

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я  
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Гігієна та екології № 2

Навчальний рік 2023 - 2024

## СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

### «НУТРИЦІОЛОГІЯ»

(назва освітнього компоненту)

Нормативний чи вибірковий освітній компонент Вибірковий

Формат освітнього компонента Змішаний

(очний, змішаний, дистанційний)

Галузь знань 22 «Охорона здоров'я»

(шифр і назва галузі знань)

Спеціальність 228 «Педіатрія»

(шифр і назва спеціальності)

Освітньо-професійна програма 228 «Педіатрія»

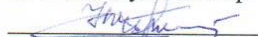
Другого (магістерського) рівня вищої освіти

Курс другий, денна форма навчання

Силабус навчальної дисципліни  
затверджений на засіданні кафедри гігієни а  
екології № 2

Протокол від  
«30» серпня 2021 року № 7

В. о. завідувача кафедри

 доц. Сидоренко М. О.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

«30» серпня 2021 року

Схвалено методичною комісією ХНМУ  
з проблем громадського здоров'я

Протокол від  
«27» серпня 2021 року № 1

Голова

 проф. Огнев В. А.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

«27» серпня 2021 року

**РОЗРОБНИКИ СИЛАБУСУ:**

д.мед.н., професор Завгородній І.В.

к.мед.н., доцент Сидоренко М.О.

к.мед.н., асистент Лалименко О.С.

к.мед.н., доцент Філатова Н. М.

асистент Шевченко Ю. В.

асистент Лисак М. С.

### ДАНІ ПРО ВИКЛАДАЧІВ, ЩО ВИКЛАДАЮТЬ ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

П. І. Б. викладача	Посада, вчене звання, вчене звання, науковий ступінь	Професійні інтереси	Посилання на про файл викладача
Філатова Н. М.	к.мед.н., доцент кафедри гігієни та екології № 2	Гігієна та екологія	Moodle: <a href="http://31.128.79.157:8083/mod/bigbluebuttonbn/view.php?id=7974">http://31.128.79.157:8083/mod/bigbluebuttonbn/view.php?id=7974</a> Моб. тел.: +38 (66) 188 52 68 <a href="mailto:nm.filatova@knmu.edu.ua">nm.filatova@knmu.edu.ua</a>
Лалименко О.С.	к.мед.н., асистент кафедри гігієни та екології № 2	Гігієна праці	Moodle: <a href="http://31.128.79.157:8083/course/index.php?categoryid=31">http://31.128.79.157:8083/course/index.php?categoryid=31</a> Моб. тел.: +38(066) 159 56 53 <a href="mailto:os.lalymenko@knmu.edu.ua">os.lalymenko@knmu.edu.ua</a>
Шевченко Ю. В.	асистент кафедри гігієни та екології № 2	Гігієна праці	Moodle: <a href="http://31.128.79.157:8083/course/index.php?categoryid=31">http://31.128.79.157:8083/course/index.php?categoryid=31</a> Моб. тел.: +38(097) 151 84 58 <a href="mailto:yv.shevchenko@knmu.edu.ua">yv.shevchenko@knmu.edu.ua</a>
Лисак М. С.	асистент кафедри гігієни та екології № 2	Гігієна праці	Moodle: <a href="http://31.128.79.157:8083/course/index.php?categoryid=31">http://31.128.79.157:8083/course/index.php?categoryid=31</a> Моб. тел.: +38(095) 070 49 88 <a href="mailto:ms.lysak@knmu.edu.ua">ms.lysak@knmu.edu.ua</a>

**Контактний тел.:** +38(057) 707-73-81,

[kaf.7med.hihieny2@knmu.edu.ua](mailto:kaf.7med.hihieny2@knmu.edu.ua)

#### Інформація про консультації

**Очні консультації:** розклад та місце проведення згідно з розкладу навчального відділу.

**Он-лайн консультації:** розклад та місце проведення за попередньою домовленістю з викладачем.

**Локація:** заняття проводяться в умовах кафедри гігієни та екології № 2, ХНМУ

**Силабус навчальної дисципліни «Нутриціологія»** » складений відповідно до освітньо-професійної програми 228 «Педіатрія»

### **Опис навчальної дисципліни (анотація)**

Нутриціологія – наука про харчування здорової та хворої людини. Особливості освітнього процесу у закладі вищої освіти потребують від викладача широких знань та навичок в різних галузях науки та господарства. В останні роки стрімко зростає увага фахівців різних країн світу та України, які працюють у різноманітних галузях охорони здоров'я, до проблем здорового, оздоровчого, персоніфікованого, в тому числі лікувального харчування.

Успіхи біохімії, клітинної біології, фізіології, мікробіології, вірусології, геноміки та нутригеноміки, інших фундаментальних наук, поглиблене розуміння щодо обмінних процесів, механізмів їх регуляції та порушень в організмі, наслідків для здоров'я змін у структурі харчування - все це дало нові наукові знання щодо ролі окремих макро-, мікронутрієнтів, мінорних біологічно активних компонентів їжі в регуляції функціональної активності органів і систем, в зниженні ризику розвитку багатьох захворювань.

Професійна підготовка магістрів за спеціальністю 228 «Педіатрія» стає більш якісною і ефективною, наближеною до міжнародних стандартів завдяки глибокому вивченню ряду профільних дисциплін, в тому числі нутриціології, яка дозволяє вирішити ряд важливих практичних завдань та за своїм змістом є пропедевтикою дієтології, збагачує майбутніх спеціалістів сучасними методами безмедикаментозної натуропатичної профілактики та корекції порушень різних фізіологічних станів та захворювань.

Опанування сучасних знань та впровадження наукових розробок та досягнень нутриціології є потужним чинником у профілактиці та лікуванні неінфекційних захворювань (НІЗ), підвищенні тривалості активного довголіття людини, збереженні фізичного, емоційного та психічного благополуччя популяції. Підготовка магістрів на сучасному рівні, особливо потребує оволодіння фундаментальними знаннями з нутриціології з урахуванням елементів біоетики та ноетики у практичній діяльності.

**Предметом вивчення навчальної дисципліни є:** вивчення навчальної дисципліни є фізіологічні основи харчування здорової людини, Нутриціологічна характеристика харчових продуктів, особливості їх впливу на організм людини, з урахуванням фізіологічного, соматичного та аліментарного статусів, специфіки вікових і професійних груп населення, аліментарна корекція фізіологічних та метаболічних зрушень в організмі при різних захворюваннях та фізіологічних станах.

**Міждисциплінарні зв'язки:** передумовою до викладання нутриціології є вивчення студентами попередніх курсів фундаментальних, загальнонаукових дисциплін (біофізика, медична біологія, паразитологія та генетика, біонеорганічна, фізколоїдна та біоорганічна хімія, анатомія людини, гістологія, цитологія та ембріологія, нормальна фізіологія, мікробіологія, вірусологія та імунологія, а також фахово-орієнтованих дисциплін (патологічна анатомія і патологічна фізіологія, пропедевтика внутрішніх хвороб з доглядом за хворими, пропедевтика дитячих хвороб з доглядом за дітьми, загальна гігієна та екологія).

**Пререквізити.** Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння навчальних дисциплін з медичної біології, нормальної та патологічної анатомії, нормальної та патологічної фізіології, біохімії, мікробіології, пропедевтики дитячих хвороб, медичної генетики, а також передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики клінічних дисциплін в контексті оцінки ефекту методів діагностики та профілактики захворювань та їх наслідків, оптимізації маршруту пацієнта, діяльності відділення (ЛПЗ) тощо.

**Постреквізити.** Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні дисциплін організації охорони здоров'я в контексті статистики неінфекційних

захворювань; соціальною медициною в контексті вимірів популяційного та індивідуального здоров'я.

