



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

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО І
ПРОФІЛАКТИЧНО ПРИЗНАЧЕННЯ

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 <i>(азначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	Контактний тел.	E-mail
Викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Коваленко Лілія Миколаївна	097-903-34-19	Lilya-ivy4uk@ukr.net

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Метою навчальної дисципліни «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактично призначення» є набуття студентами професійного мислення та необхідних теоретичних знань і практичних навичок, які пов'язані із новітніми технологіями виробництва оздоровчих і функціональних харчових продуктів із різних видів сировини; з'ясування проблем, що стоять перед індустрією здорового харчування і оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологічних процесів; сучасними уявленнями щодо ролі продуктів функціонального призначення у харчуванні людини.

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

У процесі реалізації програми дисципліни «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактично призначення» 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 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

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 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Навчальна дисципліна «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактично призначення» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

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

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

ПРН 28. *Розробляти концепції та проекти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.*

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знати:

- асортимент харчової сировини та оздоровчих добавок;
- нутрієнтний склад харчової сировини та оздоровчих добавок на основі мікроорганізмів, грибів, рослинного і тваринного походження, гідробіонтів, продуктів переробки комах, мінеральних речовин і біологічно активних добавок;
- критерії вибору харчової сировини та оздоровчих добавок на основі мікроорганізмів, грибів, рослинного і тваринного походження,

- гідробіонтів, продуктів переробки комах, мінеральних речовин і біологічно активних добавок;
- нутрієнтні потреби організму людини в залежності від її віку; статевих відмінностей; фізичної активності;
 - нутрієнтні потреби організму людини в залежності від функціонального стану її органів та систем;

Вмісти:

- досліджувати шляхи зміцнення здоров'я споживачів за рахунок вживання оздоровчої продукції;
- аналізувати потреби населення в нутрієнтах в залежності від віку, статі, фізичної активності та функціонування органів та систем організму споживачів;
- аналізувати та удосконалювати методи забезпечення енергетичних потреб організму споживача за рахунок оптимізації енергетичної цінності оздоровчої продукції;
- аналізувати та обирати методи забезпечення нутрієнтних потреб організму споживача за рахунок оптимізації харчової та біологічної цінності оздоровчої продукції;
- розробляти та досліджувати оздоровчу продукцію для різних груп споживачів;
- складати лікувальні, лікувально-профілактичні раціони та раціони харчування для різних верств населення.

Здобуття теоретичних знань і формування практичних **навичок** щодо:

- формування комплексної професійної підготовки та теоретичних знань про основні принципи збалансованого харчування, а також щодо питань профілактики та лікування споживчо-залежних хворіб; профілактики недостатності повноцінного харчування і проведення заходів, що сприяють правильному харчуванню в якості важливого компонента суспільної охорони здоров'я.

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
3	90	14/6	16/6	60/78	2	3	Обов'язкова

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. Харчування як основний чинник здорового життя людини.	14	2	2	10	11	0,5	0,5	10
Тема 2. Функціональні продукти в концепції здорового харчування. Основні групи та властивості функціональних продуктів	14	2	2	10	11	0,5	0,5	10

Тема 3. Формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів	14	2	2	10	12	1	1	10
Тема 4. Природні фізіологічно функціональні продукти.	14	2	2	10	14	1	1	12
Тема 5. Безалкогольні напої як основа для створення функціональних харчових продуктів. Характеристика перспективних інгредієнтів для створення функціональних та оздоровчих напоїв	16	2	4	10	14	1	1	12
Тема 6. Особливості оздоровчого харчування різних категорій населення.	9	2	2	5	14	1	1	12
Тема 7. Їжа як джерело токсичних речовин. Проблеми збалансованості та поєднання нутрієнтів, підвищення їх засвоюваності та збереження під час технологічного процесу виробництва оздоровчих харчових продуктів.	9	2	2	5	14	1	1	12
Усього годин	90	14	16	60	90	6	6	78
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ – ЕКЗАМЕН								

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 аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою. В процесі навчання використовується 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, Smart Draw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS. Доступ до Інтернету.

