

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 1

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфери обслуговування

31 серпня 2023 р.,

протокол № 06



Голова Вченої ради

Галина ТАРАСІЮК

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ»**

для студентів освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні
кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи
«28» серпня 2023 р.,
протокол №07

Г.в.о. завідувача кафедри
Галина ТАРАСІЮК

Гарант освітньо-професійної
програми

Альона КЛИМЧУК

Розробник: к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Чагайда Андрій Олегович

Житомир
2023– 2024 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 2

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 4	Галузь знань: <u>24 «Сфера обслуговування»</u>	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 3		2-й	2-й
Загальна кількість годин - 120		Семестр	
		3-й	3-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 4 самостійної роботи – 3,5	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		32 год.	6 год.
		Практичні	
		32 год.	6 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		56 год.	108 год.
Вид контролю: залік			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 53 % аудиторних занять, 47 % самостійної та індивідуальної роботи;

для заочної форми навчання – 10% аудиторних занять, 90 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 3

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Оздоровче харчування» є: ознайомлення студентів із новітніми технологіями виробництва оздоровчих продуктів харчування, в тому числі для окремо виділених груп населення; надати теоретичні і практичні знання інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів, їх харчової цінності та оздоровчого впливу на людський організм.

Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:

- вивчення функції і властивості оздоровчих харчових продуктів;
- вивчення та опанування наукових основ створення функціональних продуктів для окремих груп населення;
- вивчення основних груп харчових та біологічно активних добавок і способи введення їх до складу оздоровчих харчових продуктів;
- вивчення властивостей нетрадиційної сировини для оздоровчих харчових продуктів;
- набуття навичок щодо аналізу харчової сировини, отриманих із неї продуктів, з точки зору виявлення потенційних ризиків, пов'язаних із наявністю контамінантів.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності;

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

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

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 4

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Наукові основи оздоровчого харчування.

Тема 1. Харчування як основний чинник здорового життя людини.

- 1.1. Сучасний стан харчування та здоров'я населення України.
- 1.2. Основні поняття та визначення оздоровчих продуктів.
- 1.3. Класифікація і характеристика харчових продуктів.
- 1.4. Нутрієнтний склад їжі.
- 1.5. Функції їжі в організмі людини.

Тема 2. Психосоціальні аспекти харчування людини та еволюція теорії харчування.

- 2.1. Класичні теорії та концепції харчування.
- 2.2. Антична теорія харчування та основні на ній тогочасні лікувальні дієти.
- 2.3. Суть теорії збалансованого харчування.
- 2.4. Теорія адекватного харчування.
- 2.5. Закони раціонального харчування.
- 2.6. Нетрадиційні (альтернативні) види харчування.
- 2.7. Біолого-екологічна роль білків, жирів та вуглеводів в харчуванні людини.
- 2.8. Основні джерела небезпеки, пов'язані з харчовими продуктами.

ТЕМА 3. Стан харчування і здоров'я людини.

- 3.1. Основні групи і властивості оздоровчих продуктів харчування.
- 3.2. Вплив харчування на геном людини.
- 3.3. Генетично-модифіковані продукти.
- 3.4. Надлишкове та недостатнє харчування.

ТЕМА 4. Харчова та біологічна цінність основних продуктів харчування.

- 4.1. Хліб, крупи.
- 4.2. Молоко і молочні продукти.
- 4.3. Риба та морепродукти.
- 4.4. М'ясо та м'ясні продукти.
- 4.5. Фрукти і ягоди.
- 4.6. Овочі.

ТЕМА 5. Загальні вимоги щодо складання раціону оздоровчого харчування.

- 5.1. Принципи щодо складання раціону оздоровчого харчування.
- 5.2. Вимоги до складання раціону харчування оздоровчої дії.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 5

5.3. Оптимізація асортименту продуктів профілактичного і лікувально-профілактичного призначення при різних захворюваннях.

ТЕМА 6. Принципи створення оздоровчих продуктів спеціального призначення.

6.1. Наукові стратегія і практика створення продуктів оздоровчого призначення.

6.2. Особливості збагачення традиційних харчових продуктів вітамінами.

6.3. Функціональна роль мінеральних речовин. Особливості збагачення харчових продуктів мінеральними речовинами.

6.4. Біологічно активні рослинні добавки та продукти на їх основі. Способи та методи введення функціональних добавок в продукти харчування.

Змістовий модуль 2. Особливості розробки оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення.

ТЕМА 7. Функціональні продукти із зернової сировини.

7.1. Характеристика сировини для виробництва оздоровчих харчових продуктів із зернової сировини.

7.2. Асортимент збагачених зернових продуктів.

