Відокремлений структурний підрозділ «Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка»

Циклова комісія **спеціальних технологічних дисциплін**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-виробничої роботи
_____ Лариса ЯНЧЕНКО
30.08.2024 року

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
Фізіологія харчування

напрям підготовки ***18 Виробництво та технології***
(шифр і назва напряму підготовки)
спеціальність ***181 Харчові технології***
(шифр і назва спеціальності)
відділення ***Громадське харчування***

Березівка - 2024

Робоча програма ***Фізіологія харчування*** для здобувачів освіти за напрямом підготовки ***18 Виробництво та технології,*** спеціальністю ***181 Харчові технології***.

30.08.2024 року

Розробники:

ЯНЧЕНКО Лариса – заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач вищої категорії;

ОСАДЧУК Наталія – голова циклової комісії, викладач першої категорії, майстер виробничого навчання.

ЗУЄВА Наталія – викладач спецдисциплін, викладач першої категорії

Робоча програма розглянута на засіданні циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та рекомендована до використання

Протокол № 1 від 30.08.2024 року

Голова циклової комісії _____ **Наталія ОСАДЧУК**

(підпис)

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="2">денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 3</td><td>Галузь знань / Напрям підготовки
<u>18 Виробництво та технології</u>
<u>(шифр і назва)</u></td><td colspan="2">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Модулів – 4</td><td rowspan="4">Спеціальність:
<u>181 Харчові технології</u></td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 9</td><td colspan="2">2-й</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин - 90</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 42
самостійної роботи студента – 48</td><td rowspan="8">Освітньо-кваліфікаційний рівень:
<u>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій</u></td><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td>28</td><td>8</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні</td></tr>
<tr><td>4</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>34</td><td>14</td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальні завдання:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю: контрольне тестування</td></tr>
</table>

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: Сформувати у здобувачів фахової передвищої освіти знання і розуміння основних фізіологічних процесів, пов'язаних з харчуванням, як приготування їжі та вибір продуктів впливають на організм людини, а також навчити їх розробляти та готувати страви, що відповідають принципам раціонального та збалансованого харчування в контексті функціонування закладів ресторанного господарства. впливу їжі на організм людини, а також принципів

Завдання:

• Зрозуміти, як їжа перетравлюється та засвоюється в організмі.

• Вивчити ключові поживні речовини (білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінерали) та їхню роль для здоров'я.

• Навчитися зберігати максимум користі в продуктах під час готування.

• Опанувати основи енергетичної цінності страв та її врахування при складанні меню.

• Зрозуміти принципи раціонального та дієтичного харчування для різних груп споживачів.

• Навчитися розробляти та адаптувати меню ЗРГ для потреб людей з різними фізіологічними потребами (діти, спортсмени, люди з обмеженнями в харчуванні).

• Засвоїти принципи безпеки харчування та врахування алергенів у ЗРГ.

Ознайомити здобувачів освіти:

- з основними поняттями та категоріями товарознавства;
- із класифікацією, асортиментом та характеристикою основних груп харчових продуктів;
- з чинними нормативними документами щодо якості та безпеки харчових продуктів (ДСТУ, ТУ, НАССР тощо).

Сформувати практичні навички:

- розпізнавання харчових продуктів за зовнішніми ознаками, органолептичними показниками;
- оцінювання якості продуктів за органолептичними та фізико-хімічними методами;
- визначення придатності до споживання або технологічної переробки;
- правильного маркування, транспортування та зберігання харчових продуктів.

Розвивати:

- професійну компетентність у галузі харчових технологій;
- відповідальне ставлення до дотримання санітарно-гігієнічних вимог;
- здатність до самостійного пошуку і використання нормативно-довідкових матеріалів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен отримати знання відповідно до загальних та спеціальних компетенцій:

Інтегральна компетентність (ІК)

ІК. Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій повинен вміти самостійно вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Спеціальні компетентності (СК)

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.
СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.
СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.
СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

Та вміння відповідно до результатів навчання:

РН2.Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв та якість продукції і послуг закладів ресторанного господарства.

