

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра гігієни та медичної екології

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Проректор з науково-педагогічної роботи

Едуард БУВЯЧКІВСЬКИЙ

01 вересня 2023 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ПРАКТИЧНА ДІЄТОЛОГІЯ»**

**Рівень вищої освіти:** другий

(магістерський) **Галузь знань:** 22 «Охорона  
здоров'я» **Спеціальність:** 226 «Фармація»

**Освітньо-професійна програма:** Фармація

2023

Робоча програма складена на основі освітньо-професійної програми «Фармація» підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 226 «Фармація» галузі знань 22 «Охорона здоров'я», ухваленою Вченою Радою ОНМедУ (протокол № 8 від 29 червня 2023 року).

Розробники:

Професор Бабієнко В.В.

Ст.вик. Шейх Алі Д.Х.

Доцент Коболєв Є.В.

Доцент Ганикіна С.О.

Ст.вик. Шанигін А.В.

Ст.вик Ватан М.М.

Асистент Рожнова А.М.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри гігієни та медичної екології

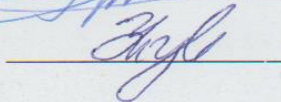
Протокол №1 від «30» серпня 2023 р.

Завідувач кафедри



Володимир БАБІЄНКО

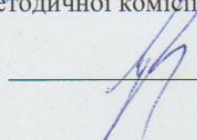
Погоджено із гарантом ОПП



Ліна УНГУРЯН

Схвалено предметною цикловою методичною комісією з медико-біологічних дисциплін ОНМедУ  
Протокол № 01 від «29» 08 2023р.

Голова предметної циклової методичної комісії з медико-біологічних дисциплін ОНМедУ



Леонід ГОДЛЕВСЬКИЙ

Переглянуто та затверджено на засіданні кафедри \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_ від “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Переглянуто та затверджено на засіданні кафедри \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_ від “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

## 1. Опис навчальної дисципліни:

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни
Загальна кількість:	Галузь знань 22 «Охорона здоров'я»	Денна форма навчання вибіркова дисципліна
Кредитів: 3	Спеціальність 226 «Фармація»	Рік підготовки: 2
Годин: 90	Рівень вищої освіти другий (магістерський)	Семестр III
Змістових модулів: 2		Лекції (0 год.)
		Семінарські (30 год.)
		Практичні (0 год.)
		Лабораторні (0 год.)
		Самостійна робота (60 год.)
		у т.ч. індивідуальні завдання (0 год.)
		Форма підсумкового контролю – залік

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

### Мета:

Придбання теоретичних знань, практичних навичок і умінь по всіх майданчиках дієтології, необхідних для поняття про дієти та дієтичне харчування

### Завдання:

Завданнями навчання є підвищення рівня теоретичної та практичної підготовки з питань:

- Фізіології та біохімії травлення;
- Оцінці біологічної та енергетичної цінності найбільш поширених видів продуктів і шляхи їх підвищення;
- Знань гігієнічних вимог, що пред'являються до якості і безпеки продуктів харчування;
- Організації та контролю якості харчування в лікарнях, санаторіях профілакторіях, хоспісах;
- Особливостях зміни обмінних процесів в організмі при різних патологічних станах і шляхи їх корекції лікувальним харчуванням.

**Процес вивчення дисципліни спрямований на формування елементів наступних компетентностей:**

### Інтегральні (ІК):

- ІК – Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері фармації та критично осмислювати й вирішувати практичні проблеми у професійній фармацевтичній діяльності із застосуванням положень, теорій та методів фундаментальних, хімічних, технологічних, біомедичних та соціально-економічних наук; інтегрувати знання та вирішувати складні питання, формулювати судження за недостатньої або обмеженої інформації; зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та їх обґрунтованість до фахової та нефахової аудиторії. Здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії

### Загальні (ЗК):

ЗК01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, вчитися і бути сучасно навченим.

ЗК02. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

- ЗК03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК04. Здатність спілкуватися іноземною мовою (переважно англійською) на рівні, що забезпечує ефективну професійну діяльність.
- ЗК05. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК06. Здатність працювати в команді.
- ЗК07. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства; усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідності його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- ЗК08. 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.
- ЗК09. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
- ЗК10. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
- ЗК11. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
- ЗК13. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- ЗК14. Здатність до адаптації та дії у новій ситуації.
- ЗК15. Знання та розуміння предметної галузі та розуміння професійної діяльності
- ЗК16. Здатність проведення експериментальних досліджень на відповідному рівні

#### **Спеціальні фахові (ФК):**

ФК07. Здатність проводити санітарно-просвітницьку роботу серед населення з метою профілактики поширених захворювань, попередження небезпечних інфекційних, вірусних та паразитарних захворювань, а також з метою сприяння своєчасному виявленню та підтриманню прихильності до лікування цих захворювань згідно з їхніми медико-біологічними характеристиками та мікробіологічними особливостями

#### **Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН10. Проводити санітарно-просвітницьку роботу серед населення з метою профілактики та при виникненні спалахів небезпечних інфекційних, вірусних та паразитарних захворювань

ПРН15. Прогнозувати та визначати вплив факторів навколишнього середовища на якість та споживчі характеристики лікарських засобів природного та синтетичного походження та інших товарів аптечного асортименту, організовувати їх зберігання відповідно до їх фізико-хімічних властивостей та правил Належної практики зберігання (GSP).