7.3. Біологічно-активні речовини, що містяться в зерновій сировині.

7.4. Продукти переробки зерна, збагачені мікронутрієнтами.

7.5. Оздоровчі харчові продукти із зернової сировини на основі біотехнологій.

7.6. Крупи і споріднені продукти функціонального призначення.

7.7. Шляхи створення макаронних виробів підвищеної харчової цінності.

7.8. Хлібобулочні вироби функціонального спрямування на зерновій основі.

7.9. Використання мікронутрієнтів для надання функціональних властивостей хлібобулочним виробам.

ТЕМА 8. Кондитерські вироби функціонального спрямування.

8.1. Цукристі кондитерські вироби цільового спрямування.

8.2. Характеристика функціональних інгредієнтів цукристих кондитерських виробів.

8.3. Кондитерські вироби, що містять про- і пребіотики.

8.4. Борошняні кондитерські вироби оздоровчого призначення.

8.5. Функціональні інгредієнти борошняних кондитерських виробів оздоровчого призначення.

ТЕМА 9. Напої оздоровчого призначення.

9.1. Класифікація напоїв оздоровчого призначення.

9.2. Функціональні інгредієнти напоїв загальнозміцнювальної групи.

9.3. Функціональні інгредієнти напоїв профілактичної дії.

9.4. Склад і властивості напоїв адаптогенної дії.

9.5. Шляхи створення напоїв спеціального призначення.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 6

ТЕМА 10. Виробництво функціональних молочних продуктів.

- 10.1. Основні групи молочних продуктів.
- 10.2. Склад і функціональні властивості молочних біопродуктів.
- 10.3. Функціональні інгредієнти і харчові добавки для молочних продуктів.
- 10.4. Молочні продукти з включенням зернобобових і продуктів їх переробки.
- 10.5. Оздоровчі молочні продукти з використанням нетрадиційної сировини.
- 10.6. Молочні оздоровчі харчові продукти зі зміненим білковим, вуглеводним і жирним складом.
- 10.7. Молочні продукти з синбіотичними властивостями завдяки використаним про- і пребіотикам.
- 10.8. Основні групи функціональних молочних продуктів дитячого харчування.
- 10.9. Характеристика функціональних інгредієнтів молочних оздоровчих харчових продуктів для харчування дітей.

ТЕМА 11. Продукти оздоровчого харчування із рибної сировини.

- 11.1. Основні збагачувачі для рибних товарів.
- 11.2. Продукти здорового харчування на основі рибної ікри.
- 11.3. Функціональні консерви і напівфабрикати із рибної сировини.

ТЕМА 12. Продукти оздоровчого харчування із м'ясної сировини.

- 12.1. Функціональні м'ясні продукти з використанням сировини тваринного походження.
- 12.2. Використання соєвих продуктів для формування м'ясних продуктів цільового призначення.
- 12.3. Використання зернових продуктів у рецептурах м'ясних виробів.
- 12.4. Виробництво оздоровчих харчових продуктів з м'яної сировини в використанні харчових волокон.
- 12.5. Нетрадиційна сировина для виробництва функціональних м'ясних продуктів.
- 12.6. Ковбасні вироби і м'ясні копченості функціонального призначення.
- 12.7. Мясні консерви функціонального призначення.
- 12.8. Функціональні м'ясні напівфабрикати.

ТЕМА 13. Оздоровчі харчові продукти для окремих груп населення.

- 13.1. Оздоровчі харчові продукти для людей похилого віку.
- 13.2. Принципи формування оздоровчих харчових продуктів для людей, що проживають в умовах порушеної екології.
- 13.3. Особливості харчового раціону службовців.
- 13.4. Оздоровчі харчові продукти в раціоні військовослужбовців.
- 13.5. Продукти харчової і біологічної цінності для спортсменів.

ТЕМА 14. Організація харчування у санаторно-курортних закладах.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 23 / 7</i>

16.1. Організація харчування в оздоровчих турах.

16.2. Дієтична система харчування у санаторно-курортних закладах.

16.3. 15 основних лікувальних дієт (столів) система лікувального харчування.