РН11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.
РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Вступ до фізіології харчування

Змістовний модуль 1. Основи фізіології харчування людини

Тема1. 1. Завдання курсу фізіологія.
Тема 1.2. Харчування, стан здоров'я.
Тема 1.3. Роль харчування в життєдіяльності людини.

Змістовний модуль 2. Харчові речовини та їх значення

Тема 2.1. Білки, жири, вуглеводи.
Тема 2.2. Вітаміни, ферменти.
Тема 2.3. Вода, мінеральні речовини.

Модуль 2. Характеристика основних харчових продуктів та їх компонентів.

Змістовний модуль 3. Риба і рибні товари

Тема 3.1. Характеристика риб.
Тема 3.2. Значення і використання рибних товарів.

Змістовний модуль 4. М'ясо і м'ясні товари

Тема 4.1. Характеристика та використання м'яса.
Тема 4. 2. Характеристика м'ясопродуктів.
Тема 4.3. Практична робота № 1 на тему: «Загальна характеристика основних продуктів харчування».

Модуль 3. Добова потреба людини в харчових речовинах та енергії.

Змістовний модуль 5. Обмін речовин та енергії

Тема 5.1. Вітаміни у раціональному харчуванні.
Тема 5.2. Вплив температури.
Тема 5.3. Мінеральні речовини.
Тема 5.4. Нормування мінеральних речовин.
Тема 5.5. Фізіологічне значення води.
Тема 5.6. Характеристика рослинних продуктів.
Тема 5.7. Практична робота № 2 на тему: «Основні складові компоненти їжі: білки, жири, вуглеводи, мікро- і мікроелементи; вода і питний режим.»

Модуль 4. Основи харчування різних вікових та професійних груп населення.

Змістовний модуль 6. Особливості харчування різних груп населення

Тема 6.1. Значення раціонального харчування.
Тема 6.2. Вимоги до режиму харчування.
Тема 6.3. Раціональне харчування підлітків.
Тема 6.4. Раціональне харчування здобувачів освіти.

Змістовний модуль 7. Практичне впровадження системи ХАССП в закладах ресторанного господарства.

Тема 7.1. Система ХАССП.
Тема 7.2. Впровадження ХАССП в ресторанах.
Тема 7.3. Робота шкільних закладів.

Змістовний модуль 8. Раціональне харчування.
Тема 8.1. Раціональне харчування.
Тема 8.2. Особливості раціонального харчування.
Тема 8.3. Вимоги до раціонального харчування.
Тема 8.4. Основні вимоги до раціонального харчування.
Тема 8.5. Структура раціонального харчування.
Тема 8.6. Практична робота №3 на тему: «Роль збалансованого раціонального харчування у формуванні та зміцнення здоров'я (раціональне харчування, режим харчування, складання і розрахунок добового раціону). Особливості раціонального харчування залежно від віку (дітей, підлітків, осіб похилого віку).
Змістовний модуль 9. Характеристика основних лікувальних дієт.
Тема 9.1. Здорове харчування.
Тема 9.2. Поняття про здорове харчування.
Тема 9.3. Характеристика продуктів харчування.
Тема 9.4. Основи дієтичного харчування.
Тема 9.5. Характеристика дієти 1-5.
Тема 9.6. Характеристика дієти 6-11.
Тема 9.7. Лікувальне харчування.
Тема 9.8. Практична робота №4 на тему: «Особливості лікувально-дієтичного харчування у відновленні здоров'я».