**Посилання на сторінку навчальної дисципліни в MOODLE -**  
<http://31.128.79.157:8083/course/view.php?id=248>

## **1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**1.1. Метою вивчення навчальної дисципліни «Нутриціологія»** є формування у студентів необхідних знань, умінь, дій, цільових завдань, навичок та професійного світогляду фахівця напряму підготовки 22 «Охорона здоров'я» спеціальністю 228 «Педіатрія» з основ раціонального харчування здорової людини, особливості харчування в дитячому віці, оцінки індивідуального харчового статусу організму та причин його порушення, нутриціологічної характеристики основних продуктів харчування.

**1.2. Основними завданнями навчальної дисципліни «Нутриціологія»** є набуття студентами компетентностей згідно до загальних і фахових компетентностей освітньо-професійної програми «Медицина» другого рівню вищої освіти за спеціальністю 228 «Педіатрія».

**1.3. Компетентності та результати навчання,** формуванню яких сприяє дисципліна (взаємозв'язок з нормативним змістом підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованим у термінах результатів навчання в ОПП та Стандарті).

**1.3.1.** Вивчення навчальної дисципліни забезпечує опанування студентами **компетентностей:**

### **інтегральні:**

здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні спеціалізовані задачі в нових або незнайомих середовищах за наявності певної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності в мультидисциплінарному контексті на основі концептуальних знань, що включають сучасні наукові здобутки у галузі охорони здоров'я, із здатністю зрозумілого і аргументованого донесення висновків до фахівців і нефахівців, а також є основою для оригінального мислення, продовження навчання з високим шпеном автономії та проведення досліджень.

### **загальні:**

здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, здатність вчитися і бути навченим; здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях; знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності; здатність до адаптації та дії в новій ситуації; здатність приймати обґрунтоване рішення; працювати в команді; навички міжособистісної взаємодії; здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; здатність спілкуватися іноземною мовою; навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків; здатність діяти соціально відповідально та свідомо; прагнення до збереження навколишнього середовища; прагнення до збереження навколишнього середовища

### **спеціальні (фахові, предметні):**

навички опитування; здатність до визначення необхідного переліку лабораторних та інструментальних досліджень та оцінки їх результатів; здатність до встановлення попереднього та клінічного діагнозу захворювання; здатність до діагностування невідкладних станів; здатність до планування та проведення санітарно-гігієнічних, профілактичних та протиепідемічних заходів, у тому числі щодо інфекційних хвороб; здатність до ведення медичної документації; здатність до проведення епідеміологічних та медико-статистичних досліджень здоров'я населення"; обробки державної, соціальної, економічної та медичної інформації; здатність до оцінювання впливу навколишнього середовища, соціально-економічних та біологічних детермінант на стан здоров'я індивідуума, сем'ї, популяції

**1.1.1.** Вивчення навчальної дисципліни забезпечує набуття студентами наступних **програмних результатів навчання:**

Знання та розуміння:

**ПРН 1** – здобуття особою загальних та спеціальних фундаментальних і професійно-орієнтованих знань, умінь, навичок, компетентностей, необхідних для виконання типових професійних завдань, пов'язаних з її діяльністю в медичній галузі на відповідній посаді;

**ПРН 2** – знання психофізіологічних особливостей людини, здоров'я людини, підтримки здоров'я, профілактики захворювань, лікування людини, здоров'я населення

Застосування та розуміння:

**ПРН 3** – здатність застосовувати набуті знання, навички та розуміння для вирішення типових задач діяльності лікаря, сфера застосування яких передбачена переліками синдромів та симптомів, захворювань, невідкладних станів, лабораторних та інструментальних досліджень, медичних маніпуляцій

**ПРН 5** – оцінювання результатів опитування, фізичного обстеження, даних лабораторних та інструментальних досліджень

**ПРН 10** – діагностування невідкладних станів, вивчення тактики надання екстреної медичної допомоги

**ПРН 11** – проведення санітарно-гігієнічних та профілактичних заходів

**ПРН 12** – планування профілактичних та протиепідемічних заходів щодо інфекційних хвороб

**ПРН 16** – оцінювання впливу навколишнього середовища на стан здоров'я населення

**ПРН 17** – ведення медичної документації, обробка держаної, соціальної та медичної документації

Формування суджень:

**ПРН 18** – здатність здійснювати оцінку стану здоров'я людини та забезпечувати його підтримку з урахуванням впливу навколишнього середовища та інших факторів здоров'я

**ПРН 19** – здатність здійснювати оцінку санітарно-гігієнічного стану навколишнього середовища з метою визначення санітарно-гігієнічних та профілактичних заходів

**ПРН 20** – здатність застосовувати набуті знання щодо існуючої системи охорони здоров'я для оптимізації власної професійної діяльності та участі у вирішенні практичних завдань галузі

**ПРН 21** – сформованість фахівця з належними особистими якостями який дотримується етичного кодексу лікаря

**1.3.3.** Вивчення навчальної дисципліни забезпечує набуття студентами наступних **соціальних навичок (Soft skills):**

- комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, мозковий штурм, метод самопрезентації),
- робота в команді (реалізується через: метод проєктів, ажурна плитка),
- конфлікт-менеджмент (реалізується через: метод драматизації, ігрові методи),
- тайм-менеджмент (реалізується через: метод проєктів, робота в групах, тренінги),
- лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів, метод самопрезентації),
- спортивний розвиток та ефективний відпочинок (реалізується через: різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя),
- емпатію (реалізується через: поважне ставлення до думки та етичних міркувань, вигляду та поведінки інших людей),
- стресостійкість (реалізується через: роботу у групі з представниками інших професійних груп різного рівня та віку в непередбачених обставинах та ситуаціях).

## 2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь, ОПП	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання

Кількість кредитів – <b>3</b>	Напрямок підготовки <b>22 «Охорона здоров'я»</b> (шифр і назва)	Вибіркова		
Загальна кількість годин - <b>90</b>	Спеціальність: <b>228 «Педіатрія»</b> (шифр і назва)	Рік підготовки:		
		2021-й	2022-й	
		Семестр		
		5-й	6-й	
Годин для денної (або вечірньої) форми навчання: аудиторних – <b>20</b> самостійної роботи студента - <b>70</b>	Освітній ступінь: <b>Магістр педіатрії</b>	Лекції		
		10	год.	
		Практичні, семінарські		
		10 год.	год.	
		Лабораторні		
	ОПП: <b>228 «Педіатрія»</b>	Не передбачені		год.
		Самостійна робота		
		70 год.	год.	
		Індивідуальні завдання: Не передбачені.		
		Вид контролю: залік		

### 2.1 Опис дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин					
	усього	Денна форма навчання				
		у тому числі				
		лек	пр	лаб.	інд.	с.р.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<b>Розділ дисципліни I</b>						
Тема 1. Нутриціологічні основи раціонального харчування. Харчування та здоров'я. Біоетичні принципи харчування здорової людини. Аліментарні захворювання та їх профілактика. Альтернативні та нетрадиційні види харчування.	9	2	1	-	-	6
Тема 2. Оцінка індивідуального харчового статусу організму.	7	-	1	-	-	6
Тема 3. Причини порушення харчового статусу організму та наукове обґрунтування аліментарної його корекції. Біоетичні проблеми вегетаріанства.	5	1	-	-	-	4
Тема 4. Причини порушення вітамінного та мінерального статусів, шляхи вирішення проблеми. Біоетичні аспекти обмежень у харчуванні у зв'язку з економічними, етичними та іншими проблемами	8	1	1	-	-	6
<b>Разом за розділом I</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>22</b>
<b>Розділ дисципліни II.</b>						
Тема 5. Нутриціологічна та дієтологічна	5,5	0,5	1	-	-	4