ПРН25. Дотримуватись норм санітарно-гігієнічного режиму та вимог техніки безпеки при здійсненні професійної діяльності.

#### **Очікувані результати навчання. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:**

##### **Знати:**

- Наукові основи, сучасні вимоги до організації раціонального харчування різних контингентів населення і аліментарних захворювань систем і органів;
- Особливості спрямованої дії харчових компонентів на різні системи і органи;
- Сучасні вимоги до організації дієтичного харчування при захворюваннях різних систем і органів;
- Основи профілактики харчових отруєнь та охорони продовольчої сировини, продуктів харчування і готової їжі в ЛПУ;

- методичні підходи: до нормування потреб здорового і хворої людини в харчових речовинах і енергії; до вибору продуктів харчування при побудові дієт; до технології приготування дієтичного харчування;
- Методику складання меню, розрахунку хімічного складу і ведення картотеки розкладки, семиденного меню (зимовий і літній варіант);
- Організацію бракеражу продуктів і готових страв; лабораторного контролю харчової продукції та стану харчоблоку;
- Контролювати правильність ведення документації медичної сестрою;
- Основних законів, підзаконних і інструктивно-методических документів в галузі забезпечення безпеки та якості вживаних продуктів;
- Форми і методи роботи лікаря-дієтолога з організації харчування в ЛПУ.

#### **Вміти:**

- Скласти денне меню з урахуванням сезону і наявності продуктів;
- Організувати роботу по веденню картотеки страв;
- Розрахувати хімічний склад і енергетичну цінність раціонів;
- Проводити роботу по оцінці ефективності дієтичного харчування;
- Оцінити якість продуктів харчування, готової їжі по харчовому і біологічній цінності, гігієнічним показникам;
- Провести аналіз стану лікувального харчування та обґрунтувати рекомендації щодо його поліпшення;
- Самостійно працювати з нормативною та довідковою літературою з питань лікувально-профілактичного харчування;
- Використовувати принципи первинної і вдруге профілактики найбільш поширених неінфекційних захворювань;
- Організувати навчання персоналу харчоблоку з питань гігієни та технології приготування лікувальних дієт;
- Контролювати своєчасність проведення медоглядів працівників харчоблоку і буфетних і не допускати до роботи осіб які не пройшли медогляд, і хворих на гнійничкові, кишкові захворювання та ангіну.

### **4.Зміст навчальної дисципліни**

#### **«ДІЄТОЛОГІЯ»**

##### **Змістовий модуль 1. «Загальні питання Дієтології»**

Тема 1. Харчування в лікувально-профілактичних установах

Порядок призначення та організація забезпечення хворих лікувальним харчуванням. Контроль за якістю продуктів та готової їжі. Вітамінізація їжі аскорбіновою кислотою. Особливості лікувальної кулінарії. Технологія приготування лікувальних страв. Організація дієтичного харчування в санаторно-курортних установах. Організація дієтичного харчування на промислових виробництвах. Програма відбору та направлення на дієтичне харчування. Організація лікувального харчування амбулаторних хворих.

Тема 2. Основи харчування здорової і хворої людини

Основні принципи лікувального харчування. Тактики дієтотерапії: ступенева система, система «зигзагів». Контрастні дієти: розвантажувальні та навантажувальні. Режим харчування хворих. Система лікувального харчування: елементна та дієтна. 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. Характеристика основних лікувальних номерних дієт за Певзнером.

Характеристика нової системи стандартних дієт (2003 р.): стандартна дієта, дієта з механічним та хімічним щадінням, високобілкова дієта, низькобілкова дієта, низькокалорійна дієта. Співставлення номерної та стандартної систем дієт

Тема 3. Система стандартних дієт в медичній організації, хірургічні дієти, розвантажувальні і спеціалізовані дієти, спеціальні раціони

Забезпечення потреб хворого у харчових речовинах і енергії. Лікувальне харчування будується на основі фізіологічних норм харчування, але величини потреби в енергії і нутрієнтах залежать від патогенезу, клінічного перебігу, стадії хвороби, характеру метаболічних, функціональних і органічних порушень, властивих різним захворюванням. Таким чином, у лікувальних дієтах у рекомендовану для здорових людей збалансованість харчових речовин вносяться корективи.

