



Силабус дисципліни «ДІЄТОЛОГІЯ»

Викладач: Пишченко Вікторія Вікторівна

к.біол.н., доцент, в.о. завідувача кафедри анатомії, клінічної анатомії, патоморфології та судової медицини
Медичного інституту ЧНУ імені Петра Могили.

Очікувані результати навчання

В результаті вивчення дисципліни студенти мають:

знати – основні положення та принципи раціонального харчування; традиційні та альтернативні теорії та концепції харчування; фізіологію харчування; харчову і біологічну цінність продуктів тваринного і рослинного походження; характеристику продуктів дієтичного харчування; перелік та характеристику основних дієт для хворих при захворюваннях нервової системи у лікувально-профілактичних закладах; здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування; визначити загальні підходи до вибору необхідної оздоровчої технології для корекції стану здоров'я дітей та молоді; сучасні проблеми харчування людини, харчові отруєння та їх профілактику; принципи організації дієтичного (лікувального) харчування у лікарнях, санаторно-курортних закладах та профілакторіях при захворюваннях нервової системи.

вміти – застосовувати основні засоби організації лікувального та дієтичного харчування, види лікувального харчування; застосовувати лікувальне харчування при порушеннях діяльності нервової системи; застосовувати лікувальне харчування при порушеннях обміну речовин; застосовувати властивості харчових продуктів для профілактики аліментарних, аліментарно-обумовлених захворювань, попередження несприятливого впливу негативних факторів оточуючого чи виробничого середовища на організм.

Пререквізити

Теоретичні матеріали представленого силабусу обраної дисципліни базуються на знаннях, отриманих при вивченні шкільного курсу біології.

Пореквізити

Обсяг: 4 кредити ECTS (120 год.).

Метою вивчення курсу «Дієтологія» є формування системи теоретичних знань, практичних вмінь та навичок здобувачів вищої освіти щодо організації системи харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень нутриціології та організації харчування у лікувально-профілактичних, оздоровчих і навчальних установах, а також методів профілактики за допомогою спеціально підібраної дієти.

Оригінальність навчальної дисципліни: авторський курс.

Зміст дисципліни

Тема 1. Еволюція харчування. Традиційні та альтернативні теорії та концепції харчування;

Тема 2. Фізіологія травлення;

Тема 3. Фізіологічна характеристика нутрієнтів (білки, ліпіди, вуглеводи, вітаміни, макро-, мікроелементи). Якісний склад харчового раціону;

Тема 4. Диференційоване харчування різних груп населення;

Тема 5. Характеристика дієт. Нутриційна корекція патологічних станів, обумовлених нервовими розладами;

Тема 6. Харчування у лікувальних та лікувально-профілактичних закладах;

Тема 7. Характеристика дієт при захворюваннях центральної та периферичної нервової системи, нервових розладах, анорексії, булімії, ожирінні, хронічному стресі.

Тема 8. Сучасні проблеми харчування. Харчові інфекції і харчові отруєння. Заходи профілактики. Безпечність харчових продуктів. Забруднювачі їжі.

Семестровий контроль: залік/іспит/диференційований залік

Оцінювання:

За семестр: 60 балів

За залік: 40 балів

Види робіт: лекційні та практичні

Технічне забезпечення: проекційне мультимедійне обладнання (проектор, екран, ноутбук/комп'ютер), доступ до мережі Internet, точка доступу Wi-Fi, система

Студенти мають сформувати практичні навички обстеження, оволодіти методами оцінки та контролю при порушеннях діяльності нервової системи; застосовувати отримані знання в процесі подальшого навчання і у професійній діяльності при нутриційній корекції патологічних станів нервової системи.

електронного навчання Moodle 3.9.