6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Харчування як основний чинник здорового життя людини. Розрахунок харчової, біологічної та енергетичної цінності продукту	2	0,5
2	Тема 2. Функціональні продукти в концепції здорового харчування. Основні групи та властивості функціональних продуктів Дослідження витрат енергії у людини за добу. Складання раціону харчування згідно з потребами.	2	0,5
3	Тема 3. Формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів Особливості харчування людей різного віку. Вікові та статеві потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.	2	1
4	Тема 4. Природні фізіологічно функціональні продукти. Класифікації функціональних харчових продуктів	2	1

5	Тема 5. Безалкогольні напої як основа для створення функціональних харчових продуктів. Характеристика перспективних інгредієнтів для створення функціональних та оздоровчих напоїв. Характеристика і властивості фіточаїв у оздоровчому харчуванні людини.	4	1
6	Тема 6. Особливості оздоровчого харчування різних категорій населення. Теорії харчування. Напрямки оздоровчого харчування.	2	1
7	Тема 7. Їжа як джерело токсичних речовин. Проблеми збалансованості та поєднання нутрієнтів, підвищення їх засвоюваності та збереження під час технологічного процесу виробництва оздоровчих харчових продуктів. Складання раціону харчування для студентів-чоловіків 18-29 років з урахуванням режиму харчування та добових потреб у нутрієнтах та енергії.	2	1
Всього		16	6

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактично призначення» 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 есе, 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	Використання продукції оздоровчого призначення у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення.	10	10
2	Особливості харчування людей різного віку. Вікові та статеві потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.	10	10
3	Особливості харчування людей з різними видами навантаження. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.	10	10
4	Нетрадиційні види харчування як метод оздоровлення і профілактики.	10	12
5	Роль збалансованого раціонального харчування у зміцненні здоров'я	10	12

6	Критерії віднесення харчових продуктів до оздоровчих	5	12
7	Характеристика й технології використання харчових речовин підвищеної біологічної активності для збагачення продуктів і страв у оздоровчому харчуванні.	5	12
Всього		60	78

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 – екзамен		50%
Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах, практичні завдання, екзамен	

Питання до екзамену

1. Дайте характеристику носіїв йоду, які доцільно використовувати для створення харчових продуктів оздоровчого призначення. У яких кількостях необхідно їх вносити?
2. Дайте характеристику носіїв селену, які доцільно використовувати для створення харчових продуктів оздоровчого призначення. У яких кількостях необхідно їх вносити?
3. Назвіть основні групи функціональних інгредієнтів і дайте характеристику ефектів їх фізіологічного впливу.
4. Назвіть основні причини дефіциту мікронутрієнтів у сучасних раціонах.
5. Охарактеризуйте дві групи методів досліджень стану харчування населення.
6. Охарактеризуйте склад мінерально-вітамінних сумішей для хлібопекарського виробництва. Назвіть переваги їх використання.
7. Дайте характеристику трьом групам біфідовмісних молочних продуктів. У чому полягає їх функціональність?
8. Де виникли та як розвивалися концепції здорового харчування?
9. Основи здорового харчування.
10. Функції їжі.
11. Основна біологічна роль білка. Назвіть джерела білка. Які види амінокислот. Яка норма білку в харчуванні для здорової людини.
12. Наслідки білкової недостатності.
13. Біологічна роль вуглеводів. Яка мінімальна кількість вуглеводів необхідна людині. Від чого залежить кількість вуглеводів в харчуванні. Роль харчових волокон в харчуванні.
14. Біологічна роль жирів. Від чого залежать потреби людини в жирах.
15. Яка різниця між насиченими та ненасиченими жирними кислотами.
16. Біологічна роль тригліцеридів. Транс-жирні кислоти та наслідки їх вживання.

