



Силабус дисципліни “Нутриціологія”

1. Загальна інформація	
Назва факультету	Факультет іноземних студентів
Освітня програма (галузь, рівень вищої освіти, форма навчання)	22 Охорона здоров'я, 221 «Стоматологія», другий (магістерський) рівень вищої освіти, денна форма навчання)
Навчальний рік	2023-2024
Назва дисципліни, код (електронна адреса на сайті ЛНМУ імені Данила Галицького)	Нутриціологія ВБ 1.39. kaf_prophylactictox@meduniv.lviv.ua
Кафедра (назва, адреса, телефон, e-mail)	Кафедра гігієни та профілактичної токсикології ФПДО 79010, м.Львів, вул.Зелена 12, тел. +380(322) 76-28-22 kaf_prophylactictox@meduniv.lviv.ua
Керівник кафедри (контактний e-mail)	Лотоцька-Дудик Уляна Богданівна кандидат медичних наук, доцент, e-mail: uyanalot@gmail.com
Рік навчання (рік, на якому реалізується вивчення дисципліни)	Третій рік навчання
Семестр (семестр, у якому реалізується вивчення дисципліни)	V семестр
Тип дисципліни/модулю (обов'язкова/ вибіркова)	Вибіркова дисципліна
Викладачі (імена, прізвища, наукові ступені і звання викладачів, які викладають дисципліну, контактний e-mail)	Уляна Богданівна Лотоцька-Дудик, кандидат медичних наук, доцент, uyanalot@gmail.com Неля Омелянівна Крупка, кандидат медичних наук, доцент, nelyakrupka@gmail.com Олександра Андріївна Брейдак, кандидат медичних наук, асистент, breydak2391@gmail.com
Erasmus так/ні (доступність дисципліни для студентів у рамках програми Erasmus+)	ні
Особа, відповідальна за силабус (особа, якій слід надавати коментарі стосовно силабуса, контактний e-mail)	Неля Омелянівна Крупка, доцент, кандидат медичних наук, nelyakrupka@gmail.com
Кількість кредитів ECTS	3
Кількість годин (лекції/практичні заняття/самостійна робота студентів)	Кількість годин: загальна – 60 лекції – практичні заняття – 20 самостійна робота студентів – 40
Мова навчання	українська
Інформація про консультації	Консультації проводяться відповідно до графіка консультацій затвердженого завідувачем кафедри
Адреса, телефон та регламент роботи клінічної бази, бюро... (у разі потреби)	-
2. Коротка анотація до курсу	

Робоча навчальна програма з дисципліни «Нутриціологія» для студентів III курсу факультету іноземних студентів за спеціальністю 221 «Стоматологія» укладена на основі Положення про робочу навчальну програму дисципліни, розробленого у відповідності до Положення про організацію освітнього процесу у Львівському національному медичному університеті імені Данила Галицького.

Метою Положення є унормування змісту, обсягів, послідовності та організаційних форм вивчення дисципліни студентами, а також форм і засобів поточного і підсумкового контролю знань.

Робоча навчальна програма дисципліни – є нормативним документом університету, що розробляється колективом кафедри для кожної навчальної дисципліни на основі галузевого стандарту вищої освіти.

Робоча навчальна програма має забезпечувати: відповідність змісту галузевих стандартів вищої освіти через безпосередній зв'язок змісту дисципліни з цілями вищої освіти (уміннями та здатностями фахівця, що визначені в ОКХ); відповідність ліцензійним та акредитаційним умовам та вимогам, відповідність «Стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти»; можливість використання дисциплінарних компетенцій як інформаційної бази для формування засобів діагностики; однозначність критеріїв оцінювання навчальних досягнень.

Робоча навчальна програма дисципліни за своїм змістом є документом, що визначає обсяги знань, які повинен опанувати студент відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики майбутнього фахівця, алгоритм вивчення навчального матеріалу дисципліни з урахуванням міждисциплінарних зв'язків, що виключає дублювання навчального матеріалу при вивченні спільних для різних курсів проблем, необхідне методичне забезпечення, складові та технологію оцінювання знань студентів.

