

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка
Природничо-економічний факультет
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи



Вероніка БУТОРІНА
«26» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧУВАННЯ І НУТРИЦІОЛОГІЇ

Підготовки здобувачів **вищої освіти першого (бакалаврського) рівня**
за освітньо-професійною програмою **Готельно-ресторанна справа**
спеціальності **І2 Готельно-ресторанна справа і кейтеринг**
галузі знань **І Транспорт та послуги**
форма навчання **денна**
мова навчання **українська**

2026 - 2027 навчальний рік

Розробник програми: Веселовська Т.С., кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 7 від 26 серпня 2026 року

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньо-професійної програми

Гарант освітньо-професійної програми



Ольга ОЛІЙНИК

Зміст програми навчальної дисципліни

1. Мета вивчення навчальної дисципліни «Теоретичні основи харчування і нутриціології» — формування у майбутніх фахівців вмінь і навичок з організації системи здорового харчування, засвоєти теоретичні та практичні основи щодо здорового харчування, сучасних концепцій про збалансоване харчування, енергетичні затрати організму, харчову та біологічну цінність харчових продуктів та харчових добавок.

1. Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок із загальних підходів та принципів повноцінного, раціонального і профілактичного харчування людини в різних умовах життя та діяльності з основами нутриціології, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва харчової продукції, організація торгівлі та харчування населення.

Отформатовано: Отступ: Слева: 0 см, Первая строка: 1,25 см, нумерованный + Уровень: 1 + Стиль нумерации: 1, 2, 3, ... + Начать с: 1 + Выравнивание: слева + Выровнять по: 1,22 см + Отступ: 1,86 см

Отформатовано: Шрифт: 14 пт

Отформатовано: Шрифт: 14 пт

2. Обсяг дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни
	денна форма навчання
Рік навчання	1
Семестр вивчення	1
Кількість кредитів ЄКТС	5
Загальний обсяг годин	150
Кількість годин навчальних занять	60
Лекційні заняття	30
Практичні заняття	
Семінарські заняття	-
Лабораторні заняття	30
Самостійна та індивідуальна робота	90
Форма підсумкового контролю	екзамен

3. Статус дисципліни — обов'язковий освітній компонент професійної підготовки.

4. Передумови до вивчення дисципліни. Дисципліна вивчається в першому семестрі.

5. Програмні компетентності навчання

Відповідно до освітньої програми, вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких **компетентностей**:

Інтегральна: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності	
ЗК 01	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.
ЗК 03	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК 08	Навики здійснення безпечної діяльності.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові) компетентності	
СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
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.
СК 14	Здатність розробляти та вдосконалювати рецептури і технології страв — кулінарних, кондитерських виробів згідно попиту споживачів і здоров'язберігаючого напрямку розвитку, традицій виготовлення популярної кулінарної національної продукції.

6. Очікувані результати навчання з дисципліни

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», вивчення навчальної дисципліни має забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (ПРН):

Програмні результати навчання

<u>ПРН 02</u>	<u>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</u>
<u>ПРН 19</u>	<u>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</u>
ПРН 22	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

7. Методи навчання. Класичні та інтерактивні методи подання навчального матеріалу та забезпечення високого рівня його засвоєння студентами.

8. Засоби діагностики результатів навчання.

~~Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з дисципліни є:~~

- ~~— залік з лабораторного заняття;~~
- ~~— виконання тестових завдань;~~
- ~~— модульні контрольні роботи;~~
- ~~— презентації індивідуальних дослідницьких завдань;~~
- ~~— екзамен.~~

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з дисципліни є:

- звіт з лабораторного заняття;
- письмова самостійна робота;
- усне опитування;
- дискусійне обговорення проблемних питань;
- виконання тестових завдань;
- презентації індивідуальних дослідницьких завдань;
- модульні контрольні роботи;
- екзамен.