17. Класифікація вітамінів. Назвіть причини неадекватного забезпечення організму вітамінами.
18. Назвіть основні функції мінеральних речовин.
19. Актуальні питання раціонального харчування. Харчові речовини і їх біологічна роль.
20. Назвіть основні принципи харчування при захворюваннях стравоходу та при захворюваннях шлунка.
21. Харчування при захворюваннях підшлункової залози.
22. Харчування при патології печінки.
23. Харчування при патології жовчного міхура та жовчних шляхів.
24. Дієтичне харчування під час захворювання серцево-судинної системи.
25. Дієтичне харчування під час захворювання органів видільної системи
26. Дієтичне харчування під час захворювання цукровим діабетом.
27. Дієтичне харчування при ожирінні.
28. Дієтичне харчування у разі ендокринних захворювань.
29. Дієтичне харчування у разі захворювання травної системи
30. Складання раціону харчування для людей, що контактують з радіонуклідами
31. Лікувально-профілактичне харчування та загальна характеристика його раціонів
32. Лікувальні дієти. Основні принципи лікувальних дієт та їх функції
33. Складання раціону харчування для жінок 55-74 років з урахуванням режиму харчування та добових потреб у нутрієнтах та енергії.
34. Особливості харчування дітей різного віку.
35. Складання раціону харчування для студентів-чоловіків 18-29 років з урахуванням режиму харчування та добових потреб у нутрієнтах та енергії
36. Складання раціону харчування для дітей 7-10 років з урахуванням режиму харчування та добових потреб у нутрієнтах та енергії
37. Складання раціону харчування для жінок 55-74 років з урахуванням режиму харчування та добових потреб у нутрієнтах та енергії
38. Складання раціону харчування для шахтарів 30-39 років з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії
39. Складання раціону харчування для людей, що потребують дієти № 10 з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії
40. Складання раціону харчування для людей, що потребують дієти № 1 з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії
41. Складання раціону харчування для людей, що потребують дієти № 7 з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії
42. Складання раціону харчування для людей, що потребують дієти № 9 з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії
43. Складання раціону харчування для людей, що потребують дієти № 5п з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії
44. Охарактеризуйте взаємозв'язок зовнішнього середовища, якості харчування і здоров'я населення.
45. В чому полягає сутність концепцій збалансованого, адекватного та оптимального харчування? Наведіть відмінності між ними. 4
46. В чому полягає сутність концепцій функціонального і спеціального харчування? Наведіть відмінності між ними.
47. Дайте визначення понять «дієтологія», «дієтичне харчування», «лікувально-профілактичне харчування».
48. Охарактеризуйте сучасні наукові погляди на потребу людини у замісних і незамінних харчових нутрієнтах.

49. Визначте залежність енергетичної цінності харчових продуктів від способу діяльності і життя людини.
50. Біологічно активні компоненти, що входять до складу функціональних продуктів.
51. Вимоги, що висуваються до продуктів функціонального призначення.
52. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення, що сприяють підвищенню імунітету.
53. Продукти, які сприяють виведенню радіонуклідів з організму.
54. Критерії вибору харчових мікроінгредієнтів або природних джерел біологічно активних речовин.
55. Шляхи використання підсолоджувачів.
56. Характеристика харчових продуктів репродуктивного призначення.
57. В чому полягає сутність концепцій функціонального харчування?
58. Наведіть приклади харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.
59. Охарактеризуйте технологію створення і використання харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.
60. Наведіть особливості приготування десертів та напоїв, борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок.
61. Охарактеризуйте технологію виробництва продуктів лікувально-профілактичного призначення та шляхи її вдосконалення.
62. Наведіть лікувальні особливості окремих харчових продуктів.
63. Визначте особливості лікувального харчування, гомеопатії, фітотерапії і лікувальних мінеральних вод у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.
64. Визначте особливості організації лікувально-профілактичного харчування в умовах санаторно-курортних закладів.
65. У чому полягає сутність системи лікувальних столів або номерних дієт в санаторно-курортних закладах?
66. Охарактеризуйте методику проведення лікувального харчування в дієтичних закладах ресторанного господарства
67. Для яких цілей використовують дієтичні сирки з лактулозою і цукрозамінниками?
68. З якою метою використовують продукти переробки нуту?
69. З якою метою включають в рецептуру різні види зернобобових і продуктів їх переробки?
70. За якими ознаками класифікують функціональні молочні продукти?
71. На яких загальних принципах ґрунтується складання харчових раціонів для людей похилого віку? Наведіть приклади розробок функціонального харчування для цієї групи населення.
72. На які групи ділять молочні функціональні продукти?
73. На які групи ділять функціональні молочні продукти з пектином?
74. Наведіть асортимент різних груп молочної продукції з поліпшеними споживними властивостями.
75. Чому соєве молоко можна віднести до функціональних напоїв? Які анти поживні складові сої можуть переходити з бобів до соєвого молока, чи можна знизити їх вміст у молоці?
76. Як проводять збагачення олій вітамінами?
77. В якому спрямуванні створюються синбіотичні комплекси для молочних продуктів?
78. Дайте характеристику асортименту молочних продуктів з підсолоджувачами, лактулозою, вітамінами, стабілізаційними системами.
79. Наведіть оптимальне співвідношення окремих фракцій жирних кислот у функціональних жирових продуктах. Як визначити співвідношення різних жирів для отримання жирових продуктів функціонального призначення?
80. Наведіть переваги використання продуктів ЄСО.
81. Наведіть приклади розробок функціонального харчування для спортсменів.

