80 г
 3. 80 - 100 г
 4. 120 - 150 г
6. У чому полягає сутність виробництва молочних консервів ?
 1. У вилученні води
 2. У вилученні жиру
 3. У вилученні білку
 4. У вилученні лактози
7. Яке захворювання викликає нестача вітаміну Д в харчуванні людини ?
 1. Захворювання органів зору
 2. Розвиток рахіту
 3. Збільшення проникності капілярів кровоносних судин
 4. Захворювання нервової системи
8. Назвіть середній вміст білків в м'язовій тканині м'яса, %?
 1. 30 -40
 2. 10 - 12
 3. 25 - 45
 4. 18 - 22
9. Які речовини визначають найбільшу енергетичну цінність яйця ?
 1. Гормони
 2. Білки, жири
 3. Вуглеводи
 4. Кислоти
10. Джерелом яких мінеральних речовин є сир ?
 1. Натрію
 2. Калію
 3. Кальцію
 4. Фосфору