

УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ  
ФАКУЛЬТЕТ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,  
ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ І ДИЗАЙНУ



ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший проректор  
техніко-педагогічної роботи

Сергій ПЕТРОВ

вересня 2021р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

(нормативна)

(нормативна/вибіркова)

**Основи дієтичного харчування**

(назва навчальної дисципліни)

Галузь знань 01 Освіта / Педагогіка

(шифр і назва галузі)

Спеціальність 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології)

(шифр і назва спеціальності)

Освітньо-професійна програма: Професійна освіта (Харчові технології)

(назва програми)

Рівень вищої освіти початковий (короткий цикл)

Ступінь вищої освіти молодший бакалавр

Факультет (інститут) інноваційних технологій

(назва факультету(інституту), для здобувачів вищої освіти якого викладається дисципліна)

Харків – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи дієтичного харчування» для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології), освітньо-професійна програма – Професійна освіта (Харчові технології), рівень вищої освіти – початковий (короткий цикл), ступінь вищої освіти – молодший бакалавр.

«1» вересня 2021 р. – 18 с.

Розробник: Ірина ЦИХАНОВСЬКА, д.техн.н., проф. кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Робочу програму ухвалено на засіданні кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Протокол № 1 від «1» вересня 2021 р.

Завідувач кафедри



(підпис)

Анастасія НІКУЛІНА

(ім'я, прізвище)

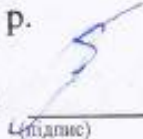
«1» вересня 2021 року

Ухвалено Науково-методичною радою УІПА

Протокол №1 від «1» вересня 2021 р.

«1» вересня 2021 р.

Голова



(підпис)

Наталія БРЮХАНОВА

(ім'я, прізвище)

## 1. Опис навчальної дисципліни

<b>Найменування показників</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>					
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b> 3 кредити	<i>Статус дисципліни</i> - нормативна					
<b>Загальна кількість годин</b> 90 годин	<i>Розподіл годин за формами організації освітнього процесу</i>					
	Навчальні заняття	Самостійна робота	Практична підготовка	Контрольні заходи	Всього	
	Денна форма здобуття освіти					
	40	50 год	не передбачено	залік	90 год	
	Заочна форма здобуття освіти					
			не передбачено			
	<i>Розподіл годин за типами навчальних занять</i>					
	Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Курсова робота	Індивідуальні	Всього за типами навчальних занять
	Денна форма здобуття освіти					
	20 год	20 год	не передбачено	не передбачено	не передбачено	40 год
Заочна форма здобуття освіти						
		не передбачено	не передбачено	не передбачено		
<b>Мова навчання</b>	Українська					

## **2. Мета, завдання та передумови вивчення навчальної дисципліни**

**Метою** вивчення навчальної дисципліни є удосконалення здатності використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук (ФК 15) та збирати, аналізувати й інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації (ФК 16); застосовувати основні положення та принципи дієтичного харчування, здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування людей різних вікових і професійних груп (АК 04).

### **Завдання навчальної дисципліни:**

– засвоєння основних принципів збалансованого харчування; питань профілактики та лікування споживчо-залежних хворіб; профілактики недостатності повноцінного харчування і проведення заходів, що сприяють правильному харчуванню в якості важливого компонента суспільної охорони здоров'я;

– оволодіння практичними навичками для прийняття технологічних рішень щодо створення інноваційних дієтичних продуктів, які повинні відповідати принципам здорового харчування, покращувати здоров'я населення, знижувати ризик захворювань та сприяти продовженню тривалості життя;

– формування здатності складання лікувальних, лікувально-профілактичних раціонів та раціонів харчування для різних верств населення;

– набуття практичних навичок визначення енергетичної, біологічної та харчової цінності окремих страв та раціонів харчування.

### **Пререквізити:**

1. Мікробіологія та фізіологія, санітарія та гігієна.
2. Виробниче навчання та виробнича практика.
3. Технологія виробництва кулінарної продукції.
4. Фізико-хімічні властивості матеріалів і товарів в галузі.
5. Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі.

