

- 1.Періодична система хімічних елементів
2. Схема будови атома. Валентність. Електронегативність.
3. Окислення та відновлення елементів.
- 4.Типи хімічного зв'язку.
- 5.Водневий зв'язок.
- 6.Ковалентний та іонний зв'язки.
7. Класифікація та приклади неорганічних сполук.
- 8.Загальна характеристика хімічних реакцій.
- 9.Фактори, що впливають на швидкість хімічних реакцій.
- 10.Ознаки хімічних реакцій.
- 11.Окисно-відновні реакції.
- 12.Класифікація та приклади дисперсних систем.
13. Розчинність речовин. Гідратна теорія водних розчинів.
- 14.Способи вираження концентрації розчинів.
15. Електролітична дисоціація.
16. Фактори, що впливають на розчинність газів.
17. Способи вираження концентрації розчинів.
18. Характеристика азоту та його неорганічні сполуки
- 19.Характеристика азоту та його органічні сполуки
- 20.Найважливіші азотовмісні сполуки живої клітини.
21. Кругообіг азоту у природі.
22. Основні положення теорії хімічної будови органічних речовин.
23. Класифікація органічних сполук.
- 24.Ізомерія органічних речовин.
25. Принципи номенклатури вуглеводнів.
26. Ненасичені органічні сполуки.
27. Функціональні групи оксиген-вмісних органічних сполук.
28. Хімічні властивості та характеристика карбонових кислот.
29. Хімічні властивості та характеристика альдегідів.
- 30 . Макро- та мікроелементи у харчуванні людини.
31. Роль натрію та калію у гомеостазі людського організму.
32. Роль кальцію у гомеостазі людського організму.
33. Роль заліза у гомеостазі людського організму.
34. Роль магнію та марганцю у гомеостазі людського організму.
35. Фізіологічна роль купруму, цинку, кобальту.
36. Роль фосфору, хлору та йоду у гомеостазі людського організму.
37. Загальна характеристика та класифікація вітамінів.
38. Жиророзчинні вітаміни.
35. Водорозчинні вітаміни.
36. Вітаміноподібні речовини.
37. Загальна характеристика та класифікація вуглеводів.
38. Загальна характеристика та енергетичний баланс анаеробного та аеробного засвоєння глюкози.
39. Функції вуглеводів.
40. Приклади та загальна характеристика полісахаридів.

41. Травлення вуглеводів.
42. Ізомерія вуглеводів.
43. Класифікація вуглеводів.
44. Роль білка у харчуванні людини
45. Будова білків. Рівні організації.
46. Функції білка в організмі людини.
47. Травлення та засвоєння білків.
48. Ферменти та їх значення.
49. замінні та незамінні амінокислоти.
50. Функції ліпідів в організмі людини.
51. Використання ліпідів у харчовій промисловості.
52. Тверді та рідкі триацилгліцериди.
53. Транс-жири.
54. Засвоєння ліпідів.
55. Необхідність використання харчових додатків.
56. Класифікація харчових додатків.
57. Заборонені харчові добавки.
58. Навести приклади консервантів та посилювачів смаку.
59. Фенілкетонурія.
60. Непереносимість лактози.
61. Непереносимість алкоголю.
62. Вегетаріанство.
63. Сироїдіння
64. Альтернативні підходи до харчування.

1. Пояснити різницю між атомом та молекулою.
2. Написати реакцію електролізу розплаву кухонної солі.
3. Написати та пояснити умови реакцій утворення гідрокарбонату та карбонату кальцію із гідроксиду кальцію.
4. Розрахувати приготування 150 мл. 0,5М розчину кухонної солі.
5. Розрахувати приготування 250 мл. 0,5М розчину хлориду кальцію
6. Написати структурну формулу сечовини, амінокислот. Пояснити взаємозв'язок.
7. Намалювати структурні формули речовин  $C_5H_{10}$
8. Намалювати структурні формули речовин  $C_4H_{10}$
9. Намалювати структурну формулу речовин  $C_7H_{14}O_2$
10. Написати рівняння утворення пептидного зв'язку.
11. Написати формули мінеральних кислот.
12. Написати формули гідроксидів лужних металів.
13. Написати приклад реакції нейтралізації.
14. Приклади та формули фізіологічних органічних кислот.
15. Реакції дисоціації ортофосфату
16. Реакції дисоціації

<b>Популяция</b>	<b>Процент непереносимост и</b>
<a href="#">Голландцы</a>	1 % <sup>[4]</sup>

Популяция	Процент непереносимост и
<a href="#">Швейцарцы</a>	10 % <sup>[5]</sup>
<a href="#">Британцы</a>	5–15 % <sup>[9]</sup>
<a href="#">Немцы</a>	16 % <sup>[9]</sup>
Восточные славяне	16–18 % <sup>[10]</sup>
<a href="#">Бедуины</a>	25 % <sup>[9]</sup>
Африканцы ( <a href="#">Масаи</a> )	62 % <sup>[15]</sup>
<a href="#">Греки-киприоты</a>	66 % <sup>[6][7]</sup>
<a href="#">Сицилийцы</a>	71 % <sup>[16][17]</sup>
Коренные <a href="#">мексиканцы</a>	73,8 % <sup>[6][7]</sup>
<a href="#">Афроамериканцы</a>	75 % <sup>[5]</sup>
<a href="#">Эскимосы Аляски</a>	80 % <sup>[6][7]</sup>
<a href="#">Аборигены Австралии</a>	85 % <sup>[5]</sup>
Жители <a href="#">Внутренней Монголии</a>	87,9 % <sup>[18]</sup>
<a href="#">Китайцы</a>	93 % <sup>[5]</sup>
<a href="#">Индейцы США</a>	100 % <sup>[5]</sup>