Тема 4. Організаційні основи харчування в лікувально-профілактичних установах.

Наказ Міністерства охорони здоров'я України

29.10.2013 № 931 Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 26 грудня 2013 р. за № 2206/24738

Лікувальне харчування здійснюється відповідно до принципів та методологій, визначених Порядком організації системи лікувального харчування хворих у закладах охорони здоров'я, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 29 жовтня 2013 року № 931.

Тема 5. Раціональне харчування. Основні принципи та правила.

Раціональне збалансоване харчування - це фізіологічно повноцінне харчування людини з урахуванням її статі, віку, характеру праці, кліматогеографічних умов, індивідуальних особливостей. Воно передбачає своєчасне постачання організму смачною їжею, що містить поживні речовини - білки, жири, вуглеводи, вітаміни, макро- та мікроелементи, які людина повинна одержувати в оптимальній для організму кількості та в певних співвідношеннях, що забезпечує нормальне функціонування всіх систем і органів.

Тема 6. Лікувальне харчування – фактор терапії та вторинної профілактики захворювань.

Компоненти їжі - деякі амінокислоти білків, вітаміни забезпечують захисний ефект при дії на організм шкідливих хімічних сполук та фізичних факторів навколишнього середовища (важкі метали, пестициди, нітрозаміни, радіонукліди тощо). Доведено, що від характеру харчування, особливо від білкового та вітамінного складу їжі залежить стійкість організму не тільки до чужородних сполук (ксенобіотики), а й до інфекцій.

Тема 7. Харчування як медична, соціальна та економічна проблема

Поняття здоров'я включає в себе нормальний фізичний та психічний розвиток, відсутність захворювань та прихованих хворобливих станів, нормальну репродуктивну функцію у дитородному віці. Здоров'я - це гармонія та єдність фізичних, розумових, духовних, емоційних та соціальних функцій. У статуті Всесвітньої організації охорони здоров'я записано, що здоров'я є стан повного фізичного, морального і соціального благополуччя, а не тільки відсутність хвороб або фізичних вад.

Серед чинників, що формують здоров'я людини, на харчування припадає 40-45%, генетику людини - 18; охорону здоров'я - 10; чинники довкілля - 8 та інші - 19-24.

Разенков І.П. приділяв велику увагу ролі харчування та вказував, що на відміну від інших чинників навколишнього середовища їжа є найвищою мірою складним, багатоконпонентним чинником. Залежно від властивостей і складу їжа по-різному впливає на організм. За її допомогою функцію і трофіку тканин, органів, систем організму в цілому ми можемо змінювати довільно або підсилюючи їх, або послаблюючи.

Тема 8. Сучасні уявлення про біологічну ролі нутрієнтів і їх значенні в обміні речовин в організмі в нормі та при патології

Згідно із сучасним уявленням, їжа в організмі людини виконує важливі функції.

Підтримання їх на адекватному екзо- і ендоекології людини рівні забезпечує сталість внутрішнього середовища організму і гарантує людині міцне здоров'я.

Відомо, що їжа людини — це мультикомпонентний чинник навколишнього середовища, що містить понад 600 речовин, необхідних для нормальної життєдіяльності організму. Кожна з цих речовин посідає певне місце в складному гармонійному механізмі біохімічних процесів і сприяє використанню їжі в різноманітних процесах життєдіяльності людини. 96% одержаних з їжею органічних і неорганічних сполук мають ті або інші лікувальні властивості. Тому від того, в якій кількості і в яких співвідношеннях містяться ці речовини в раціоні, залежить стан здоров'я людини.

#### Тема 9. Фізіологія і патофізіологія травлення

Організм людини в процесі життєдіяльності постійно витрачає енергію та різні речовини. Джерелом поповнення їх є поживні речовини (харчові продукти), які надходять переважно із зовнішнього середовища. Тривале припинення надходження поживних речовин веде до загибелі організму. Функцію обробки їжі (травлення) в організмі здійснює система травлення. До органів системи травлення належать: травний канал, підшлункова залоза, печінка і жовчний міхур. Травна система людини починається з ротової порожнини, а далі – глотка, стравохід, шлунок, тонка, товста кишки. Закінчується травний канал анальним отвором. Довжина травного каналу 8–10 м. Травна система виконує 3 основні функції: моторну, секреторну і всмоктувальну (резорбційну).

#### Тема 10. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів і їх експертиза

Санітарно-гігієнічна експертиза продуктів харчування та продовольчої сировини є вагомим засобом профілактики харчових отруєнь серед населення України. В основі показників їхньої безпечності лежать допустимі рівні вмісту небезпечних для здоров'я і життя речовин хімічного та біологічного походження. Санітарно-гігієнічні заходи потребують подальшого удосконалення на законодавчому рівні.

