

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Гігієна та екології № 2

Навчальний рік 2025–2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«ОСНОВИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ДІЄТОЛОГІЇ»

(назва освітнього компоненту)

Вибірковий освітній компонент

Формат освітнього компонента Очний
(очний, заочний, дистанційний)

Галузь знань 22 «Охорона здоров'я»
(шифр і назва галузі знань)

Спеціальність 223 «Медсестринство»
(шифр і назва спеціальності)

Освітньо-професійна програма «Сестринська справа»

Першого (бакалаврського освітньо-наукового) рівня вищої освіти

Курс 4

Силабус освітнього компоненту
розглянуто на засіданні кафедри гігієни
та екології №2

Протокол від
“31”__серпня__2023 року № 7

В.о. завідувача кафедри



(підпис)

Меркулова Т.В.

(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною комісією
ХНМУ з проблем громадського
здоров'я

Протокол від
“31”__серпня 2023 року № 2

Голова



(підпис)

Огнев В.А.

(прізвище та ініціали)

РОЗРОБНИКИ СИЛАБУСУ:

1. Завгородній І.В., доктор медичних наук, професор
2. Меркулова Т.В., кандидат медичних наук, старший дослідник
3. Лисак М.С., асистент

ДАНІ ПРО ВИКЛАДЧІВ, ЩО ВИКЛАДАЮТЬ ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

Філатова Н. М.	к.мед.н., доцент кафедри гігієни та екології № 2	Moodle: http://31.128.79.157:8083/mod/bigbluebutton/view.php?id=7974 nm.filatova@knmu.edu.ua
Лисак М.С.	асистент кафедри гігієни та екології № 2	Moodle: http://distance.knmu.edu.ua/course/view.php?id=248 ms.lysak@knmu.edu.ua

Контактний тел.: +38(057) 707-73-81,

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

ВСТУП

Силабус освітнього компоненту «Основи здорового харчування та дієтології» складений відповідно до освітньо-професійної програми (далі ОПП) «Сестринська справа» та Стандарту вищої освіти України (далі Стандарт), перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 22 «Охорона здоров'я», спеціальності 223 «Медсестринство».

Опис освітнього компоненту (анотація) компонент «Основи здорового харчування та дієтології» призначена для вищих медичних закладів освіти України у відповідності до вимог кредитно-трансферної системи організації навчального процесу ECTS, заснованої на поєднанні технологій навчання за розділами та залікових кредитів оцінки – одиниць виміру навчального навантаження студента необхідного для засвоєння дисципліни або її розділу.

Опанування сучасних знань та впровадження наукових розробок та досягнень нутріціології та дієтології є потужним чинником у профілактиці та лікуванні неінфекційних захворювань (НІЗ), підвищенні тривалості активного довголіття людини, збереженні фізичного, емоційного та психічного благополуччя популяції.

«Основи здорового харчування та дієтології» як навчальна дисципліна є курсом за вибором:

- а) базується на вивченні студентами медичної біології, біоорганічної та біологічної хімії, мікробіології, фізіології, а також гігієни та екології людини, де основні фундаментальні поняття про харчування людини викладалися при вивченні розділів фізіології, біохімії, гігієни харчування та інтегрується з цими дисциплінами;
- б) поглиблює знання з науково обґрунтованих фізіологічних основ харчування здорової людини (раціонального харчування) та закладає основи пропедевтики дієтології, аналізує харчування окремих груп населення, розглядає нутріціологічну та дієтологічну характеристику традиційних та нетрадиційних продуктів харчування, їх парафармакологічні властивості, доцільність застосування в раціональному, лікувальному, профілактичному харчуванні, розглядає різні теорії та різновиди харчування з метою їх критичного аналізу та передбачає інтеграцію викладання з клінічними дисциплінами, формує вміння застосовувати знання з дієтології та дієтотерапії в процесі подальшого навчання й професійній діяльності;
- в) відкриває широкі можливості для формування у майбутніх фахівців профілактичного мислення, набуття спеціальних фахових умінь щодо виявлення причин розвитку та ознак полінутриєнтних дефіцитів, попередження аліментарних, аліментарно-обумовлених захворювань;
- г) озброює лікаря практичними навичками, які необхідні для діагностики аліментарних розладів організму, визначення їх причин у зв'язку з зовнішніми та внутрішніми факторами, призначення адекватного харчування, що є дієвим чинником комплексної системи первинної, вторинної і третинної профілактики захворювань та їх ускладнень.