характеристика молока, молочних продуктів. Біоетичні та медичні проблеми пов'язані із вживанням молочних продуктів населенням України.						
<u>Тема 6.</u> Нутриціологічна та дієтологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів, яєць, риби, нерибних продуктів моря.	5,5	0,5	1	-	-	4
<u>Тема 7.</u> Нутриціологічна та дієтологічна характеристика кондитерських виробів. Мед та продукти бджільництва в харчуванні населення, їх харчова та біологічна цінність, лікувальні та оздоровчі властивості..	5		1	-	-	4
<u>Тема 8.</u> Нутриціологічна та дієтологічна характеристика хліба, хлібобулочних, круп'яних виробів, бобових та інших продуктів переробки зерна.	5,5	0,5	1	-	-	4
<u>Тема 9.</u> Нутриціологічна та дієтологічна характеристика овочів, фруктів, ягід, горіхів, грибів, дикорослих їстівних рослин.	5,5	0,5	1	-	-	4
<u>Тема 10.</u> Нутриціологічна та дієтологічна характеристика безалкогольних напоїв (мінеральних вод, солодких газованих напоїв, кави, чаю тощо), їх вплив на здоров'я.	5		1	-	-	4
<b>Разом за розділом II</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>24</b>
<b><i>Розділ дисципліни III</i></b>						
<u>Тема 11.</u> Причини виникнення аліментарних та метаболічних порушень при різних захворюваннях (пропедевтика дієтології). Біоетичні принципи харчування хворої людини.	9	2	1	-	-	6
<u>Тема 12.</u> Зміни аліментарного статусу при ендокринних захворюваннях та порушенні обміну речовин.	4	-	-	-	-	4
<u>Тема 13.</u> Аліментарна профілактика дисметаболічних порушень різних груп та категорій населення.	8	2	-	-	-	6
<u>Тема 14.</u> Харчові продукти спеціального призначення, дієтичні добавки, їх використання.	4	-	-	-	-	4
<u>Тема 15.</u> Харчові добавки, їх класифікація, призначення та застосування. Генетично-модифіковані харчові продукти.	4	-	-	-	-	4
<b>Разом за розділом III</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>24</b>
<b><i>Всього годин</i></b>	<b>90</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>70</b>



**Розділ дисципліни I. Нутриціологічні основи раціонального харчування. Причини розвитку полінутриєнтних дефіцитів та їх профілактика.**

**Тема 1. Нутриціологічні основи раціонального харчування. Харчування та здоров'я. Аліментарні захворювання та їх профілактика. Альтернативні та нетрадиційні види харчування.**

Вплив харчування на індивідуальне та суспільне здоров'я. Наукові основи раціонального харчування. Біоетичні принципи харчування здорової людини. Особливості харчування населення України. Поняття про аліментарні захворювання, їх класифікація, причини виникнення, розповсюдженість в Україні. Роздільне харчування. Сироїдіння. Вегетаріанське харчування. Харчування макробіотиків. Концепція “живої енергії”, “очкової дієти”, “чудодейних” харчових продуктів. Харчування у системі вчення йогів. Лікувальне голодування.

**Тема 2. Оцінка індивідуального харчового статусу організму.**

Поняття про харчовий статус організму, методи його вивчення та оцінки. Показники, ознаки, які характеризують порушення білкового, жирового, вуглеводного, вітамінного та мінерального статусів. Методи визначення та критерії оцінки харчового.

**Тема 3. Причини порушення харчового статусу організму та наукове обґрунтування аліментарної його корекції. Біоетичні проблеми вегетаріанства.**

Причини порушення білкового статусу (білковий, білково-енергетичний дефіцит та надлишок), потреби у білках, основні джерела надходження. Причини порушення жирового статусу (нестача та надлишок жирів, жирних кислот, стеринів), фізіологічна потреба, основні джерела надходження. Причини порушення вуглеводного обміну (надлишок простих вуглеводів, нестача харчових волокон), фізіологічна потреба, поняття - глікемічний індекс, основні джерела надходження.

**Тема 4. Причини порушення вітамінного та мінерального статусів, шляхи вирішення проблеми. Біоетичні аспекти обмежень у харчуванні у зв'язку з економічними, етичними та іншими проблемами.**

Причини розвитку гіповітамінозних станів. Антивітаміни. Антивітамінний вплив медикаментозних засобів. Причини виникнення гіпомакро- та гіпомікроелементозів. Демінералізуючі чинники харчового раціону. Біоетичні аспекти обмежень у харчуванні у зв'язку з економічними, психологічними, етичними, релігійними та іншими проблемами.

**Розділ дисципліни II. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика основних продуктів харчування, їх гігієнічне значення у профілактиці основних захворювань.**

**Тема 5. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика молока, молочних продуктів. Біоетичні та медичні проблеми пов'язані із вживанням молочних продуктів населенням України.**

Склад та властивості, харчова і біологічна цінність, парафармакологічні властивості, значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні молока та молочних продуктів, санітарна доброякісність, епідбезпека. Біоетичні та медичні проблеми пов'язані із вживанням молочних продуктів населенням України. Вплив молочних продуктів на здоров'я.

**Тема 6. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика м'яса і м'ясних продуктів, яєць, риби, нерибних продуктів моря.**

Склад та властивості, харчова і біологічна цінність, парафармакологічні властивості, значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні м'яса та м'ясних продуктів, риби та нерибних морепродуктів, санітарна доброякісність, епідбезпека.

**Тема 7. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика кондитерських виробів. Мед та продукти бджільництва у харчуванні населення, їх харчова та біологічна цінність, лікувальні і оздоровчі властивості.**

Склад та властивості, харчова і біологічна цінність яєць, кондитерських виробів. Значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні яєць та виробів з них, санітарна доброякісність, епідбезпека. Мед та продукти бджільництва, їх склад, специфічні властивості, значення в харчуванні, парафармакологічні властивості.

**Тема 8. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика хліба, хлібобулочних, круп'яних виробів, бобових та інших продуктів переробки зерна.**

Склад та властивості, харчова та біологічна цінність, парафармакологічні властивості, значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні зернових та бобових продуктів, санітарна доброякісність, епідбезпека.

**Тема 9. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика овочів, фруктів, ягід, горіхів, грибів, дикорослих їстівних рослин.**

Склад та властивості, харчова і біологічна цінність, парафармакологічні властивості, значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні овочів, фруктів, ягід, горіхів, санітарна доброякісність, епідбезпека. Використання їстівних диких рослинних культур у харчуванні, їх склад, властивості, особливості біологічної дії, можливості використання в раціональному, лікувальному та дієтичному харчуванні.

**Тема 10. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика безалкогольних напоїв (мінеральних вод, солодких газованих напоїв, кави, чаю тощо), їх вплив на здоров'я.**

Склад та властивості основних безалкогольних напоїв, їх біологічна цінність, парафармакологічні властивості, значення в раціональному, лікувальному харчуванні, санітарна доброякісність, епідбезпека. Демінералізуючі речовини напоїв. Вплив напоїв на загальне здоров'я.

*Розділ дисципліни 3. Нутрієнтні дефіцити в лікувальній практиці лікаря, аліментарна корекція метаболічних зрушень в організмі при різних захворюваннях.*

**Тема 11. Причини виникнення аліментарних та метаболічних порушень при різних захворюваннях (пропедевтика дієтології). Біоетичні принципи харчування хворої людини. Аліментарна профілактика онкологічних захворювань.**

Вторинні аліментарні захворювання, що обумовлені патологією гепатобіліарної системи, захворюваннями травного каналу та травних залоз, опорно-рухового апарату, хворобами сечовидільної системи, проблеми порушення імунного статусу, органів кровотворення тощо. Харчові канцерогени та харчові факторів канцерогенезу. Значення окремих нутрієнтів, продуктів харчового раціону для онкопрофілактики. Принципи дієтопрофілактики онкологічних захворювань.