### **Змістовий модуль 2. «Дієтологія в практичній медицині»**

#### Тема 10. Хвороби серцево-судинної системи і дієтотерапія

Малорухливий спосіб життя й достаток жирної, рафінованої їжі призводять до ожиріння і проблем з кровоносними судинами. Тому профілактика та лікування серцево-судинних захворювань тісно пов'язані з корекцією способу життя і контролем раціону харчування

#### Тема 11 Хвороби нирок, сечовивідних шляхів та дієтотерапія

Кількісні та якісні зміни в харчуванні є невід'ємною частиною лікування хвороб нирок. Однією з головних цілей є досягнення та утримання нормальної маси тіла, оскільки як ожиріння, так і гіпотрофія пов'язані з підвищенням летальності. Ожиріння є визнаним чинником серцево-судинного ризику і часто співіснує з артеріальною гіпертензією та дисліпідемією, а також прискорює прогресування хронічних хвороб нирок.

#### Тема 12. Хвороби ендокринної системи, порушення обміну речовин і дієтотерапія

Більшість аутоімунних захворювань, в тому числі і захворювання щитоподібної залози, залежать від характеру харчування. Згідно з дослідженнями, ризик виникнення аутоімунного захворювання на 1/3 залежить від генетичної схильності, а від харчування, способу життя та оточуючих факторів (епігенетики) на 2/3. Науковим шляхом доведено, що вживання і відмова від певних продуктів харчування допомагає не тільки впливати на імунну відповідь організму на свій власний орган, але і вийти в стійку ремісію.

#### Тема 13. Хвороби органів дихання та дієтотерапія

Дієтичне харчування відіграє важливу роль при проведенні комплексної терапії захворювань органів дихання. Воно будується індивідуально з урахуванням характеру основного процесу та його патогенетичних механізмів, ускладнень і супутніх захворювань. Необхідно пам'ятати про можливе залучення в патологічний процес серцево-судинної системи з розвитком легеневого серця і недостатності кровообігу за правошлуночковим типом. Зокрема, при емфіземі легенів лікувальне харчування в основному призначається, виходячи з функціонального стану серцево-судинної системи

#### Тема 14. Харчування при деяких хірургічних захворюваннях

В післяопераційному періоді від раціонального харчування залежить кінцевий результат лікування – своєчасне одужання хворого. Недоліки живильних речовин значно уповільнюють загоєння рани, можуть привести до погіршення стану хворого. У свою чергу достатній харчовий раціон служить гарантією високої толерантності до операційної травми, підвищення рівня реакцій імунітету і адекватних репаративних процесів. Задоволення енергетичних і пластичних потреб організму хірургічного хворого забезпечується *збалансованим харчуванням*. Під цим розуміють надходження до організму достатньої кількості білків, жирів та вуглеводів відповідно до енерговитрат, які підвищуються при патологічному стані у зв'язку із збільшенням основного обміну

#### Тема 15. Дієтотерапія при супутніх захворюваннях легень

Часто при захворюванні легень уражаються альвеоли і є порушення дихання. Лікування залежить від етіології, можуть використовуватися різні види лікарських заочобів, але часто забувають про дотримання дієти. Адже саме правильно підібране харчування допоможе швидше позбутися від хвороби і відновити сили організму.

#### Тема 16. Хвороби органів травлення і дієтотерапія

Серед найбільш поширених захворювань органів травлення є гастрит, виразкова хвороба шлунку, жовчокам'яна хвороба, панкреатит та рак товстого кишечника. Неправильне харчування або порушення режиму харчування відіграє майже головну роль у розвитку вказаних захворювань.

Корегування режиму харчування допомагає як у процесі лікування, так і у процесах відновлення організму після перенесеної хвороби та забезпечує профілактику рецидивів.

#### Тема 17. Харчування вагітних і годуючих

Раціональне харчування – одна з найважливіших умов сприятливого перебігу вагітності, пологів, розвитку плоду, грає важливу роль в профілактиці анемії, затримки розвитку плода, порушень пологової діяльності.

#### Тема 18. Харчова алергія і непереносимість деяких компонентів їжі

Харчова алергія – це системна імунна реакція організму, яка виникає після споживання певних продуктів. У всьому світі понад 250 мільйонів людей страждають на харчову алергію, зокрема в Європі – 17 мільйонів. За підрахунками, більше трьох відсотків дорослих та до шести відсотків дітей мають харчову алергію. Під час харчової алергії імунна система помилково розпізнає певні продукти чи речовини в продуктах як щось небезпечне. Відповідно до цього, імунна система спонукає клітини до виділення антитіл, відомих як імуноглобуліни Е, для знешкодження алергенів які спричинили реакцію. Знання видів харчових алергій та продуктів харчування, які частіше за все їх викликають необхідні для лікарів практичної медицини.

