



Силабус дисципліни «ДІЄТОЛОГІЯ ТА ОСНОВИ НУТРИЦІОЛОГІЇ»

Викладач: Пиличенко Вікторія Вікторівна

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

Вибірковий курс призначений для здобувачів вищої освіти спеціальності 222 – «Медицина»

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; характеристики продуктів дієтичного харчування; перелік та характеристику основних дієт для хворих 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, що не мають хронічних захворювань; знати основи патології, впливи природних чинників на здоров'я людини; сучасні проблеми харчування людини, харчові отруєння та їх профілактика; принципи організації дієтичного (лікувального) харчування у лікарнях, санаторно-курортних закладах та профілакторіях.

Вміти: застосовувати основні засоби організації лікувального та дієтичного харчування, види лікувального харчування; застосовувати лікувальне харчування при порушеннях діяльності кардіореспіраторної системи та інфекційних захворюваннях шлунково-кишкового тракту; застосовувати лікувальне харчування при порушеннях обміну речовин, захворюваннях нирок та після хірургічного втручання; застосовувати раціональне харчування жінок при вагітності та грудному вигодовуванні; застосовувати раціональне харчування дітей різного віку; застосовувати

Обсяг: 4 кредити ECTS (120 год.).

Метою вивчення курсу «Дієтологія та основи нутриціології» 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;

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

Тема 7. Порушення харчової поведінки та їхня характеристика

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

Семестровий контроль: диференційований залік

Оцінювання:

За семестр: 120 балів

За залік: 80 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 електронного навчання Moodle 3.9.

раціональне харчування для людей похилого віку; застосовувати спортивне харчування та раціональне харчування для юних спортсменів; застосовувати лікувально-профілактичне харчування на виробництві зі шкідливими умовами; 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 наступних дисциплін: «анатомія людини», «фізіологія» і інтегруються з цими дисциплінами.

Пореквізити

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



Syllabus of the discipline

«DIETOLOGY AND FUNDAMENTALS OF NUTRITION»

Teacher: Viktoriya Pshychenko

doctor of philosophy departments of anatomy, clinical anatomy, pathomorphology and forensic medicine
Medical Institute of the Black Sea National University named after Petro Mohyla.

The elective course is intended for applicants of higher education, specialty 222 – «Medicine»

Очікувані результати навчання

В результаті вивчення дисципліни студенти мають:

Expected learning outcomes

As a result of studying the discipline, students have:

to know: basic provisions and principles of rational nutrition; traditional and alternative theories and concepts of nutrition; nutrition physiology; nutritional and biological value of products of animal and plant origin; the characteristics of dietary food products; a list and characteristics of the main diets for patients in medical and preventive institutions; evaluate and correct the diet; to determine general approaches to the selection of the necessary health technology to correct the health status of children and young people who do not have chronic diseases; to know the basics of pathology, the effects of natural factors on human health; modern problems of human nutrition, food poisoning and their prevention; principles of the organization of dietary (curative) nutrition in hospitals, sanatoriums and health resorts.

to be able to: apply the basic means of organizing medical and dietary nutrition, types of medical nutrition; use medical nutrition for disorders of the cardiorespiratory system and infectious diseases of the gastrointestinal tract; use

Total ECTS credits / hours: 4 ECTS credits (120 hours).

The purpose of studying the course «Dietology and the basics of nutritionology» is the formation of a system of theoretical knowledge, practical skills and skills of higher education students regarding the organization of the nutrition system of healthy and sick people at different age stages by applying modern scientific provisions of nutritionology and the organization of nutrition in medical and preventive, health and educational institutions, as well as prevention methods using a specially selected diet.

Originality of the educational discipline: author's course.

Content of the discipline

Topic 1. Evolution of nutrition. Traditional and alternative theories and concepts of nutrition;

Topic 2. Physiology of digestion;

Topic 3. Physiological characteristics of nutrients (proteins, lipids, carbohydrates, vitamins, macro- and microelements). Quality composition of the food ration;

Topic 4. Differentiated nutrition of different population groups;

Topic 5. Characteristics of diets. Nutritional correction of pathological conditions;

Topic 6. Nutrition in medical and medical and preventive institutions;

Topic 7. Eating disorders and their characteristics

Topic 8. Modern problems of nutrition. Food infections and food poisoning. Prevention measures. Safety of food products. Food contaminants.

Semester control: differentiated credit

Evaluation:

For the semester: 120 points

For credit: 40 points

Types of work: lecture and practical

Technical support: projection multimedia equipment (projector, screen,

medical nutrition for metabolic disorders, kidney diseases and after surgery; use rational nutrition of women during pregnancy and breastfeeding; use rational nutrition of children of different ages; apply rational nutrition for the elderly; use sports nutrition and healthy nutrition for young athletes; to use medical and preventive nutrition in production with harmful conditions; to apply the properties of food products for the prevention of alimentary, alimentary-related diseases, prevention of adverse effects of negative factors of the surrounding or industrial environment on the body.

Prerequisites

The theoretical materials of the presented syllabus of the chosen discipline are based on the knowledge obtained during the study of the following disciplines; «human anatomy», «physiology» and integrate with these disciplines.

Props

methods of assessment and control in case of violations of the activity of body systems; to apply the acquired knowledge in the process of further education and in professional activities in the nutritional correction of pathological conditions.

laptop/computer), Internet access, Wi-Fi access point, Moodle 3.9 e-learning system.