Робоча навчальна програма як нормативний документ, що закладає ідеологію змісту освіти та організації навчального процесу, визначає навчально-методичні засади діяльності кафедри; на її основі розробляються усі навчально-методичні матеріали для забезпечення освітнього процесу, у т. ч. для самостійної роботи студентів.

3. Мета і цілі курсу

1. Мета курсу описує - взаємозв'язок програми навчальної дисципліни із змістом всієї освітньої програми.

Мета викладання дисципліни «Нутриціологія» - формування у студентів необхідних знань, умінь, дій, цільових завдань, навичок та професійного світогляду фахівця на пряму підготовки освітньої кваліфікації «Магістр медицини».

2. Цілі навчання - надається інформація щодо основних завдань вивчення дисципліни.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Нутриціологія» є:

- поглиблення знань з основ фізіологічно обґрунтованого харчування здорової людини (раціонального харчування);
- набуття навичок у виявленні причин розвитку і ознак моно- та полінутриєнтних дефіцитів та їх профілактики;
- засвоєння значення основних традиційних та нетрадиційних харчових продуктів, їх складу, властивостей, харчової та біологічної цінності, парафармакологічних характеристик, значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні;
- оволодіння основними принципами фізіологічно обґрунтованого харчування здорової людини (раціонального харчування), харчування різних вікових груп, категорій населення (дітей та підлітків, людей похилого віку, вагітних жінок та матерів годувальниць, працівників розумової та фізичної праці, спортсменів різних видів спорту тощо), лікувально-профілактичного харчування працівників виробництва зі шкідливими та особливо шкідливими умовами праці, профілактичного харчування осіб, що мешкають в екологічно несприятливих регіонах України, а також різних нетрадиційних видів харчування;
- набуття умінь у виявленні причин виникнення та адекватній аліментарній корекції фізіологічних, метаболічних зрушень в організмі при різних захворюваннях, фізіологічних та передпатологічних станах (генетичноасоційованих, екологічноасоційованих, виробничоасоційованих, вікозалежних, стресасоційованих, та інших) з урахуванням специфіки роботи лікаря з спеціальності 221 «Стоматологія»

3. Компетентності та результати навчання, формування яких забезпечує вивчення дисципліни (загальні і спеціальні компетентності).

-Загальні:

1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
2. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

3. Здатність застосовувати знання у практичній діяльності.
4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
5. Здатність спілкуватися англійською мовою.
6. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
7. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел.
8. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.
10. Здатність бути критичним і самокритичним.
11. Здатність працювати в команді.
12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
13. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
14. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
15. 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 до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

- Спеціальні (фахові, предметні):

1. Спроможність збирати медичну інформацію про пацієнта і аналізувати клінічні данні.
2. Спроможність інтерпретувати результат лабораторних та інструментальних досліджень.
6. Спроможність визначати раціональний режим праці, відпочинку, дієти у хворих при лікуванні захворювань органів і тканин ротової порожнини та щелепно-лицевої області. Здатність до визначення необхідного переліку лабораторних та інструментальних досліджень та оцінки їх результатів;
7. Спроможність визначати тактику ведення пацієнтів із захворюваннями органів і тканин ротової порожнини та щелепно-лицевої області з супутніми соматичними захворюваннями.
9. Спроможність проводити лікування основних захворювань органів і тканин ротової порожнини та щелепно-лицевої області.
13. Спроможність оцінювати вплив навколишнього середовища на стан здоров'я населення (індивідуальне, сімейне, популяційне).
14. Спроможність ведення нормативної медичної документації.
15. Опрацювання державної, соціальної та медичної інформації.