82. У чому полягає призначення контрастних (розвантажувальних) днів? Назвіть види, показання до призначення та склад раціону розвантажувальних днів.
83. У чому полягають відмінності хімічного складу жіночого та коров'ячого молока? Як це враховується під час розроблення штучного харчування для дітей раннього віку?
84. У чому полягають принципи збалансованого харчування спортсменів? Назвіть компоненти, необхідні для коригування харчування спортсменів і адаптації їх організмів до високих фізичних навантажень.
85. Чим відрізняються функціональні молочні продукти для дитячого харчування від інших?
86. Що входить до складу функціональних молочних продуктів?

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

<i>Денна форма навчання</i>			
<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 конспектів навчальних текстів 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 (есе)	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 та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Всього балів			100

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

Заочна форма навчання			
Поточний контроль			
Види самостійної роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
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	25
За виконання контрольних робіт (завдань)			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	
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 конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	10
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 та круглих столів.	5
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Всього балів підсумкової оцінки			100

10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для екзамену)

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

² Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

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» 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	не зараховано
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	FX	незадовільно	
1-34 (2)	F		

11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Гандрі, Стівен Р. Парадокс довголіття : як залишатися молодим до старості / С. Р. Гандрі, Дж. Ліппер ; пер. з англ. І. Павленко. Київ : BookChef, 2020. 400 с.
2. Гурова А. І. Основи дієтології : метод. рек. / А. І. Гурова ; Херсон. держ. університет. - Херсон : Вишемирський В.С., 2019. 63 с.
3. Броннікова, Світлана. Інтуїтивне харчування. Як припинити непокоїтись щодо їжі та схуднути / С. Броннікова ; пер. Т. Клюкіна. Київ :

- BookChef, 2020. 416 с.
4. Беловешкін, Андрій. Що й коли їсти. Як знайти золоту середину між голодом і переїданням / А. Беловешкін ; пер. А. Долгая. Київ : BookChef, 2020. 256 с.
 5. Регіна Доктор. Здорове харчування у великому місті / Регіна Доктор. ; пер. А. Сіненко. Київ : BookChef, 2020. 304 с.
 6. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цихановська І.В., Александров О.В., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В., Аксьонова О.Ф. Нутриціологія: підручник. Харків: Світ Книг. 2020. 527 с.
 7. Дієтичне харчування : підручник / кол. авт.: О. І. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька [та ін.] ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків : ХДУХТ : Світ книг, 2019. 360 с.
 8. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.

Додаткова

9. Українець А.І., Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О., Науменко Н.В. Нові продукти для раціонів військовослужбовців. Київ: Вид-во «Сталь», 2017. 290 с.
10. Українець А.І., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Перспективні технологічні процеси виробництва нових продуктів та дієтичних добавок. Київ: НУХТ, 2018. 335 с.
11. Зубар Н. Основи фізіології та гігієни харчування Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 336 с.
12. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення / за ред. О.І. Черевко, М.І. Пересічний. ХДУХТ, Харків, 2017. 591 с.
13. Ентеральна нутритивна підтримка населення в умовах надзвичайних ситуацій: монографія / Н.В. Притульська, М.П. Гуліч, Ю.М. Мотузка та ін. Київ: Київ. нац. торг.-екон. Ун-т, 2018. 280 с.
14. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.

Нормативно-правові акти:

15. Закон України № 4004-ХІІ від 24.02.1994 "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення" (Редакція від 28.12.2015, підстава 901-19).
16. Закон України "Про захист прав споживачів" від 12.05.1991 № 1023- ХІІ (поточна редакція від 01.01.2017, підстава 1791-19).
17. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (поточна редакція від 01.01.2016, підстава 867-19)