Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
В.о. декана факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«30» серпня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
НУТРІЦІОЛОГІЯ

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2023/2024 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультетуміжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

«29» серпня 2023 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Соколовська Олена Олександрівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «28» серпня 2023 року

Завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

_____ Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

_____ Олена МИКОЛЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультетуміжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу,

Протокол № 1 від «29» серпня 2023 року,

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічнихвідносин та туристичного бізнесу

_____ Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Нутріціологія» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно- ресторанна справа» підготовки **бакалавр** за спеціальністю **241 – «Готельно- ресторанна справа».**

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою дисципліни є: забезпечення студентів знаннями стосовно вимог сучасного споживача у харчуванні, а саме забезпечення раціонального харчування, здатного впливати на регуляцію обмінних процесів і нормалізувати функції окремих органів і систем, сформувати у студентів вміння з організації системи харчування шляхом застосування сучасних наукових положень нутриціології.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни «Нутріціологія» є:

- формування наступних загальних компетентностей ОП:

ЗК 02. Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності;

ЗК14. Проводити дослідження на відповідному рівні.

- формування наступних фахових компетентностей ОП:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

- додаткових фахових компетентостей:

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів;

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
за вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
2-й	2-й
Семестр	
3-й	3-й
Лекції	
32 год.	8 год. (2 год – ауд., 6 год. – дист.)
Практичні заняття	
16 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
72 год.	112 год.
в т.ч. індивідуальні завдання	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

Результати навчання ОП:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН10 Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН19 Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості;

РН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Додаткових РН:

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

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини:

- Функції їжі в організмі людини;
- Сучасна класифікація харчових продуктів.

Тема 2. Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса тіла:

- Розрахунок нормальної, ідеальної та оптимальної маса тіла;
- Визначення Set point.

Тема 3. Значення білку для організму людини:

- Визначення показників біологічної цінності білків;
- Вивчення рекомендованих середніх норм білків у раціоні.

Тема 4. Роль ліпідів у організмі:

- Визначення функцій жирів у організмі людини;
- Дослідження порушень при недостачі вживання жирів.

Тема 5. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму:

- Класифікація вуглеводів;
- Функції вуглеводів у організмі людини.

Тема 6. Вітаміни та їх значення у харчуванні:

- Джерела вітамінів у харчуванні, збалансованість;
- Добова потреба у вітамінах та шляхи забезпечення дефіцитними вітамінами.

Тема 7. Значення мінеральних речовин:

- Зв'язок мінерального та водного обміну;
- Характеристика мінеральних вод та механізм дії.

Тема 8. Антихарчові та компоненти їжі, що негативно впливають на організм людини.

- Характеристика антихарчових речовин, що містяться в продуктах харчування;
- Компоненти харчових продуктів, що мають несприятливий вплив на організм споживача.

Тема 9. Харчування різних груп населення.

- Характеристика харчування населення;
- Шляхи задоволення потреб.

Тема 10. Біологічно активні речовини.

- Класифікація речовин;
- Склад та принципи використання.

Тема 11. Дієтичне харчування.

- Загальні принципи;
- Обмежувальні дієти.

Тема 12. Лікувально-профілактичне харчування.

- Характеристика основних лікувально-профілактичних дієт;
- Санітарно-гігієнічні вимоги до харчоблоків.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини	8	2	2			4	9					9
Тема 2. Поняття Set point, нормальна ідеальна та оптимальна маса тіла	8	2	2			4	10	1				9
Тема 3. Значення білку для організму людини	12	4	2			6	11	1				10
Тема 4. Роль ліпідів у організмі	12	4	2			6	11	1				10
Тема 5. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму	12	4	2			6	11	1				10
Тема 6. Вітаміни та їх значення у харчуванні	12	4	2			6	11	1				10
Тема 7. Значення мінеральних речовин	12	4	2			6	11	1				10
Тема 8. Антихарчові компоненти їжі, що негативно впливають на організм людини	8	2				6	10	1				9
Тема 9. Харчування різних груп населення	8	2				6	10	1				9
Тема 10. Біологічно активні речовини	10	2	2			6	9					9
Тема 11. Дієтичне харчування	9	1				8	9					9
Тема 12. Лікувально-профілактичне харчування	9	1				8	8					8
Усього годин	**120**	**32**	**16**			**72**	**120**	**8**				**112**

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Роль харчування в життєдіяльності організму людини	2
2	Тема 2. Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса тіла	2
3	Тема 3. Значення білку для організму людини	2
4	Тема 4. Роль ліпідів у організмі	2
5	Тема 5. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму	2
6	Тема 6. Вітаміни та їх значення у харчуванні	2
7	Тема 7. Значення мінеральних речовин	2
8	Тема 10. Біологічно активні речовини	2
	Усього годин	**16**

