



Міжнародний гуманітарний університет
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
НУТРИЦІОЛОГІЯ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Дишкантюк Оксана Володимирівна	0968311112	Dyshkantyuk@ukr.net
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Тітомир Людмила Анатоліївна	0977877071	titomirluda@gmail.com

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Навчальна дисципліна «**Нутриціологія**» сформує цілісне уявлення про зміст та структуру фахової підготовки; про обраний напрям і спеціальність та основні освітньо-кваліфікаційним вимогам щодо підготовки фахівця бакалаврського рівня.

Метою навчальної дисципліни «**Нутриціологія**» є формування у майбутніх фахівців теоретичних знань і практичних навичок з загальних підходів та принципів повноцінного, раціонального і профілактичного харчування людини в різних умовах життя та діяльності з основами нутриціології, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва харчової продукції, організація харчування різних груп населення.

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 спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

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

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

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. Застосувати 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. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Практичні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язкова / вибіркова
6	180	30 / 10	30 / 10	120 / 160	2	3	Вибіркова

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	12	2	2	8	14	2	2	10
Тема 2 Макронутрієнти. Білки.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 3 Макронутрієнти. Жири.	12	2	2	8	12	1	1	10
Тема 4. Макронутрієнти. Вуглеводи	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 5 Мікронутрієнти	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 6 Засвоєння їжі в організмі людини.	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 7 Харчування як засіб оздоровлення	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 8 Сучасні проблеми харчування людини	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 9. Харчові отруєння та їх профілактика	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10
Тема 10 Теорії та концепції харчування .	12	2	2	8	11	0,5	0,5	10

Тема 11 Основні принципи лікувального харчування.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 12. Спеціальні дієти.	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 13 Роздільне харчування. Енотерапія та ампелотерапія	12	2	2	8	13	0,5	0,5	12
Тема 14 Лікувально-профілактичне харчування на виробництві зі шкідливими умовами	24	4	4	16	26	1	1	24
Усього годин	180	30	30	120	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК								

5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Практичні навички у пошуку та аналізі інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою.

В процесі навчання використовується: комп'ютерний клас (комп'ютери – 15 шт.), проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран; ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz.

Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender, Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIO HMS, SERVIO POS. Доступ до Інтернету.

6. 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. <i>Практичне завдання.</i> Складання блок- схеми з визначенням вимог яким повинні відповідати функціональні харчові продукти.	2	2
2	Тема 2. Макронутрієнти. Білки. Амінокислотний склад білків. Біологічна і харчова цінність білків. <i>Практичне завдання.</i> Розрахунок амінокислотного скору білків.	2	1
3	Тема 3. Жири Характеристика простих і складних жирів. Псування жирів <i>Практичне завдання.</i> Складання таблиць забезпечення організму есенціальними жирними кислотами.	2	1
4	Тема 4. Вуглеводи Прості та складні вуглеводи. Глікемічний індекс (ГІ)	2	0,5

	Практичне завдання. Розрахунок глікемічних індексів харчових продуктів.Складання таблиці глікемічних індексів харчових продуктів.		
5	Тема 5. Мікронутрієнти Вітаміни . Мінеральні елементи Вітаміни Практичне завдання. Складання таблиць щодо ролі вітамінів та макро та мікроелементів в обміні речовин Скласти необхідний тижневий вітамінний раціон для дорослої людини.	2	0,5
6	Тема 6 Визначення енергетичної цінності-калорійності продуктів харчування Енергетична цінність або калорійність харчових продуктів Практичне завдання. Складання схем перетворення основних нутрієнтів в шлунково-кишковому тракті людини.	2	0,5
7	Тема 7. Основи раціонального харчування Режим харчування як основний елемент раціонального харчування. Практичне завдання. Складання харчового раціону в залежності від фізичної активності .	2	0,5
8	Тема 8. Сучасні проблеми харчування людини Спеціалізовані продукти харчування та їх призначення. Практичне завдання. Складання харчового раціону та обчислити добову витрату енергії людини різного віку.	2	0,5
9	Тема 9. Харчові отруєння та їх профілактика Харчові отруєння змішаної етіології. Практичне завдання. Розробка буклету «Перша допомога при харчових отруєннях».	2	0,5
10	Тема 10. Теорії та концепції харчування Характеристика сучасних концепції харчування. Практичне завдання. Складання харчового раціону для людей похилого віку ,з врахуванням основ адекватного харчування.	2	0,5
11	Тема 11. Лікувальне харчування. Система лікувального харчування: елементна та дієтна. Практичне завдання. Складання харчового раціону відповідно до дієти (за вибором).	2	0,5
12	Тема 12. Спеціальні дієти. Вегетаріанство. Система голодування. Сокотерапія Практичне завдання. Скласти рекомендації до програми лікувальних природних факторів на основі вегетаріанства та нектару	2	0,5
13	Тема13 Роздільне харчування. Енотерапія та ампелотерапія Основні принципи роздільного харчування. Теорія Г. Шелтона. Практичне завдання Складання таблиць щодо біологічної ролі продуктів бджільництва Складання таблиць щодо лікувальних природних факторів винограду	2	0,5