9. Програма навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	<i>Денна форма</i>			
	разом	у тому числі		
		Лекційні заняття	лабораторні заняття	Самостійна робота
Тема 1 Вступ. Теорія інновацій. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини.	4	2		2
Тема 2 Основні теорії і концепції харчування. Альтернативні види харчування.	10	2		8
Тема 3 Їжа, здоров'я людини. Анатомо-фізіологічні основи	14	4	2	8

харчування.				
Тема 4. Харчування та енергетичний баланс	14	2	4	8
Тема 5. Функція вуглеводів та харчові волокна в обміні речовин. Глікемічний індекс.	14	2	4	8
Тема 6. Обмін білків в організмі людини	12	2	2	8
Тема 7. Роль жирів у здоровому харчуванні	12	2	2	8
Тема 8. Функції вітамінів. Патологічні стани їх дефіциту	8	2	2	4
Тема 9. Структурні та метаболічні функції мінералів. Функції мікроелементів	8	2	2	4
Тема 10. Організація і побудова раціонального харчування	14	2	4	8
Тема 11. Дієти. Водний баланс.	12	2	4	6
Тема 12. Класифікація і характеристика харчових та дієтичних добавок.	8	2		6
Тема 13. Їжа, пребіотики, пробіотики, постбіотики та мікробіота	10	2	2	6
Тема 14. Технологічна та кулінарна обробка їжі, харчові добавки.	10	2	2	6
Разом за змістовним модулем	150	30	30	90
За семестр	150	30	30	90

10. Форми поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль проводиться з метою перевірки рівня підготовки здобувачів вищої освіти за визначеною темою; забезпечення зворотного зв'язку між викладачем та здобувачами вищої освіти, управління навчальною мотивацією здобувачів. Поточний контроль проводиться у формі усного опитування, письмового експрес-контролю, виступів здобувачів при обговоренні теоретичних питань, виконанні лабораторних завдань, ситуаційних вправ, а також у формі тестування та ін. Форма модульного контролю: модульна контрольна робота.

Форми підсумкового контролю: екзамен (1 сем.).

11. Критерії оцінювання результатів навчання

Розподіл балів за змістовими модулями для дисциплін, видом підсумкового контролю яких є екзамен

Поточний і модульний контроль (60 балів)			Екзамен	Сума
змістовий модуль			40	100
поточний контроль	МКР	самостійна робота / ІНДЗ		
20	30	10		

Поточний контроль проводиться з метою перевірки рівня підготовки здобувачів вищої освіти за визначеною темою; забезпечення зворотного зв'язку між викладачем та здобувачами вищої освіти, управління навчальною мотивацією здобувачів.

Оцінювання на лабораторних заняттях відбувається за 12 бальною системою відповідно до критеріїв визначених «Положенням про рейтингову систему оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка». Максимальний бал оцінки поточної успішності здобувачів вищої освіти на навчальних заняттях рівний 12.

Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах за 12 бальною шкалою)	Критерії оцінювання
Початковий (понятійний)	1	Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів, фактів без зв'язку між ними: відповідає на запитання, які потребують відповіді «так» чи «ні». Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	2	Здобувач вищої освіти мало усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» чи «ні»; може самостійно знайти в підручнику відповідь. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі властивості; робить спроби виконання вправ, дій репродуктивного характеру; за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
Середній (репродуктивний)	4	Здобувач вищої освіти володіє початковими знаннями, знає близько половини навчального матеріалу, здатний відтворити його, провести за зразком розрахунки; орієнтується у поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.

	5	Здобувач вищої освіти знає більше половини навчального матеріалу, розуміє сутність навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з підручником, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; робить прості розрахунки за алгоритмом, але окремі висновки не логічні, не послідовні. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
	6	Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу, може поверхнево аналізувати події, ситуації, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час розв'язування розрахункових завдань за алгоритмом, користуватися додатковими джерелами. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
	7	Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими теоріями і фактами, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; за допомогою викладача може скласти план реферату, виконати його і правильно оформити; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; скласти таблиці, схеми. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
Достатній (алгоритміч но дієвий)	8	Знання здобувачем вищої освіти досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь повна, логічна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати, може підготувати реферат і обґрунтувати його положення. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	9	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання у дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії, нормативні документи; формулює закони; може самостійно опрацьовувати матеріал, виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
Високий (творчопро- фесійний)	10	Здобувач вищої освіти володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; може визначати тенденції та суперечності різних процесів; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасні тенденції, факти, явища, процеси; самостійно визначає мету власної діяльності; розв'язує творчі завдання; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