Програма дисципліни складається з трьох розділів. Обсяг навчального навантаження студентів описаний у кредитах ECTS – залікових кредитах, які зараховуються студентам при успішному засвоєнні ними відповідного розділу (залікового кредиту). Форма контролю – диференційний залік.

Предметом вивчення освітнього компоненту «Основи здорового харчування та дієтології» є основи фізіології та біохімії харчування, раціонального харчування різних вікових, професійних та нозологічних груп населення, принципи профілактики харчових отруєнь, гострих кишкових інфекцій та захворювань аліментарного походження; актуальні проблеми сучасної дієтології та встановлення їх зв'язку зі здоров'ям та працездатністю населення; навичок розрахунку фізіологічної потреби організму в харчових та біологічно активних речовинах, обґрунтування енергетичної цінності танутриєнтного складу раціону харчування, оцінка статусу харчування організму та його порушень.

Міждисциплінарні зв'язки: «Основи здорового харчування та дієтології» базується на знаннях основних природничо-наукових дисциплін: медичної біології, біологічної та біоорганічної хімії, анатомії людини, гістології, цитології та ембріології, латинської мови, історії медицини, безпеки життєдіяльності, основ біоетики та біобезпеки, а також гігієни та екології людини й інтегрується з цими дисциплінами. Створює засади для наступного вивчення клінічних і гігієнічних дисциплін. Закладає основи формування знань, умінь та

навичок, виховання морально-етичних цінностей, які визначаються кінцевими цілями програми, необхідних у подальшій професійній діяльності.

Пререквізити Вивчення компонента передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики соціальної та екологічної безпеки діяльності.

Постреквізити Основні положення освітнього компонента мають застосовуватися при вивченні фахових дисциплін.

Посилання на сторінку освітнього компонента в MOODLE - <http://distance.knmu.edu.ua/course/view.php?id=248>

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТЬОГО КОМПОНЕНТУ

1.1. Метою вивчення освітнього компонента «Основи здорового харчування та дієтології» є формування у студентів вмінь і навичок організації системи харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень нутріціології та організації харчування в лікувально-профілактичних, оздоровчих і навчальних установах, а також методів профілактики за допомогою спеціально підібраної дієти.

1.2. Основними завданнями освітнього компонента «Основи здорового харчування та дієтології» є викладання основ фізіології та біохімії харчування, раціонального харчування різних вікових, професійних та нозологічних груп населення, принципи профілактики харчових отруєнь, гострих кишкових інфекцій та захворювань аліментарного походження; з'ясування актуальних проблеми сучасної дієтології та встановлення їх зв'язку зі здоров'ям та працездатністю населення; формування навичок розрахунку фізіологічної потреби організму в харчових та біологічно активних речовинах, обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування, оцінки статусу харчування організму та його порушень; сприяння практичному оволодінню вміннями та навичками розробки наукових засад обґрунтування практичних рекомендацій щодо організації раціонального харчування різних груп населення; формування вміння оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками, результатами бактеріологічного та токсикологічного дослідження й формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам.

Дати змогу майбутнім фахівцям опанувати практичні навички з основ дієтології та дієтотерапії для професійної діяльності з обґрунтуванням та організацією заходів спрямованих на зміцнення здоров'я населення; формування готовності до проведення просвітницької та консультативної роботи серед населення з питань первинної та вторинної аліментарної профілактики захворювань; пропагування гігієнічних знань серед населення в галузі раціонального харчування.