**Тема 12. Зміни аліментарного статусу при ендокринних захворюваннях та порушенні обміну речовин.**

Аліментарна та метаболічна корекція розладів білкового, жирового, вуглеводного, вітамінного, мінерального обмінів (ожиріння, атеросклероз, цукровий діабет, остеопороз, захворювання щитоподібної залози тощо).

**Тема 13. Аліментарна профілактика дисметаболічних порушень різних груп та категорій населення.**

Корекція харчування при вагітності, в період лактації у жінок, при віко-залежних станах, різних груп фізичної активності населення тощо. Аліментарна профілактика старіння. Продукти геропротекторної спрямованості.

**Тема 14. Харчові продукти спеціального призначення. Дієтичні добавки, їх використання.**

Лікувальні та дієтичні продукти, їх класифікація, показання та протипоказання до застосування. Продукти лікувально-профілактичного призначення (детоксикаційного, антиоксидантного спрямування, гепатопротекторної дії тощо). Соки та соколікування. Поняття та класифікація дієтичних добавок, показання до застосування.

**Тема 15. Харчові добавки їх класифікацію, призначення та застосування. Генетично-модифіковані харчові продукти.**

Поняття про харчові добавки, їх класифікацію, призначення та застосування у харчовій промисловості. Вимоги до харчових добавок. Обмеження у використанні харчових добавок у виробництві продуктів дитячого харчування. Поняття про генетично-модифіковані продукти, медичні аспекти застосування їх в харчуванні населення. Особливості гігієнічної оцінки.

**2.2.1. Лекції**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Види лекцій
1.	Нутриціологічні основи раціонального харчування. Альтернативні та нетрадиційні види харчування.	2	Аудиторна/дистанційна
2.	Причини порушення харчового, вітамінного та мінерального статусів організму та наукове обґрунтування їх аліментарної корекції. Фізіологічна роль харчових нутрієнтів.	2	Аудиторна/дистанційна
3.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика основних продуктів харчування.	2	Аудиторна/дистанційна
4.	Харчування окремих категорій населення. Аліментарна профілактика онкологічних захворювань.	2	Аудиторна/дистанційна
5.	Причини виникнення аліментарних та метаболічних порушень при різних захворюваннях (пропедевтика дієтології). Біоетичні принципи харчування хворої людини. Питання дієтології при окремих захворюваннях та фізіологічних станах.	2	Аудиторна/дистанційна
	<b>Всього годин</b>	<b>10</b>	

**2.2.2 Семінарські заняття – непередбачені навчальним планом**

**2.2.3 Практичні заняття**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Методи навчання	Форми контролю
1.	Нутриціологічні основи раціонального харчування. Харчування та здоров'я. Альтернативні та нетрадиційні види харчування.	1	розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, демонстрація, презентація	усне опитування; тестовий контроль; реферати
2.	Оцінка індивідуального харчового статусу організму.	1	розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, демонстрація,	усне опитування; тестовий контроль; реферати

			презентація	
3.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика молока, молочних продуктів. Біоетичні та медичні проблеми пов'язані із вживанням молочних продуктів населенням України.	1	розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, демонстрація, презентація	усне опитування; тестовий контроль; реферати
4.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів, яєць, риби, морепродуктів.	1	розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, демонстрація, презентація	усне опитування; тестовий контроль; реферати
5.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика хліба, хлібобулочних, круп'яних виробів, бобових та інших продуктів переробки зерна.	1	розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, демонстрація, презентація	усне опитування; тестовий контроль; реферати
6.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика кондитерських виробів. Мед та продукти бджільництва в харчуванні населення, їх харчова та біологічна цінність, лікувальні та оздоровчі властивості.	1	розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, демонстрація, презентація	усне опитування; тестовий контроль; реферати
7.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика овочів, фруктів, ягід, горіхів, грибів, дикорослих їстівних рослин.	1	розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, демонстрація, презентація	усне опитування; тестовий контроль; реферати
8.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика безалкогольних напоїв (мінеральних вод, солодких газованих напоїв, кави, чаю тощо), їх вплив на здоров'я.	1	розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, демонстрація, презентація	усне опитування; тестовий контроль; реферати
9.	Причини порушення вітамінного та мінерального статусів, шляхи вирішення проблеми. Біоетичні аспекти обмежень у харчуванні у зв'язку з економічними, етичними та іншими проблемами	1	розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, демонстрація, презентація	усне опитування; тестовий контроль; реферати
10.	Причини виникнення аліментарних та метаболічних порушень при різних захворюваннях (пропедевтика дієтології). Аліментарні захворювання та їх профілактика. Біоетичні принципи харчування хворої людини. Аліментарна	1	розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, демонстрація, презентація	усне опитування; тестовий контроль; реферати

	профілактика онкологічних захворювань.			
	<b>Всього годин</b>	<b>10</b>		

#### 2.2.4 Лабораторні заняття – непередбачені навчальним планом

#### 2.2.5 Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Методи навчання	Форми контролю
1.	Нутриціологічні основи раціонального харчування. Харчування та здоров'я. Аліментарні захворювання та їх профілактика. Альтернативні та нетрадиційні види харчування.	6	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
2.	Оцінка індивідуального харчового статусу організму.	6	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
3.	Причини порушення харчового статусу організму та наукове обґрунтування аліментарної його корекції.	4	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
4.	Причини порушення вітамінного та мінерального статусів та шляхи вирішення проблеми. Біоетичні аспекти обмежень у харчуванні у зв'язку з економічними, етичними та іншими проблемами. Біоетичні проблеми вегетаріанства.	6	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
5.	Нутриціологічна та дієтологічна	4	Вивчення	усне

	характеристика молока, молочних продуктів. Біотичні та медичні проблеми пов'язані із вживанням молочних продуктів населенням України.		матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	опитування; тестовий контроль; реферати
6.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика яєць, м'яса та м'ясних продуктів, риби, нерибних продуктів моря.	4	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
7.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика кондитерських виробів. Мед та продукти бджільництва в харчуванні населення, їх харчова та біологічна цінність, лікувальні та оздоровчі властивості.	4	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
8.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика хліба, хлібобулочних, круп'яних виробів, бобових та інших продуктів переробки зерна.	4	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
9.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика овочів, фруктів, ягід, горіхів, грибів, дикорослих їстівних рослин.	4	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення	усне опитування; тестовий контроль; реферати

			ситуаційних завдань	
10.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика безалкогольних напоїв (мінеральних вод, солодких газованих напоїв, кави, чаю тощо), їх вплив на здоров'я.	4	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
11.	Причини виникнення аліментарних та метаболічних порушень при різних захворюваннях. Біоетичні принципи харчування хворої людини. Аліментарна профілактика онкологічних захворювань.	6	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
12.	Зміни аліментарного статусу при ендокринних захворюваннях та порушенні обміну речовин.	4	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
13.	Аліментарна профілактика дисметаболічних порушень різних груп та категорій населення.	6	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
14.	Харчові продукти спеціального призначення, дієтичні добавки, їх використання.	4	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного	усне опитування; тестовий контроль; реферати

			санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	
15.	Харчові добавки, їх класифікація, призначення та застосування. Генетично-модифіковані харчові продукти.	4	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	усне опитування; тестовий контроль; реферати
	<b>Всього годин</b>	<b>70</b>		

**Методи навчання:**

- Вербальні (лекція, бесіда);
- Наочні (ілюстрація, презентаційний матеріал, відео матеріал);
- Практичні (самостійна робота, робота в парах, робота в групах).