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л	п	с. р.
1	2	3	4	5
Модуль 1. Вступ до фізіології харчування				
Змістовний модуль 1. Основи фізіології харчування людини	**6**	**3**	**-**	**3**
Тема 1.1. Завдання курсу фізіологія.		1		1
Тема 1.2. Харчування, стан здоров'я.		1		1
Тема 1.3. Роль харчування в життєдіяльності людини.		1		1
Змістовний модуль 2. Харчові речовини та їх значення	**6**	**3**	**-**	**3**
Тема 1.1. Білки, жири, вуглеводи.		1		1
Тема 1.2. Вітаміни, ферменти.		1		1
Тема 1.3. Вода, мінеральні речовини.		1		1
За модулем 1.	**12**	**6**	**-**	**6**
Модуль 2. Характеристика основних харчових продуктів та їх компонентів.				
Змістовний модуль 3. Риба і рибні товари	**4**	**2**	**-**	**2**
Тема 3.1. Характеристика риб.		1		1
Тема 3.2. Значення і використання рибних товарів.		1		1
Змістовний модуль 4. М'ясо і м'ясні товари	**7**	**2**	**1**	**4**
Тема 4.1. Характеристика та використання м'яса.		1		1
Тема 4.2. Характеристика м'ясопродуктів.		1		1
Тема 4.3. Практична робота № 1 на тему: «Загальна характеристика основних продуктів харчування».			1	2

За модулем 2.	**11**	**4**	**1**	**6**
Модуль 3. Добова потреба людини в харчових речовинах та енергії.				
Змістовний модуль 5. Обмін речовин та енергії	**15**	**6**	**1**	**8**
Тема 5.1. Вітаміни у раціональному харчуванні.		1		1
Тема5. 2. Вплив температури.		1		1
Тема 5.3. Мінеральні речовини.		1		1
Тема 5.4. Нормування мінеральних речовин.		1		1
Тема 5.5. Фізіологічне значення води.		1		1
Тема 5.6. Характеристика рослинних продуктів.		1		1
Тема 5.7. Практична робота № 2 на тему: «Основні складові компоненти їжі: білки, жири, вуглеводи, мікро- і мікроелементи; вода і питний режим.»			1	2
За модулем 3.	**15**	**6**	**1**	**8**
Модуль 4. Основи харчування різних вікових та професійних груп населення.				
Змістовний модуль 6. Особливості харчування різних груп населення	**8**	**4**	**-**	**4**
Тема 6.1. Значення раціонального харчування.		1		1
Тема 6.2. Вимоги до режиму харчування.		1		1
Тема 6.3. Раціональне харчування підлітків.		1		1
Тема 6.4. Раціональне харчування здобувачів освіти.		1		1
Змістовний модуль 7. Практичне впровадження системи ХАССП в закладах ресторанного господарства.	**6**	**3**	**-**	**3**
Тема 7.1. Система ХАССП.		1		1
Тема 7.2. Впровадження ХАССП в ресторанах.		1		1
Тема 7.3. Робота шкільних закладів.		1		1
Змістовний модуль 8. Раціональне харчування.	**14**	**5**	**2**	**7**
Тема 8.1. Раціональне харчування.		1		1
Тема 8.2. Особливості раціонального харчування.		1		1
Тема 8.3. Вимоги до раціонального харчування.		1		1
Тема 8.4. Основні вимоги до раціонального харчування.		1		1
Тема 8.5. Структура раціонального харчування.		1		1
Тема 8.6. Практична робота №3 на тему: «Роль збалансованого раціонального харчування у формуванні та зміцнення здоров’я (раціональне харчування, режим харчування, складання і розрахунок добового раціону). Особливості раціонального харчування залежно від віку (дітей, підлітків, осіб похилого віку).			2	2
Усього за 1 семестр	**66**	**28**	**4**	**34**
Змістовний модуль 9. Характеристика основних лікувальних дієт.	**24**	**8**	**2**	**14**
Тема 9.1. Здорове харчування.		1		1
Тема 9.2. Поняття про здорове харчування.		1		1
Тема 9.3. Характеристика продуктів харчування.		1		2
Тема 9.4. Основи дієтичного харчування.		1		2
Тема 9.5. Характеристика дієти 1-5.		1		2
Тема 9.6. Характеристика дієти 6-11.		2		2

Тема 9.7. Лікувальне харчування.		1		2
Тема 9.8. Практична робота №4 на тему: «Особливості лікувально-дієтичного харчування у відновленні здоров'я».			2	2
За модулем 4.	**24**	**8**	**2**	**14**
Усього за 2 семестр	**90**	**36**	**6**	**48**
Усього годин				

