

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного
гуманітарного університету

д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

«30» серпня 2024 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

НУТРИЦІОЛОГІЯ

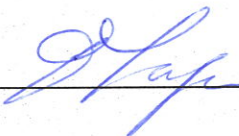
Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Інноваційні технології ресторанного бізнесу</u>
Рівень вищої освіти	<u>другий (магістерський) рівень</u>

Одеса - 2024 рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Тітомир Людмила Анатоліївна	0977877071	titomirluda@gmail.co

В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу, к.т.н., доцент

 Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент

 Альона ЖМУДЬ

Узгоджено
Начальник навчального відділу

 Лариса РАЙЧЕВА

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180	Галузь – 18 «Виробництво та технології»	обов'язкова	
	Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
		1-й	2-й
		Семестр	
		1-й	3,4-й
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень	Лекції	
		28 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		28 год.	10 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		124 год.	160 год.
		Вид контролю:	
		залік	залік

Метою навчальної дисципліни «Нутриціологія» є формування у майбутніх фахівців теоретичних знань і практичних навичок з загальних підходів та принципів організації повноцінного, раціонального і профілактичного харчування різних груп населення. Навчальна дисципліна науково обґрунтовує ознаки складових продуктів харчування, особливості сучасних концепцій харчування різного напрямку.

Передумови для вивчення дисципліни

Даний курс є своєрідним вступом до обов'язкових дисциплін.

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Нутриціологія» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

Навчальна дисципліна «**Нутриціологія**» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових знань у сфері харчових технологій

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

РН11 Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

1. На понятійному рівні – основні категорії, поняття та їх визначення з курсу, зміст предмету «Нутриціологія» та його структуру, особливості .

2. Описувати основні ознаки складових продуктів харчування

Уміння:

3. Розуміти якісні зміни , що відбуваються на сучасному етапі у сфері харчування.

4. Визначати останні зміни та особливості у концепції харчування

5. Пояснювати зміст загальних тенденцій подальшого розвитку нутриціології.

6. Застосовувати знання: на рівні відтворення – правильно оцінювати сутність та зміст складових сфери харчування; на творчому рівні – використовувати свої внутрішні якості у підвищенні ефективності основ своєї професійної діяльності.

Навички:

7. Упорядковувати набуті знання у вигляді виконання самостійних завдань.

8. Аргументовано обговорити та обґрунтувати типи застосування харчових продуктів.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Основні поняття нутриціології

1.1 Біологічна дія їжі на організм

1.2 Основні терміни

1.3 Нутрієнтний склад їжі

1.4. Водний баланс

Тема 2. Макронутрієнти. Білки

2.1 Роль білків в харчуванні людини

2.2 Біологічна цінність білків. Методи оцінювання біологічної цінності

2.3 Засвоєння білків. Фізіолого-гігієнічні фактори щодо поліпшення білкового харчування

Тема 3. Макронутрієнти. Жири.

3.1 Роль жирів в харчуванні людини

3.2 Харчова та біологічна цінність жирів. Показники натуральності жирів

3.3 Норми споживання ліпідів

Тема 4. Макронутрієнти. Вуглеводи

4.1 Роль вуглеводів в харчуванні людини

4.2 Засвоєння вуглеводів. Глікемічний індекс

4.3 Норми споживання вуглеводів.

Тема 5. Мікронутрієнти

5.1. Вітаміни

5.2. Мінеральні елементи

Тема 6. Засвоєння їжі в організмі людини.

6.1. Будова травної системи

6.2. Процеси травлення

6.3. Роль печінки та підшлункової залози в процесах травлення

Тема 7. Харчування як засіб оздоровлення

7.1 Основні правила оздоровчого харчування. Принципи обґрунтування харчового раціону: рівень основного обміну, специфічно-динамічний вплив їжі, рівень додаткового обміну відповідно до виду діяльності, коефіцієнт енергетичної цінності їжі, коефіцієнт засвоєння їжі.

7.2 Раціональне харчування.

7.3 Режим харчування як основний елемент раціонального харчування.

7.4. Біологічна та харчова цінність основних продуктів харчування: молоко і молочні продукти, м'ясо і м'ясні продукти, риба і продукти моря, яйця, зернові продукти, харчові жири, овочі, фрукти і ягоди, цукристі продукти і замінники цукру.

Тема 8. Сучасні проблеми харчування людини

8.1. Основні сучасні проблеми харчування людини. Історія створення перших трансгенних рослин. Критерії та методичні засади до оцінки безпечності харчових продуктів із генетично-модифікованих джерел. Вплив технологічної обробки їжі на вміст рекомбінантної ДНК в продуктах.