	<i>Дискусія</i> : Історичні та національні аспекти лактотерапії.		
14	Тема 14 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.	4	1
	Всього	30	10

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Нутриціологія» 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 Індивідуальне завдання: Складання блок- схеми з визначенням вимог якими повинні відповідати функціональні молочні продукти	8	10
2	Тема 2. Макронутрієнти. Білки. Біологічна і харчова цінність білків. Індивідуальне завдання: Розрахунок біологічної та харчової цінності птиці.	8	10
3	Тема 3. Жири Незамінні жирні кислоти. Індивідуальне завдання: Розрахунок біологічної та харчової цінності риби	8	10
4	Тема 4. Вуглеводи	8	10

	Глікемічний індекс (ГІ) Значення та використання. Індивідуальне завдання: Розрахунок глікемічних індексів печива(за вибором)		
5	Тема 5. Мікронутрієнти Вітаміни . Мінеральні елементи Індивідуальне завдання: Скласти необхідний тижневий мінеральний раціон для дорослої людини.	8	10
6	Тема 6 Визначення енергетичної цінності-калорійності продуктів харчування Презентація : «Енергетична цінність харчових продуктів» Індивідуальне завдання: Складання схем перетворення білкових нутрієнтів в шлунково-кишковому тракті людини.	8	10
7	Тема 7. Основи раціонального харчування Основні правила оздоровчого харчування. Індивідуальне завдання: Складання харчового раціону для спортсмену.	8	10
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	8	10
9	Тема 9. Харчові отруєння та їх профілактика Харчові отруєння грибкової. етіології. Практичне завдання Індивідуальне завдання: Презентація «Загальні причини харчових отруень»	8	10
10	Тема 10. Теорії та концепції харчування <i>Характеристика античної концепції харчування.</i> Індивідуальне завдання: Складання харчового раціону для людей похилого віку ,з врахуванням основ античного харчування	8	10
11	Тема 11. Лікувальне харчування. Основні характеристики дієт: показання до застосування; цільове (лікувальне) призначення; енергетична цінність і хімічний склад Індивідуальне завдання: Презентація: « Контрастні дієти: розвантажувальні та навантажувальні»	8	12
12	Тема 12. Спеціальні дієти. Фізіологічні аспекти вегетаріанства. Вікові передумови Індивідуальне завдання: Презентація Лікувальне голодування.	8	12
13	Тема13 Роздільне харчування. Ефекти натуральних соків: протизапальні, протиглистяні, антисептичні, гіпотензивні, тонізуючі, діуретичні. Натуральні соки - джерело вітамінів С, А та мінеральних речовин Дискусія : Застосування нектару в лікувально-профілактичному харчуванні.	8	12

14	Тема 14 Лікувально-профілактичне харчування на виробництві зі шкідливими умовами Молоко в лікувально-профілактичному харчуванні. Вітаміни в лікувально-профілактичному харчуванні Дискусія : Застосування пектину в лікувально-профілактичному харчуванні.	16	24
Всього		120	160

8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи		50%
підсумковий контроль - залік		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; практичні завдання, залік	

Питання до заліку

1. Складові нутриціології.
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.
9. Амінокислотний скор білку.
10. Біологічна і харчова цінність білку.
11. Основні принципи нутриціології. Харчові аспекти їжі.
12. Основи раціонального харчування.
13. Поняття харчового отруєння.
14. Характеристика типів харчових отруень.
15. Типи профілактичного харчування.
16. Етапи розробки спеціальних діет.
17. Особливості жирів.
18. Особливості псування жирів.
19. Сучасний стан визначення енергетичної складової продуктів.