5. Теми лекцій

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Модуль 1. Вступ до фізіології харчування	
Змістовний модуль 1. Основи фізіології харчування людини	**3**
Тема 1.1. Завдання курсу фізіологія.	1
Тема 1.2. Харчування, стан здоров'я.	1
Тема 1.3. Роль харчування в життєдіяльності людини.	1
Змістовний модуль 2. Харчові речовини та їх значення	**3**
Тема 2.1. Білки, жири, вуглеводи.	1
Тема 2.2. Вітаміни, ферменти.	1
Тема 3.3. Вода, мінеральні речовини.	1
За модулем 1.	**6**
Модуль 2. Характеристика основних харчових продуктів та їх компонентів.	
Змістовний модуль 3. Риба і рибні товари	**2**
Тема 3.1. Характеристика риб.	1
Тема 3.2. Значення і використання рибних товарів.	1
Змістовний модуль 4. М'ясо і м'ясні товари	**2**
Тема 4.1. Характеристика та використання м'яса.	1
Тема 4.2. Характеристика м'ясопродуктів.	1
За модулем 2.	**4**
Модуль 3. Добова потреба людини в харчових речовинах та енергії.	
Змістовний модуль 5. Обмін речовин та енергії	**6**
Тема 5.1. Вітаміни у раціональному харчуванні.	1
Тема5. 2. Вплив температури.	1
Тема 5.3. Мінеральні речовини.	1
Тема 5.4. Нормування мінеральних речовин.	1
Тема 5.5. Фізіологічне значення води.	1
Тема 5.6. Характеристика рослинних продуктів.	1
За модулем 3.	**6**
Модуль 4. Основи харчування різних вікових та професійних груп населення.	
Змістовний модуль 6. Особливості харчування різних груп населення	**4**
Тема 6.1. Значення раціонального харчування.	1
Тема 6.2. Вимоги до режиму харчування.	1
Тема 6.3. Раціональне харчування підлітків.	1
Тема 6.4. Раціональне харчування здобувачів освіти.	1
Змістовний модуль 7. Практичне впровадження системи ХАССП в	**3**

закладах ресторанного господарства.	
Тема 7.1. Система ХАССП.	1
Тема 7.2. Впровадження ХАССП в ресторанах.	1
Тема 7.3. Робота шкільних закладів.	1
Змістовний модуль 8. Раціональне харчування.	**5**
Тема 8.1. Раціональне харчування.	1
Тема 8.2. Особливості раціонального харчування.	1
Тема 8.3. Вимоги до раціонального харчування.	1
Тема 8.4. Основні вимоги до раціонального харчування.	1
Тема 8.5. Структура раціонального харчування.	1
За модулем 4.	**12**
Усього за 1 семестр	**28**
Змістовний модуль 9. Характеристика основних лікувальних дієт.	
Тема 9.1. Здорове харчування.	1
Тема 9.2. Поняття про здорове харчування.	1
Тема 9.3. Характеристика продуктів харчування.	1
Тема 9.4. Основи дієтичного харчування.	1
Тема 9.5. Характеристика дієти 1-5.	1
Тема 9.6. Характеристика дієти 6-11.	2
Тема 9.7. Лікувальне харчування.	1
За модулем 4.	**8**
Усього за 2 семестр	**8**
Усього годин	**36**

6. Теми практичних занять

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Модуль 2. Характеристика основних харчових продуктів та їх компонентів.	
Змістовний модуль 4. М'ясо і м'ясні товари	
Тема 4.3. Практична робота № 1 на тему: «Загальна характеристика основних продуктів харчування».	**1**
За модулем 2.	1
Модуль 3. Добова потреба людини в харчових речовинах та енергії.	
Змістовний модуль 5. Обмін речовин та енергії	
Тема 5.7. Практична робота № 2 на тему: «Основні складові компоненти їжі: білки, жири, вуглеводи, мікро- і мікроелементи; вода і питний режим.»	**1**
За модулем 3.	1
Модуль 4. Основи харчування різних вікових та професійних груп населення.	
Змістовний модуль 8. Раціональне харчування.	
Тема 8.6. Практична робота №3 на тему: «Роль збалансованого раціонального харчування у формуванні та зміцнення здоров'я (раціональне харчування, режим харчування, складання і розрахунок добового раціону). Особливості раціонального харчування залежно від віку (дітей, підлітків, осіб похилого віку).	**2**