Результати навчання: знання, які студенти отримують із навчальної дисципліни «Нутриціологія» є базовими для блоку дисциплін, що забезпечують природничо-наукову (блок ПН) і професійно-практичну (блок ПП) підготовки. Інтегративні кінцеві програмні результати навчання, формуванню яких сприяє навчальна дисципліна «Нутриціологія»: вміння аналізувати стан фактичного харчування населення, інтерпретувати причини, механізми розвитку та оцінки типових аліментарних й аліментарно залежних захворювань, вміння застосовувати методи визначення та оцінки індивідуального аліментарного статусу організму у зв'язку з чинниками, що на нього впливають, вміння розраховувати необхідний раціон харчування різним контингентам населення з урахування особливостей харчового статусу, фізіологічного стану, стану здоров'я, вміння застосовувати властивості харчових продуктів для профілактики аліментарних, аліментарно залежних захворювань, попередження несприятливого впливу факторів навколишнього чи виробничого середовища на організм.

4. Пререквізити курсу

Вивчення дисципліни «Нутриціологія» передбачено на III курсі у 5 семестрі, коли студентом набуті відповідні знання з основних базових дисциплін, з якими інтегрується програма навчальної дисципліни.

Для успішного навчання та опанування компетентностями з даної дисципліни доцільним є отримання знань з таких дисциплін як: медична біологія, медична та біологічна фізика, біологічна хімія, біоорганічна хімія, анатомія людини, мікробіологія, вірусологія, та імунологія, пропедевтика внутрішньої медицини, фізіологія та патологічна фізіологія, основи біоетики, гігієни та екології людини.

5. Програмні результати навчання

Список результатів навчання

Код результату навчання	Зміст результату навчання	Посилання на код матриці компетентностей
-------------------------	---------------------------	--

Код створюється при заповненні силабусу (категорія: Зн-знання, Ум-уміння, К-компетентності, АВ –автономність та відповідальність).	Результати навчання визначають, що студент повинен знати, розуміти та вміти виконувати, після завершення вивчення дисципліни. Результати навчання впливають із заданих цілей навчання. Для зарахування дисципліни необхідно підтвердити досягнення кожного результату навчання.	Символ коду Програмного результату навчання у Стандарті вищої освіти.
Зн-1	спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері професійної діяльності або галузі знань і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Зн-2	критичне осмислення проблем у галузі та на межі галузей знань	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Зн-3	способи аналізу стану фактичного харчування населення України та основні проблеми розповсюдженості аліментарних і аліментарнообумовлених захворювань.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Зн-4	методи та засоби популяційної та індивідуальної профілактики аліментарних захворювань та аліментарноасоційованих психологічних розладів.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Зн-5	принципи різних нетрадиційних видів харчування, особливості їх впливу на організм, показання та протипоказання до застосування.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Зн-6	методи застосовування знань при визначенні та оцінці індивідуального аліментарного статусу організму у зв'язку з чинниками, що на нього впливають.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Зн-7	методи розрахунку необхідного раціону харчування різним контингентам населення з урахуванням особливостей харчового статусу, фізіологічного стану, стану здоров'я.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -1	спеціалізовані уміння/навички розв'язання проблем, необхідні для проведення досліджень та/або провадження інноваційної діяльності з метою розвитку нових знань та процедур	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -2	здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -3	здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -4	проводити аналіз інформації, приймати обґрунтовані рішення, набувати сучасні знання.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -5	використовувати знання при різноманітних практичних ситуаціях	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -6	спілкування іноземною мовою.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -7	використовувати інформаційні комунікаційні технології у професійній галузі, що потребує оновлення та інтеграції знань.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -8	застосовувати етичні та деонтологічні норми і принципи у професійній діяльності	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -9	вміти виявляти причини виникнення та адекватної	ЗК 1-15