8.2. Спеціалізовані продукти харчування та їх призначення.

8.3. Профілактичні, лікувальні та лікувально-профілактичні продукти. Біологічно активні домішки до їжі, їх класифікація та призначення. Нутрицевтики та парафармацевтики. Вимоги до біологічно активних домішок. Переваги використання біологічно активних речовин порівняно з іншими засобами корекції харчування.

Тема 9. Харчові отруєння та їх профілактика

9.1. Харчові отруєння та їх класифікація. Харчові токсикоінфекції, харчові бактеріальні токсикози (ботулізм), стафілококовий токсикоз: поняття, етіологія та патогенез.

9.2. Харчові отруєння змішаної етіології. Збудники: джерела та шляхи зараження продуктів харчування та життєстійкість у них. Роль окремих продуктів харчування у виникненні харчових отруєнь.

9.3. Харчові отруєння немікробної природи. Отруєння ядовитими та умовно-їстівними грибами. Бур'янові токсикози. Отруєння ядрами кісточкових плодів. Отруєння насінням бука, тунга, бавовнику, бобами квасолі. Отруєння ядовитими тканинами тварин. Поширеність і клінічні прояви.

9.4. Отруєння пестицидами. Класифікація пестицидів (хлорорганічні, фосфорорганічні, ртутьорганічні сполуки, карбамати) та їх характеристика. Профілактика отруєнь пестицидами. Методи контролю залишків пестицидів в продуктах харчування.

Тема 10. Теорії та концепції харчування

10.1. Антична теорія харчування

10.2. Теорія збалансованого харчування

10.3. Теорія адекватного харчування

10.4. Функціонально-гомеостатична теорія харчування

Тема 11. Основні принципи лікувального харчування...

11.1. Основні принципи лікувального харчування. Контрастні дієти: розвантажувальні та навантажувальні. Режим харчування хворих.

11.2. Система лікувального харчування: елементна та дієтна.

11.3. Основні характеристики дієт: показання до застосування; цільове (лікувальне) призначення; енергетична цінність і хімічний склад; особливості кулінарної обробки їжі; режим харчування; перелік заборонених та рекомендованих страв.

Тема 12. Спеціальні дієти.

12.1. Характеристика і використання єдиної номерної системи лікувальних дієт (від № 1 до № 15)

12.2. Характеристика п'яти об'єднаних універсальних дієтичних раціонів харчування санаторно-курортних закладах.

Тема 13. Альтернативні теорії харчування

13.1. Енотерапія та ампелотерапія. Виноград як джерело лікувальних природних факторів

13.2. Апітерапія. 12.1. Вегетаріанство. Історична традиція. Основні положення вегетаріанства. Види вегетаріанства: лактовегетаріанство, ово-лактовегетаріанство. Фізіологічні аспекти вегетаріанства. Вікові передумови вегетаріанства. Критика вегетаріанства. Оздоровче та лікувальне значення вегетаріанства.

12.2. Лікувальне голодування. Функції лікувального голодування. Механізм лікувального голодування. Короткотривале добове голодування. Метод розвантажувально-дієтичної терапії. Умови організації лікувального голодування. Протипоказання до лікувального голодування. Особливості відновлення раціонального харчування після лікувального голодування.

12.3. Роздільне харчування. Хімічна основа системи роздільного харчування. Енергетична основа роздільного харчування. Фізіологія травлення з позицій роздільного харчування. Основні принципи роздільного харчування. Теорія Г. Шелтона.

12.4. Лактотерапія: специфічна та неспецифічна. Історичні та національні аспекти лактотерапії. Види та оздоровчі якості молочних продуктів. Особливості кумисолікування. Молочна дієта С. Боткіна. Показання та протипоказання до лактотерапії.

12.5. Сокотерапія. Принципи використання сокотерапії. Використання натуральних соків для дезінтоксикації організму. Ефекти натуральних соків: протизапальні, протиглистяні, антисептичні, гіпотензивні, тонізуючі, діуретичні. Натуральні соки - джерело вітамінів С, А та мінеральних речовин. Різновиди соків: натуральні, з додаванням цукру, освітлені та неосвітлені. Купажні соки. Нектари - соки з м'якоттю та цукром.

Тема 14. Лікувально-профілактичне харчування на виробництві зі шкідливими умовами

14.1. Значення лікувально-профілактичного харчування. Види та раціони лікувально-профілактичного харчування.

14.2. Молоко в лікувально-профілактичному харчуванні. Вітаміни в лікувально-профілактичному харчуванні. Застосування пектину в лікувально-профілактичному харчуванні.