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

1.3.1. Вивчення освітнього компонента забезпечує опанування студентами компетентностей:

інтегральні: Бакалавр медсестринства здатний розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері медсестринства або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні: Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя; Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; Навички міжособистісної взаємодії.

спеціальні (фахові, предметні): Здатність застосовувати професійні та правові стандарти в повсякденній професійній практиці; Здатність задовольнити потреби пацієнта/клієнта протягом різних періодів усього життя (включаючи процес вмирання) шляхом планування, допомоги і виконання медсестринських втручань, оцінки та корекції індивідуальних планів догляду, створених у співпраці з пацієнтом/клієнтом, особами, що доглядають, членами сім'ї

та іншими медичними і соціальними працівниками; Здатність ефективно застосовувати сукупність медсестринських навичок (вмінь), медичних засобів, втручань та дій для забезпечення догляду на основі холистичного (цілісного) підходу, враховуючи задоволення потреб пацієнта у комфорті, харчуванні, особистій гігієні та здатності особи задовольняти свої щоденні потреби; Профілактична діяльність медичної сестри, направлена на збереження і зміцнення здоров'я, попередження захворювань й інформування та навчання пацієнта та членів його родини.

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

ПРН 6. Забезпечувати здоровий мікроклімат в колективі. Використовуючи принципи медсестринської етики та деонтології, правила міжособового спілкування з метою створення сприятливого психологічного мікроклімату, вміти:

- спілкуватися з пацієнтом та членами його сім'ї або наближеного оточення, медичним персоналом;
- вирішувати етичні та деонтологічні проблеми в процесі роботи з пацієнтом та членами його родини; розглядати та аналізувати в колективі професійні помилки;
- проводити навчання для молодшого та технічного персоналу..

ПРН 7 Брати участь у забезпеченні спостереження за здоровим і перехворілим населенням, реабілітації та диспансерного нагляду. В умовах ЗОЗ, удома та в громаді, користуючись чинними наказами МОЗ України, з метою формування, збереження та поліпшення стану здоров'я дорослого та дитячого населення, вміти:

- вести облік диспансерних груп населення;
- робити розрахунок та аналіз статистичних показників ефективності диспансеризації;
- проводити роз'яснювальну роботу серед пацієнтів різних диспансерних груп;
- вести облік груп здоров'я;
- розраховувати та оцінювати окремі показники та показники комплексної дії мікроклімату на організм людини;
- визначати етапи медико-соціальної реабілітації пацієнта, завдання для кожного етапу;
- складати комплекс реабілітаційних заходів залежно від і профілю, перебігу, періоду захворювання чи травми;
- проводити перепис дитячого населення.

ПРН 11 – Координувати дії за допомогою поєднання декількох навичок для забезпечення харчування пацієнта.

ПРН 18 – Організовувати та проводити навчання пацієнтів та членів їхніх родин з медичних питань.

ПРН 19 – Проводити медико-гігієнічну пропаганду.

1.3.3. Вивчення освітнього компоненту 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 проектів, ажурна плитка),
- конфлікт-менеджмент (реалізується через: метод драматизації, ігрові методи),
- тайм-менеджмент (реалізується через: метод проектів, робота в групах, тренінги),
- лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проектів, 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 ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь, ОПП	Характеристика освітнього компонента	
		Денна форма навчання	
Кількість кредитів –3	Галузь знань 22 «Охорона здоров'я» (шифр і назва)	Вибіркова	
Загальна кількість годин - 90	Спеціальність: 223 «Медсестринство» (шифр і назва)	Курс:	
		4-й	
		Семестр	
		Лекції	
Годин для денної (або вечірньої) форми навчання: аудиторних – 34, самостійної роботи студента - 56	Освітній ступінь: Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти	12 год.	
		Практичні, семінарські	
		22 год.	
		Лабораторні	
	ОПП «Сестринська справа»	Не передбачені	
		Самостійна робота	
		56 год.	
		Індивідуальні завдання:	
Вид контролю: залік			