#### Тема 19. Добові норми харчування пацієнтів у медичній організації, санаторіях, профілакторіях

Норми харчування в лікувально-профілактичних закладах є невідомою складовою у лікуванні та профілактиці захворювань різної нозології. Головним завданням у складанні добових норм харчування для пацієнтів є встановлення балансу між фізіологічною потребою в харчових речовинах і енергії (згідно з вимогами раціонального харчування) і можливістю нездорового організму до їх ефективної утилізації.

#### Тема 20. Взаємозамінність продуктів при приготуванні дієтичних страв, заміна продуктів по білках і вуглеводах

Наказ Міністерства охорони здоров'я України [29.10.2013 № 931](#) «Інструкція з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я». Додаток 1 «Взаємозамінність продуктів при приготуванні дієтичних страв»

#### Тема 21 Якісний склад харчових продуктів. Значення білків, жирів та вуглеводів в раціоні



харчування. Вітаміни, мікро- та макроелементи.

Якість харчових продуктів — це сукупність властивостей товарів, що зумовлюють їх придатність задовольняти певні потреби людини. Збалансований раціон харчування ґрунтується на міцному фундаменті, який складається з трьох головних і незамінних компонентів: білків, жирів і вуглеводів. Кожен з них виконує певну роль в організмі людини, як і вітаміни, які також поступають до організму людини з їжею та мають велике значення у формуванні здоров'я людини.

Тема 22. Управління, структура та організація лікувального харчування в лікувально-профілактичних установах

Наказ Міністерства охорони здоров'я України [29.10.2013 № 931](#) «Інструкція з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я»

### Структура навчальної дисципліни

Назви змістових розділів і тем	Кількість годин					
	Усього	лекції	семінари	практичні	лабораторні	СРС
<i>Змістовий модуль 1. «Загальні питання Дієтології»</i>						
Тема 1. Харчування в лікувально-профілактичних установах	2					2
Тема 2. Основи харчування здорової і хворої людини	2					2
Тема 3. Система стандартних дієт в медичній організації, хірургічні дієти, розвантажувальні і спеціалізовані дієти, спеціальні раціони	2					2
Тема 4. Організаційні основи харчування в лікувально-профілактичних установах.	2					2
Тема 5. Раціональне харчування. Основні принципи та правила.	4		2			2
Тема 6. Лікувальне харчування – фактор терапії та вторинної профілактики захворювань.	2					2
Тема 7. Харчування як медична, соціальна та економічна проблема	2					2
Тема 8. Сучасні уявлення про біологічну ролі нутрієнтів і їх значенні в обміні речовин в організмі в нормі та при патології	4		2			2
Тема 9. Фізіологія і патофізіологія травлення	2					2

Тема 10. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів і їх експертиза	<b>4</b>		2			2
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	<b>26</b>		<b>6</b>			<b>20</b>
<b>Змістовий модуль 2. «Дієтологія в практичній медицині»</b>						
Тема 11. Хвороби серцево-судинної системи і дієтотерапія	<b>6</b>		2			4
Тема 12 Хвороби нирок, сечовивідних шляхів та дієтотерапія	<b>6</b>		2			4
Тема 13. Хвороби ендокринної системи, порушення обміну речовин і дієтотерапія	<b>6</b>		2			4
Тема 14. Хвороби органів дихання та дієтотерапія	<b>6</b>		2			4
Тема 15. Харчування при деяких хірургічних захворюваннях	<b>6</b>		2			4
Тема 16. Дієтотерапія при супутніх захворюваннях легень	<b>4</b>					4
Тема 17. Хвороби органів травлення і дієтотерапія	<b>6</b>		2			4
Тема 18. Харчування вагітних і годуючих	<b>6</b>		2			4
Тема 19. Харчова алергія і непереносимість деяких компонентів їжі	<b>6</b>		2			4
Тема 20. Добові норми харчування пацієнтів у медичній організації, санаторіях, профілакторіях	<b>6</b>		2			4
Тема 21. Взаємозамінність продуктів при приготуванні дієтичних страв, заміна продуктів по білках і вуглеводах	<b>2</b>		2			
Тема 22 Якісний склад харчових продуктів. Значення білків, жирів та вуглеводів в раціоні харчування. Вітаміни, мікро- та макроелементи.	<b>2</b>		2			
Тема 23. Управління, структура та організація лікувального харчування в лікувально-профілактичних установах	<b>2</b>		2			

Разом за змістовим модулем 2	<b>64</b>		<b>24</b>			<b>40</b>
Усього	<b>90</b>		<b>30</b>			<b>60</b>