16.4. Технологічна обробка продуктів для страв лікувального харчування.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 8

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота	усього	лекції	практичні	самостійна робота
Модуль 1								
Змістовий модуль 1. Наукові основи оздоровчого харчування								
Тема 1. Харчування як основний чинник здорового життя людини.	7,5	2	2	3,5	10	0,5	0,5	9
Тема 2. Психосоціальні аспекти харчування людини та еволюція теорії харчування.	15	4	4	7	10	0,5	0,5	9
Тема 3. Стан харчування і здоров'я людини.	7,5	2	2	3,5	10	0,5	0,5	9
Тема 4. Харчова та біологічна цінність основних продуктів харчування.	15	4	4	7	10	0,5	0,5	9
Тема 5. Загальні вимоги щодо складання раціону оздоровчого харчування	7,5	2	2	3,5	10	0,5	0,5	9
Тема 6. Принципи створення оздоровчих продуктів спеціального призначення.	7,5	2	2	3,5	10	0,5	0,5	9
Разом змістовий модуль 1	60	16	16	28	60	3	3	54
Змістовий модуль 2. Особливості розробки оздоровчих харчових продуктів спеціального призначення								
Тема 7. Функціональні продукти із зернової сировини.	7,5	2	2	3,5	5	0,25	0,25	4,5
Тема 8. Кондитерські вироби функціонального спрямування..	7,5	2	2	3,5	5	0,25	0,25	4,5
Тема 9. Напої оздоровчого призначення.	7,5	2	2	3,5	10	0,5	0,5	9
Тема 10. Виробництво функціональних молочних продуктів.	7,5	2	2	3,5	10	0,5	0,5	9
Тема 11. Продукти оздоровчого харчування із рибної сировини	7,5	2	2	3,5	5	0,25	0,25	4,5
Тема 12. Продукти оздоровчого харчування із м'ясної сировини	7,5	2	2	3,5	5	0,25	0,25	4,5
Тема 13. Оздоровчі харчові продукти для окремих груп населення	7,5	2	2	3,5	10	0,5	0,5	9
Тема 14. Організація харчування у санаторно-курортних закладах	7,5	2	2	3,5	10	0,5	0,5	9
Разом змістовий модуль 2	60	16	16	28	60	3	3	54
ВСЬОГО	120	32	32	56	120	6	6	108

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 9

5. Теми практичних (лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Харчування як основний чинник здорового життя людини.	2	0,5
2	Тема 2. Психосоціальні аспекти харчування людини та еволюція теорії харчування.	4	0,5
3	Тема 3. Стан харчування і здоров'я людини.	2	0,5
4	Тема 4. Харчова та біологічна цінність основних продуктів харчування.	4	0,5
5	Тема 5. Загальні вимоги щодо складання раціону оздоровчого харчування	2	0,5
6	Тема 6. Принципи створення оздоровчих продуктів спеціального призначення.	2	0,5
7	Тема 7. Функціональні продукти із зернової сировини.	2	0,25
8	Тема 8. Кондитерські вироби функціонального спрямування..	2	0,25
9	Тема 9. Напої оздоровчого призначення.	2	0,5
10	Тема 10. Виробництво функціональних молочних продуктів.	2	0,5
11	Тема 11. Продукти оздоровчого харчування із рибної сировини	2	0,25
12	Тема 12. Продукти оздоровчого харчування із м'ясної сировини	2	0,25
13	Тема 13. Оздоровчі харчові продукти для окремих груп населення	2	0,5
14	Тема 14. Організація харчування у санаторно-курортних закладах	2	0,5
РАЗОМ		32	6

6. Завдання для самостійної роботи

Тема 1. Харчування як основний чинник здорового життя людини.

1. Особливості харчування населення України.
2. Основні періоди формування Європейської системи харчування.
3. Функції їжі в організмі людини.

Тема 2. Психосоціальні аспекти харчування людини та еволюція теорії харчування.

1. Традиційне і нетрадиційне харчування.
2. Антична теорія харчування та основні на ній тогочасні лікувальні дієти.
3. Основні положення класичної теорії збалансованого харчування.
4. Основні положення теорії адекватного харчування.
5. Функціонально-гомеостатична теорія харчування.
6. Основні принципи раціонального харчування, рекомендовані ВООЗ.
7. Поняття «прихований голод». Причини, що його зумовлюють.
8. Основні види вегетаріанства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 10

Тема 3. Стан харчування і здоров'я людини.

1. Систематизація основних видів харчової продукції.
2. Функції їжі.
3. Суть функціонального харчування і його значення для людини.

Тема 4. Харчова та біологічна цінність основних продуктів харчування.

1. Основні макро- і мікронутрієнти їжі.
2. Харчова продукція масового споживання.
3. Класифікація функціональних інгредієнтів оздоровчих харчових продуктів.
4. Харчові продукти як джерела функціональних інгредієнтів оздоровчого харчування.
5. Критерії вибору мікроінгредієнтів для оздоровчих харчових продуктів.
6. Сумісність окремих функціональних інгредієнтів оздоровчих харчових продуктів.

Тема 5. Загальні вимоги щодо складання раціону оздоровчого харчування.

1. Поняття «функціональний харчовий продукт».
2. Поняття «збагачений харчовий продукт».
3. Чинники, що обумовлюють потребу людини у функціональних харчових продуктах.
4. Функції і властивості функціональних продуктів харчування.