2.1. Опис дисципліни

2.1.1. Лекції

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Види лекцій
1.	Харчування як засіб оздоровлення. Нутриціологічні основи раціонального харчування. Функції їжі. Альтернативні та нетрадиційні види харчування. Основи дієтології. Поняття «аліментарне захворювання», їх класифікація.	2	Аудиторна / дистанційна
2.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика основних продуктів харчування. Оцінка індивідуального харчового статусу організму. Корекція порушень індивідуального харчового статусу	2	Аудиторна / дистанційна
3.	Причини виникнення аліментарних та метаболічних порушень при різних захворюваннях (пропедевтика дієтології). Біоетичні принципи харчування хворої людини. Питання дієтології при окремих	2	Аудиторна / дистанційна

	захворюваннях та фізіологічних станах.		
4.	Харчування окремих категорій населення. Лікувальне харчування. Спеціальні дієти. Аліментарна профілактика онкологічних захворювань.	2	Аудиторна / дистанційна
5.	Харчові отруєння та їх профілактика.	2	Аудиторна / дистанційна
6.	Лікувальне харчування при серцево-судинних захворюваннях, захворюваннях органів дихання та туберкульозі.	2	Аудиторна / дистанційна
	Всього годин:	12	

2.1.2. Семінарські заняття Не передбачені навчальним планом

2.1.3. Практичні заняття

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Методи навчання	Форми контролю
1	Харчування як засіб оздоровлення. Нутриціологічні основи раціонального харчування. Функції їжі. Альтернативні та нетрадиційні види харчування. Основи дієтології. Поняття «аліментарне захворювання», їх класифікація.	2	Розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, презентація	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
2	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика основних продуктів харчування. Оцінка індивідуального харчового статусу організму. Корекція порушень індивідуального харчового статусу	2	Розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, презентація	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
3	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика молока, молочних продуктів. Біоетичні та медичні проблеми пов'язані із вживанням молочних продуктів населенням України.	2	Розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, презентація	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
4	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів, яєць, риби, морепродуктів.	2	Розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, презентація	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
5	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика хліба, хлібобулочних, круп'яних виробів, бобових та інших продуктів переробки зерна.	2	Розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, презентація	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
6	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика кондитерських виробів. Мед та продукти бджільництва в	2	Розповідь-пояснення, бесіда,	Усне опитування; письмове

	харчуванні населення, їх харчова та біологічна цінність, лікувальні та оздоровчі властивості.		ілюстрація, презентація	опитування; тестовий контроль
7	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика овочів, фруктів, ягід, горіхів, грибів, дикорослих їстівних рослин.	2	Розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, презентація	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
8	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика безалкогольних напоїв (мінеральних вод, солодких газованих напоїв, кави, чаю тощо), їх вплив на здоров'я.	2	Розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, презентація	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
9	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	Розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, презентація	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
10	Харчування окремих категорій населення. Лікувальне харчування. Спеціальні дієти. Аліментарна профілактика онкологічних захворювань.	2	Розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, презентація	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
11	Харчові отруєння та їх профілактика.	2	Розповідь-пояснення, бесіда, ілюстрація, презентація	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
	Всього годин:	22		

2.1.4. Лабораторні заняття Не передбачені навчальним планом

2.1.5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Методи навчання	Форми контролю
1.	Харчування як засіб оздоровлення. Нутриціологічні основи раціонального харчування. Функції їжі. Альтернативні та нетрадиційні види харчування. Основи дієтології. Поняття «аліментарне захворювання», їх класифікація.	4	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль

2.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика основних продуктів харчування. Оцінка індивідуального харчового статусу організму. Корекція порушень індивідуального харчового статусу.	4	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
3.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика молока, молочних продуктів. Біоетичні та медичні проблеми пов'язані із вживанням молочних продуктів населенням України.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
4.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів, яєць, риби, морепродуктів.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
5.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика хліба, хлібобулочних, круп'яних виробів, бобових та інших продуктів переробки зерна.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
6.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика кондитерських виробів.	3	Вивчення матеріалу	Усне опитування;