**Методи контролю:**

1. Усний контроль засвоєння теоретичного матеріалу (опитування, обговорення).
2. Письмовий контроль (відповіді на питання, вирішення задач, тестовий контроль).
3. Контроль практичних вмінь та навичок (вирішення ситуаційних задач, розв'язання проблемних ситуацій, надання практичних рекомендацій).

При вивченні дисципліни застосовується поточний та підсумковий семестровий контролю. Також, передбачено обов'язковий контроль засвоєння навчального матеріалу дисципліни, віднесеного на самостійну роботу.

Поточний контроль (засвоєння окремих тем): проводиться у формі усного опитування, тестування, бесіди студентів із заздалегідь визначених питань, у формі виступів здобувачів вищої освіти з доповідями при обговоренні навчальних питань на практичних заняттях.

Задля оцінювання самостійної роботи здобувачів освіти пропонується альтернативний варіант (за вибором): традиційні види завдань: написання контрольної роботи, реферату або творчі види: підготовка мультимедійної презентації, опрацювання навчальної літератури (складання анотації, рецензування, цитування, тези першоджерел).

Підсумковий контроль з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувачів вищої освіти. Він проводиться в усній. Терміни проведення підсумкового семестрового контролю встановлюються графіком навчального процесу, а обсяг навчального матеріалу, який виноситься на підсумковий семестровий контроль, визначається програмою навчальної дисципліни.

Сумарна кількість рейтингових балів за вивчення дисципліни за семестр розраховується як сума балів, отриманих за результатами поточного контролю та балів, отриманих за результатами підсумкового семестрового контролю. Максимальна сума балів за семестр складає 200 балів, мінімальна – 120 балів.

Оцінювання успішності навчання студентів за ЕСТС організації навчального процесу (ПНД, залік, диф. залік, іспит) здійснюється на підставі «Інструкції з оцінювання навчальної діяльності здобувачів вищої освіти в Харківському національному медичному університеті», затвердженої наказом ХНМУ від 21.08.2021 № 181. Формою підсумкового контролю успішності навчання з дисципліни є залік.

**3. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**



**3.1** Оцінювання успішності навчання здобувачів освіти здійснюється на підставі чинної «Інструкції з оцінювання навчальної діяльності здобувачів вищої освіти в Харківському національному медичному університеті»

Знання Студентів оцінюються з усіх видів навчальних занять за такими критеріями:

1) **«відмінно»** – відповідає високому (творчому) рівню компетентності:

- Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили;

2) **«добре»** – отримує Студент за двома рівнями оцінювання залежно від набраної кількості балів та відповідає достатньому (конструктивно-варіативному) рівню компетентності:

- Студент вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна;

- Студент вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок;

3) **«задовільно»** – отримує Студент за двома рівнями оцінювання залежно від набраної кількості балів та відповідає середньому (репродуктивному) рівню компетентності:

- Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;

- Студент володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні

4) **«незадовільно»** – відповідає низькому (рецептивно-продуктивному) рівню компетентності:

- Студент не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутні наукове мислення, практичні навички не сформовані.

Сумарна кількість рейтингових балів за вивчення дисципліни за семестр розраховується як сума балів, отриманих за результатами поточного контролю та балів, отриманих за результатами підсумкового семестрового контролю. Максимальна сума балів за семестр складає 200 балів, мінімальна – 120 балів. Оцінювання студентів проводиться відповідно до «Інструкції з оцінювання навчальної діяльності студентів при Європейській кредитно-трансферній системі організації навчального процесу у ХНМУ».

*Поточна навчальна діяльність студентів (далі – ПНД)* контролюється викладачем академічної групи, після засвоєння студентами кожної теми дисципліни та виставляються оцінки з використанням 4-бальної (національної) системи. За підсумками семестру середню оцінку (з точністю до сотих) за ПНД викладач автоматично одержує за допомогою електронного журналу системи АСУ.

Для дисципліни, вивчення якої завершується у поточному семестрі та формою її контролю є диференційний залік, середній бал за ПНД викладачем кафедри переводиться у 200-бальну шкалу.

Заохочення та стягнення. За участь у науково-дослідних студентських конференціях, у наукових дослідженнях, у опитуваннях студент може отримувати додаткові бали 1 – 10.

Оцінювання індивідуальних завдань здобувача здійснюється за виконання завдань викладача:

- доповідь реферату на практичному занятті 0 – 2 бали;
- доповідь з презентацією на практичному занятті 0 – 3 бали,

- доповідь на науково-практичних конференціях кафедри, університету, написання тез, статей 0 – 5 балів;
- участь у науково-практичній конференції –5 – 10 балів

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється шляхом самостійного опрацювання теоретичного матеріалу, із подальшим усним опитуванням, тестуванням та обговоренням теми пропущеного заняття із викладачем. У разі достатнього рівня знань з відповідної тематики академічна заборгованість вважається ліквідованою. Безоплатне відпрацювання здійснюється протягом 30 днів з моменту пропущеного заняття (без надання дозволу з деканату), якщо термін з моменту пропущеного заняття перевищує 30 днів відпрацювання здійснюється тільки у разі надання дозволу на ліквідацію академічної заборгованості із деканату із урахуванням наявності дисципліни у переліку дисциплін, відпрацювання пропущених занять з яких здійснюється на платній основі.

Оцінювання поточної навчальної діяльності (ПНД)

Перерахунок середньої оцінки за поточну діяльність у багатобальну шкалу проводиться відповідно до «Інструкції з оцінювання навчальної діяльності здобувачів вищої освіти в Харківському національному медичному університеті» (таблиця 1, 2).

Під час оцінювання засвоєння кожної навчальної теми дисципліни студенту виставляється оцінка за традиційною 4-бальною системою: «відмінно», «добре», «задовільно» та «незадовільно».

Підсумковий бал за поточну навчальну діяльність (ПНД) визначається як середнє арифметичне традиційних оцінок за кожне заняття, округлене до 2-х знаків після коми та перераховується у багатобальну шкалу за таблицею 2.

Таблиця 2

**Перерахунок середньої оцінки за поточну діяльність у багатобальну шкалу  
(для дисциплін, що завершуються заліком)**

4-бальна шкала	200-бальна шкала	4-бальна шкала	200-бальна шкала	4-бальна шкала	200-бальна шкала
5	200	4.22-4,23	169	3.45-3,46	138
4.97-4,99	199	4.19-4,21	168	3.42-3,44	137
4.95-4,96	198	4.17-4,18	167	3.4-3,41	136
4.92-4,94	197	4.14-4,16	166	3.37-3,39	135
4.9-4,91	196	4.12-4,13	165	3.35-3,36	134
4.87-4,89	195	4.09-4,11	164	3.32-3,34	133
4.85-4,86	194	4.07-4,08	163	3.3-3,31	132
4.82-4,84	193	4.04-4,06	162	3.27-3,29	131
4.8-4,81	192	4.02-4,03	161	3.25-3,26	130
4.77-4,79	191	3.99-4,01	160	3.22-3,24	129
4.75-4,76	190	3.97-3,98	159	3.2-3,21	128
4.72-4,74	189	3.94-3,96	158	3.17-3,19	127
4.7-4,71	188	3.92-3,93	157	3.15-3,16	126
4.67-4,69	187	3.89-3,91	156	3.12-3,14	125
4.65-4,66	186	3.87-3,88	155	3.1-3,11	124
4.62-4,64	185	3.84-3,86	154	3.07-3,09	123
4.6-4,61	184	3.82-3,83	153	3.05-3,06	122
4.57-4,59	183	3.79-3,81	152	3.02-3,04	121
4.54-4,56	182	3.77-3,78	151	3-3,01	120
4.52-4,53	181	3.74-3,76	150	<b>Менше 3</b>	<b>Недостатньо</b>
4.5-4,51	180	3.72-3,73	149		
4.47-4,49	179	3.7-3,71	148		
4.45-4,46	178	3.67-3,69	147		

4.42-4,44	177	3.65-3,66	146
4.4-4,41	176	3.62-3,64	145
4.37-4,39	175	3.6-3,61	144
4.35-4,36	174	3.57-3,59	143
4.32-4,34	173	3.55-3,56	142
4.3-4,31	172	3.52-3,54	141
4,27-4,29	171	3.5-3,51	140
4.24-4,26	170	3.47-3,49	139

Технологія оцінювання дисципліни(табл. 6 з «Інструкції з оцінювання навчальної діяльності студентів...»).

