

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ДІЄТОЛОГІЯ

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: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2025/2026 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

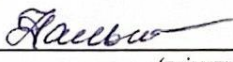
«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Соколовська Олена Олександрівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

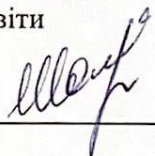
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій


(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

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

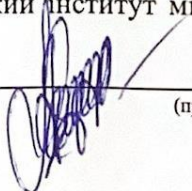
Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти


(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»


(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Дієтологія» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни «Дієтологія» є формування у студентів системного уявлення про основи харчування в контексті сучасних потреб населення та вимог до якості послуг у сфері гостинності.

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

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни «Дієтологія»

- надання здобувачам системних знань про основи раціонального та збалансованого харчування, фізіологічні потреби різних груп населення, енергетичну цінність і харчову цінність продуктів;
- опанування наукових принципів дієтології, зокрема ролі макро- та мікронутрієнтів у підтриманні здоров'я, працездатності та профілактиці аліментарно зумовлених захворювань;
- вивчення особливостей організації харчування для різних категорій споживачів (діти, люди похилого віку, вагітні жінки, спортсмени, особи з хронічними захворюваннями, особливими дієтичними потребами);
- формування умінь і навичок розроблення збалансованого меню та раціонів харчування з урахуванням принципів здорового харчування, лікувально-профілактичних дієт, сезонності та вимог закладів готельно-ресторанного господарства;
- оволодіння знаннями з маркування харчових продуктів, алергенів, харчових добавок та спеціальних дієтичних продуктів відповідно до чинних нормативно-правових вимог;
- формування здатності оцінювати якість, безпечність і дієтичну доцільність страв та напоїв, що пропонуються споживачам у закладах ресторанного господарства;
- розвиток практичних навичок консультування гостей щодо вибору страв з урахуванням принципів здорового харчування, індивідуальних потреб та рекомендацій лікаря;
- формування професійної відповідальності, культури харчування та етичного ставлення до питань здоров'я споживачів у сфері гостинності.

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	
4-й	4-й
Семестр	
7-й	7-й
Лекції	
32 год.	10 год. (в т. ч. 2 год. ауд., 8 год. дист.)
Практичні заняття	
16 год.	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
72 год.	110 год.
у тому числі індивідуальні завдання	
год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна

Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»:

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

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 компетентностей:

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.

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:

Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»:

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. Відшукувати 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.

1.8. Пререквізити: Харчова хімія, Кулінарна фізика, Товарознавство, Гігієна та санітарія в галуз

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Характеристика процесу травлення в організмі людини

- Будова системи травлення;
- Основні процеси, що відбуваються під час травлення;
- Характеристика типів травлення.

Тема 2. Характеристика харчових речовин, їх функції та роль у харчуванні

- Структурно-функціональна характеристика білків, ліпідів, вуглеводів, харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин;
- Ознаки дефіциту основних есенціальних речовин;
- Продукти, що містять поживні речовини;
- Роль води у харчуванні.

Тема 3. Вітаміни та їх значення у харчуванні

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

Тема 4. Значення мінеральних речовин

- Класифікація та джерела надходження;
- Зв'язок мінерального та водного обміну;
- Характеристика мінеральних вод та механізм дії

Тема 5. Антихарчові компоненти їжі, алергени, що негативно впливають на організм людини

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

Тема 6. Основні групи харчових продуктів. Їх енергетична, харчова та біологічна цінність

- Характеристика, енергетична, харчова та біологічна цінність основних груп продуктів тваринного та рослинного походження;
- Поняття про харчову піраміду;
- Зв'язок між недостатністю харчування та хворобами.

Тема 7. Особливості харчування окремих груп населення

- Особливості харчування дітей, вагітних і матерів, що годують груддю, людей похилого віку;
- Харчування в умовах несприятливої дії зовнішніх факторів;
- Продукти, що зменшують цю дію;
- Харчування та хронічні захворювання.