	Мед та продукти бджільництва в харчуванні населення, їх харчова та біологічна цінність, лікувальні та оздоровчі властивості.		підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	письмове опитування; тестовий контроль
7.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика овочів, фруктів, ягід, горіхів, грибів, дикорослих їстівних рослин.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
8.	Нутриціологічна та дієтологічна характеристика безалкогольних напоїв (мінеральних вод, солодких газованих напоїв, кави, чаю тощо), їх вплив на здоров'я.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
9.	Причини виникнення аліментарних та метаболічних порушень при різних захворюваннях (пропедевтика дієтології). Біоетичні принципи харчування хворої людини. Питання дієтології при окремих захворюваннях та фізіологічних станах.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
10.	Харчування окремих категорій населення. Лікувальне харчування. Спеціальні дієти. Аліментарна профілактика онкологічних захворювань.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-	Усне опитування; письмове опитування;

			правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	тестовий контроль
11.	Харчові отруєння та їх профілактика.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
12.	Лікувальне харчування при серцево-судинних захворюваннях, захворюваннях органів дихання та туберкульозі.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
13.	Порушення аліментарного статусу при ендокринних і обмінних захворюваннях. Принципи аліментарної корекції і профілактики.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
14.	Причини порушення вітамінного та мінерального статусів та шляхи вирішення проблеми. Аліментарна профілактика дисметаболічних порушень при різних фізіологічних станах.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль

			чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	
15.	Особливості харчування вагітних та лактуючих жінок, дітей різного віку. Аліментарна та метаболічна корекція розладів харчування та харчового статусу у дітей.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
16.	Аліментарна профілактика дисметаболічних порушень різних груп та категорій населення.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
17.	Харчові продукти спеціального призначення, дієтичні добавки, їх використання.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного законодавства, вирішення ситуаційних завдань	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль
18.	Харчові добавки, їх класифікація, призначення та застосування. Генетично-модифіковані харчові продукти.	3	Вивчення матеріалу підручників, нормативно-правових актів чинного санітарного	Усне опитування; письмове опитування; тестовий контроль

			законодавства, вирішення ситуаційних завдань	
	Всього:	56		

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 вищої освіти здійснюється на підставі чинної «Інструкції з оцінювання навчальної діяльності при Європейській кредитно-трансферній системі організації навчального процесу» (наказ ректора ХНМУ № 181 від 21.08.2021 р.).

Поточна навчальна діяльність (ПНД) здобувачів вищої освіти контролюється викладачем академічної групи, після засвоєння ними кожної теми освітнього компонента і виставляються оцінки з використанням 4-бальної (національної) системи. Для здобувачів вищої освіти заочної форми навчання до поточних оцінок також належить оцінка за виконане індивідуальне завдання. За підсумками семестру середню оцінку (з точністю до сотих) за ПНД викладач автоматично одержує за допомогою електронного журналу системи АСУ. Підсумковий бал за ПНД у семестрі визначається як середнє арифметичне національних оцінок за кожне заняття та ПЗ, округлене до 2-х знаків після коми. До суми балів за ПНД включається також оцінка за виконане ІНДЗ. Перерахунок середньої оцінки за ПНД у багатобальну шкалу, для освітніх компонентів, що завершуються заліком (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Перерахунок середньої оцінки за поточну діяльність у багатобальну шкалу (для освітніх компонентів, що завершуються заліком)