**Залік** (відповідно до «Інструкції з оцінювання навчальної діяльності студентів...») проводиться викладачем академічної групи на останньому занятті з дисципліни та передбачає врахування ПНД (таблиця) та перевірку засвоєння усіх тем з дисципліни. Оцінка визначається в балах від 120 до 200 та відміткою «зараховано», «не зараховано».

### 3.2. Питання до заліку

1. Дієтологія - наука про харчування. Науковий апарат дієтології.
2. Біологічна та харчова цінність органічних речовин: білки, вуглеводи, ліпіди.
3. Основні сучасні проблеми харчування людини.
4. Загальні принципи дієтотерапії вагітних жінок та матерів-годувальниць.
5. Поняття про харчові алергії. Продукти з різним алергізуючим потенціалом.
6. Раціональне харчування. Збалансоване харчування. Основні принципи збалансованого харчування.
7. Особливості харчування людини в сучасних умовах.
8. Фізіологічне значення жирів, жирних кислот, фосфоліпідів, стеринів, Основні джерела надходження.
9. Загальні принципи дієтотерапії при захворюваннях печінки та жовчних шляхів.
10. Загальні принципи харчування дітей від 1 до 3 років. Потреба дітей раннього віку у поживних речовинах.
11. Біологічні, екологічні та соціальні аспекти харчування.
12. Фізіологічне значення білків та амінокислот. Основні джерела їх надходження.
13. Система лікувального харчування: елементна та дієтна.
14. Ознаки і показники забезпечення організму макро- і мікроелементами та вітамінами.
15. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при захворюваннях шлунково-кишкового тракту.
16. Організація раціонального харчування як складова загальної задачі формування здорового способу життя людей.
17. Основні характеристики дієт: показання до застосування; цільове (лікувальне) призначення; енергетична цінність і хімічний склад.
18. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при хворобах дихальної системи.
19. Потреба дітей дошкільного віку в поживних речовинах. Організаційні принципи розробки раціонів харчування для дітей дошкільного віку.
20. Напрями дієтотерапії при алергічних захворюваннях. Принципи складання раціону харчування при алергічних захворюваннях.
21. Основи дієтології. Основні функції їжі.
22. Фізіологічне значення моно-, дисахаридів та полісахаридів, в т. ч. харчових волокон. Основні джерела надходження.
23. Основні правила оздоровчого харчування. Принципи обґрунтування харчового раціону: рівень основного обміну, специфічно-динамічний вплив їжі, рівень додаткового обміну відповідно до виду діяльності, коефіцієнт енергетичної цінності їжі, коефіцієнт засвоєння їжі.

24. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при туберкульозі.
25. Особливості дієтотерапії при гострому та хронічному гепатиті, цирозі печінки, гострому та хронічному холециститі, жовчно-кам'яній хворобі.
26. Основні функції їжі. Макро- і мікронутрієнти.
27. Основні принципи лікувального харчування. Тактики дієтотерапії: ступенева система, система «зигзагів».
28. Спеціальні дієти: вегетаріанство.
29. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при ендокринних захворюваннях.
30. Напрями дієтотерапії при алергічних захворюваннях. Принципи складання раціону харчування при алергічних захворюваннях.
31. Поняття про замінні та незамінні харчові речовини.
32. Значення харчування, як чинника, який впливає та формує здоров'я людини.
33. Основні характеристики дієт: особливості кулінарної обробки їжі; режим харчування; перелік заборонених та рекомендованих страв.
34. Спеціальні дієти: лікувальне голодування.
35. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при серцево-судинних захворюваннях.
36. Характеристика харчування населення України.
37. Основні принципи раціонального харчування.
38. Особливості та фізіологічні передумови харчування, специфічний вплив нутрієнтів, принципи та спеціальні продукти харчування для вагітних жінок і матерів годувальниць.
39. Спеціальні дієти: роздільне харчування, авторські дієти.
40. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при захворюваннях нирок.
41. Поняття "аліментарне захворювання". Класифікація аліментарних захворювань. Причини розвитку гіпо- і авітамінозних станів, методи їх профілактики. Антивітаміни.
42. Характеристика основних лікувальних номерних дієт за Певзнером.
43. Дієтопрофілактика онкологічних захворювань.
44. Потреба дітей шкільного віку у поживних речовинах. Особливості метаболізму в підлітковому віці.
45. Поняття "аліментарне захворювання". Класифікація аліментарних захворювань.
46. Причини розвитку гіпо- і авітамінозних станів, методи їх профілактики.
47. Антивітаміни.
48. Характеристика основних лікувальних номерних дієт за Певзнером.
49. Дієтопрофілактика онкологічних захворювань.
50. Потреба дітей шкільного віку у поживних речовинах. Особливості метаболізму в підлітковому віці.

### **3.3. Контрольні питання**

1. Дієтологія - наука про харчування. Науковий апарат дієтології.
2. Біологічні, екологічні та соціальні аспекти харчування.
3. Організація раціонального харчування як складова загальної задачі формування здорового способу життя людей.
4. Основи нутриціології. Основні функції їжі.
5. Макро- і мікронутрієнти.
6. Поняття про замінні та незамінні харчові речовини.
7. Біологічна та харчова цінність органічних речовин: білки, вуглеводи, ліпіди.
8. Фізіологічне значення білків та амінокислот. Основні джерела їх надходження.

9. Фізіологічне значення жирів, жирних кислот, фосфоліпідів, стеринів, Основні джерела надходження.
10. Фізіологічне значення моно-, дисахаридів та полісахаридів, в т. ч. харчових волокон. Основні джерела надходження.
11. Основні правила оздоровчого харчування. Принципи обґрунтування харчового раціону: рівень основного обміну, специфічно-динамічний вплив їжі, рівень додаткового обміну відповідно до виду діяльності, коефіцієнт енергетичної цінності їжі, коефіцієнт засвоєння їжі.
12. Раціональне харчування. Збалансоване харчування. Основні принципи збалансованого харчування.
13. Основні сучасні проблеми харчування людини.
14. Основні принципи лікувального харчування. Тактики дієтотерапії: ступенева система, система «зигзагів».
15. Система лікувального харчування: елементна та дієтна.
16. Основні характеристики дієт: показання до застосування; цільове (лікувальне) призначення; енергетична цінність і хімічний склад; особливості кулінарної обробки їжі; режим харчування; перелік заборонених та рекомендованих страв.
17. Характеристика основних лікувальних номерних дієт за Певзнером.
13. Спеціальні дієти: вегетаріанство, лікувальне голодування, роздільне харчування, авторські дієти.
14. Значення харчування, як чинника, який впливає та формує здоров'я людини.
15. Особливості харчування людини в сучасних умовах.
16. Характеристика харчування населення України.
17. Ознаки і показники забезпечення організму макро- і мікроелементами та вітамінами.
18. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при серцево-судинних захворюваннях.
19. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при хворобах дихальної системи.
20. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при туберкульозі.
21. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при захворюваннях шлунково-кишкового тракту.
22. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при захворюваннях нирок.
23. Загальні принципи дієтотерапії вагітних жінок та при годуванні груддю.
24. Загальні принципи харчування дітей від 1 до 3 років. Потреба дітей раннього віку у поживних речовинах
25. Потреба дітей дошкільного віку в поживних речовинах. Організаційні принципи розробки раціонів харчування для дітей дошкільного віку.
26. Потреба дітей шкільного віку у поживних речовинах. Особливості метаболізму в підлітковому віці.
27. Функціональні засади обґрунтування раціону харчування при ендокринних та обмінних захворюваннях.
28. Поняття про харчові алергії. Продукти з різним алергізуючим потенціалом.
29. Напрями дієтотерапії при алергічних захворюваннях. Принципи складання раціону харчування при алергічних захворюваннях.
30. Лікувальне голодування як короткотривалий оздоровчий захід.
31. Дієтотерапія як засіб протизапальної, десенсибілізуючої, антиацидозної та антиазотемічної дії.
33. Загальні принципи дієтотерапії при захворюваннях печінки та жовчних шляхів. Особливості дієтотерапії при гострому та хронічному гепатиті, цирозі печінки, гострому та хронічному холециститі, жовчно-кам'яній хворобі.