20. Поняття античного харчування.
21. Складова раціонального харчування.
22. Загальна характеристика адекватного харчування.
23. Характеристика особливостей сокотерапії.
24. Психологічні аспекти вегетаріанства.
25. Аспекти лактотерапії.
26. Поняття : спеціальні дієти.
27. Поняття лікувального голодування.
28. Поняття роздільного харчування.
29. Поняття Мікронутрієнти.
30. Поняття Макронутрієнти.
31. Основи визначення ГГ.
32. Етапи засвоєння їжі.
33. Особливості засвоєння вуглеводів.
34. Основні особливості вітамінів.
35. Індустрія профілактичного харчування.
36. Етапи впровадження лікувального голодування.
37. Види харчового раціону для людей з різної фізичною активністю.
38. Етапи визначення харчової цінності продуктів.
39. Основні чинники раціону раціонального харчування.
40. Особливості енергетичної складової їжі.
41. Фактори впливу на рівень засвоєння білкової їжі.
42. Характеристика калорійності продуктів.
43. Сучасні напрями розвитку нутриціології.
44. Характеристика сучасних проблем харчування людини.
45. Основні напрями розвитку спортивно- оздоровчого харчування.
46. Прості та складні вуглеводи.
47. Охарактеризуйте ненасичені жирні кислоти.
48. Охарактеризуйте фізіологічні аспекти вегетаріанства.
49. Особливості розробки лікувального харчування.
50. Характеристика мінеральної складової продуктів.
51. Характеристика дієтотерапії.
52. Перелічить положення розвантажувальних дієт.
53. Відмінність контролю якості продуктів.
54. Відмінність. Складання денного раціону харчування для певної категорії населення.
55. Характеристика середньодобова потреба в енергії.
56. Вплив рівня культури населення на раціон харчування.
57. Визначте найважливіші внутрішні та зовнішні фактори засвоєння їжі.

58. Екологічність продуктів харчування.

59. Лікувально-профілактичні продукти.

9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЗАЛІКУ

Денна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	25
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка презентацій тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату	10
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій, дискусій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль залік			50
Всього балів			100

Заочна форма навчання			
<i>Поточний контроль</i>			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	15
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	15
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка презентацій тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату під час ІКР	5
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій, дискусій та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль залік			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

10. 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;

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

- «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» E - 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 0 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		
64-73 (5)	D	Задовільно	
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	не зараховано
1-34 (2)	F		

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Нутриціологія: Навчальний посібник; Під заг. ред. Н.В.Дуденко. Харків: Світ Книг, 2022. 527 с.
2. Нутриціологія: підручник / Л.З. Тель та ін., Е.Д. Далєнов, А.А. Абдулаєва, І.Е. Коман. Літера, 2021. 544 с.
3. Фізіологія харчування. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Євлаш В. В. Харків : підручник. ХДУХТ, 2018. 443 с.
4. Нутриціологія: підручник / Л.Ф. Павлоцька та ін.; під заг. ред. Л. Ф. Павлоцької. Харків: Світ Книг, 2020. 527 с.
5. Павлоцька Л.Ф. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс] : навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, О.Ф. Аксьонова, Л.А.Скуріхіна . Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2020.

Додаткова

6. Тексти лекцій з нутриціології / Автори-укладачі: Попова Н.В. та ін. Харків: Вид-во НФаУ, 2018. 126 с.
7. Гігієна та екологія. Підручник/ За редакцією В.Г. Бардова. Вінниця: Нова книга, 2018. 726 с.

8. Основи фізіології харчування: навчальний посібник / Дуденко Н. В., Павлоцька Л.Ф., Горбань В.Г, Цибань Л.С. Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. Харків, 2017. 216 с.
9. Nutrition Counseling and Education Skills: A Guide for Professionals 7th Edition/Judith Beto, Betsy Holli , 2018, p. 220-245.
10. Nutrition in Public Health 4th Edition /Sari Edelstein, 2018. p.183-225.