

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Г.О. Бірта
(ініціали, прізвище)

«01» 08 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Основи нутриціології»

освітня програма «Експертиза та митна справа»

спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
код назва спеціальності

галузь знань 07 Управління та адміністрування
код назва галузі знань

ступінь вищої освіти _____ бакалавр _____


Робоча програма навчальної дисципліни «Основи нутриціології» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи
Протокол від «03» вересня 2021 року № 1

Полтава 2021

Укладач: Горячова О.О., к.т.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Експертиза та митна справа» спеціальності 076
«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ступеня бакалавр



(підпис) О.В. Кириченко
(ініціали, прізвище)

« 31 » 08 2021 року

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Основи нутриціології»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Хімія <i>Постреквізити:</i> Основи споживання товарів та здоров'я людини, Технології зберігання товарів		
Мова викладання	Українська		
Статус дисципліни: обов'язкова			
Курс/семестр вивчення			1/ 1
Кількість кредитів ЄКТС/кількість модулів			5 /2
Денна форма навчання:			
Кількість годин: – загальна кількість: - 150.			
- лекції: 20 год.			
- практичні заняття: 40 год.			
- самостійна робота: 90 год.			
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК			
Заочна форма навчання:			
Кількість годин: – загальна кількість: -			
- лекції: -			
- практичні заняття: -			
- самостійна робота: -			
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): -			

Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою вивчення навчальної дисципліни «Основи нутриціології» є набуття спеціальних теоретичних знань та 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.

Таблиця 2 – Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> • застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності (ПР02); • вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей (ПР06); • застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього 	<ul style="list-style-type: none"> • здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК01); • здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК02); • здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел (ЗК06); • здатність працювати в команді (ЗК07); • прагнення до збереження навколишнього середовища (ЗК08); • здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур (ПР08);</p> <ul style="list-style-type: none"> • знати вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної і правової держави (ПР09); • володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур (ПР12); • оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15); • знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (ПР16); • знати правила проведення експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції і оформлювати її результати (ПР21). 	<p>підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (СК05);</p> <ul style="list-style-type: none"> • здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності (СК06); • здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції (СК11); • здатність брати участь у розробці проектів стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації і в практичній реалізації розроблених програм; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм, правил і стандартів (СК12); • здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК13).

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1. Теоретичні основи нутріціології

Тема 1. Основні поняття нутріціології

1. Предмет і завдання дисципліни «Основи нутріціології». Передумови для розвитку нутріціології.
2. Основні поняття нутріціології.
3. Есенціальні компоненти харчових продуктів.

Тема 2. Нутріціологічні основи раціонального харчування

1. Вплив харчування на стан здоров'я населення.
2. Наукові концепції раціонального харчування.
3. Харчовий статус організму.

Тема 3. Нетрадиційні види харчування

1. Вегетаріанське харчування.
2. Харчування довгожителів-макробіотиків.
3. Роздільне харчування.
4. Сироїдіння та голодування.

Тема 4. Макронутрієнти в харчуванні людини

1. Роль білків у харчуванні та основні джерела надходження.
2. Значення ліпідів у харчуванні. Основні джерела їх надходження.
3. Класифікація вуглеводів, їх значення в харчуванні.

Тема 5. Мікронутрієнти в продуктах харчування

1. Значення вітамінів у харчуванні. Класифікація вітамінів.
2. Вітаміноподібні речовини.
3. Мінеральні речовини та біоеlementи.

Тема 6. Сучасна класифікація та властивості харчових волокон і ферментів

1. Харчові волокна та їх фізіологічна роль в організмі людини.
2. Класифікація харчових волокон.
3. Сучасна класифікація ферментів і їх фізіологічна роль.
4. Основні джерела надходження ферментів в організм людини.

Тема 7. Біологічно активні й харчові добавки в продуктах і функціональному харчуванні

1. Мотивації використання БАД у інноваційних технологіях розробки продовольчих товарів і харчування.
2. Нутрієнтний склад функціональних продуктів.
3. Про- і пребіотики у функціональному харчуванні.