Тема 6. Принципи створення оздоровчих продуктів спеціального призначення.

1. Основні напрями формування функціональних харчових продуктів.
2. Основні принципи формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів.
3. Характеристика способів внесення мікроінгредієнтів у харчові маси.
4. Вплив функціональних компонентів на властивості продуктів оздоровчого харчування.
5. Правові аспекти функціональних оздоровчих харчових продуктів.
6. Продукти дитячого харчування.
7. Продукти дієтичного і лікувально-профілактичного призначення.
8. Продукти харчування для окремих груп населення.

Тема 7. Функціональні продукти із зернової сировини.

1. Функціональне призначення збагачених зернових продуктів.
2. Продукти переробки зерна, збагачені мікронутрієнтами.
3. Оздоровчі харчові продукти із зернової сировини на основі біотехнологій.
4. Шляхи створення макаронних виробів підвищеної харчової цінності.
5. Характеристика функціональних інгредієнтів хлібобулочних виробів.

Тема 8. Кондитерські вироби функціонального спрямування.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 11

1. Загальна характеристика кондитерських виробів. Класифікація.
2. Характеристика функціональних інгредієнтів цукристих кондитерських виробів.
3. Борошняні кондитерські вироби оздоровчого призначення.
4. Функціональні інгредієнти борошняних кондитерських виробів оздоровчого призначення.

Тема 9. Напої оздоровчого призначення.

1. Функціональні інгредієнти напоїв загальнозміцнювальної групи.
2. Функціональні інгредієнти напоїв профілактичної дії.
3. Технологія напоїв спеціального призначення.

Тема 10. Виробництво функціональних молочних продуктів.

1. Функціональні інгредієнти і харчові добавки для молочних продуктів.
2. Молочні оздоровчі харчові продукти зі зміненим білковим, вуглеводним і жировим складом.
3. Молочні продукти з синбіотичними властивостями завдяки використаним про- і пребіотикам.
4. Характеристика функціональних інгредієнтів молочних оздоровчих харчових продуктів для харчування дітей.

Тема 11. Продукти оздоровчого харчування із рибної сировини.

1. Основні природні збагачувачі для рибних товарів.
2. Технологія продуктів здорового харчування на основі рибної ікри.
3. Консерви і напівфабрикати функціонального призначення із рибної сировини.

Тема 12. Продукти оздоровчого харчування із м'ясної сировини.

1. Використання соєвих продуктів для формування м'ясних продуктів цільового призначення.
2. Нетрадиційна сировина для виробництва функціональних м'ясних продуктів.
3. Ковбасні вироби функціонального призначення.
4. Технологія м'ясних консервів функціонального призначення.
5. Технологія функціональних м'ясних напівфабрикатів.

Тема 13. Оздоровчі харчові продукти для окремих груп населення.

1. Оздоровчі харчові продукти для дітей дошкільного віку.
2. Оздоровчі харчові продукти для школярів.
3. Оздоровчі харчові продукти для людей похилого віку.
4. Оптимізація асортименту продуктів профілактичного і лікувально-профілактичного призначення при різних захворюваннях

Тема 14. Організація харчування у санаторно-курортних закладах.

1. Основні лікувальні дієти у санаторно-курортних закладах.
2. Технологічна обробка продуктів для страв лікувального харчування.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 12

7. Індивідуальні завдання

7.1. Заочна форма навчання

У відповідності з навчальним планом з дисципліни «Оздоровче харчування» студент заочної форми навчання зобов'язаний виконати одну контрольну роботу.

Мета виконання індивідуальної контрольної роботи – систематизація, закріплення і розширення отриманих в ході вивчення курсу теоретичних і практичних знань, підготовка студентів до самостійної практичної роботи.

Виконання теоретичного розділу контрольної роботи має наступні завдання:

1. Закріплення та поглиблення знань з теми, що відноситься до практичного питання.
2. Формування навичок навчально-наукового пошуку при роботі з джерелами інформації.

Контрольна робота оформлюється у звичайному зошиті або на аркушах формату А4. В структуру контрольної роботи входять: титульний лист, план із зазначенням теоретичних питань відповідного варіанту, відповіді на теоретичні запитання та список використаної літератури. На титульному листі вказується найменування дисципліни, університет, факультет, кафедра, група, прізвище та ініціали студента.

Список використаної літератури складається в строго певній послідовності в алфавітному порядку. В ньому наводяться підручники, довідники, спеціальні книги, законодавчі акти, постанови, журнали, методичні розробки в такій послідовності: прізвище і ініціали автора, повна назва книги або статті, прізвище і ініціали автора, місце випуску і найменування видавництва, рік випуску та номер журналу, кількість сторінок.