34. Особливості та фізіологічні передумови харчування, специфічний вплив нутрієнтів, принципи та спеціальні продукти харчування для вагітних жінок і матерів годувальниць.
35. Дієтопрофілактика онкологічних захворювань.
36. Основні контамінанти харчових продуктів, їх класифікація, вплив на організм.
37. Поняття "аліментарне захворювання". Класифікація аліментарних захворювань.
38. Причини розвитку гіпо- і авітамінозних станів, методи їх профілактики. Антивітаміни.
39. Фізіологічне значення водо– та жиророзчинних вітамінів, вітаміноподібних речовин. Основні джерела надходження.
40. Методика розрахунку та оцінки масо-зростових показників, визначення конституційного типу та гармонійності статури.

### **3.4. Індивідуальні завдання**

Індивідуальна робота студентів під керівництвом викладача з дисципліни «Клінічна медицина навколишнього середовища» проводиться протягом семестру у формі: вивчення літературних джерел, рекомендованих для опанування тем і проблем та підготовки доповідей з презентаціями за ними; вивчення нормативних документів, рекомендованих для вивчення різних тем дисципліни; роботи з базами даних щодо здоров'я; виконання індивідуальних завдань.

Студенти заочної форми навчання повинні виконати індивідуальне завдання і надіслати його на перевірку викладачеві (на e-mail) не пізніше, ніж за 10 днів до початку навчальної сесії.

Завдання (теми) для індивідуальної роботи студенти обирають самостійно, та узгоджують його з викладачам.

Критерії оцінювання індивідуального завдання. Робота повинна мати обсяг 10-16 сторінок тексту стандартного оформлення (розмір аркуша А4, шрифт – Times New Roman, кегль – 14, міжрядковий інтервал – 1,5, абзацний відступ – 1,25, вирівнювання по ширині, між абзацні відступи – відсутні) і повністю розкривати зміст обраних питань. Презентація доповіді повинна бути виконана у програмних сервісах PowerPoint, Prezi, Google slides тощо. Робота має бути структурована та містити назву доповіді, актуальність, мету, завдання, основний зміст роботи, перелік використаних літературних джерел, оформлений відповідно до існуючих вимог ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація».

Робота має бути подана на перевірку у визначені строки.

Невідповідність змісту, занадто великий або малий обсяг роботи, невідповідність формальним вимогам до оформлення, відсутність переліку використаних джерел або його неправильне оформлення, недостатня структурованість роботи, невчасне подання роботи на перевірку є підставами для зниження оцінки або ж повернення роботи на доопрацювання.

### **3.5. Інші заохочення**

За участь у науково-дослідних студентських конференціях, у наукових дослідженнях, у опитуваннях студент може отримувати додаткові бали 1 – 10.

### **3.6. Правила оскарження оцінки**

Правила оскарження оцінки. Оцінка з дисципліни може бути оскаржена на підставі вимог «Положення про організацію освітнього процесу у ХНМУ» № 370 від 27.08.2019 р. із доповненням згідно з наказу № 114 від 20.05.2020р.

## **4. ПОЛІТИКА ДИСЦИПЛІНИ**

Вимоги дисципліни. Щоб успішно пройти відповідний курс необхідно регулярно відвідувати лекції та практичні заняття строго в медичній формі; мати теоретичну підготовку до практичних занять згідно тематики; не спізнюватися і не пропускати заняття; виконувати всі необхідні завдання і працювати кожного заняття; вміти працювати з партнером або в складі групи; звертатися до кураторів курсу з різних питань за тематикою занять і отримувати її, коли Ви її потребуєте.

Відвідування занять та поведінка.

Студенти можуть обговорювати різні завдання, але їх виконання – строго індивідуально. Не допускаються списування, використання різного роду програмних засобів, підказки. Не допускаються запізнення студентів на практичні заняття та присутність без медичної форми.

Заохочується участь студентів у проведенні наукових досліджень та конференціях за даною тематикою.

Усі студенти ХНМУ захищені Положенням про запобігання, попередження та врегулювання випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями і дискримінацією у Харківському національному медичному університеті, розроблено з метою визначення дієвого механізму врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних із дискримінацією та сексуальними домаганнями. Дане Положення розроблено на підставі таких нормативно-правових актів України: Конституція України; Закону України «Про освіту»; Закону України «Про вищу освіту»; Закону України «Про засади запобігання та протидії дискримінації в Україні»; Закону України «Про забезпечення рівних прав та можливостей жінок і чоловіків»; Конвенція про захист прав людини і основоположних свобод; Конвенція про боротьбу з дискримінацією в галузі освіти; Конвенція про ліквідацію всіх форм дискримінації щодо жінок; Загальна рекомендація № 25 до параграфу 1 статті 4 Конвенції про ліквідацію всіх форм дискримінації щодо жінок; Зауваження загального порядку № 16 (2005) «Рівне для чоловіків та жінок право користування економічними, соціальними і культурними правами» (стаття 3 Міжнародного пакту економічних, соціальних і культурних прав; Комітет з економічних, соціальних та культурних прав ООН); Рекомендації щодо виховання в дусі міжнародного взаєморозуміння, співробітництва і миру та виховання в дусі поваги до прав людини і основних свобод (ЮНЕСКО); Концепція Державної соціальної програми забезпечення рівних прав та можливостей жінок і чоловіків на період до 2021 року. Харківський національний медичний університет забезпечує навчання та роботу, що є вільними від дискримінації, сексуальних домагань, залякувань чи експлуатації. Університет визнає важливість конфіденційності. Всі особи, відповідальні за здійснення цієї політики (співробітники/-ці деканатів, факультетів, інститутів та Центру гендерної освіти, члени студентського самоврядування та етичного комітету, проректор з науково-педагогічної роботи), дотримуються конфіденційності щодо осіб, які повідомляють або яких звинувачують у дискримінації або сексуальних домаганнях (за виключенням ситуацій, коли законодавство вимагає розголошення інформації та/або коли розкриття обставин Університетом необхідне для захисту безпеки інших).

ХНМУ створює простір рівних можливостей, вільний від дискримінації будь-якого національного, расового чи етнічного походження, статі, віку, інвалідності, релігії, сексуальної орієнтації, гендерної приналежності, або сімейного стану. Всі права, привілеї, програми та види діяльності, що надаються студентам/-кам або співробітникам/-цям університету, розповсюджуються на всіх без винятку за умови належної кваліфікації. Антидискримінаційна політика та політика протидії сексуальним домаганням ХНМУ підтверджується Кодексом корпоративної етики та Статутом ХНМУ.