11	Здобувач вищої освіти володіє узагальненими знаннями з навчальної дисципліни, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях; вміє знаходити джерела інформації та аналізувати їх, ставити і розв'язувати проблеми, застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності (диспути, круглі столи тощо); спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію; самостійно вивчити матеріал; визначити програму своєї пізнавальної діяльності; оцінювати різноманітні явища, процеси; займає активну життєву позицію. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
12	Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності у навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; вміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й нахили; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

Також показниками, що оцінюються є: своєчасність, самостійність виконання, коректні методи обробки отриманих результатів.

Оцінювання модульних завдань. Після виконання програми змістового модуля у визначений деканатом термін здійснюється поточний модульний контроль у вигляді письмової роботи, який оцінюється у межах від 1 до 50 балів в залежності від форми семестрового контролю.

Враховуючи, що формами семестрового контролю з дисципліни «Основи нутриціології» є екзамен, максимальна кількість балів за МКР при семестровому контролі екзамен - 30. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше, вказаних у таблиці, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.

Оцінювання модульної контрольної роботи

Шкала	Бали	Критерії оцінювання
«відмінно» А	27-30	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання з Е-демократії та е-урядування, повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання.

«добре» В, С	22-26	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені завдання, логічно формулює відповіді, намагаючись аргументувати їх.
«задовільно» Д, Е	18-21	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.
«незадовільно» ФХ, F	17 і менше	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.

Критерій оцінювання самостійної роботи здійснюється у межах 10 балів за модуль.

Робота оцінюється в 9-10 балів, якщо: результат виконання завдання самостійної роботи дає чітке розуміння того, що здобувач засвоїв відповідний теоретичний матеріал та набув належних практичних навик; при виконанні завдання простежується індивідуальний підхід та використання технік креативності; здобувачем надана аргументація власної думки; при виконанні завдання використана не тільки основна, але й додаткова література та інформаційні джерела; оформлення роботи відповідає заявленим вимогам.

Робота оцінюється в 7-8 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє загальну засвоєність теоретичного матеріалу з боку здобувача та вміння у ньому орієнтуватися; чітка аргументація власної думки; використання основної та додаткової літератури при виконанні завдання; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність несуттєвих помилок при оформленні.

Робота оцінюється в 5-6 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє недостатній рівень засвоєння здобувачем теоретичного матеріалу; слабка аргументація власної точки зору; поверхнєве використання основної літератури; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність суттєвих помилок при оформленні.

Робота оцінюється в 3-4 бали, якщо: недостатнє розкриття предмету дослідження; завдання виконане з суттєвими помилками як щодо змісту, так й оформлення результатів; відсутність належного розуміння теоретичного матеріалу; аргументація власної думки є слабкою; низький рівень використання передбаченої курсом літератури.

Робота оцінюється в 0-2 бали, якщо: робота є плагіатом, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними.

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до таблиці відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти:

Таблиця відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти

Рейтингова оцінка з навчальної дисципліни	Оцінка за шкалою ECTS	Рекомендовані системою ECTS статистичні значення (у %)	Екзаменаційна оцінка за національною шкалою
90-100 і більше	A (відмінно)	10	відмінно
82-89	B (дуже добре)	25	добре
75-81	C (добре)	30	
67-74	D (задовільно)	25	задовільно
60-66	E (достатньо)	10	
35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)		незадовільно
34 і менше	F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)		

Відвідування занять. Очікується, що всі здобувачі вищої освіти відвідають лекційні, лабораторні заняття курсу. Здобувачі вищої освіти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку здобувачі вищої освіти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи здобувачів вищої освіти будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикавання джерел списування, втручання в роботу інших здобувачів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

URL: <https://integrity.kpnu.edu.ua/>

Неформальна освіта. Визнання КПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Положенням про результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти». У випадку, якщо здобувач освіти

отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Порядку визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти, отриманих шляхом здобуття неформальної/інформальної освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка, зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю).