### **Постреквізити:**

1. Атестаційний екзамен зі спеціалізації

### 3. Результати навчання

*AP 4. Набути практичні навички використання основних положень та принципів дієтичного харчування, оцінювання та корекції раціону харчування людей різних вікових і професійних груп.*

AP 4.1. знати асортимент харчової сировини та оздоровчих добавок;

AP 4.2. знати нутрієнтний склад харчової сировини та оздоровчих добавок на основі мікроорганізмів, грибів, рослинного і тваринного походження, гідробіонтів, продуктів переробки комах, мінеральних речовин і біологічно активних добавок;

AP 4.3. знати критерії вибору харчової сировини та оздоровчих добавок на основі мікроорганізмів, грибів, рослинного і тваринного походження, гідробіонтів, продуктів переробки комах, мінеральних речовин і біологічно активних добавок;

AP 4.4. знати нутрієнтні потреби організму людини в залежності від її віку;

AP 4.5. знати нутрієнтні потреби організму людини в залежності від статевих відмінностей;

AP 4.6. знати нутрієнтні потреби організму людини в залежності від її фізичної активності;

AP 4.7. знати нутрієнтні потреби організму людини в залежності від функціонального стану її органів та систем;

AP 4.8. вміти досліджувати шляхи зміцнення здоров'я споживачів за рахунок вживання оздоровчої продукції;

AP 4.9. вміти аналізувати потреби населення в нутрієнтах в залежності від віку, статі, фізичної активності та функціонування органів та систем організму споживачів;

AP 4.9. вміти аналізувати та удосконалювати методи забезпечення енергетичних потреб організму споживача за рахунок оптимізації енергетичної цінності оздоровчої продукції;

AP 4.10. вміти аналізувати та обирати методи забезпечення нутрієнтних потреб організму споживача за рахунок оптимізації харчової та біологічної цінності оздоровчої продукції;

AP 4.11. вміти розробляти та досліджувати оздоровчу продукцію для різних груп споживачів;

AP 4.12. вміти складати лікувальні, лікувально-профілактичні раціони та раціони харчування для різних верств населення.

#### 4. Критерії оцінювання результатів навчання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	<b>Якісні критерії оцінювання результатів навчання</b>
90-100 балів («Відмінно») А	Здобувач/здобувачка демонструє високий рівень володіння теоретичним матеріалом, засвоєно матеріал в повному обсязі, вміє його застосовувати для вирішення практичних питань. Володіє термінами, логічно та послідовно викладає матеріал.
74-89 бали («Добре») В	Здобувач/здобувачка демонструє достатньо високий рівень володіння теоретичним матеріалом, але допускає окремі незначні помилки при логічному викладенні матеріалу, що, тим не менш, дозволяє вільно користуватися надбаними навичками на практиці, приймати відповідні рішення. Завдання-рішення приймаються з незначними помилками
74-89 бали («Добре») С	Здобувач/здобувачка демонструє достатньо високий рівень володіння теоретичним матеріалом, але допускає окремі помилки при логічному викладенні матеріалу, що, тим не менш, дозволяє вільно користуватися надбаними навичками на практиці, приймати відповідні рішення. Завдання-рішення приймаються з незначними помилками.
64-73 бали («Задовільно») D	Здобувач/здобувачка демонструє засвоєння теоретичного матеріалу, але має неточності в розумінні окремих тем та питань, що ускладнює пошук вірних відповідей при прийнятті рішень-завдань. Допускає окремі помилки у визначені термінів.
60-63 балів («Задовільно») E	Здобувач/здобувачка демонструє мінімальний рівень володіння як теоретичним матеріалом, так і практичними навичками. Допускає окремі помилки у визначені термінів. Але прийняття рішень здійснює у вірному напрямку, з окремими помилками.
35-59 балів («Незадовільно») FX	Здобувач/здобувачка демонструє засвоєння більше половини теоретичного матеріалу, набуті окремі навички його практичного застосування, але не достатньо для прийняття відповідних рішень з поставлених питань, помилки в термінах.
1-34 бал («Незадовільно») F	Теоретичний зміст курсу не засвоєно, практичні навички відсутні.