14.3. Організація забезпечення лікувально-профілактичним харчуванням. Контроль якості лікувально-профілактичного харчування.

4. Структура навчальної дисципліни.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак.	сам. роб.		лекц.	прак.	сам. роб.
Тема 1. Основні поняття нутриціології	13	2	2	9	14	2	2	4
Тема 2. Макронутрієнти. Білки.	11	2	2	7	14			12
Тема 3. Макронутрієнти. Жири.	11	2	2	7	14			12
Тема 4. Макронутрієнти.	11	2	2	7	14			12
Тема 5. Мікронутрієнти	11	2	2	7	12			12
Тема 6. Засвоєння їжі в	11	2	2	7	12			12
Тема 7. Харчування як засіб оздоровлення	11	2	2	7	12			12
Тема 8. Сучасні проблеми харчування	11	2	2	7	12	2	2	12
Тема 9. Харчові отруєння та їх	11	2	2	7	12			12
Тема 10. Теорії та концепції харчування.	11	2	2	7	12	2	2	12
Тема 11. Основні принципи лікувального	11	2	2	7	12			12
Тема 12. Спеціальні дієти	14	2	2	10	12			12
Тема 13. Альтернативні теорії харчування Роздільне харчування.	14	2	2	10	14	2	2	12
Тема 14. Лікувально-профілактичне харчування на виробництві зі шкідливими умовами	14	2	2	10	14	2	2	12
Усього годин	180	28	28	124	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК								

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Сучасна класифікація харчових продуктів. Основні поняття нутріціології . Класифікація харчових продуктів. Практичне завдання: Складання блок- схеми з визначенням вимог яким повинні відповідати функціональні харчові продукти різних типів походження.	2	2
2	Тема 2. Макронутрієнти. Білки. Біологічна і харчова цінність білків. Практичне завдання: Розрахунок біологічної та харчової цінності білків тваринного та рослинного походження	2	-
3	Тема 3. Жири Характеристика простих і складних жирів. Псування жирів Практичне завдання Складання таблиць забезпечення організму есенціальними жирними кислотами Визначення умом псування на прикладі твердих і рідких жирів	2	-
4	Тема 4. Вуглеводи Прості та складні вуглеводи. Глікемічний індекс (ГІ) Практичне завдання: Розрахунок глікемічних індексів харчових продуктів.Складання таблиці глікемічних індексів харчових продуктів	2	-
5	Тема 5. Мікронутрієнти Вітаміни . Мінеральні елементи Практичне завдання Складання таблиць щодо ролі вітамінів та макро та мікроелементів в обміні речовин Скласти необхідний тижневий вітамінний раціон для дорослої людини.	2	-
6	Тема 6 Засвоєння їжі в організмі людини.. Енергетична цінність або калорійність харчових продуктів Практичне завдання Складання схем перетворення основних нутрієнтів в шлунково-кишковому тракті людини. Визначити енергетичні цінності-калорійності продукту харчування в результаті перетравлення(за вибором)	2	-
7	Тема 7. Харчування як засіб оздоровлення Спеціалізовані продукти харчування та їх призначення. Практичне завдання Складання харчового раціону та обчислити добову витрату енергії людини різного віку (за вибором студента)	2	-

8	Тема 8. Сучасні проблеми харчування людини Режим харчування як основний елемент раціонального харчування. Практичне завдання . Складання режиму і харчового раціону для людини в залежності від її фізичної активності ,враховуючи принципи раціонального харчування(за вибором студента)	2	2
9	Тема 9. Харчові отруєння та їх профілактика Харчові отруєння змішаної етіології. Харчові отруєння змішаної етіології. Практичне завдання Скласти порівняльну таблицю різних типів отруєння, в залежності від збуджнека.Розробка буклету «Перша допомога при харчових отруєннях»	2	-
10	Тема 10. Теорії та концепції харчування Характеристика сучасних концепції харчування. Практичне завдання Скласти порівняльну таблицю різних теорій харчування Скласти порівняльну характеристику різних типів вегетаріанства Скласти рекомендації до тижневої оздоровчої програми сокотерапії Складання харчового раціону для людей різного віку ,з врахуванням основ різних теорій харчування(за вибором студента)	2	2
11	Тема11 Основні принципи лікувального харчування.. Система лікувального харчування: елементна та дієтна. Практичне завдання Складання харчового тижневого раціону відповідно до контрастних дієт (за вибором). . Дискусія :Застосування нектару в лікувально-профілактичному харчуванні	2	-
12	Тема12Спеціальні дієти. Характеристика п'яти об'єднаних універсальних дієтичних раціонів харчування санаторно- курортних закладах.Контрастні дієти: розвантажувальні та навантажувальні. Практичне завдання .Визначити калорійність і хімічний склад середньодобового набору продуктів для дієти № 2.-4 Порівняльна характеристика дієтичних раціонів (за вибором)	2	-
13	Тема13 Альтернативні теорії харчування Роздільне харчування. Енотерапія та ампелотерапія.Основні принципи роздільного харчування. Теорія Г. Шелтона. Вегетаріанство. Система голодування. Сокотерапія Практичне завдання Складання таблиць- характеристик щодо біологічної ролі продуктів бджільництва Складання таблиць- характеристик щодо лікувальних природних факторів винограду Дискусія : Історичні та національні аспекти роздільного харчування.	2	2