За модулем 4.	2
Усього за 1 семестр	4
Змістовний модуль 9. Характеристика основних лікувальних дієт.	
Тема 9.8. Практична робота №4 на тему: «Особливості лікувально-дієтичного харчування у відновленні здоров'я».	**2**
За модулем 9.	2
Усього за 2 семестр	2
Усього годин	6

7. Самостійна робота

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин
Модуль 1. Вступ до фізіології харчування	
Змістовний модуль 1. Основи фізіології харчування людини	**3**
Тема 1.1. Завдання курсу фізіологія.	1
Тема 1.2. Харчування, стан здоров'я.	1
Тема 1.3. Роль харчування в життєдіяльності людини.	1
Змістовний модуль 2. Харчові речовини та їх значення	**3**
Тема 1.1. Білки, жири, вуглеводи.	1
Тема 1.2. Вітаміни, ферменти.	1
Тема 1.3. Вода, мінеральні речовини.	1
За модулем 1.	**6**
Модуль 2. Характеристика основних харчових продуктів та їх компонентів.	
Змістовний модуль 3. Риба і рибні товари	**2**
Тема 3.1. Характеристика риб.	1
Тема 3.2. Значення і використання рибних товарів.	1
Змістовний модуль 4. М'ясо і м'ясні товари	**4**
Тема 4.1. Характеристика та використання м'яса.	1
Тема 4.2. Характеристика м'ясопродуктів.	1
Тема 4.3. Практична робота № 1 на тему: «Загальна характеристика основних продуктів харчування».	2
За модулем 2.	**6**
Модуль 3. Добова потреба людини в харчових речовинах та енергії.	
Змістовний модуль 5. Обмін речовин та енергії	**8**
Тема 5.1. Вітаміни у раціональному харчуванні.	1
Тема5. 2. Вплив температури.	1
Тема 5.3. Мінеральні речовини.	1
Тема 5.4. Нормування мінеральних речовин.	1
Тема 5.5. Фізіологічне значення води.	1
Тема 5.6. Характеристика рослинних продуктів.	1
Тема 5.7. Практична робота № 2 на тему: «Основні складові компоненти їжі: білки, жири, вуглеводи, мікро- і мікроелементи; вода і питний режим.»	2
За модулем 3.	**8**
Модуль 4. Основи харчування різних вікових та професійних	

груп населення.	
Змістовний модуль 6. Особливості харчування різних груп населення	**4**
Тема 6.1. Значення раціонального харчування.	1
Тема 6.2. Вимоги до режиму харчування.	1
Тема 6.3. Раціональне харчування підлітків.	1
Тема 6.4. Раціональне харчування здобувачів освіти.	1
Змістовний модуль 7. Практичне впровадження системи ХАССП в закладах ресторанного господарства.	**3**
Тема 7.1. Система ХАССП.	1
Тема 7.2. Впровадження ХАССП в ресторанах.	1
Тема 7.3. Робота шкільних закладів.	1
Змістовний модуль 8. Раціональне харчування.	**7**
Тема 8.1. Раціональне харчування.	1
Тема 8.2. Особливості раціонального харчування.	1
Тема 8.3. Вимоги до раціонального харчування.	1
Тема 8.4. Основні вимоги до раціонального харчування.	1
Тема 8.5. Структура раціонального харчування.	1
Тема 8.6. Практична робота №3 на тему: «Роль збалансованого раціонального харчування у формуванні та зміцнення здоров'я (раціональне харчування, режим харчування, складання і розрахунок добового раціону). Особливості раціонального харчування залежно від віку (дітей, підлітків, осіб похилого віку).	2
Разом	**14**
Усього за 1 семестр	**34**
Змістовний модуль 9. Характеристика основних лікувальних дієт.	
Тема 9.1. Здорове харчування.	1
Тема 9.2. Поняття про здорове харчування.	1
Тема 9.3. Характеристика продуктів харчування.	2
Тема 9.4. Основи дієтичного харчування.	2
Тема 9.5. Характеристика дієти 1-5.	2
Тема 9.6. Характеристика дієти 6-11.	2
Тема 9.7. Лікувальне харчування.	2
Тема 9.8. Практична робота №4 на тему: «Особливості лікувально-дієтичного харчування у відновленні здоров'я».	2
Разом	**14**
За модулем 4.	**28**
Усього за 2 семестр	**14**
Усього годин	**48**