5. Завдання для самостійної робота

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		Очна	Заочна
1	Тема *1.* Роль харчування в життєдіяльності організму людини: *Завдання:* вивчити стан харчування в сучасних умовах життєдіяльності споживача, функції харчових продуктів в організмі людини, ознайомитись з класифікацією; - вивчити добові енерговитрати організму, розрахункові методи, розрахунок потреб в харчових речовинах; - вивчити основні типи травлення та будову травної системи. 1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник./ Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Циховська, Т.А. Лазарєва та ін. – Харків: УІПА, 2012. – 371 с.	4	9
2	Тема *2.* Поняття Set point, нормальна, ідеальна та оптимальна маса тіла: *Завдання:* вивчити поняття Set poin, методика розрахунку та діапазон, чинники що впливають на Set poin. 1. Hyman M. Food: What the Heck Should I Eat? / M. Hyman // Little, Brown Spark, 2018. 400 p. 2. Lugavere M. Genius foods: become smarter, happier, and more productive while protecting your brain for life / M. Lugavere, P. Grewal // Harper Wave, 2018. 390 p.	4	9
3	Тема *3.* Значення білку для організму людини: *Завдання:* вивчити показники біологічної цінності білків, функції білків та вплив на організм споживача. 1. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Київ: Лібра, 2003.368с. 2. Дуденко Н.В. Нутриціологія. Частина 2. Частина нутриціологія: Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, І.В. Циховська, Т.А. Лазарєва та ін. Харків: УІПА, 2012. 246 с.	6	10
4	Тема *4.* Роль ліпідів у організмі: *Завдання:* вивчити класифікацію ліпідів та біологічну цінність харчових ліпідів. 1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Циховська, Т.А. Лазарєва та ін. Харків: УІПА, 2012. 371 с. 2. Дуденко Н.В. Нутриціологія. Частина 2. Частина нутриціологія: Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, І.В. Циховська, Т.А. Лазарєва та ін. Харків: УІПА, 2012. 246 с.	6	10

5	Тема *5*. Функції вуглеводів для життєдіяльності організму: *Завдання:* вивчити вплив вуглеводів на організм людини, поняття гликемічний індекс. 2. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Циховська, Т.А. Лазарєва та ін. Харків: УІПА, 2012. 371 с.	6	10
6	Тема *6*. Вітаміни та їх значення у харчуванні: *Завдання:* вивчити класифікацію вітамінів, їх характеристику та причини неадекватної забезпеченості організму. 1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Циховська, Т.А. Лазарєва та ін. Харків: УІПА, 2012. 371 с. 2. Lugavere M. Genius foods: become smarter, happier, and more productive while protecting your brain for life / M. Lugavere, P. Grewal // Harper Wave, 2018. 390 p.	6	10
7	Тема *7*. Значення мінеральних речовин: *Завдання:* вивчити зв'язок мінерального та водного обміну, синергісти та антагоністи. 3. Hyman M. Food: What the Heck Should I Eat? / M. Hyman // Little, Brown Spark, 2018. 400 p.	6	10
8	Тема *8*. Антихарчові та компоненти їжі, що негативно впливають на організм людини. *Завдання:* вивчити антихарчові речовин, що містяться в продуктах харчування та їх характеристику; 1. Павлоцька Л.Ф та ін. Фізіологія харчування / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін. Суми, «Університетська книга», 2011. 473 с. 2. Дуденко Н.В. Нутриціологія. Частина 2. Частна нутриціологія: Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, І.В. Циховська, Т.А. Лазарєва та ін. Харків: УІПА, 2012. 246 с.	6	9
9	Тема *9*. Харчування різних груп населення. *Завдання:* вивчити шляхи задоволення потреб населення, види харчування. 1. Павлоцька Л.Ф та ін. Фізіологія харчування / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін. Суми, «Університетська книга», 2011. 473 с. 2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Київ: Лібра, 2003.368с.	6	9
10	Тема *10*. Біологічно активні речовини. *Завдання:* вивчити ризики, що виникають під час вживання біологічно активних речовин, та яку роль вони відіграють у травлені споживача. 1. Дуденко Н.В. Нутриціологія. Частина 2. Частна нутриціологія: Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, І.В. Циховська, Т.А. Лазарєва та ін. Харків: УІПА, 2012. 246 с. 2. Hyman M. Food: What the Heck Should I Eat? / M. Hyman // Little, Brown Spark, 2018. 400 p.	6	9
11	*Тема 11*. Дієтичне харчування. *Завдання:* вивчити характеристику обмежувальних дієт та принципи їх застосування; 1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Циховська, Т.А. Лазарєва та ін. Харків: УІПА, 2012. 371 с.	8	9
12	*Тема 12*. Лікувально-профілактичне харчування. *Завдання:* вивчити основи лікувально-профілактичних дієт, принципи використання; 1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Циховська, Т.А. Лазарєва та ін. – Харків: УІПА, 2012. 371 с. 2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Київ: Лібра, 2003.368с.	8	8
	Разом	**72**	**112**