Очікується, що студенти відвідуватимуть всі лекційні та практичні заняття. Якщо вони пропустили заняття, необхідно відпрацювати його (згідно графіку на інформаційному стенді кафедри)

Письмові та домашні завдання треба виконувати повністю та вчасно, якщо у студентів/-ок виникають запитання, можна звернутися до викладача особисто або за електронною поштою, яку викладач/-ка надасть на першому практичному занятті.

**Поведінка в аудиторії:**

Під час лекційного заняття студентам та студенткам рекомендовано вести конспект заняття та зберігати достатній рівень тиші. Ставити питання до лектора/-ки – це абсолютно нормально.

Практичні заняття

Активна участь під час обговорення в аудиторії, студенти/-ки мають бути готовими детально розбиратися в матеріалі, ставити запитання, висловлювати свою точку зору, дискутувати. Під час дискусії важливі:

- повага до колег,
- толерантність до інших та їхнього досвіду,
- сприйнятливність та неупередженість,
- здатність не погоджуватися з думкою, але шанувати особистість опонента/-ки,
- ретельна аргументація своєї думки та сміливість змінювати свою позицію під впливом доказів,
- я-висловлювання, коли людина уникає непотрібних узагальнювань, описує свої почуття і формулює свої побажання з опорою на власні думки і емоції,
- обов'язкове знайомство з першоджерелами.

Вітається творчий підхід у різних його проявах. Від студентів/-ок очікується зацікавленість участю у міських, всеукраїнських та міжнародних конференціях, конкурсах та інших заходах з предметного профілю.

Студентству важливо дотримуватися правил належної поведінки в університеті. Ці правила є загальними для всіх, вони стосуються також і всього професорсько-викладацького складу та співробітників/-ць, і принципово не відрізняються від загальноприйнятих норм.

Під час занять дозволяється:

- залишати аудиторію на короткий час за потреби та за дозволом викладача;
- пити воду;
- фотографувати слайди презентацій;
- брати активну участь у ході заняття
- заборонено:
- їсти (за виключенням осіб, особливий медичний стан яких потребує іншого – в цьому випадку необхідне медичне підтвердження);
- палити, вживати алкогольні і навіть слабоалкогольні напої або наркотичні засоби;
- нецензурно висловлюватися або вживати слова, які ображають честь і гідність колег та професорсько-викладацького складу;
- грати в азартні ігри;
- наносити шкоду матеріально-технічній базі університету (псувати інвентар, обладнання; меблі, стіни, підлоги, засмічувати приміщення і території);
- галасувати, кричати або прослуховувати гучну музику в аудиторіях і навіть у коридорах під час занять.

Використання електронних гаджетів. Застосовувати електронні гаджети для гри, листування у соціальних мережах (за виключенням перерви), гучних розмов тощо. Не допускаються користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими електронними гаджетами під час заняття з метою, не пов'язаною з навчальним процесом.

Політика щодо осіб з особливими освітніми потребами.

Студенти з особливими потребами можуть зустрічатися з викладачем або попередити його до початку занять, на прохання студента це може зробити староста групи. Якщо у Вас виникнуть будь-які питання, будь ласка, контакуйте з викладачем.

## **5. АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ**

Кафедра гігієни та екології № 2 підтримує нульову толерантність до плагіату. Від студентів та студенток очікується бажання постійно підвищувати власну обізнаність в академічному письмі. На перших заняттях проводитимуться інформаційні заходи щодо того, що саме вважати плагіатом та як коректно здійснювати дослідницько-науковий пошук.

## **6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Базова**



1. Гігієна та екологія. Підручник/ За редакцією В.Г. Бардова. – Вінниця: Нова книга, 2018. – 726 с.
2. 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.
3. Clinical Nutrition Basics for Medical Students Paperback / Amanda Velazquez – 2014 , 304 p.

#### **Допоміжна**

4. Fundamentals of Human Nutrition: for Students and Practitioners in the Health Sciences, 12-th Edition/Catherine Geissler, Hilary Powers, 2011, p. 291-365.
5. Nutrition at a Glance 1st Edition / Mary Barasi 2014, p. 80-102.
6. Nutrition Counseling and Education Skills: A Guide for Professionals 7th Edition/Judith Beto, Betsy Holli , - 2018, p. 220-245.
7. Nutrition in Public Health 4th Edition /Sari Edelstein,- 2018.-p.183-225.
8. Нутриціологія. Підручник для студентів вищих медичних навчальних закладів України III-IV рівнів акредитації. В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен, В.І. Ципріяні, Донецьк: Донеччина, 2001, 475 с.

#### **7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

Офіційні веб-ресурси Президента України, Верховної ради України, Міністерства освіти та науки, Міністерства охорони здоров'я та інших центральних органів влади України, освітні портали вищих медичних навчальних закладів України.

1. Офіційне інтернет-представництво Президента України  
<http://www.president.gov.ua/>
2. Верховна Рада України <http://www.rada.gov.ua/>
3. Кабінет Міністрів України <http://www.kmu.gov.ua/>
4. Міністерство освіти і науки України <http://www.mon.gov.ua/>
5. Міністерство екології та природних ресурсів України  
<http://www.menr.gov.ua/>
6. Рада національної безпеки і оборони України <http://www.rnbo.gov.ua/>
7. Постійне представництво України при ООН <http://ukraineun.org/>
8. Всесвітня організація охорони здоров'я <http://www.who.int/en/>
9. Centers for diseases control and prevention [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)
10. Центр громадського здоров'я МОЗ України <https://phc.org.ua/>

#### **8. ІНШЕ**

1. Корисні посилання:
2. Положення про запобігання, попередження та врегулювання випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями і дискримінацією у ХНМУ  
[http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc\\_uchproc/polog-sex.doc](http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc_uchproc/polog-sex.doc)
3. Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин в Харківському національному медичному університеті
4. [http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc\\_uchproc/polog\\_ad\\_etyka\\_text.pdf](http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc_uchproc/polog_ad_etyka_text.pdf)
5. Порядок проведення занять з поглибленого вивчення студентами Харківського національного медичного університету окремих дисциплін понад обсяг навчального плану [http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc\\_uchproc/nak-poriad-pogl-vyv-dyvc.docx](http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc_uchproc/nak-poriad-pogl-vyv-dyvc.docx)
6. Положення про Комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами ХНМУ  
[http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc\\_uchproc/polog\\_komis\\_ad\\_text.pdf](http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc_uchproc/polog_komis_ad_text.pdf)
7. Положення про визнання результатів неформальної освіти в Харківському національному медичному університеті  
[http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc\\_uchproc/polog\\_neform\\_osv.pdf](http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc_uchproc/polog_neform_osv.pdf)
8. ІНКЛЮЗИВНА ОСВІТА:
9. [http://www.knmu.kharkov.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=7108%3A2021-03-10-14-08-02&catid=12%3A2011-05-10-07-16-32&Itemid=33&lang=uk](http://www.knmu.kharkov.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=7108%3A2021-03-10-14-08-02&catid=12%3A2011-05-10-07-16-32&Itemid=33&lang=uk)
10. АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ:

11. [http://www.knmu.kharkov.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2520%3A2015-04-30-08-10-46&catid=20%3A2011-05-17-09-30-17&Itemid=40&lang=uk](http://www.knmu.kharkov.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=2520%3A2015-04-30-08-10-46&catid=20%3A2011-05-17-09-30-17&Itemid=40&lang=uk)
12. [http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc\\_uchproc/kodex\\_AD.docx](http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc_uchproc/kodex_AD.docx)