Зміст контрольної роботи включає п'ять теоретичних запитань з різних тем курсу.

До змісту роботи ставляться такі вимоги: чітка послідовність та логічне викладення матеріалу, впевненість аргументації, стислість і точність формулювань, акуратність оформлення. Роботи, виконані не за своїм варіантом або мають взаємні запозичення (в особливості в практичній частині), не оцінюються і повертаються студенту.

Виконана контрольна робота здається на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи в терміни, встановлені графіком учбового процесу. При незадовільному виконанні контрольна робота з рецензією викладача повертається студенту для доопрацювання. Студент допускається до здачі

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 13

заліку після успішного захисту контрольної роботи.

Вибір варіанту визначається порядковим номером студента у журналі групи.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Варіант 1

1. Класифікація функціональних інгредієнтів оздоровчих харчових продуктів.
2. Склад і властивості напоїв адаптогенної дії.
3. Визначення терміну «пребіотики». Основні групи пребіотичних сполук, їх роль в харчуванні.
4. Охарактеризуйте основні види вегетаріанства.
5. Виробництво оздоровчих харчових продуктів з м'яної сировини з використанням харчових волокон.

Варіант 2

1. Основні принципи роздільного харчування.
2. Продукти здорового харчування на основі рибної ікри.
3. Спреди з функціональними добавками.
4. Функціональні інгредієнти напоїв профілактичної дії.
5. Оптимізація асортименту продуктів профілактичного і лікувально-профілактичного призначення при різних захворюваннях

Варіант 3

1. Особливості харчування населення України.
2. Антична теорія харчування.
3. Систематизація основних видів харчової продукції.
4. Основні групи функціональних молочних продуктів дитячого харчування.
5. Характеристика функціональних інгредієнтів цукристих кондитерських виробів.

Варіант 4

1. Поняття «функціональний харчовий продукт».
2. Цукристі кондитерські вироби цільового спрямування.
3. Основні представники жиророзчинних вітамінів, їх фізіологічна роль.
4. Традиційне і нетрадиційне харчування.
5. Хлібобулочні вироби функціонального спрямування на зерновій основі.

Варіант 5

1. Використання зернових продуктів у рецептурах м'ясних виробів.
2. Поняття «збагачений харчовий продукт».
3. Характеристика добавок, що забезпечують реологічні властивості харчових продуктів.
4. Ковбасні вироби і м'ясні копченості функціонального призначення.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 14

5. Принципи роздільного харчування.

Варіант 6

1. Принципи формування оздоровчих харчових продуктів для людей, що проживають в умовах порушеної екології.
2. Функціональні інгредієнти і харчові добавки для молочних продуктів.
3. Суміші харчових добавок в рецептурах харчових продуктів.
4. Асортимент збагачених зернових продуктів.
5. Нетрадиційна сировина для виробництва функціональних м'ясних продуктів.

Варіант 7

1. Ягоди-радіопротектори, особливості їх використання в оздоровчому харчуванні.
2. Призначення антиоксидантів, механізм їх дії.
3. Використання соєвих продуктів для формування м'ясних продуктів цільового призначення.
4. Природні підсолоджувачі в оздоровчих харчових продуктах.
5. Продукти переробки зерна, збагачені мікронутрієнтами.

Варіант 8

1. Молочні продукти з синбіотичними властивостями завдяки використаним про- і пребіотикам.
2. Основні збагачувачі для рибних товарів.
3. Функції їжі.
4. Токсичні компоненти їжі.
5. Основні положення класичної теорії збалансованого харчування.

Варіант 9

1. Основні макро- і мікронутрієнти їжі.
2. Шляхи створення напоїв спеціального призначення.
3. Сумісність окремих функціональних інгредієнтів оздоровчих харчових продуктів.
4. Функціонально-гомеостатична теорія харчування.
5. Порядок гігієнічної експертизи і державної реєстрації БАД до їжі.

Варіант 10

1. Склад і функціональні властивості молочних біопродуктів.
2. Основні принципи раціонального харчування, рекомендовані ВООЗ.
3. Функціональні молочні продукти з включенням зернобобових і продуктів їх переробки.
4. Харчові волокна – ентеросорбенти. Дія ентеросорбентів.
5. Збагачені рослинні олії.

Варіант 11

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 15

1. Продукти дієтичного і лікувально-профілактичного призначення.
2. Основні групи біокоректорів.
3. Дайте визначення поняття «прихований голод». Причини, що його зумовлюють.
4. Наслідки дефіциту пребіотичних сполук в харчових продуктах.
5. Біологічна і фізіологічна дія олігоцукридів, що не засвоюються.