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання не передбачено навчальним планом

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Нутріціологія»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/форми оцінювання
1	2	3	4
РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН 06	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, робота надзадачами, індивідуальними завданнями	Оцінювання вирішених задач, відповідей в аудиторії, захист презентацій, тестових завдань; залікова робота
РН10	Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота

РН12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН10	Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активності здобувача:

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів);

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ.

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 5 балів в III семестрі вивчення дисципліни. Максимально студент може отримати 60 балів. Залік – 40 балів.

На практичному занятті студент може отримати від 1 до 4 балів в IV семестрі вивчення дисципліни. Максимально студент може отримати 60 балів. Екзамен – 40 балів.

Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Підсумковий контроль в III семестрі вивчення дисципліни засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення залікового контролю. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура залікової роботи:

1. Онлайн-тестування (20 тестових завдань по 1 балу).
2. Розробка меню для споживача відповідно до потреб організму (творче завдання):

- теоретичне обґрунтування норми Set point – 5 балів;
- розрахунок норм вживання основних нутрієнтів – 5 балів;
- складання меню на добу відповідно до потреб у нутрієнтах – 8 балів
- оформлення – 2 бали.

Підсумковий контроль в IV семестрі вивчення дисципліни засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення екзаменаційної роботи. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем. Структура екзаменаційного білету:

1. Теоретичне питання – 20 балів;
2. Складання збалансованого меню для туристів (творче завдання):

- розроблення збалансованого меню відповідно до фізичної активності туристів – 18 балів;

-оформлення – 2 бали.

За бажанням студент має можливість обрати тестову форму виконання залікової роботи (білет містить 20 тестових завдань, студент одержує 2 бали за кожну вірну відповідь).

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти надається можливість скласти залікову роботу в тестовій формі (білет містить 20 тестових завдань, здобувач одержує 2 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «**Нутріціологія**» (https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=3805).

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ3 СЕМЕСТР

Денна та заочна форма навчання	Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях та під час самостійної роботи													Всього	Залік	Сума
	тема	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	-	-	-
	max	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	40	100

Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (заліку, або екзамену) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 30 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 6.0	III семестр 5.0-4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		III семестр 3.0-2.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помило
		III семестр 1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70 – 89	
50 – 69	
1– 49	не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Дистанційний курс: Соколовська О.О. Нутріціологія // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020-2021. Режим доступу: https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=3805
2. Соколовська О.О. Інноваційні продукти харчування в готельно- ресторанній галузі / Інноваційні напрямки розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи : колективна монографія // за заг. ред. Н.І. Данько, В.О. Бабенко. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021. 364 с.
3. Соколовська О.О. Формування якості пастильних виробів із використанням нетрадиційної сировини [монографія] / О.О. Соколовська, Я.О. Білецька, Г.І. Дюкарева, А.Е. Радченко // Харків : ХДУХТ, 2018.160 с.

Допоміжна

4. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарєва та ін. Харків: УІПА, 2012. 371 с.
5. Дуденко Н.В. Нутриціологія. Частина 2. Частна нутриціологія: Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарєва та ін. Харків: УІПА, 2012. 246 с.
6. Павлоцька Л.Ф та ін. Фізіологія харчування / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін. Суми, «Університетська книга», 2011. 473 с.
7. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Київ: Лібра, 2003. 368 с.
8. Hyman M. Food: What the Heck Should I Eat? / M. Hyman // Little, Brown Spark, 2018. 400 p.
9. Lugavere M. Genius foods: become smarter, happier, and more productive while protecting your brain for life / M. Lugavere, P. Grewal // Harper Wave, 2018. 390 p.

11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Інтернет-сайт Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.usuft.kiev.ua/Sci_F056.htm.
2. Нутриціологія. Фармацевтичний довідник [Електронний ресурс] – Режим доступу : https://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/1285.

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття та із застосуванням різноманітних дистанційних технологій всі практичні заняття.

Посилання:
https://zoom.us/j/9238282899?pwd=VHVBWUxFRFJOV1hmZm10WmRpdnJKZz09
https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=3805