	аліментарної корекції фізіологічних, метаболічних зрушень в організмі при різних захворюваннях, фізіологічних та передпатологічних станах (генетичноасоційованих, екологічноасоційованих, виробничоасоційованих, вікозалежних, стресасоційованих, та інших) з урахуванням специфіки роботи лікаря.	ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -10	інтерпретувати причини, механізми розвитку та оцінки типових аліментарних й аліментарно-залежних захворювань.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -11	аналізувати стан фактичного харчування населення, інтерпретувати причини, механізми розвитку та оцінки типових аліментарних й аліментарно-залежних захворювань.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -12	застосовувати методи визначення та оцінки індивідуального аліментарного статусу організму у зв'язку з чинниками, що на нього впливають.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -13	розраховувати необхідний раціон харчування різним контингентам населення з урахування особливостей харчового статусу, фізіологічного стану, стану здоров'я.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
Ум -14	застосовувати властивості харчових продуктів для профілактики аліментарних, аліментарно залежних захворювань, попередження несприятливого впливу факторів навколишнього чи виробничого середовища на організм.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
К-1	зрозуміле і недвозначне донесення власних знань, висновків та аргументації до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
К-2	використання іноземних мов у професійній діяльності	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
К-3	здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
К-4	здатність застосовувати знання у практичній діяльності.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
К-5	здатність до визначення характеру харчування при лікуванні різних захворювань (призначення лікувального, дієтичного харчування).	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
К-6	здатність до проведення санітарно-гігієнічних та профілактичних заходів.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
АВ-1	управління робочими або навчальними процесами, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
АВ-2	відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
АВ-3	здатність продовжувати навчання з високим ступенем автономії	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19
АВ-4	відповідальність за якісне та своєчасне виконання статистичної обробки та аналізу отриманої інформації.	ЗК 1-15 ФКЗ 1,2,6,7,9,13,14.15 ПРН 1,2,6,7,9,14,15,17,18,19

6. Формат і обсяг курсу

Формат курсу (вказіть очний, або заочний)	Очний	
Вид занять	Кількість годин	Кількість груп
Лекції	-	
Практичні	20	
Семінари	-	
Самостійні	40	

7. Тематика та зміст курсу				
Код виду занять	Тема	Зміст навчання	Код результату навчання	Викладач
П-1	Харчування та здоров'я. Наукові основи харчування здорової людини (раціонального харчування).	Вплив харчування на індивідуальне та суспільне здоров'я. Особливості харчування населення України.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
П-2	Аліментарні захворювання та їх профілактика.	Класифікація аліментарних захворювань, причини їх виникнення, розповсюдженість в Україні. Зв'язок аліментарних захворювань та психологічних розладів. Профілактика аліментарних та аліментарно-асоційованих захворювань.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
П-3	Альтернативні та нетрадиційні види харчування	Роздільне харчування. Сироїдіння. Вегетаріанське харчування. Харчування макробіотиків. Концепція “живої енергії”, “очкової дієти”, “чудодійних” продуктів харчування. Харчування у системі вчення йогів. Лікувальне голодування. Принципи, характеристика, критичний аналіз, особливості впливу нетрадиційних видів харчування на організм, показання та протипоказання до застосування.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
П-4	Оцінка індивідуального харчового статусу організму.	Харчовий статус організму, методи його вивчення та оцінки. Показники, ознаки, які характеризують порушення білкового, жирового, вуглеводного, вітамінного та мінерального статусів. Методи визначення та критерії оцінки харчового статусу людини.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
П-5	Причини порушення харчового статусу організму та наукове обґрунтування його корекції.	Причини порушення білкового статусу (білковий, білково-енергетичний дефіцит та надлишок), потреби у білках, основні джерела надходження. Причини порушення жирового статусу (нестача та надлишок жирів, жирних кислот, стеринів), фізіологічні потреби, основні джерела надходження. Причини порушення вуглеводного статусу (надлишок простих вуглеводів, нестача харчових волокон), фізіологічні потреби, поняття глікемічний індекс, основні джерела надходження. Наукове обґрунтування профілактики та корекції порушень білкового, жирового, вуглеводного статусів та обмінів. Причини розвитку гіповітамінозних станів. Антивітаміни. Антивітаміний вплив медикаментозних засобів. Причини виникнення гіпомакро- та гіпомікроелементозів. Демінералізуючі чинники харчового раціону. Наукове обґрунтування корекції порушень вітамінного та мінерального статусів, шляхи подолання проблем. Популяційна та індивідуальна профілактика гіповітамінозів та	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак

		гіпомікро-макроелементозів.		
П-6	Причини виникнення аліментарних і метаболічних порушень при різних захворюваннях (пропедевтика дієтології). Аліментарна профілактика онкологічних захворювань.	Вторинні аліментарні захворювання, що обумовлені патологією гепатобіліарної системи, захворюваннями травного каналу, травних залоз, опорно-рухового апарату, сечовидільної системи, органів кровотворення, порушеннями імунного статусу тощо. Механізми канцерогенезу, значення харчових канцерогенів і харчових факторів канцерогенезу. Характеристика окремих елементів харчування в профілактичній онкології. Значення окремих продуктів харчового раціону для онкопрофілактики. Принципи дієтопрофілактики онкологічних захворювань.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
П-7	Порушення аліментарного статусу при ендокринних і обмінних захворюваннях	Аліментарна та метаболічна корекція розладів білкового, жирового, вуглеводного, мінерального обмінів (ожиріння, атеросклероз, цукровий діабет, остеопороз, захворювання щитоподібної залози тощо).	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
П-8	Аліментарна профілактика дисметаболічних порушень у різних груп і категорій населення.	Корекція харчування під час вагітності, у період лактації, за різних віко-залежних станів. Аліментарна профілактика старіння. Продукти геропротекторної спрямованості.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
П-9	Харчові продукти спеціального призначення. Біологічно активні добавки. Генетично-модифіковані харчові продукти.	Лікувальні та дієтичні продукти, їх класифікація, показання та протипоказання до застосування. Продукти лікувально-профілактичного призначення (детоксикаційного, антиоксидантного спрямування, гепатопротекторної дії тощо). Соки та соколікування. Поняття та класифікація біологічно активних добавок (БАД), показання до застосування. Поняття про генетично-модифіковані продукти, джерела харчової сировини.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
П-10	Харчові добавки, їх призначення та застосування у виробництві харчових продуктів.	Поняття про харчові добавки, їх класифікація, призначення та застосування у харчовій промисловості. Вимоги до харчових добавок. Обмеження у використанні харчових добавок у виробництві продуктів дитячого харчування.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
СРС-1	Наукові основи харчування здорової людини (раціонального харчування).	Самостійне вивчення наукових основ харчування здорової людини (раціонального харчування).	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
СРС-2	Харчування та здоров'я. Наукові основи харчування здорової людини (раціонального харчування).	Самостійне вивчення впливу харчування на індивідуальне та суспільне здоров'я. Наукові основи харчування здорової людини.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
СРС-3	Аліментарні захворювання та їх профілактика.	Самостійне вивчення класифікації аліментарних захворювань, їх причин виникнення, розповсюдженість в Україні. Профілактика аліментарних та аліментарно-асоційованих	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак

		захворювань.		
СРС-4	Альтернативні та нетрадиційні види харчування.	Самостійне вивчення альтернативних та нетрадиційних видів харчування: роздільне харчування, сиродіння, вегетаріанське харчування, харчування макробіотиків. Основні принципи, характеристика, критичний аналіз, особливості впливу нетрадиційних видів харчування на організм, показання та протипоказання до застосування.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
СРС-5	Оцінка індивідуального харчового статусу організму.	Самостійне вивчення методів оцінки індивідуального харчового статусу організму.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
СРС-6	Причини порушення харчового статусу організму та наукове обґрунтування його корекції.	Самостійне вивчення причин порушення харчового статусу організму (білковий, жировий та вуглеводний). Наукове обґрунтування профілактики та корекції порушень білкового, жирового, вуглеводного статусів та обмінів.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
СРС-7	Причини виникнення аліментарних і метаболічних порушень при різних захворюваннях (пропедевтика дієтології).	Самостійне вивчення причин виникнення аліментарних і метаболічних порушень при різних захворюваннях. Вторинні аліментарні захворювання, що обумовлені патологією гепатобіліарної системи, захворюваннями травного каналу, травних залоз, опорно-рухового апарату, сечовидільної системи, органів кровотворення, порушеннями імунного статусу тощо.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
СРС-8	Аліментарна профілактика онкологічних захворювань.	Значення окремих продуктів харчового раціону для онкопрофілактики. Принципи дієтопрофілактики онкологічних захворювань.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
СРС-9	Порушення аліментарного статусу при ендокринних і обмінних захворюваннях.	Самостійне вивчення питань Порушення аліментарного статусу при ендокринних і обмінних захворюваннях. Аліментарна та метаболічна корекція розладів білкового, жирового, вуглеводного, мінерального обмінів (ожиріння, атеросклероз, цукровий діабет, остеопороз, захворювання щитоподібної залози тощо).	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
СРС-10	Аліментарна профілактика дисметаболічних порушень у різних груп і категорій населення.	Самостійне вивчення питань аліментарної профілактики дисметаболічних порушень у різних груп і категорій населення. Корекція харчування під час вагітності, у період лактації, за різних віко-залежних станів. Продукти геропротекторної спрямованості.	Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	У. Б. Лотоцька-Дудик Н. О. Крупка О. А. Брейдак
8. Верифікація результатів навчання				
Код результату навчання	Код виду занять	Спосіб верифікації результатів навчання		Критерії зарахування
Зн 1 - 7, Ум 1 - 14, К 1 - 6, АВ 1 - 4	П - 1-10 СРС - 1-10	Лекційний курс - немає лекцій. Практичні заняття спрямовані на контроль засвоєння теоретичного матеріалу й формування практичних вмінь та навичок, а також уміння аналізувати й застосовувати одержані знання для вирішення		Оцінювання знань: Відмінно ("5") - Студент правильно відповів на 90-100 % тестів формату А. Правильно, чітко і логічно і повно

	<p>практичних завдань.</p> <p>Кожне заняття розпочинається з тестового контролю з метою оцінки вихідного рівня знань і визначення ступеня готовності студентів до заняття.</p> <p>При оцінюванні навчальної діяльності студентів надається перевага стандартизованим методам контролю.</p> <p><i>Тестовий контроль:</i> студент в системі міса отримує 10 тестів, відповідає та отримує результат у балах (від 0 до 10) та відсотках (від 0 до 100).</p> <p>Викладач визначає мету заняття та створює позитивну пізнавальну мотивацію; відповідає на запитання студентів, які виникли під час СРС за темою заняття.</p> <p>Основний етап заняття полягає у практичній роботі студента відповідно до методичних рекомендацій з дисципліни.</p> <p>Контроль основного етапу заняття проводиться шляхом вміння розв'язувати типові ситуаційні завдання. Викладач обговорює і дає пояснення вирішення ситуаційних задач.</p> <p><i>Оцінювання вирішення ситуаційних задач:</i> За вирішення ситуаційних задач, уміння аналізувати й інтерпретувати результати досліджень правильно зробити обґрунтовані висновки, студент отримує:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 5/ “відмінно” – студент правильно вирішив ситуаційну задачу з дотриманням послідовності її розв'язку і зробив аргументовані висновки та дав необхідні рекомендації; <p>Послідовність розв'язування задачі:</p> <ul style="list-style-type: none"> • прочитання умови задачі та з'ясування змісту; • короткий запис умови задачі; • аналіз умови задачі, у ході якого з'ясовуються її суть, нормативи чи формули, які потрібні для розв'язку, складання плану розв'язку задачі; • одержання кінцевого алгоритму чи формули для розрахунку (із вказанням усіх фізичних величин, виражених у системі СІ), обчислення заданої величини; • аналіз одержаних результатів, написання висновку та рекомендацій. <p>– 4/ “добре” – ситуаційна задача вирішена правильно з дотриманням послідовності її розв'язку, однак висновок зроблений неточний чи неповний;</p> <p>– 3/ “задовільно” – ситуаційна задача вирішена не повністю (не дотримана послідовність її розв'язку, або є помилки у розрахунках чи зроблено невірний висновок);</p> <p>– 2/ “незадовільно” – ситуаційна задача не вирішена.</p> <p>На заключному етапі заняття для оцінки засвоєння студентом</p>	<p>відповідає на всі стандартизовані питання поточної теми, включно з питаннями лекційного курсу і самостійної роботи. Тісно пов'язує теорію з практикою, і правильно демонструє (знання) практичних навичок. Вирішує ситуаційні задачі підвищеної складності, вмє узагальнювати матеріал.</p> <p>Добре ("4") - Студент правильно відповів на 70-89 % тестів формату А. Правильно, і по суті відповідає на стандартизовані питання поточної теми, включно з питаннями лекційного курсу і самостійної роботи. Демонструє виконання (знання) практичних навичок. Правильно використовує теоретичні знання при вирішенні практичних завдань. Вміє вирішувати легкі і середньої складності ситуаційні задачі. Володіє необхідними практичними навичками і прийомами їх виконання в обсязі, що перевищує необхідний мінімум.</p> <p>Задовільно ("3") - Студент правильно відповів на 50-69% тестів формату А. Неповно, за допомогою додаткових питань, відповідає на стандартизовані питання поточної теми, лекційного курсу і самостійної роботи. Не може самостійно побудувати чітку, логічну відповідь. Під час відповіді і демонстрації практичних навичок студент робить помилки. Студент вирішує лише найлегші задачі.</p> <p>Незадовільно ("2") - Студент відповів на менше, ніж 50% тестів формату А. Не знає матеріалу поточної теми, не може побудувати логічну відповідь, не</p>
--	---	---