Варіант 12

1. Поняття «збагачений харчовий продукт».
2. Чинники, що обумовлюють потребу людини у функціональних харчових продуктах.
3. Класи волоконподібних неперетравлюваних олігоцукридів.
4. Визначення терміну «пробіотики», основні групи пробіотиків.
5. Функціональні інгредієнти напоїв загальнозміцнювальної групи.

Варіант 13

1. Основні класи і функціональні властивості резистентних видів крохмалю.
2. Холістична теорія харчування.
3. Основні вимоги до мікроорганізмів, що служать основою пробіотиків.
4. Функціональні інгредієнти борошняних кондитерських виробів функціонального призначення
5. Класифікація напоїв функціонального призначення.

Варіант 14

1. Правові аспекти функціональних оздоровчих харчових продуктів.
2. Борошняні кондитерські вироби функціонального призначення.
3. Основні представники водорозчинних вітамінів, їх значення в харчуванні.
4. Біфідо- і лактобактерії в оздоровчих харчових продуктах.
5. Продукти дієтичного і лікувально-профілактичного призначення.

Варіант 15

1. Основні принципи раціонального харчування, рекомендовані ВООЗ.
2. Характеристика функціональних інгредієнтів молочних оздоровчих харчових продуктів для харчування дітей.
3. Оптимізація асортименту продуктів профілактичного і лікувально-профілактичного призначення при різних захворюваннях.
4. Фізіологічне значення мінеральних речовин, джерела надходження і вміст в різних харчових продуктах.
5. Водорозчинні антиоксиданти.

Варіант 16

1. Використання мікронутрієнтів для надання функціональних властивостей хлібобулочним виробам.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 16

2. Шляхи створення макаронних виробів підвищеної харчової цінності.
3. Характеристика харчових волокон, що мають властивості радіопротекторів. Природні джерела таких волокон.
4. Гідроколоїди в харчових продуктах.
5. Основні періоди формування Європейської системи харчування.

Варіант 17

1. Крупи і споріднені продукти функціонального призначення.
2. Рослинні структуроутворювачі.
3. Оздоровчі харчові продукти для школярів та студентів.
4. Харчові добавки з поліпшеними властивостями.
5. Сумісність вітамінів з функціональними компонентами оздоровчих харчових продуктів.

Варіант 18

1. Оптимізація асортименту продуктів профілактичного і лікувально-профілактичного призначення при різних захворюваннях.
2. Класифікація харчових волокон за хімічною природою.
3. Визначення терміну «харчова добавка», мета використання харчових добавок.
4. Характеристика функціональних інгредієнтів хлібобулочних виробів.
5. Охарактеризуйте основні види вегетаріанства.

Варіант 19

1. Систематизація основних видів харчової продукції.
2. Генно-модифіковані пробіотики.
3. Основні принципи формування інгредієнтного складу функціональних харчових продуктів.
4. Функціональні молочні продукти з використанням нетрадиційної сировини.
5. Продукти харчування для окремих груп населення.

Варіант 20

1. Основні напрями формування функціональних харчових продуктів.
2. Емульсійні жирові продукти функціонального призначення.
3. Суть редукованого харчування.
4. Характеристика способів внесення мікроінгредієнтів у харчову масу.
5. Кондитерські вироби, що містять про- і пребіотики.

8. Методи навчання

Для вивчення дисципліни «Оздоровче харчування» застосовуються такі методи навчання: лекційний метод, пояснення, інформаційне повідомлення, розповідь, бесіда, дискусія, робота студентів з навчальною літературою тощо.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 17

9. Методи контролю

Поточний контроль

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування практичних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; виконання домашніх завдань; експрес-тестування; підготовка аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Оцінювання зазначених видів поточної роботи студента здійснюється за шкалою, відображеною у таблиці

Перелік робіт, обов'язкових для виконання студентом під час вивчення дисципліни «Оздоровче харчування»

Види робіт	Кількість балів
1. Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні окремих проблем, відповідь на запитання викладача (з інтервалом оцінок 0, 1, 2, 3 залежно від розуміння суті питання, повноти його висвітлення і глибини аргументації")	0 - 3
2. Поточне експрес-тестування (з інтервалом оцінок 0, 1, 2 залежно від кількості правильних відповідей)	0 - 2
3. Підготовка та презентація аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань за погодженням з викладачем	0-5

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 18

Модульний контроль.

Модульний контроль здійснюється у формі 2 контрольних заходів (максимальна оцінка - 15 балів) за окремими частинами дисципліни (модулями).

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

Підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі іспиту. Основним завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отриманні знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів трьох модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на заліку використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в оцінки ECTS.