## 5. Засоби діагностики результатів навчання

Форма контролю	Вид завдання	Засоби діагностики
1. Демонстрація усних навичок володіння матеріалом	Усна доповідь	Публічний виступ на практичному занятті
	Участь в експрес-опитуванні	Коротка відповідь під час обговорення теми на лекційних й практичних заняттях
2. Виконання практичних завдань	Виконання завдань (вправ)	Завдання в робочому зошиті
		Підготовленість домашніх завдань до початку практичного заняття
		Обов'язковий виступ, публічний захист завдань
		Активність в ході виконання завдань (вправ) на занятті
		Участь в обговоренні питань практичного заняття
		Рецензування відповідей інших здобувачів освіти
3. Виконання завдань у системі дистанційної освіти	«Класифікація та характеристика дієтичних продуктів. Використання продукції оздоровчого призначення у системі відновлення здоров'я та екологічного захисту населення»	Тестове завдання 1 на сайті дистанційної освіти
	«Особливості харчування людей різного віку. Вікові та статеві потреби організму людини в нутрієнтах та енергії»	Тестове завдання 2 на сайті дистанційної освіти
	«Лікувально-профілактичне харчування та загальна характеристика його раціонів. Нумерна система лікувальних дієт. Значення різних продуктів у лікувальному харчуванні»	Тестове завдання 3 на сайті дистанційної освіти
	«Дієтичне харчування у разі захворювання травної, видільної, серцево-судинної, ендокринної систем. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії»	Тестове завдання 4 на сайті дистанційної освіти
4. Складання підсумкового контролю, залік	Тестові питання, відкриті запитання, педагогічні ситуації	Підсумковий контроль, виконаний в аудиторії згідно з розкладом

## 6. Програма навчальної дисципліни

**Змістовий модуль №1. Основні поняття та теоретичні основи виробництва продукції оздоровчого призначення**

**Тема 1.** Предмет «Основні дієтичного харчування» та його роль в харчуванні здорової та хворої людини. Класифікація та характеристика дієтичних продуктів.

**Тема 2.** Основи дієтичного харчування.

**Тема 3.** Особливості харчування людей різного віку. Вікові та статеві потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

**Тема 4.** Особливості харчування людей з різними видами навантаження. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

**Тема 5.** Особливості харчування людей, що працюють на різних промислових підприємствах. Особливості потреб організму людини в нутрієнтах та енергії.

**Змістовий модуль № 2. Медико-фізіологічні аспекти розробки дієтичного та лікувально-профілактичного харчування**

**Тема 6.** Лікувально-профілактичне харчування та загальна характеристика його раціонів. Лікувальні дієти. Основні принципи лікувальних дієт та їх функції. Нумерна система дієт. Значення різних продуктів у лікувальному харчуванні.

**Тема 7.** Дієтичне харчування у разі захворюванні серцево-судинної системи. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

**Тема 8.** Дієтичне харчування у разі захворювання травної системи. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

**Тема 9.** Дієтичне харчування під час захворювання органів видільної системи. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

**Тема 10.** Дієтичне харчування у разі ендокринних захворювань. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.

## 7. Розподіл годин навчальних занять за темами курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	ДФЗО						ЗФЗО						
	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	
<b>Змістовий модуль №1. Основні поняття та теоретичні основи виробництва продукції оздоровчого призначення</b>													
<b>Тема1.</b> Предмет «Основні дієтичного харчування» та його роль в харчуванні здорової та хворої людини. Класифікація та	7	2				5							



хара-ктеристика дієтичних продуктів.												
<b>Тема 2.</b> Основи дієти-чного харчування.	9	2	2			5						
<b>Тема 3.</b> Особливості харчування людей різного віку. Вікові та статеві потреби організму людини в нутрієнтах та енергії	9	2	2			5						
<b>Тема 4.</b> Особливості харчування людей з різними видами навантаження. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.	9	2	2			5						
<b>Тема 5.</b> Особливості харчування людей, що працюють на різних промислових підприємствах. Особли-вості потреб організ-му людини в нутрієн-тах та енергії.	9	2	2			5						
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>43</b>	<b>10</b>	<b>8</b>			<b>25</b>						
<b>Змістовий модуль № 2. Медико-фізіологічні аспекти розробки дієтичного та лікувально-профілактичного харчування</b>												
<b>Тема 6.</b> Лікувально-профілактичне харчування та загальна характеристика його раціонів. Лікувальні дієти. Основні принципи лікувальних дієт та їх функції. Нумерна система дієт. Значення різних продуктів у лікувальному харчуванні.	11	2	4			5						

<b>Тема 7.</b> Дієтичне харчування у разі захворювання серцево-судинної системи. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.	9	2	2			5						
<b>Тема 8.</b> Дієтичне харчування у разі захворювання травної системи. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.	9	2	2			5						
<b>Тема 9.</b> Дієтичне харчування під час захворювання органів видільної системи. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.	9	2	2			5						
<b>Тема 10.</b> Дієтичне харчування у разі ендокринних захворювань. Фізіологічні потреби організму людини в нутрієнтах та енергії.	9	2	2			5						
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>47</b>	<b>10</b>	<b>12</b>			<b>25</b>						
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>20</b>	<b>20</b>			<b>50</b>						