## 5. Теми лекційних / семінарських / практичних / лабораторних занять

### 5.1. Теми лекційних занять

Не передбачено

### 5.2. Теми семінарських занять

№ з/п	Тема	Кількість годин
1.	Раціональне харчування. Основні принципи та правила.	2
2	Сучасні уявлення про біологічної ролі нутрієнтів і їх значенні в обміні речовин в організмі в нормі та при патології	2
3	Гігієнічні вимоги до харчових продуктів і їх експертиза	2
4	Хвороби серцево-судинної системи і дієтотерапія	2
5	Хвороби нирок, сечовивідних шляхів та дієтотерапія	2
6	Хвороби ендокринної системи, порушення обміну речовин і дієтотерапія	2
7	Хвороби органів дихання та дієтотерапія	2
8	Харчування при деяких хірургічних захворюваннях	2
9	Хвороби органів травлення і дієтотерапія	2
10	Харчування вагітних і годуючих	2
11	Харчова алергія і непереносимість деяких компонентів їжі	2
12	Добові норми харчування пацієнтів у медичній організації, санаторіях, профілакторіях	2
13	Взаємозамінність продуктів при приготуванні дієтичних страв, заміна продуктів по білках і вуглеводах	2
14	Якісний склад харчових продуктів. Значення білків, жирів та вуглеводів в раціоні харчування. Вітаміни, мікро- та макроелементи.	2
15	Управління, структура та організація лікувального харчування в лікувально-профілактичних установах	2
	Усього	30

### 5.3. Теми практичних занять

Не передбачені

### 5.4. Теми лабораторних занять

Лабораторні заняття не передбачені.

## 6. Самостійна робота здобувача вищої освіти

№ з/п	Назва теми/ вид завдання – реферат (мультимедійна презентація)	Кількість годин
1	Тема 1. Харчування в лікувально-профілактичних установах	2
2	Тема 2. Основи харчування здорової і хворої людини	2
3	Тема 3. Система стандартних дієт в медичній організації, хірургічні дієти, розвантажувальні і спеціалізовані дієти, спеціальні раціони	2
4	Тема 4. Організаційні основи харчування в лікувально-профілактичних установах.	2
5	Тема 5. Раціональне харчування. Основні принципи та правила.	2
6	Тема 6. Лікувальне харчування – фактор терапії та вторинної профілактики захворювань.	2
7	Тема 7. Харчування як медична, соціальна та економічна проблема	2
8	Тема 8. Сучасні уявлення про біологічної ролі нутрієнтів і їх значенні в обміні речовин в організмі в нормі та при патології	2
9	Тема 9. Фізіологія і патофізіологія травлення	2
10	Тема 10. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів і їх експертиза	2
11	Тема 11. Хвороби серцево-судинної системи і дієтотерапія	4
12	Тема 12 Хвороби нирок, сечовивідних шляхів та дієтотерапія	4
13	Тема 13. Хвороби ендокринної системи, порушення обміну речовин і дієтотерапія	4
14	Тема 14. Хвороби органів дихання та дієтотерапія	4
15	Тема 15. Харчування при деяких хірургічних захворюваннях	4
16	Тема 16. Дієтотерапія при супутніх захворюваннях легень	4
17	Тема 17. Хвороби органів травлення і дієтотерапія	4
18	Тема 18. Харчування вагітних і годуючих	4
19	Тема 19. Харчова алергія і непереносимість деяких компонентів їжі	4
20	Тема 20. Добові норми харчування пацієнтів у медичній організації, санаторіях, профілакторіях	4
	Усього	60

## 7. Методи навчання

**Практичні заняття:** бесіда, вирішення ситуаційних задач, відпрацювання навичок, заповнення протоколів за темою занять, виконання лабораторних досліджень.

**Самостійна робота:** самостійна робота з рекомендованою основною та додатковою літературою, з електронними інформаційними ресурсами, самостійна робота з банком тестових завдань.

## 8. Форми контролю та методи оцінювання (у т.ч. критерії оцінювання результатів навчання)

**Поточний контроль:** усне опитування, тестування, оцінювання виконання практичних навичок, оцінювання виконання роботи з приладами, розв'язання ситуаційних завдань, оцінювання активності на занятті.

**Підсумковий контроль:** залік.

**Оцінювання поточної навчальної діяльності на практичному занятті:**

1. Оцінювання теоретичних знань з теми заняття:
  - методи: опитування, вирішення ситуаційної задачі
  - максимальна оцінка – 5, мінімальна оцінка – 3, незадовільна оцінка – 2.
2. Оцінка практичних навичок з теми заняття:
  - методи: оцінювання правильності виконання практичних навичок
  - максимальна оцінка – 5, мінімальна оцінка – 3, незадовільна оцінка – 2.

Оцінка за одне практичне заняття є середньоарифметичною за всіма складовими і може мати лише цілу величину (5, 4, 3, 2), яка округлюється за методом статистики.