		теми йому пропонується дати відповідь на ситуаційні задачі. Викладач підводить підсумки заняття, дає студентам завдання для самостійної роботи, вказує на вузлові питання наступної теми і пропонує список рекомендованої літератури для самостійного опрацювання. Тривалість одного практичного заняття теми та з урахуванням нормативів тижневого аудиторного навантаження складає 2,0 академічні години. Самостійна робота студентів при підготовці до практичного заняття оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному занятті.	відповідає на додаткові запитання, не розуміє змісту матеріалу. Під час відповіді і демонстрації практичних навичок робить значні, грубі помилки.
Підсумковий контроль			
Загальна система оцінювання	Участь у роботі впродовж семестру за 200 - бальною шкалою		
Шкали оцінювання	Традиційна 4-бальна шкала, багатобальна (200-бальна) шкала, рейтингова шкала ECTS		
Умови допуску до підсумкового контролю	Студент відвідав усі практичні заняття і отримав не менше, ніж 120 балів за поточну успішність		
Вид підсумкового контролю	Методика проведення підсумкового контролю	Критерії зарахування	
Залік	Мають бути зараховані усі теми, винесені на поточний контроль. Оцінки з 4-ри бальної шкали конвертуються у бали за багатобальною (200-бальною) шкалою відповідно до Положення «Критерії, правила і процедури оцінювання результатів навчальної діяльності студентів	Максимальна кількість балів - 200. Мінімальна кількість балів-120	
<p>Максимальна кількість балів, яку може набрати студент за поточну навчальну діяльність при вивченні дисципліни становить 200 балів. Мінімальна кількість балів, яку повинен набрати студент за поточну навчальну діяльність для зарахування дисципліни становить 120 балів. Розрахунок кількості балів проводиться на підставі отриманих студентом оцінок за 4-ри бальною (національною) шкалою під час вивчення дисципліни, шляхом обчислення середнього арифметичного (CA), округленого до двох знаків після коми. Отримана величина конвертується у бали за багатобальною шкалою таким чином:</p> $X = \frac{CA \cdot 200}{5}$ <p>Оцінка з дисципліни базується на результатах поточної навчальної діяльності та виражається за двобальною шкалою «зараховано» або «не зараховано». Для зарахування студент має отримати за поточну навчальну діяльність бал не менше 60% від максимальної суми балів з дисципліни (120 балів).</p>			
9. Політика курсу			
Запобігання проявам академічної недоброчесності (плагіат, списування), поширення інформації щодо правил правильного цитування при написанні наукового тексту. Викладання курсу базується на активній взаємодії із студентом.			
10. Література			
<i>Основна (базова).</i>			
<ol style="list-style-type: none"> Гігієна та екологія. Підручник/ За редакцією В.Г. Бардова. – Вінниця: Нова книга, 2018. – 726 с. General Science of Nutrition. Study Guide for the 4th accreditation level Medical School Students /Edited by S.T. Omelchuk, O.V. Kuzminska., K., 2016. 145 p. Clinical Nutrition Basics for Medical Students Paperback / <u>Amanda Velazquez</u> /2014 , 304 p. Fundamentals of Human Nutrition: for Students and Practitioners in the Health Sciences, 12-th Edition/<u>Catherine Geissler</u>, Hilary Powers, 2011, p. 291-365. Nutrition at a Glance 1st Edition / <u>Mary Barasi</u> 2014, p. 80-102. Nutrition Counseling and Education Skills: A Guide for Professionals 7th Edition/<u>Judith Beto</u>, <u>Betsy Holli</u> ,- 			