## 8. Теми лабораторних занять

Не передбачено навчальним планом

## 9. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
1.	Складання раціону харчування для дітей 7-10 років з урахуванням режиму харчування та добових потреб у нутрієнтах та енергії.	2	-
2.	Складання раціону харчування для жінок 55-74 років з урахуванням режиму харчування та добових потреб у нутрієнтах та енергії.	2	-
3.	Складання раціону харчування для студентів-чоловіків 18-29 років з урахуванням режиму харчування та добових потреб у нутрієнтах та енергії.	2	-
4.	Складання раціону харчування для шахтарів 30-39 років з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії.	2	-
5.	Складання раціону харчування для людей, що контактують з радіонуклідами (лікувально-профілактичний раціон № 1) з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії	2	-
6.	Складання раціону харчування для людей, що потребують дієти № 10 з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії	2	-
7.	Складання раціону харчування для людей, що потребують дієти № 1 з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії	2	-
8.	Складання раціону харчування для людей, що потребують дієти № 7 з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії	2	-
9.	Складання раціону харчування для людей, що потребують дієти № 9 з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії	2	-
10.	Складання раціону харчування для людей, що потребують дієти № 5п з урахуванням режиму харчування та добових потреб в нутрієнтах та енергії	2	-
	<b>Усього</b>	<b>20</b>	<b>-</b>

## 10. Самостійна робота здобувачів вищої освіти

Форми організації самостійної роботи	Форми виконання самостійної роботи	Кількість годин	
		ДФЗО	ЗФЗО
<i>Підготовка до лекції та практичного заняття</i>	Опрацювання конспекту лекцій (робочого зошиту), джерел навчальної інформації (навчальної літератури) за темою та додаткової літератури (10 лекцій по 0,5 години)	5	
	Підготовка до практичних занять шляхом вивчення літератури й конспекту (робочого зошиту), виконання завдань у робочих зошитах (10 по 2 години)	20	
<i>Виконання самостійних завдань</i>	Виконання завдань для самостійної роботи на сайті дистанційної освіти (4 завдання)	25	
<b>ВСЬОГО:</b>		50	

## 11. Освітні технології та методи навчання

Освітні технології (проблемне навчання, аудіовізуальні технології, технологія студентоцентрованого навчання тощо).

У залежності від виду занять використовуються такі методи:

– на лекціях – різні види бесід, розповідь, пояснення, лекція; пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, частково-пошуковий та метод проблемного викладу; ілюстрація та демонстрація;

– на практичних заняттях – тестування, тренінг, виконання практичних завдань (вправ) репродуктивного та творчого характеру, ситуаційне моделювання й аналіз;

– у ході самостійної навчально-пізнавальної діяльності – вивчення навчальної та наукової літератури; аналіз, систематизація, класифікація, конспектування освітньої інформації; виконання вправ, пошук відповідей на запитання, складання таблиць.

## 12. Форми поточного та підсумкового контролю

*Поточний контроль* – виконання завдань (вправ), виступ, публічний захист виконаних завдань, усне опитування, експрес-опитування.

*Підсумковий контроль* – залік.

### Підсумкове складання екзамену (заліку)

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	задовільно	
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 14. Інструменти та обладнання, необхідне для вивчення навчальної дисципліни

Використання проектора. Наявність оболонки Moodle для роботи в системі дистанційного навчання.

### 15. Рекомендовані джерела інформації

#### Методичне забезпечення

1. Цихановська І. В., Лазарева Т.А., Благій О.С., Александров О.В. Конспект лекцій з дисципліни “Основи дієтичного харчування” для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Проф. освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології). – УПА. – Харків, 2021 – 178 с.

2. Цихановська І. В., Лазарева Т.А., Благій О.С., Александров О.В. “Основи дієтичного харчування”: метод. вказ. до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології). – УПА. – Харків, 2021 – 72 с.

3. Цихановська І. В., Лазарева Т.А., Благій О.С., Александров О.В. “Основи дієтичного харчування”: метод. вказ. до організації та планування самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спеціальності 015.37 Проф. освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології). – УПА. – Харків, 2021 – 30 с.