14	Тема14 Лікувально-профілактичне харчування на виробництві зі шкідливими умовами Організація забезпечення лікувально- профілактичним харчуванням. Контроль якості лікувально-профілактичного харчування. Практичне завдання Складання лікувально-профілактичного раціону харчування дорослих з різними умовами праці(з вибором студента) Дискусія : Історичні та національні аспекти лактотерапії	2	2
	Всього	28	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Нутриціогія» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді презентацій, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Сучасна класифікація харчових продуктів. Відмінності та критерії основних типів харчових продуктів Індивідуальне завдання: Складання блок- схеми з визначенням вимог якими повинні відповідати функціональні молочні продукти	9	4
2	Тема 2. Макронутрієнти. Білки. Біологічна і харчова цінність білків. Індивідуальне завдання: Розрахунок біологічної та харчової цінності білку птиці(за вибором)	7	12
3	Тема 3. Макронутрієнти. Жири Незамінні жирні кислоти. Індивідуальне завдання: Розрахунок біологічної та харчової цінності риби (за вибором)	7	12
4	Тема 4. Макронутрієнти. Вуглеводи Глікемічний індекс (ГІ) Значення та використання. Індивідуальне завдання: Розрахунок глікемічних індексів печива(за вибором)	7	12
5	Тема 5. Мікронутрієнти Вітаміни . Мінеральні елементи Індивідуальне завдання: Скласти необхідний тижневий мінеральний раціон для дорослої людини.	7	12
6	Тема 6 Засвоєння їжі в організмі людини Індивідуальне завдання: Презентація : «Енергетична цінність харчових продуктів» Складання схем перетворення білкових нутрієнтів у шлунково-кишковому тракті людини.	7	12
7	Тема 7. Харчування як засіб оздоровлення Основні правила оздоровчого харчування. Індивідуальне завдання: . Складання харчового раціону для спортсмену	7	12
8	Тема 8. Сучасні проблеми харчування людини Критерії та методичні засади до оцінки безпечності харчових продуктів із генетично-модифікованих джерел. Індивідуальне завдання: Реферат. «Профілактичні, лікувальні та лікувально-профілактичні продукти харчування.»	7	12

9	Тема 9. Харчові отруєння та їх профілактика Харчові отруєння грибкової етіології. Індивідуальне завдання: Презентація «Загальні причини харчових отруєнь»	7	12
10	Тема 10. Теорії та концепції харчування Характеристика античної концепції харчування. Індивідуальне завдання: Складання харчового раціону для людей похилого віку ,з врахуванням основ античного харчування	7	12
11	Тема 11. Лікувальне харчування. Основні характеристики діет: показання до застосування; цільове (лікувальне) призначення; енергетична цінність і хімічний склад Індивідуальне завдання: Презентація: « Контрастні дієти: розвантажувальні та навантажувальні» . Дискусія :Застосування нектару в лікувально-профілактичному харчуванні.	7	12
12	Тема 12. Спеціальні дієти. Фізіологічні аспекти лікувальних дієт. Індивідуальне завдання: Презентація: « Дієтичні раціони спеціального харчування»	10	12
13	Тема13 Альтернативні теорії харчування Роздільне харчування. . Натуральні соки - джерело вітамінів С, А та мінеральних речовин Індивідуальне завдання: Презентація : « Ефекти натуральних соків: протизапальні, протиглистяні, антисептичні, гіпотензивні, тонізуючі, діуретичні.	10	12
14	Тема 14 Лікувально-профілактичне харчування на виробництві зі шкідливими умовами Індивідуальне завдання: Дискусія :Застосування пектину в лікувально-профілактичному харчуванні. Презентації : «Молоко в лікувально-профілактичному харчуванні», « Вітаміни в лікувально-профілактичному харчуванні»	10	12
	Всього	124	160

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
поточний контроль, який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій	50%

та відпрацювань.		
підсумковий контроль , який здійснюється у ході проведення заліку.		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; розв'язання ситуаційних завдань, практичних завдань, залік	