При одержанні студентом від 0 до 59 балів він повторно самостійно опрацює і письмово подає всі розв'язки модульні завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 19

10. Розподіл балів

Поточне тестування та самостійна робота														Сума
Змістовий модуль 1						Змістовий модуль 2								
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7	T 8	T 9	T 10	T 11	T 12	T 13	T 14	100
6	13	6	13	6	6	6	6	6	6	6	6	7	7	

Шкала оцінювання

За шкалою	Екзамен	Залік	Бали
A	Відмінно	Зараховано	90-100
B	Добре	Зараховано	82-89
C			74-81
D	Задовільно	Зараховано	64-73
E			60-63
FX	Незадовільно	Не зараховано	35-59
F		Не зараховано	0-34

11. Рекомендована література

Основна

1. Постанова Кабінету Міністрів України №767 від 07.08.2013 р. «Порядок віднесення харчових продуктів до категорії продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок та їх державної реєстрації. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/767-2013-п>.
2. Іванов, С. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів : підручник / С. В. Іванов, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – 402 с.
3. Сімахіна, Г. О. Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник / Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко, Н. В. Науменко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2016. – 455 с.
4. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: Навчальний посібник для студентів за напрямом 7.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навчання / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. – 294 с.
5. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф.Кравченко та ін.; за ред. М.І. Пересічного. – 2-ге вид., переробл. і доп. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 1116 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 20

6. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

7. Наукові основи технології мінералізованих продуктів харчування : монографія у 3-х. Ч. 3 : Технологія збагачувальних білково-мінеральних добавок та продуктів харчування оздоровчого призначення з їх використанням / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, М. П. Головка; за заг. ред. О. І. Черевка, В. М. Михайлова. – Харків : ХДУХТ, 2013. – 164 с.

8. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун, П.О.Карпенко, О.В. Цигульов, С.М. Пересічна та ін./ під ред. М.І. Пересічного. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 822 с.

Додаткова

1. Капрельянц, Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології : підручник / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. – Одеса : Друк, 2011. – 269 с

2. Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика. К.: КНТЕУ. 2002. – 526.

3. Підсолоджувальні речовини у харчуванні: Монографія / В.В. Карпачов, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. 2004. – 446 с.

4. Трахтенберг І., Гуліч М. Проблема біологічно активних добавок: поняття, термінологія, аспекти дискусії // Вісн. фармакології та фармації. – 2001. – №9. – С. 18–32.

5. Українець А.І., Сімахіна Г.О.. Технологія оздоровчих харчових продуктів: Курс лекцій для студентів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм. навч. – К.: НУХТ, 2009. – 310 с.

6. Лікарські рослини і фітотерапія. Фітотерапевтична рецептура : навч. посібник / Л. В. Бензель, Р. Є. Дармограй, П. В. Олійник, І. Л. Бензель. – Київ : Медицина, 2010. – 400 с.

7. Солодовніченко, Н. М. Лікарська рослинна сировина та фітопрепарати : навч. посібник / Н. М. Солодовніченко, М. С. Журавльов, В. М. Ковальов. – 2-е вид. – Харків : МТК-книга, 2003. – 408 с.

8. Іванова В. Д. Технологія природних вітамінів : навч. посібник / В. Д. Іванова, Г. О. Сімахіна ; Мінстерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2016. – 343 с.

9. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 21

господарства : підручник / В. Ф. Доценко, Л. Ю. Арсеньева, Н. П. Бондар та ін. ; за ред. В. Ф. Доценка ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – 379 с.

10. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн. 2 / В. І. Ципріян, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін; за ред. В. І. Ципріяна. – Київ : Медицина, 2007. – 544 с.

11. Гойко, І. Ю. Фізіологія і гігієна харчування [Електронний ресурс] : навч. посіб. / І. Ю. Гойко, А. О. Башта ; Національний університет харчових технологій – Київ : НУХТ, 2018. – 192 с.

12. Екотрофологія : основи екологічно безпечного харчування : навч. посіб. / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський ; за наук. ред. Т. М. Димань. – Київ : Лібра, 2006. – 304 с.

13. Зубар, Н. М. Фізіологія харчування : практикум: навч. посіб. / Н. М. Зубар, Ю. В. Руль, М. К. Булгакова ; Київський національний торговоекономічний університет. – Київ : КНТЕУ, 2001. – 258 с.

14. Фізіологія харчування : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Є. Я. Левітін, І. В. Цихановська. – Суми : Університетська книга, 2011. – 473 с.

15. Осейко, М. І. Технологія рослинних олій : підруч. / М. І. Осейко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій – Київ : Варта, 2006. – 280 с.