МОДУЛЬ 2. Нутріціологічна характеристика продуктів харчування

Тема 8. Нутріціологічна характеристика продуктів переробки зерна та бобових

1. Нутрієнтний склад і біологічна цінність зернових культур і продуктів їх переробки.
2. Характеристика харчової та біологічної цінності пророслих зерен.
3. Нутріціологічна характеристика бобових культур і продуктів їх переробки.

Тема 9. Нутріціологічна характеристика плодів, овочів, грибів, горіхів

1. Нутрієнтний склад культивованих і дикорослих плодів, ягід і овочів.
2. Нутріціологічна характеристика горіхів.
3. Характеристика харчової цінності грибів.

Тема 10. Нутріціологічна характеристика меду та продуктів бджільництва

1. Нутріціологічна характеристика меду та його оздоровчі властивості.
2. Нутрієнтний склад, харчова та біологічна цінність бджолиного обніжжя.
3. Характеристика та властивості продуктів бджільництва.

Тема 11. Нутріціологічна характеристика кондитерських товарів

1. Харчова та біологічна цінність фруктово-ягідних кондитерських товарів.
2. Нутріціологічна характеристика борошняних кондитерських виробів.
3. Нутрієнтний склад, харчова та біологічна цінність цукерок, карамелі, ірису, східних солодошів.
4. Характеристика факторів зовнішнього середовища, які впливають на нутрієнтний склад кондитерських виробів.

Тема 12. Нутріціологічна характеристика смакових товарів

1. Роль смакових товарів у харчуванні людини. Харчова та біологічна цінність чаю, кави та напоїв.
2. Нутріціологічна характеристика прянощів і приправ.
3. Харчова та біологічна цінність безалкогольних і алкогольних напоїв, вина.

Тема 13. Нутріціологічна характеристика харчових жирів, молочних і яєчних продуктів

1. Характеристика харчової та біологічної цінності рослинних олій.
2. Нутріціологічна характеристика тваринних топлених жирів, маргарину та майонезу.
3. Нутрієнтний склад молока та молочних продуктів.

Тема 14. Нутріціологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів

1. Нутрієнтний склад, харчова та біологічна цінність м'яса різних тварин.
2. Нутріціологічна характеристика субпродуктів, ковбасних і копчених виробів, м'ясних консервів.
3. Характеристика харчової та біологічної цінності м'яса птиці.
4. Характеристика факторів зовнішнього середовища, які впливають на нутрієнтний склад м'яса та м'ясних продуктів.

Тема 15. Нутріціологічна характеристика риби та нерибних продуктів моря

1. Роль риби та рибних продуктів у раціональному та дієтичному харчуванні.
2. Нутрієнтний склад, харчова та біологічна цінність риби та рибних продуктів.
3. Нутріціологічна характеристика рибних консервів, ікри, нерибних продуктів моря.
4. Характеристика факторів зовнішнього середовища, які впливають на нутрієнтний склад риби та нерибних продуктів моря.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4 - Тематичний план навчальної дисципліни «Основи нутріціології» для студентів денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<i>Модуль 1. Теоретичні основи нутріціології</i>					
Тема 1. Основні поняття нутріціології.	-	Практичне заняття 1 Основні поняття нутріціології. 1. Харчування та здоров'я людини. 2. Види та основні теорії харчування. 3. Назвіть відмінності «повноцінного», «раціонального», «збалансованого», «адекватного» харчування. 4. Принципи раціонального харчування.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 2. Нутріціологічні основи раціонального харчування Лекція 1. 1. Вплив харчування на стан здоров'я населення. 2. Наукові концепції раціонального харчування. 3. Харчовий статус організму.	2	Практичне заняття 2 Вивчення основних принципів харчування людини 1. Закони раціонального харчування. 2. Основні вимоги раціонального харчування 3. Основні функції їжі та фактори їх забезпечення 4. Класифікації харчового статусу. 5. Розрахунок витрат енергії, що надійшла до організму людини	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 3. Нетрадиційні види харчування Лекція 2. 1. Вегетаріанське харчування. 2. Харчування довгожителів-макробіотиків.	2	Практичне заняття 3 Нетрадиційні види харчування 1. Вплив на організм людини нетрадиційних видів харчування 2. Особливості сиродіння та голодування	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань,	6