## Рекомендована література

1. Зубар Н. 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 та ін. – Харків : ХДУХТ: Світ Книг, 2016.– 432 с.
3. Капрельянц, Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології [Текст] : підручник / Капрельянц Л. В., Петросьянц А. П. – Одеса : Друк, 2011. – 269 с.
4. Гігієна харчування з основами нутріціології / За ред. проф.В.І. Ципріяна/. 1 том., Київ: Медицина, 2007.– 528 с.
5. Гігієна харчування з основами нутріціології / За ред. проф.В.І. Ципріяна/. 2 том., Київ: Медицина, 2007.–560 с.
6. Димань Т. М., Барановський М. М., Білявський Г. О. та ін.. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник/ за наук. Ред.. Т. М. Димань, – К.: Лібра, 2006. – 304 с.
7. Мікроелементи та здоров'я. / Методичний посібник для роботи в лабораторії / [укл. О. О. Коновалова, Г. П. Андрейко]. – Х. – ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. – 40 с.
8. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навчальний посібник.– Суми: ВТД «Університетська книга», 2007.– 441 с.
9. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів: курс лекцій для студентів за напрямом 6.05.1701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навч. / А.І. Українець, Г.О. Сімахіна – К.: НУХТ, 2009. – 310 с.
10. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Іоргачова. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.
11. Технологія продуктів харчування функціонального призначення / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалей та ін. // за ред. М.І. Пересічного – К.: КНТЕУ, 2008. – 718 с.
12. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. Київ: НУХТ, 2010. 294 с.
13. Українець А. І., Сімахіна Г. О. Нові технології оздоровчих харчових продуктів радіопротекторної дії. Київ : Колега. 2006. № 6. С. 9—15. URL: [http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/635/3/1116\\_4.pdf](http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/635/3/1116_4.pdf)

## Додаткова (допоміжна) література

1. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч.С 40 пос. [для студ.вищ.навч.закл.]/ І.В. Сирохман, В.М.Завгородня.– К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с. – ISBN 978-966-364-803-3.
2. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика: монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т. - 2003. - 526 с.
3. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: Навчальний посібник/ Дорохіна М.О., Капліна Т.В. – К.: Кондор, 2008.- 280 с. ISBN 978-966-357-148-1.

4. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цихановська І.В., Александров О.В. Фізіологія харчування: підручник.– Суми: Університетська книга, 2012.– 473 с
5. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цихановська І.В., Александров О.В. Фізіологія харчування. Практикум: навчальний посібник.– Суми: Університетська книга. 2013. – 152 с.
6. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цихановська І.В., Александров О.В., Лазарева Т.А., Коваленко В.О., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В. Нутриціологія: навчальний посібник. – Харків: Світ Книг. –2013.–560 с.
7. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цихановська І.В., Александров О.В., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В., Аксьонова О.Ф. Нутриціологія: підручник. – Харків: Світ Книг. –2020.–527 с.; іл.

### **Інформаційні ресурси**

1. Електронний навчально-методичний комплекс з предмету «Основи дієтичного харчування» сайт <http://cdo.uipa.kharkov.ua>
2. Бібліотека Української інженерно-педагогічної академії [library.uipa.kharkov.ua](http://library.uipa.kharkov.ua)
3. Сайт дистанційної освіти УІПА <http://do.uipa.edu.ua/>
4. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
5. <http://korolenko.kharkov.com/> – Харківська державна наукова бібліотека ім. В.Г. Короленка.
6. The New Nordic Diet from Gastronomy to Health (Нова скандинавська дієта-від кулінарії до здоров'я). <https://ru.coursera.org/learn/new-nordic-diet>
7. Essentials of Global Health (Основи глобальної охорони здоров'я). <https://ru.coursera.org/learn/essentials-global-health>
8. Sustainable Food Production Through Livestock Health Management (Стале виробництво харчових продуктів через управління охорони здоров'я тварин). <https://ru.coursera.org/learn/livestock-farming>
9. Diabetes - a GlobalChallenge (Цукровий діабет - це глобальний виклик). <https://ru.coursera.org/learn/diabetes>
10. Principlesofphysiology(Принципи фізіології): <https://www.khanacademy.org/science/biology/principles-of-physiology>
  1. Humanbiology(Біологія людини): <https://www.khanacademy.org/science/biology/human-biology>
  2. Basic life support (Базова підтримка життя): <http://www.canvas.net/browse/disquefoundation/courses/basic-life-support>
13. Методичне забезпечення на електронних носіях.