4-бальна шкала	200-бальна шкала	4-бальна шкала	200-бальна шкала	4-бальна шкала	200-бальна шкала	4-бальна шкала	200-бальна шкала
5,00	200	4,47-4,49	179	3,94-3,96	158	3,42-3,44	137
4,97-4,99	199	4,45-4,46	178	3,92-3,93	157	3,40-3,41	136
4,95-4,96	198	4,42-4,44	177	3,89-3,91	156	3,37-3,39	135
4,92-4,94	197	4,40-4,41	176	3,87-3,88	155	3,35-3,36	134
4,90-4,91	196	4,37-4,39	175	3,84-3,86	154	3,32-3,34	133
4,87-4,89	195	4,35-4,36	174	3,82-3,83	153	3,30-3,31	132
4,85-4,86	194	4,32-4,34	173	3,79-3,81	152	3,27-3,29	131
4,82-4,84	193	4,30-4,31	172	3,77-3,78	151	3,25-3,26	130
4,80-4,81	192	4,27-4,29	171	3,74-3,76	150	3,22-3,24	129
4,77-4,79	191	4,24-4,26	170	3,72-3,73	149	3,20-3,21	128
4,75-4,76	190	4,22-4,23	169	3,70-3,71	148	3,17-3,19	127
4,72-4,74	189	4,19-4,21	168	3,67-3,69	147	3,15-3,16	126
4,70-4,71	188	4,17-4,18	167	3,65-3,66	146	3,12-3,14	125
4,67-4,69	187	4,14-4,16	166	3,62-3,64	145	3,10-3,11	124
4,65-4,66	186	4,12-4,13	165	3,60-3,61	144	3,07-3,09	123
4,62-4,64	185	4,09-4,11	164	3,57-3,59	143	3,05-3,06	122
4,60-4,61	184	4,07-4,08	163	3,55-3,56	142	3,02-3,04	121
4,57-4,59	183	4,04-4,06	162	3,52-3,54	141	3,00-3,01	120
4,54-4,56	182	4,02-4,03	161	3,50-3,51	140	Менше 3	Недостатньо
4,52-4,53	181	3,99-4,01	160	3,47-3,49	139		
4,50-4,51	180	3,97-3,98	159	3,45-3,46	138		

Формою підсумкового контролю міри опанування змісту освітнього компонента є залік, який проводиться викладачем академічної групи відповідно розкладу (на останньому занятті). Залік – це процес, протягом якого перевіряються отримані за час навчання: рівень теоретичних знань; розвиток творчого мислення; навички самостійної роботи; компетенції (вміння синтезувати отримані знання і застосувати їх у вирішенні практичних завдань).

Таблиця 3.2 – Критерії оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів вищої освіти з освітніх компонентів, що завершуються заліком

Оцінка	Критерії оцінювання
«Відмінно»	Здобувач вищої освіти 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
«Дуже добре»	Здобувач вищої освіти 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
«Добре»	Здобувач вищої освіти вміє зіставляти, 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
«Задовільно»	Здобувач вищої освіти 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
«Достатньо»	Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні

«Незадовільно» з можливістю повторного складання заліку	Здобувач вищої освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу
«Незадовільно» з обов'язковим повторним вивченням освітнього компонента	Здобувач вищої освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

Під час оцінювання знань здобувача вищої освіти, що входять для підсумкового заняття (ПЗ), виставляється оцінка за національною шкалою, яка рахується як оцінка за ЗНД (табл. 3.3).

Таблиця 3.3 – Відповідність оцінок за 200-бальною шкалою, 4-бальною (національною) шкалою та шкалою ECTS

Оцінка за 200-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за 4-бальною (національною) шкалою
180–200	A	Відмінно
160–179	B	Добре
150–159	C	Добре
130–149	D	Задовільно
120–129	E	Задовільно
Менше 120	F, Fx	Незадовільно

Оцінка з освітнього компонента виставляється лише здобувачам вищої освіти, яким зараховані усі підсумкові заняття та залік. Здобувачам вищої освіти, які не виконали вимоги навчальної програми виставляється оцінка **Fx**, якщо вони були допущені до складання заліку, але не склали його. Оцінка **F** виставляється здобувачам вищої освіти, які не допущені до складання заліку.

3.2. Питання до заліку

1. Нутриціологія - 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. Нутриціологія - 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.