<p>3. Роздільне харчування.</p> <p>4. Сироїдіння та голодування.</p>		<p>3. Харчування у системі йогів</p> <p>4. Роздільне харчування</p> <p>5. Вегетаріанське харчування</p>		<p>написання доповідей та рефератів.</p>	
<p>Тема 4. Макронутрієнти в харчуванні людини</p> <p>Лекція 3.</p> <p>1. Роль білків у харчуванні та основні джерела надходження.</p> <p>2. Значення ліпідів у харчуванні. Основні джерела їх надходження.</p> <p>3. Класифікація вуглеводів, їх значення в харчуванні.</p>	2	<p>Практичне заняття 4</p> <p>Макронутрієнти в харчуванні людини</p> <p>1. Рекомендовані норми добових потреб людини в білках.</p> <p>2. Основні функції білків в організмі людини</p> <p>3. Рекомендовані норми добових потреб людини в жирах.</p> <p>4. Основні функції ліпідів в організмі людини</p> <p>5. Рекомендовані норми добових потреб людини у вуглеводах.</p> <p>6. Основні функції вуглеводів в організмі людини</p>	4	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	6
<p>Тема 5. Мікронутрієнти в продуктах харчування</p> <p>Лекція 4.</p> <p>1. Значення вітамінів у харчуванні. Класифікація вітамінів.</p> <p>2. Вітаміноподібні речовини.</p> <p>3. Мінеральні речовини та біоелементи.</p>	2	<p>Практичне заняття 5</p> <p>Мікронутрієнти в продуктах харчування</p> <p>1. Вплив вітамінів і вітаміноподібних речовин на організм людини</p> <p>2. Рекомендовані норми добових потреб дорослого населення у вітамінах і вітаміноподібних речовинах.</p> <p>3. Основні функції вітамінів і вітаміноподібних речовин у організмі людини.</p> <p>4. Визначення вітамінного статусу.</p> <p>5. Рекомендовані норми добових потреб людини в мінеральних речовинах.</p> <p>6. Основні функції мінеральних речовин у організмі людини</p> <p>7. Визначення мінерального статусу</p>	4	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	6
<p>Тема 6. Сучасна класифікація та властивості харчових волокон і ферментів</p> <p>1. Харчові волокна та їх фізіологічна роль в організмі людини.</p> <p>2. Класифікація харчових волокон.</p>	-	<p>Практичне заняття 6</p> <p>Сучасна класифікація та властивості харчових волокон і ферментів</p> <p>1. Класифікація харчових волокон</p> <p>2. Основні функції харчових волокон у організмі людини</p>	2	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей</p>	6

3. Сучасна класифікація ферментів та їх фізіологічна роль. 4. Основні джерела надходження ферментів в організм людини.		3. Рекомендовані норми добових потреб населення у харчових волокнах 4. Вплив органічних кислот на організм людини 5. Класифікація та фізіологічна дія ферментів		та рефератів.	
Тема 7. Біологічно активні й харчові добавки в продуктах і функціональному харчуванні Лекція 5. 1. Мотивації використання БАД у інноваційних технологіях розробки продовольчих товарів та харчування. 2. Нутрієнтний склад функціональних продуктів. 3. Про- і пребіотики у функціональному харчуванні.	2	Практичне заняття 7 Біологічно активні й харчові добавки в продуктах і функціональному харчуванні 1. Класифікація біологічно активних добавок за джерелами одержання 2. Основні види функціональних і збагачених продуктів. 3. Нутрієнтний склад харчових добавок природного походження 4. Особливості маркування біологічно активних добавок.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Разом по модулю 1	10		20		42
Модуль 2. Нутріціологічна характеристика продуктів харчування					
Тема 8. Нутріціологічна характеристика продуктів переробки зерна та бобових 1. Нутрієнтний склад та біологічна цінність зернових культур і продуктів їх переробки. 2. Характеристика харчової та біологічної цінності пророслих зерен. 3. Нутріціологічна характеристика бобових культур і продуктів їх переробки.	-	Практичне заняття 8 Нутріціологічна характеристика продуктів переробки зерна та бобових 1. Нутрієнтний склад зернових культур. 2. Харчова та біологічна цінність пророслих зерен 3. Нутрієнтний склад бобових культур 4. Хімічний склад продуктів переробки зернових культур 5. Фактори зовнішнього середовища, що впливають на нутрієнтний склад продуктів переробки зерна та бобових.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 9. Нутріціологічна характеристика плодів, овочів, грибів, горіхів Лекція 6. 1. Нутрієнтний склад культивованих та дикорослих плодів, ягід і овочів. 2. Нутріціологічна характеристика горіхів. 3. Характеристика харчової цінності грибів.	2	Практичне заняття 9 Нутріціологічна характеристика плодів, овочів, грибів, горіхів 1. Нутрієнтний склад плодів і ягід. 2. Харчова та біологічна цінність овочів. 3. Нутрієнтний склад культивованих та дикорослих грибів. 4. Хімічний склад горіхів.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6