9. Методи навчання

Інформаційно-рецептивні, репродуктивні, проблемні, частково-пошукові

10. Методи контролю

Усне опитування, тестове опитування, google-test, картки-завдання.

11. Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти

Шкала оцінювання: національна

Оцінка за національною шкалою/ National grade	Шкала ЄКТС/ECTS grade	100-marks grade		Внутрішня шкала/Internal grade of estimation
		Мінімальний бал/Minimum marks	Максимальний бал/ Maximum marks	
Диференційована шкала/Differentiated grade				
		97	100	12
		93	96	11
Відмінно/Excellent	A	90	92	10
Добре/Good	B	78	89	9
		71	77	8
Добре/Good	C	65	70	7
Задовільно/ Satisfactory	D	58	64	6
Задовільно/ Satisfactory	E	54	57	5
		50	53	4
		35	49	3
Незадовільно/Fail	Fx	18	34	2
Незадовільно/Fail	F	0	17	1
Не диференційована шкала/ Undifferentiated grade				
Зараховано/Passed		50	100	Зараховано
Не зараховано/Fail		0	49	Не зараховано

1. Методичне забезпечення

1. Державний стандарт з підготовки фахових молодших бакалаврів, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю ***181 Харчові технології.***
2. Робоча навчальна програма дисципліни.
3. Плани занять.
4. Навчально-наочні посібники, технічні засоби навчання тощо.
5. Конспект лекцій з дисципліни.
6. Комплекс контрольних робіт (ККР) для визначення знань з дисципліни.
7. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять.
8. Контрольні завдання до семінарських, практичних занять.
9. Методичні рекомендації та розробки викладача.
10. Методичні матеріали, що забезпечують самостійну роботу здобувачів освіти.
11. Інші матеріали.

13. Рекомендована література

Базова

1.	Бірта Г.О.	Товарознавство м'яса. Навчальний посібник	Київ: ЦУЛ, 2011
2.	Бровко О.Г., Булгакова О.В. та ін.	Товарознавство продовольчих товарів	Київ: Кондор, 2000
3.	Бровко О.Г	Товарознавство. Продовольчі товари: Навчальний посібник.	Київ: Кондор, 2008
4.	Дубініна А.А.	Товарознавство риби та рибних продуктів. Навчальний посібник	Київ: ЦУЛ, 2012
5.	Коробка З.В.	Товарознавство смакових товарів	Київ: КНЕТУ, 2003
6.	Молоканова Л.В.	Товарознавство м’ясних, яєчних та рибних товарів	Донецьк: ДонДУЕТ, 2005
7.	Сирохман І.В.	Товарознавство продовольчих товарів	Київ: Лібра, 2005
8.	Сирохман І.В.	Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів. Підручник	Київ: ЦУЛ, 2008
9.	Брич В.В., Миронюк І.С.	Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Основи раціонального харчування»	ДВНЗ «Ужгородський національний університет», 2018.

Допоміжна

1.	Ракша – Слюсарева О.А.	Контроль якості харчових продуктів за вмістом харчових добавок. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт.	Донецьк: ДонДУЕТ, 2005
2.	Цибульник Л.В.	Товарознавство м’ясних і рибних товарів. Тести для контролю знань студентів.	Донецьк: ДонДУЕТ, 2005