3.4. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання не передбачені навчальним планом

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

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 КОМПОНЕНТУ

Щоб успішно пройти відповідний курс необхідно регулярно відвідувати практичні заняття; 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.

Здобувачі 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.

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

Усі здобувачі 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 душі міжнародного взаєморозуміння, співробітництва і миру та виховання в душі 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 здобувачі 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 здобувачів виникають запитання, можна звернутися до викладача особисто або за електронною поштою, яку викладач/-ка надасть на першому практичному занятті.

Практичні заняття

Активна участь під час обговорення в аудиторії, здобувачі 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.

Здобувачі 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. В. В. Ванханен, В. Д. Ванханен, В. І. Ципріян. Нутриціологія: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. - Донецьк: Донеччина, 2001. - 474 с.
2. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник; У 2-х 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.
3. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Александров О.В., Коваленко В.О., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В. Нутриціологія. Частина 1. Загальна нутриціологія. Навчальний посібник. – Харків: УПА, 2012. – 371 с.
4. Нутриціологія: навч.посіб. / під ред. Н.В.Дуденко- Х.: Світ книг, 2013- 560с.
5. Зубар Н. М. Фізіологія харчування [Текст] : практикум : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / Н. М. Зубар, Ю. В. Руль, М. К. Булгакова ; рец.: В. Д. Ванханен, І. П. Козярин, Г. Ф. Коршунова. - Київ : ЦУЛ, 2018. - 208 с.
6. Вибрані питання нутриціології / Л. Андріюк, О. Зав'ялова, С. Федяєва та ін. – Львів – Дрогобич : Коло, 2015. 118 с.
7. Гастроентерологія: підручник у 2-х томах / За редакцією Харченко Н.В., Бабака О.Я. – 2-е вид., переробл., доповн. – Кіровоград.: Поліум, 2016. – Т. 2. – 432 с.

Допоміжна

1. Фізіологія харчування: підручник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Л.В., Левітін Є.Я. та ін. – Суми: Університетська книга, 2011. – 473 с.
2. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах [Текст] : навч. посіб. / М. П. Гребняк [та ін.] ; рец.: М. В. Погорелов, В. В. Бабієнко. - Дніпро : Акцент ПП, 2018. – 248 с.
3. Дедишина Л. Гігієна, правильне харчування та якість питної води (Здоров'я ротової порожнини) [Текст] / Л. Дедишина // Фармацевт-практик : наук.-попул. та станovo-побутовий журн. - 2019. - N 3. - С. 28-29.
4. Григоренко А. Методичні рекомендації для лікарів загальної практики - сімейної медицини з приводу консультування пацієнтів щодо основних засад здорового харчування, згідно наказу МОЗ № 16 від 14.01.13 /А. Григоренко. К., 2013. 30 с.
5. Григоренко А. Методичні рекомендації для лікарів загальної практики - сімейної медицини з приводу консультування пацієнтів щодо основних засад здорового харчування, згідно наказу МОЗ № 16 від 14.01.13 /А. Григоренко. К., 2013. 30 с.

6. Наказ МОЗ України № 1073 від 3 вересня 2017 р. «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»

7. Наказ МОЗ України від 29 жовтня 2013 року № 931 "Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні".

7. ІНФОРМАЦІНІ РЕСУРСИ

1. <http://distance.knmu.edu.ua/course/view.php?id=248>
2. <https://www.tdmu.edu.ua/diyetologiya-ta-diyetoterapiya/>
3. <http://www.aniko-estetik.com/diietolohiia.html>
4. <https://ua.alegria.pp.ua/bmacur/shho-take-dieta-ta-dietologija.html>

8. ІНШЕ

Корисні посилання:

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

Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин в Харківському національному медичному університеті

http://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc_uchproc/polog_ad_etyka_text.pdf

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

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

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

ІНКЛЮЗИВНА ОСВІТА:

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

АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ:

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://files.knmu.edu.ua:8181/upload/redakt/doc_uchproc/kodex_AD.docx