		5. Зміни хімічного складу продуктів переробки плодів, овочів, грибів у процесі їх виробництва.			
Тема 10. Нутріціологічна характеристика меду та продуктів бджільництва 1. Нутріціологічна характеристика меду та його оздоровчі властивості. 2. Нутрієнтний склад, харчова та біологічна цінність бджолиного обніжжя. 3. Характеристика та властивості продуктів бджільництва.	-	Практичне заняття 10 Нутріціологічна характеристика меду та продуктів бджільництва 1. Нутрієнтний склад меду. 2. Фізіологічний вплив продуктів бджільництва на організм людини. 3. Фактори зовнішнього середовища, що впливають на нутрієнтний склад меду та продуктів бджільництва.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 11. Нутріціологічна характеристика кондитерських товарів Лекція 7. 1. Роль кондитерських товарів у харчуванні людини. 2. Харчова та біологічна цінність кондитерських товарів. 3. Нутріціологічна характеристика кондитерських товарів	2	Практичне заняття 11 Нутріціологічна характеристика кондитерських товарів 1. Нутрієнтний склад фруктово-ягідних виробів. 2. Нутрієнтний склад шоколаду та його фізіологічний вплив на організм людини. 3. Нутрієнтний склад борошняних кондитерських виробів. 4. Нутрієнтний склад цукерок, карамелі, ірису. 5. Фактори, що впливають на нутрієнтний склад кондитерських виробів.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 12. Нутріціологічна характеристика смакових товарів 1. Роль смакових товарів у харчуванні людини. Харчова та біологічна цінність чаю, кави та напоїв. 2. Нутріціологічна характеристика прянощів та приправ. 3. Харчова та біологічна цінність безалкогольних і алкогольних напоїв, вина.	-	Практичне заняття 12 Нутріціологічна характеристика смакових товарів 1. Нутрієнтний склад чаю та кави. 2. Нутрієнтний склад виноградних вин. 3. Нутрієнтний склад слабоалкогольних напоїв. 4. Нутрієнтний склад прянощів та приправ та їх фізіологічний вплив на організм людини. 5. Фактори, що впливають на нутрієнтний склад смакових товарів	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 13. Нутріціологічна характеристика харчових жирів, молочних та	2	Практичне заняття 13 Нутріціологічна характеристика харчових	4	Самостійна робота: з навчально-методичною	6