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.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Характеристика процесу травлення в організмі людини	18	4	2			12	17	1				16
Тема 2. Характеристика харчових речовин, їх функції та роль у харчуванні	16	4	2			10	18	2				16
Тема 3. Вітаміни та їх значення у харчуванні	16	4	2			10	18	2				16
Тема 4. Значення мінеральних речовин	16	4	2			10	17	1				16
Тема 5. Антихарчові компоненти їжі, алергени, що негативно впливають на організм людини	16	4	2			10	17	1				16
Тема 6. Основні групи харчових продуктів. Їх енергетична, харчова та біологічна цінність	16	4	2			10	17	1				16
Тема 7. Особливості харчування окремих груп населення	16	6	4			10	16	2				14
Усього годин	120	32	16			72	120	10				110

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Характеристика процесу травлення в організмі людини	2
2	Тема 2. Характеристика харчових речовин, їх функції та роль у харчуванні	2
3	Тема 3. Вітаміни та їх значення у харчуванні	2
4	Тема 4. Значення мінеральних речовин	2
5	Тема 5. Антихарчові компоненти їжі, алергени, що негативно впливають на організм людини	2
6	Тема 6. Основні групи харчових продуктів. Їх енергетична, харчова та біологічна цінність	2
7	Тема 7. Особливості харчування окремих груп населення	4
	Разом	16

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Характеристика процесу травлення в організмі людини Завдання: знати анатомо-фізіологічні особливості органів травної системи людини; основні етапи процесу травлення; механізми перетравлення, всмоктування та засвоєння поживних речовин; роль травних соків, ферментів і мікрофлори кишечника у процесах травлення; фактори, що впливають на ефективність травлення. 1. Зубар Н.М. Основи Фізіології та гігієни харчування. К.: Центр навчальної літератури, 2017. 336 с. 2. Дієтичне харчування: підручник. О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Л.Р. Димитрієвич, Л.А. Скуріхіна. Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2016. 375 с.	12	16
2	Тема 2. Характеристика харчових речовин, їх функції та роль у харчуванні Завдання: вивчити класифікацію харчових речовин; фізіологічну роль білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин і води в організмі людини; їх енергетичну та пластичну функції; наслідки дефіциту та надлишку окремих нутрієнтів; значення харчових волокон у раціоні. 1. Зубенко Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. Центр учбової літератури, 2020. 330с. 2. Дуденко Н.В. Нутриціологія. Світ книг, 2024. 527 с.	10	16
3	Тема 3. 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. Цихановська, Т.А. Лазарева 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	10	16

4	Тема 4. Значення мінеральних речовин: Завдання: вивчити зв'язок мінерального та водного обміну, синергисти та антагоністи. 1. Hyman M. Food: What the Heck Should I Eat? / М. Hyman // Little, Brown Spark, 2018. 400 p. 2. 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. 3. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева та ін. Харків: УПА, 2012. 371 с.	10	16
5	Тема 5. Антихарчові компоненти їжі, алергени, що негативно впливають на організм людини Завдання: вивчити антихарчові речовини, що містяться в продуктах харчування та їх характеристику; 1. Павлоцька Л.Ф., Дуденко, Н.В., Левітін Є.Я. Фізіологія харчування. Суми, «Університетська книга», 2011. 473 с. 2. Дуденко Н.В. Нутриціологія. Частина 2. Частна нутриціологія: Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева та ін. Харків: УПА, 2012. 246 с.	10	16
6	Тема 6. Основні групи харчових продуктів. Їх енергетична, харчова та біологічна цінність Завдання: знати основні групи харчових продуктів та їх класифікацію; хімічний склад і харчову цінність продуктів рослинного та тваринного походження; показники енергетичної та біологічної цінності; фактори, що впливають на зміну поживної цінності продуктів під час зберігання та кулінарної обробки. 1. Черно Н.К., Антипіна О.О., Малинка О.В., Вікуль С.І. Основи хімії та методи аналізу харчової продукції. Гельветика, 2019. 360 с. 2. Павлоцька Л.Ф., Дуденко, Н.В., Левітін Є.Я. Фізіологія харчування. Суми, «Університетська книга», 2011. 473 с.	10	16
7	Тема 7. Особливості харчування окремих груп населення Завдання: вивчити принципи раціонального харчування різних груп населення; фізіологічні потреби в поживних речовинах і енергії дітей, підлітків, осіб похилого віку, вагітних і жінок, що годують; особливості харчування осіб з підвищеним фізичним або розумовим навантаженням; роль дієтичного харчування у профілактиці захворювань. 1. Зубар Н.М. Основи Фізіології та гігієни харчування. К.: Центр навчальної літератури, 2017. 336 с. 2. Дієтичне харчування: підручник. О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Л.Р. Димитрієвич, Л.А. Скуріхіна. Х.: ХДУХТ, Світ Книг, 2016. 375 с.	10	14
	Разом	72	110

6. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

7. Методи навчання

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти програмних результатів навчання за допомогою різноманітних методів навчання та відповідних засобів діагностики/ форм оцінювання відповідно до ОПП

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 «Дієлогія»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
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 над задачами, 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

RH12	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
RH19	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
RH20	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
RH1	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
RH10	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

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.

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.

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 непереборної 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 «Дієтологія» <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4611>

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота							Разом	Залікова робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	60	40	100
8	8	10	8	8	8	10			

T1, T2 ... – теми розділів.

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

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

Критерії оцінювання навчальних досягнень

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 5.0	VII семестр 5.0-4.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		VII 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
		VII 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

У випадку наявності неформальної освіти вказати платформи, назви курсів та кількість балів, що буде зарахована здобувачеві після успішного проходження відповідних курсів та надання відповідного документа (сертифікат, свідоцтво, тощо).

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей 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, пресрелізу, 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).

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70-89	
50-69	
0-49	не зараховано

10. Рекомендована література

Основна література

1. Дистанційний курс: Соколовська О.О. Дієтологія // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2024-2025. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4611>
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.
4. Зубенко Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування. Центр учбової літератури, 2020. 330с.
5. Simply Nutrition. Dorling Kindersley, 2023. 160 p.
6. Дуденко Н.В. Нутриціологія. Світ книг, 2024. 527 с.
7. Черно Н.К., Антіпіна О.О., Малинка О.В., Вікуль С.І. Основи хімії та методи аналізу харчової продукції. Гельветика, 2019. 360 с.
8. Зубенко Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування. Практикум. Центр учбової літератури, 2023. 208 с.
9. Халиетов Я., Совіярві О., Теему А. Посібник біохакера. 2024. 576 с.
10. Sokolovska O.O., Radchenko A.E. Halva technology with isomalt and maltitol. Progressive equipment and technologies of food production, restaurant industry and trade. Kharkiv : DBTU. Вип. 1 (35), Iss. 1 (35), 2024.

Допоміжна література

1. Павлоцька Л.Ф. Частина 1. Загальна нутриціологія. Нутриціологія. Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева та ін. Харків: УПА, 2012. 371 с.
2. Дуденко Н.В. Нутриціологія. Частина 2. Частна нутриціологія: Навчальний посібник / Л.Ф. Павлоцька, І.В. Цихановська, Т.А. Лазарева та ін. Харків: УПА, 2012. 246 с.
3. Павлоцька Л.Ф. та ін. Фізіологія харчування / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін. Суми, «Університетська книга», 2011. 473 с.
4. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Київ: Лібра, 2003. 368 с.
5. Hyman M. Food: What the Heck Should I Eat? / M. Hyman // Little, Brown Spark, 2018. 400p.
6. 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, відеолекції, інше методичне забезпечення

7. Інтернет-сайт Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://www.usuft.kiev.ua/Sci_F056.htm.
8. 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

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4611>

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни _____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20____/20____ н. р.

Заступник декана _____ факультету з навчальної роботи

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.

Голова науково-методичної комісії _____ факультету

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.