Питання до заліку

1. Нутриціологія: основні складові та значення для харчового раціону сучасної людини.
2. Характеристика особливостей науки о харчуванні
3. Характеристика особливостей типів продуктів харчування
4. Характеристика застосування продуктів загального вживання
5. Історичні етапи становлення нутриціології
6. Амінокислоти. Визначення.
7. Замінні та незамінні амінокислоти
8. Білки. Класифікація. Амінокислотний скор. білку
10. Біологічна і харчова цінність білку.
11. Основні принципи нутриціології
12. Харчові аспекти їжі
13. Основи раціонального харчування.
14. Поняття харчового отруєння
15. Характеристика типів харчових отру
16. Типи профілактичного харчування
17. Етапи розробки спеціальних дієт
18. Особливості жирів
19. Особливості псування жирів.
20. Сучасний стан визначення енергетичної складової продуктів.
21. Поняття античного харчування
22. Складові раціонального харчування
23. Загальна характеристика адекватного харчування
24. Характеристика особливостей сокотерапії
25. Психологічні аспекти вегетаріанства
26. Аспекти лактотерапії
27. Поняття : спеціальні дієти
28. Поняття лікувального голодування
29. Поняття роздільного харчування
30. Поняття Мікронутрієнти
31. Поняття Макронутрієнти
32. Основи визначення ГІ
33. Етапи засвоєння їжі
34. Особливості засвоєння вуглеводів
35. Основні особливості вітамінів
36. Індустрія профілактичного харчування
37. Етапи впровадження лікувального голодування
38. Види харчового раціону для людей з різної фізичною активністю
39. Етапи визначення харчової цінності продуктів
40. Основні чинники раціону раціонального харчування
41. Особливості енергетичної складової їжі
42. Фактори впливу на рівень засвоєння білкової їжі

43. Характеристика калорійності продуктів
44. Сучасні напрями розвитку нутриціології
45. Характеристика сучасних проблем харчування людини
46. Основні напрями розвитку спортивно- оздоровчого харчування
47. Прості та складні вуглеводи
48. Охарактеризуйте ненасичені жирні кислоти
49. Охарактеризуйте фізіологічні аспекти вегетаріанства
50. Особливості розробки лікувального харчування
51. Характеристика мінеральної складової продуктів.
52. Характеристика дієтотерапії
53. Перелічить положення розвантажувальних дієт
54. Відмінність контролю якості продуктів
55. Відмінність Складання денного раціону харчування для певної категорії населення
56. Характеристика Середньодобова потреба в енергії людини
57. Вплив рівня культури населення на раціон харчування
58. Визначте найважливіші внутрішні та зовнішні фактори засвоєння їжі
59. Екологічність продуктів харчування
60. Лікувально-профілактичні продукти

8. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

(для заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» Е - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» Fx – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 1 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами.

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 (8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано

9. Рекомендована література

Основна

1. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник/С.В. Іванов, Г.О. Сімахіна, Н.В. Науменко; Нац. ун-т харч. технологій; рец. Н.К. Черно (ОНАХТ)-Київ: НУХТ, 2015. — 402с
2. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник/НМ Зубар.-Київ: ЦУЛ, 2017- 336с
3. Біологічна хімія з основами фізіології харчування : курс лекцій/ Л.В. капредьянц—Вип. 4-е—Харків: Факт, 2023--228с
4. Нутриціологія та харчова безпека Електронний ресурс: навч. посібник/Л.Ф. Павловська, О.Ф. Аксьонова, Л.А. Скуріхіна; Харків держ. ун-т харчування і торгівлі—Харків: ХДУХТ, 2020—132с
5. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб./ Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Л.Р. Дмитрієвич—Суми: Унів. кн., 2015—441с

Допоміжна

1. Регулювання Функціональних харчових продуктів в Україні та сіфті: перспективи використання постбіотиків як функціональних ієградієнтів/А. Капустян, Н. Черно, К. Науменко// Харчова наука і технологія: наук.-виробн. журн.—2023—Т17, №2,--С4-17
2. фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів: навч. посіб./С.П Решта, Л.М. Пилипенко, О.І. Данілова; за ред. Л.М. Пимипенко—Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021.—334с
3. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за заг. ред. П. О. Карпенка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2019. — 628 с.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.moz.gov.ua>.
2. <http://www.health.gov.ua>.
3. <http://zakon2.rada.gov.ua>.

4. <http://www.zdorov.com.ua>.
5. <http://www.i-medic.com.ua>.
6. <http://www.enpuir.npu.edu.ua>.