У неформальній освіті:

- закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю);
- підготовка конкурсної наукової роботи;
- призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт;
- призове місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді;

В інформальній освіті:

- наявність наукової публікації;
- волонтерська діяльність.

Умови визначення успішного засвоєння освітнього компоненту «Теоретичні основи харчування і нутриціології»:

- кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після завершення навчальної дисципліни та успішного оцінювання досягнутих ними результатів навчання;

- критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти оцінювання результатів навчання є досягнення ним мінімального порогового рівня оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту та мінімального порогового рівня оцінки за освітнім компонентом загалом, яких складає 60% від максимально можливої кількості балів, визначеної відповідними нормативними документами Університету;

- здобувачам вищої освіти, які за результатами підсумкового контролю отримали незадовільну оцінку, дозволяють ліквідувати академічну заборгованість після належної підготовки;

- ліквідацію академічної заборгованості за результатами семестрового контролю дозволяють до початку наступного семестру в час, визначений графіком ліквідації академічної заборгованості, та допускають не більше двох разів: перший раз – викладачеві, другий – комісії, яку створюють за розпорядженням декана факультету.

- за неуспішного проходження оцінювання результатів навчання за освітнім компонентом кредити здобувачу вищої освіти не присвоюють.

В умовах застосування дистанційних технологій навчання організація поточного і семестрового контролю відбувається відповідно до «Порядку організації поточного та семестрового контролю із застосуванням дистанційних

технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)»
(https://drive.google.com/file/d/15qM6nA_NtvOZxOYz4Hzc8DZNgnAiL_zz/view).

12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:

мультимедійні засоби навчання та допоміжні засоби демонстрації навчальних матеріалів, а саме: персональний комп'ютер, мультимедійний проектор, устаткування « Навчальної лабораторії технології виробництва (товарів, робіт, послуг).

13. Рекомендована література

Основна:

1. Зубар Н. Основи фізіології та гігієни харчування. Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.
2. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Александров О.В., Коваленко В.О., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В. Нутриціологія. Частина 1. Загальна нутриціологія. Навчальний посібник. Харків: УІПА, 2012. 371 с. URL: https://kcollegeht.kr.ua/images/Electronni_pidruchniki/1.%D0%9E%D0%B1%D1%89%D0%B0%D1%8F%20%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F.pdf
3. Дуденко Н.В. Нутриціологія. URL: <https://profbook.com.ua/nutritsiologiya.html>
4. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. Київ: Здоров'я, 2000. 336 с.
5. Гігієна харчування з основами нутриціології: у 2 книгах. Книга 1: підручник (ВНЗ III—IV р. а.) / Т.І. Аністратенко, Т.М. Білко, О.В. Благодарова та ін.; за ред. В.І. Ципріяна. Всеукраїнське спеціалізоване видавництво «Медицина», 2007. 528 с.

Допоміжна:

1. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Авт.-упоряд. Шалимінов О.В. Київ: Арій, 2014. 848 с.
3. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування. / Авт.-упоряд. Здобнов О.І., Циганенко В.О., Пересічний М.І. Київ: Арій, 2018. 688с.
4. Зубар Н.М., Руль Ю.В., М.К. Булгакова. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. посіб. Київ: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2000. 258 с.

5. Міхеєнко О.І. Основи раціонального та оздоровчого харчування. Університетська книга. Київ, 2023. 184 с.
6. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожний, П.Х. Пономарьов. Київ: Лібра, 2003. 368 с.
7. Інтернет-сайт Національного університету харчових технологій [Електронний ресурс]: Режим доступу:
http://www.usuft.kiev.ua/Sci_F056.htm
8. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. 249 с.
9. Пістун І.П., Хобзей М.К., Сілін Г.В. Працездатність та здоров'я людини. Львів: Афіша, 2003. 280 с.
10. Корзун В.Н. Гігієна харчування. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 236 с.

Рекомендовані джерела інформації

1. Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства. Платформа Prometheus/

URL: <https://prometheus.org.ua/course/course->

[v1:Prometheus+HACCP BASE101+2023 T2](#)