яєчних продуктів Лекція 813. 1. Характеристика харчової та біологічної цінності рослинних олій 2. Нутріціологічна характеристика тваринних топлених жирів, маргарину та майонезу. 3. Нутрієнтний склад молока та молочних продуктів.		жирів, молочних та яєчних продуктів 1. Нутрієнтний склад харчових жирів. 2. Нутрієнтний склад молока та молочних товарів 3. Фактори, що впливають на нутрієнтний склад харчових жирів		літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	
Тема 14. Нутріціологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів Лекція 9. 1. Нутрієнтний склад, харчова та біологічна цінність м'яса різних тварин. 2. Нутріціологічна характеристика субпродуктів, ковбасних і копчених виробів, м'ясних консервів. 3. Характеристика харчової та біологічної цінності м'яса птиці.	2	Практичне заняття 14 Нутріціологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів 1. Макронутрієнтний склад м'яса забійних тварин та птиці. 2. Мікронутрієнтний склад м'яса забійних тварин і птиці. 3. Макронутрієнтний склад субпродуктів 4. Нутрієнтний склад ковбасних виробів 5. Зміни хімічного складу ковбасних виробів у процесі виробництва.	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 15. Нутріціологічна характеристика риби та нерибних продуктів моря Лекція 10. 1. Роль риби та рибних продуктів в раціональному та дієтичному харчуванні. 2. Нутрієнтний склад, харчова та біологічна цінність риби та рибних продуктів. 3. Нутріціологічна характеристика рибних консервів, ікри, нерибних продуктів моря.	2	Практичне заняття 15 Нутріціологічна характеристика риби та нерибних продуктів моря 1. Макронутрієнтний склад м'яса риби та гідробіонтів. 2. Мікронутрієнтний склад м'яса риби та гідробіонтів. 3. Нутрієнтний склад ікри риб. 4. Харчова цінність рибних консервів. 5. Зміни хімічного складу рибних продуктів у процесі виробництва.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Разом по модулю 2	10		20		48
Всього	20		40		90

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-7): відвідування занять (7 балів); захист домашнього завдання (7 балів); виконання навчальних завдань (7 балів); завдання самостійної роботи (7 балів); тестування (7 бали); поточна модульна робота (10 балів)	45
Модуль 2 (теми 8-15): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (8 бали); поточна модульна робота (15 балів)	55
Разом	100

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Ганинець О.М. Практична дієтологія. Навчальний посібник, Ужгород, 2004. - 228 с.
2. Гігієна та екологія. Підручник/ За редакцією В.Г. Бардова. – Вінниця: Нова книга, 2018. – 726 с
3. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн.1 / Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін.; За ред. проф. В. І. Ципріяна. – К.: Медицина, 2007. – 528 с.
4. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн. 2 / В. І. Ципріян, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін та ін.; За ред. проф. В. І. Ципріяна. – К. : Медицина, 2007. – 544 с.
5. Мартинчик А. Н. Общая нутрициология. / А. Н. Мартинчик, И. В. Маев, О. О. Янушевич. – М., 2005. – 272 с.
6. Наказ МОЗ України «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії» від 03.09.2017 року № 1073. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>
7. Нутриціологія : навч. посібник / Н. В. Дуденко та ін., під заг. ред. Н. В.Дуденко. – Х. : Світ Книг. – 2-ге видання, 2020. – 527 с.
8. Нутрициология : учебник / В. В. Ванханен, В. Д. Ванханен, В. И. Циприян и др. – Донецк : Донеччина, 2003. – 620 с.

9. Нутрициология : учебное пособие / Л. В. Подригало, Г. Н. Даниленко, Ж. В. Сотникова-Мелешкина и др. – Х. : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. – 300 с.
10. Основи нутриціології: навчальний посібник / О. І. Волошин, О. В. Пішак, І. В. Окіпняк, О. І. Сплавський. – Чернівці : Видавничий дім „Букрек”, 2007. – 280 с.
11. General Science of Nutrition. Study Guide for the 4th accreditation level Medical School Students /Edited by S.T. Omelchuk, O.V. Kuzminska., K., 2016. 145 p.

Додаткові

12. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко, М. П. Головка, В. О. Коваленко, В.В. Євлаш, В. Г. Горбань. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2008. – 558 с.
13. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
14. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посібник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Дмитрвич. – Суми : ВТД Університетська книга, 2007. – 441 с.
15. Питание человека (основы нутрициологии) / А. Н. Мартинчик, И. В. Маев, А. Б. Петухов. – М. : ГОУВУНМЦ МЗРФ, 2002. – 576 с.
16. Смоляр В. І. Основи фізіології та гігієни харчування / В. І. Смоляр. – К. : Здоров'я, 2001. – 336 с.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмній оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Горячова О.О. Основи нутриціології: дистанційний курс // О.О. Горячова, А.П. Кайнаш, [Електронний ресурс] : Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/mod/page/view.php?id=99802>