

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені Данила Галицького
КАФЕДРА ГІГІЄНИ ТА ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ТОКСИКОЛОГІЇ ФПДО

ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший проректор з науково-педагогічної роботи

проф. М.Р. Гжегоцький

2020 р.



**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
“НУТРИЦІОЛОГІЧНА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНОСТІ”
ДЛЯ ЛІКАРІВ-ГІГІЄНІСТІВ
ШИФР СПЕЦІАЛЬНОСТІ: 45. 2.**

(ТЕМАТИЧНЕ УДОСКОНАЛЕННЯ - 0,5 місяця)

Кількість навчальних годин: лекції - 10, семінарські заняття - 18,
практичні заняття - 24, самостійна робота - 32.
Додаткові програми - 6. Разом – 90 годин. Кредити ECTS – 3,0.

Обговорено та ухвалено
на методичному засіданні кафедри
гігієни та профілактичної токсикології ФПДО
протокол № 9

від 02 грудня 2020 р.

Завідувачка кафедри
доц. Петушська Дудик У.Б.



Затверджено
методичною комісією ФПДО
протокол № 3

від 17 грудня 2020 р.

Голова методичної комісії
доц. Січкоріз О.Є.



ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені Данила Галицького
КАФЕДРА ГІГІЄНИ ТА ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ТОКСИКОЛОГІЇ ФПДО

ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший проректор з науково-педагогічної роботи
проф. М.Р. Гжегоцький

“ ___ ” _____ 2020 р.

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
“НУТРИЦІОЛОГІЧНА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНОСТІ”
ДЛЯ ЛІКАРІВ-ГІГІЄНІСТІВ**

ШИФР СПЕЦІАЛЬНОСТІ: 45. 2.

(ТЕМАТИЧНЕ УДОСКОНАЛЕННЯ - 0,5 місяця)

Кількість навчальних годин: лекції - 10, семінарські заняття - 18,
практичні заняття - 24, самостійна робота - 32.
Додаткові програми - 6. Разом – 90 годин. Кредити ECTS – 3,0.

Обговорено та ухвалено
на методичному засіданні кафедри
гігієни та профілактичної токсикології Ф П Д О
протокол № 9
від “02” грудня 2020 р.
Завідувачка кафедри
доц. Лотоцька-Дудик У.Б.

Затверджено
методичною комісією ФПДО
протокол № 3
від “17” грудня 2020 р.
Голова методичної комісії
доц. Січкоріз О.Є.

Львів - 2020

Робоча програма циклу тематичного удосконалення за фахом
“Нутриціологічна профілактика захворюваності” для лікарів профілактичного
напряму.

Розробники:

Лотоцька-Дудик У.Б. - кандидат медичних наук, доцент кафедри гігієни та профілактичної токсикології ФПДО ЛНМУ ім. Данила Галицького; завідувач кафедри гігієни та профілактичної токсикології ФПДО ЛНМУ ім. Данила Галицького;

Крупка Н.О. - кандидат медичних наук, доцент кафедри гігієни та профілактичної токсикології ФПДО ЛНМУ ім. Данила Галицького.

Рецензент:

Козак Л.П кандидат біологічних наук, доцент кафедри загальної гігієни з екологією ЛНМУ імені Данила Галицького.

Пояснювальна записка

Вивчення та раціональна корекція харчування, зосередження уваги на сучасних проблемах нутриціології є гарантією забезпечення здоров'я на оптимальному рівні, профілактики аліментарних, аліментарно-залежних та трансаліментарних захворювань, зниження інфекційних захворювань серед населення.

Тематичне удосконалення “Нутриціологічна профілактика захворюваності” проводиться для лікарів медико-профілактичного напрямку з метою поглиблення та удосконалення теоретичної підготовки з основ раціонального харчування здорової людини та пропедевтики дієтології, ознайомлення їх з найновішими досягненнями виробництва харчових продуктів, сучасними вимогами до нутриціологічних характеристик традиційних і нетрадиційних продуктів харчування, безпечності та якості харчової сировини.

Програма тематичного удосконалення враховує наукові перспективні розробки та досягнення нутриціології на основі яких визначаються шляхи нутриціологічної профілактики захворюваності.

Робоча навчальна програма циклу ТУ “Нутриціологічна профілактика захворюваності” складається з окремих розділів: основи нутриціології; нутрієнтні дефіцити та аліментарна корекція захворювань; система харчової безпеки; державна санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів.

Передбачено 10 годин лекцій, 18 годин семінарів, 24 години практичних занять, 32 години самостійної позааудиторної роботи слухачів. Такий поділ сприяє більш повноцінному засвоєнню матеріалів з основних розділів програми. Також передбачено по дві години з наступних додаткових програм: новітні інформаційні технології в медицині і фармації; спеціальна військова підготовка; медичне і фармацевтичне право.

Робочий навчальний план
циклу тематичного удосконалення
“Нутриціологічна профілактика захворюваності”

Термін навчання 0,5 місяця

Кількість навчальних годин — 90

Розрахунок учбових годин

Ко д ку рс у	Назва курсу	Разом	Кількість учбових годин				
			Лекції	Практичні	Семінари	Самостійна робота	Додаткові програми
	<i>Спеціальність</i> <i>“Нутриціологічна профілактика захворюваності”</i>	90	10	24	18	32	6
Всього: 90 годин							

Завідувачка кафедри, к.м.н., доц.

Лотоцька-Дудик У. Б.