### **Критерії поточного оцінювання на практичному занятті**

<b>Оцінка</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
«5»	Здобувач вільно володіє матеріалом, бере активну участь в обговоренні та вирішенні ситуаційної задачі, впевнено демонструє практичні навички, висловлює свою думку з теми заняття, демонструє клінічне мислення.
«4»	Здобувач добре володіє матеріалом, бере участь в обговоренні та вирішенні ситуаційної задачі, демонструє практичні навички з деякими помилками, висловлює свою думку з теми заняття, демонструє клінічне мислення.
«3»	Здобувач недостатньо володіє матеріалом, невпевнено бере участь в обговоренні та вирішенні ситуаційної задачі, демонструє практичні навички з суттєвими помилками.
«2»	Здобувач не володіє матеріалом, не бере участь в обговоренні та вирішенні ситуаційної задачі, не демонструє практичні навички.

Залік виставляється здобувачу, який виконав усі завдання робочої програми навчальної дисципліни, приймав активну участь у практичних заняттях, виконав та захистив індивідуальне завдання та має середню поточну оцінку не менше ніж 3,0 і не має академічної заборгованості.

Залік здійснюється: на останньому занятті до початку екзаменаційної сесії - при стрічковій системі навчання, на останньому занятті – при цикловій системі навчання. Оцінка за залік є середньоарифметичною за всіма складовими за традиційною чотирибальною шкалою і має величину, яка округлюється за методом статистики з двома десятковими знаками після коми.

### **9. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти**

Отриманий середній бал за навчальну дисципліну для здобувачів, які успішно опанували робочу програму навчальної дисципліни, конвертується з традиційної чотирибальної шкали у бали за 200-бальною шкалою, як наведено у таблиці:

**Таблиця конвертації традиційної оцінки у багатобальну шкалу**

<b>Традиційна чотирибальна шкала</b>	<b>Багатобальна 200-бальна шкала</b>
Відмінно («5»)	185 – 200
Добре («4»)	151 – 184
Задовільно («3»)	120 – 150
Незадовільно («2»)	Нижче 120

Багатобальна шкала (200-бальна шкала) характеризує фактичну успішність кожного здобувача із засвоєння освітньої компоненти. Конвертація традиційної оцінки (середній бал за навчальну дисципліну) в 200-бальну виконується інформаційно-технічним відділом Університету.

Відповідно до отриманих балів за 200-бальною шкалою, досягнення здобувачів оцінюються за рейтинговою шкалою ECTS. Подальше ранжування за рейтинговою шкалою ECTS дозволяє оцінити досягнення здобувачів з освітньої компоненти, які навчаються на одному курсі однієї спеціальності, відповідно до отриманих ними балів.

Шкала ECTS є відносно-порівняльною рейтинговою, яка встановлює належність здобувача до групи кращих чи гірших серед референтної групи однокурсників (факультет, спеціальність). Оцінка «А» за шкалою ECTS не може дорівнювати оцінці «відмінно», а оцінка «В» – оцінці «добре» тощо. При конвертації з багатобальної шкали межі оцінок «А», «В», «С», «D», «Е» за шкалою ECTS не співпадають з межами оцінок «5», «4», «3» за традиційною шкалою. Здобувачі, які одержали оцінки «FX» та «F» («2») не вносяться до списку здобувачів, що ранжуються. Оцінка «FX» виставляється здобувачам, які набрали мінімальну кількість балів за поточну навчальну діяльність, але яким не зарахований підсумковий контроль. Оцінка «F» виставляється здобувачам, які відвідали усі заняття з дисципліни, але не набрали середнього балу (3,00) за поточну навчальну діяльність і не допущені до підсумкового контролю.

Здобувачі, які навчаються на одному курсі (однієї спеціальності), на підставі кількості балів, набраних з дисципліни, ранжуються за шкалою ECTS таким чином:

#### **Конвертація традиційної оцінки з дисципліни та суми балів за шкалою ECTS**

<b>Оцінка за шкалою ECTS</b>	<b>Статистичний показник</b>
A	Найкращі 10% здобувачів
B	Наступні 25% здобувачів
C	Наступні 30% здобувачів
D	Наступні 25% здобувачів
E	Наступні 10% здобувачів

### **10. Методичне забезпечення**

- Робоча програма навчальної дисципліни
- Силабус
- Методичні розробки до практичних занять
- Методичні рекомендації до самостійної роботи здобувачів вищої освіти
- Мультимедійні презентації
- Ситуаційні завдання
- Електронний банк тестових завдань за підрозділами з дисципліни

### **11. Питання для підготовки до підсумкового контролю**

- 1 Принципи, методи та організація лікувального харчування
- 2 Основи харчування здорової та хворої людини
- 3 Харчування як елемент сучасного комплексного лікування хворих
- 4 Патогенетичний принцип лікувального харчування
- 5 Хімічний склад їжі та її вплив на організм
- 6 Визначення переліку лікувальних дієт
- 7 Нова номенклатура дієт (система стандартних дієт)
- 8 Хірургічні дієти
- 9 Спеціалізовані дієти
- 10 Розвантажувальні дієти