16. Іванов, С. В. Технологія купажованих жирів збалансованого жирнокислотного складу : монографія / С. В. Іванов, Л. В. Пешук, І. Г. Радзієвська ; Національний університет харчових технологій– Київ : НУХТ, 2013. – 210 с.

17. Юдічева, О. П. Товарознавство. Малопоширені овочі : навч. посіб. / О. П. Юдічева ; Полтавський університет економіки. і торгівлі. – Київ. : Ліра-К, 2014. – 236 с.

18. Біленька, І. Р. Оздоровчі продукти на основі топінамбура : монографія / І. Р. Біленька, Н. А. Лазаренко ; Одеська національна академія харчових технологій – Одеса : В. В. Букаєв, 2015. – 127 с.

19. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. / Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ж. А. Крутовий ; Харківський державний університет харчування та торгівлі – Харків : ХДУХТ, 2012. – 262 с.

20. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб. / А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса, В. В. Дорохович ; за ред. А. М. Дорохович, В. М. Ковбаси ; Національний університет харчових технологій– Київ : Інкос, 2015. – 632 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 22

21. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. : РМОіНУ / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова – Суми : Університетська книга, 2014. – 279 с.
22. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів : монографія / В. І. Дробот, А. М. Грищенко, О. Д. Тесля ; за ред. В. І. Дробот. – Київ : Кондор, 2016. – 242 с.
23. Лікарські зернові, зернобобові, олійні, ефіроолійні рослини / Яцук Г. Ф. – Т. : Навчальна книга – Богдан, 2012. – 127 с.
24. Романенко, О. Л. Смакові товари : підруч. / О. Л. Романенко ; Київський національний торгово-економічний університет. – 2-ге вид., доп. та перероб. – Київ : КНТЕУ, 2012. – 560 с.
25. Їжа і філософія: їжте, пийте і будьте щасливі = Food & Philosophy : eat, think and be marry : пер. з англ. / упоряд. : Ф. Олгоф, Д. Монро. – Київ : Темпора, 2011. – 346 с.
26. Павлоцька, Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Дмитрієвич. – Суми : Унів. кн., 2007. – 441 с.
27. Гагара, В. Ф. Раціональне харчування різних категорій населення : навч. посіб. / В. Ф. Гагара ; Запорізький національний технічний університет. – Запоріжжя : ЗНТУ, 2016. – 183 с.
28. Екотрофологія : основи екологічно безпечного харчування : навч. посіб. / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський ; за наук. ред. Т. М. Димань. – Київ : Лібра, 2006. – 304 с.
29. Міхеєнко, О. І. Основи раціонального та оздоровчого харчування : навч. посіб. / О. І. Міхеєнко. – Суми : Унів. кн., 2013. – 184 с.
30. Никула, Т. Д. Харчування людей (раціональне і дієтичне) / Т. Д. Никула, А. Д. Годоренко. – Київ : Задруга, 2007. – 218 с.
31. Основи раціонального і лікувального харчування : навчальний посібник / П. О. Карпенко ; Київський національний торгово-економічний університет. – Київ : КНТЕУ, 2011. – 504 с.
32. Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технологій, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу – Харків : Харківській державний університет харчування та торгівлі, 2015. – 580 с.
33. Збірник офіційних та інструктивно- методичних матеріалів по організації харчування в санаторно- курортних закладах профспілок України та рецептур блюд : в 2 ч. – Київ. : Тамед, 1997. Ч. 1 / укл. О. А. Коломієць – Київ, – 334 с.
34. Збірник офіційних та інструктивно- методичних матеріалів по організації харчування в санаторно- курортних закладах профспілок України та рецептур

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ВК2.4 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 23 / 23

блюд: в 2 ч. – Київ : Тамед, Ч. 2 / уклад. О. А. Коломієць – 1997. – 512 с.

35. Крайнюк, Л. М. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. / Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ж. А. Крутовий, В. О. Коваленко, О. Т. Старчаєнко; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2012. – 261 с.

36. Організація лікувального харчування в закладах охорони здоров'я України : книга-довідник / Асоціація дієтологів України ; за заг. ред. О. В. Швеця. – Київ : КІМ, 2016. – 367 с.

37. Шумило, Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. / Г. І. Шумило. – Київ : Кондор, 2013. – 504 с.

12. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Нормативні акти України [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>
2. Сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
3. Сервер Верховної Ради України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>
4. Укрстандарт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ukrstandart.net/ua>
5. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.kmu.gov.ua
6. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.theconsumergoodsforum.com>
7. Про затвердження Порядку організації харчування в державних і комунальних дитячих санаторно-курортних закладах (крім протитуберкульозних). – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0322-13#Text>