Розрахунок учбових годин циклу тематичного удосконалення

“Нутриціологічна профілактика захворюваності”

Термін навчання 0,5 місяця
Кількість навчальних годин — 90

№ з/п	Назва розділу	Кількість учбових годин				
		Лекції	Семінари	Практичні	Самостійна робота	Всього
1.	Основи нутриціології.	2	2	8	8	20
2.	Нутрієнтні дефіцити та аліментарна корекція захворювань.	4	4	6	12	26
3.	Система харчової безпеки.	2	2	6	6	16
4.	Державна санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів.	2	4	4	6	16
5.	Залік		6			6
Разом за основною програмою		10	18	24	32	84
Додаткові програми						
6	Новітні інформаційні технології в медицині і фармації					2
7	Спеціальна військова підготовка					2
8	Медичне і фармацевтичне право					2
Разом за додатковими програмами						6
Разом		10	18	24	32	90

Завідувачка кафедри, к.м.н., доц.

Лотоцька-Дудик У. Б.

**Тематичний план лекцій циклу тематичного удосконалення
“Нутриціологічна профілактика захворюваності”**

<i>№ n/n</i>	ТЕМА	<i>Год.</i>
1.	Наукові основи раціонального харчування.	2
2.	Перспективи та шляхи зменшення тягара хвороб харчового походження.	2
3.	Сучасні методичні підходи до харчування дитячого населення України.	2
4.	Сучасні підходи до системи харчової безпеки.	2
5.	Актуальні проблеми державної санітарно-епідеміологічної експертизи харчових продуктів.	2
	Разом	10

Тематичний план семінарських занять

<i>№ n/n</i>	ТЕМА	<i>Год.</i>
1.	Вступна конференція. Нутриціологічна профілактика захворюваності.	2
2.	Харчовий статус, причини порушення, шляхи корекції.	2
3.	Біоетичні аспекти нутриціологічної корекції вітамінного та мінерального складу харчування. Гіповітамінози. Мікроелементози.	2
4.	Актуальні питання методології розслідування випадків харчових отруень.	2
5.	Особливості гігієнічного контролю харчових добавок їх призначення та застосування у харчовій промисловості	2
6.	Медико-гігієнічні проблеми генної інженерії та оцінки генетично-модифікованої продукції.	2
7.	Залік	6
	Разом	18

Теми практичних занять

№ п/п	ТЕМА	Год.
1.	Харчування різних груп населення. Організація гігієнічного контролю за лікувально-профілактичним харчуванням.	4
2.	Нетрадиційне та альтернативне харчування.	4
3.	Принципи виникнення порушень харчування при різних захворюваннях, їх профілактика.	2
4.	Аліментарна корекція метаболічних зрушень в організмі при різних захворюваннях та органічних станах.	2
5.	Організація гігієнічного контролю за дієтичним та дитячим харчуванням.	2
6.	Гігієнічні вимоги до застосування харчових добавок.	4
7.	Перспективи використання методу кетчерс (quechers) для оцінки токсикологічної безпеки харчових продуктів.	2
8.	Порядок проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи імпортованих та вітчизняних продуктів харчування.	4
	Разом	24

Тематичний план самостійної роботи

№ п/п	ТЕМА	Год.
1.	Особливості харчування різних груп населення України.	2
2.	Основи раціонального харчування.	2
3.	Методи вивчення стану харчування і здоров'я населення.	2
4.	Біологічна дія їжі та різновиди харчування.	2
5.	Організація лікувально-профілактичного харчування і контроль за ним.	2
6.	Основи еколого-захисного харчування.	2
7.	Організація медико-гігієнічного контролю за лікувальним харчуванням.	2
8.	Роль БАДів у нутріціологічній корекції харчового статусу.	2
9.	Основні політанти продовольчої сировини та харчових продуктів.	2
10.	Харчові отруєння, основні принципи профілактики.	2
11.	Інноваційні аліментарні технології у системі громадського здоров'я.	2
12.	Система оцінювання харчових продуктів за критичними контрольними точками (НАССР).	2
13.	Порівняльний аналіз нормативної бази за показниками якості харчових продуктів у Європі та Україні.	2
14.	Гігієнічна експертиза генетично-модифікованої харчової продукції.	2
15.	Порядок проведення санітарно-епідеміологічної експертизи вітчизняних харчових продуктів та імпортової продукції.	2
16.	Гігієнічна експертиза харчових продуктів, які містять пестициди.	2
	Разом	32

РЕЦЕНЗІЯ

НА РОБОЧУ НАВЧАЛЬНУ ПРОГРАМУ ЦИКЛУ ТЕМАТИЧНОГО УДОСКОНАЛЕННЯ “НУТРИЦІОЛОГІЧНА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНОСТІ”

Програма навчальної дисципліни складена на підставі навчального плану тематичного удосконалення для лікарів медико-профілактичного напрямку.

Запропонована тематика циклу тематичного удосконалення “Нутриціологічна профілактика захворюваності” включає 10 годин лекційного курсу, 18 години семінарських занять, у т.ч. 6 годин заліку, 24 години практичних занять та 32 години самостійної роботи. Тривалість циклу тематичного удосконалення 2 тижні, разом 84 години. Також передбачено по дві години з наступних додаткових програм: новітні інформаційні технології в медицині і фармації; спеціальна військова підготовка; медичне і фармацевтичне право.

Тематика занять відповідає вимогам до навчального плану та програми циклу тематичного удосконалення, охоплює найважливіші теоретичні та практичні питання для лікарів медико-профілактичного напрямку.

Робоча навчальна програма сприятиме підвищенню кваліфікаційного рівня слухачів циклу тематичного удосконалення “Нутриціологічна профілактика захворюваності” і може бути впроваджена в навчальний процес кафедри гігієни та профілактичної токсикології ФПДО ЛНМУ ім. Данила Галицького.

Рецензент – доцент кафедри