- 11 Складання переліку страв лікувального харчування, підготовка карток-розкладок страв лікувального харчування, семиденного меню стандартних, спеціальних та персоналізованих дієт
- 12 Хімічний склад та енергетична цінність стандартних дієт, що застосовуються в ЛПЗ
- 13 Співвідношення натуральних продуктів харчування та спеціалізованих продуктів харчування у добовому раціоні хворого
- 14 Проведення роботи з організації та складання програми виробничого контролю роботи харчоблоку та буфетної в медичній організації
- 15 Контроль та перевірка готової їжі перед видачею її у відділення
- 16 Технологічне обладнання харчоблоку
- 17 Транспортування готової їжі
- 18 Вимоги про обов'язкові профілактичні та медичні обстеження працівників харчоблоку, роздаткових та буфетних
- 19 Контроль якості продуктів при їх надходженні на склад та харчоблок, вимог до зберігання запасу продуктів
- 20 Перелік документації харчоблоку для виписки харчування та контролю якості готової їжі
- 21 Журнал контролю якості готової їжі (бракеражний)
- 22 Вимоги до приміщень буфетних при відділеннях ЛПЗ
- 23 Транспортування готової їжі в буфетні відділення ЛПЗ
- 24 Контроль за правильністю закладення продуктів під час приготування страв лікувального харчування, закладення спеціалізованих продуктів, у тому числі сумішей білкових композитних сухих та вітамінно-мінеральних комплексів
- 25 Зняття проби в кожен прийом їжі
- 26 Здійснення контролю за якістю готової їжі перед видачею її у відділення, в тому числі зняття проби в кожен прийом їжі
- 27 Функціональні обов'язки посадових осіб щодо організації лікувального харчування
- 28 Проведення роботи з контролю своєчасності проведення попередніх та періодичних медичних оглядів працівників харчоблоку та буфетних
- 29 Проведення санітарно-освітньої роботи з пропаганди здорового та лікувального харчування серед співробітників медичної організації та пацієнтів
- 30 Проведення конференцій, семінарів за участю провідних вітчизняних фахівців з організації лікувального харчування для лікарського та медсестринського персоналу.
- 31 Проведення занять із середнім медперсоналом з методології проведення нутритивної підтримки.
- 33 Навчання членів бригади нутритивної підтримки на центральних базах з питань лікувального, ентерального та парентерального харчування.
- 34 Здійснення контролю за організацією лікувального харчування
- 35 Контроль за наявним у медичній організації обсягом продуктів та їх закупівель, у тому числі спеціалізованих продуктів, що входять до норм лікувального харчування: сумішей білкових композитних сухих та вітамінно-мінеральних комплексів

## 12. Рекомендована література

1. Конституція України.
2. Основи законодавства України про охорону здоров'я.
3. Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення".
4. Зубор Н. «Основи фізіології та гігієни харчування» 336с. Центр навчальної літератури, Київ 2019р.

5. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник; у 2 кн. - Кн.: /За ред. проф. В.І. Ципріяна. К.: Медицина, 2007. - 544 с.
6. Пропедевтика гігієни; підручник: у 2 т. Т1/ В.В, Бабієнко, А.В. Мокієнко – Одеса: Прес-курер, 2022. 400с.
7. Пропедевтика гігієни; підручник: у 2 т. Т2/ В.В. Бабієнко, А.В. Мокієнко – Одеса: Прес-курер, 2022. 400с.

#### **Додаткова:**

1. Фармацевтична гігієна.: навчальний посібник/ В.В, Бабієнко, А.В. Мокієнко, О.А. Грузевський – Одеса: Прес-курер, 2022. 324с.
2. «Гігієна у практиці лікаря стоматолога»; навчально-методичний посібник/ Бабієнко В.В, Мокієнко А.В, Коболєв Є.В./ Одеса: Прес-курер. 2022р. 180с.

### **13. Електронні інформаційні ресурси**

1. <http://moz.gov.ua> – Міністерство охорони здоров'я України
2. [www.ama-assn.org](http://www.ama-assn.org) – Американська медична асоціація / American Medical Association
3. [www.who.int](http://www.who.int) – Всесвітня організація охорони здоров'я
4. [www.dec.gov.ua/mtd/home/](http://www.dec.gov.ua/mtd/home/) - Державний експертний центр МОЗ України
5. <http://bma.org.uk> – Британська медична асоціація
6. [www.gmc-uk.org](http://www.gmc-uk.org) - General Medical Council (GMC)
7. [www.bundesaerztekammer.de](http://www.bundesaerztekammer.de) – Німецька медична асоціація