2018, p. 220-245.

7. Nutrition in Public Health 4th Edition /Sari Edelstein, - 2018.-p.183-225.

Додаткова

8. Гігієна харчування з основами нутріціології / За ред. проф.В.І. Ципріяна/. 1 том., Київ: Медицина, 2007. 528 с.

9. Гігієна харчування з основами нутріціології/ За ред. проф.В.І. Ципріяна/. 2 том., Київ: Медицина, 2007. 560 с.

10. Нутріціологія. Підручник для студентів вищих медичних навчальних закладів України III-IV рівнів акредитації. В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен, В.І. Ципріян, Донецьк: Донеччина, 2001, 475 с.

11. Гігієна харчування. Методичні вказівки до практичних занять для студентів VI курсу за спеціальністю “Медико-профілактична справа” (В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен, В.І. Ципріян), Донецьк: Донеччина, 2003, 89 с.

12. Методика оцінки харчового статусу людини та адекватності індивідуального харчування. Навчально-методичний посібник. В.І. Ципріян, Н.В. Велика, В.Г. Яковенко, Київ, 1999, 60 с.

13. Яцула Г.С., Слободкін В.І., Береза В.Я. Санітарно-гігієнічні методи дослідження харчових продуктів і води, К.: Здоров'я, 1991.288с.

14. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навчальний посібник.- Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. 441 с.

15. Габі Гаубер-Швенк, Міхаель Швенк. Харчування.- Київ, «Знання-прес», 2004.- 184 с.

16. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Фізіологія харчування. Навчальний посібник. Харків – 1999. 390 с.

17. Ганинець О.М. Практична дієтологія. Навчальний посібник, Ужгород, 2004. 228 с.

18. Пухлини молочної залози /харчування, фітотерапія, імунопрофілактика/ Під ред. В.Ф. Чехуна, Київ, “Книга плюс”, 2003. 206 с.

19. Принципи здорового харчування. Посібник підготовлений робочою групою програми CINDI Україна. Київ, 2001. 19 с.

20. Зубар Н.М., Ципріян В.І., Руль Ю.В. Фізіологія харчування. Опорний конспект лекцій. Київ, 2000. 181 с.

11. Обладнання, матеріально-технічне і програмне забезпечення дисципліни/ курсу

Методичне забезпечення лекційного курсу:

1. Тези лекцій.
2. Методичні розробки лекцій.
3. Презентації лекцій.
4. Навчальні відеоматеріали з тематики лекції.

Методичне забезпечення практичних занять:

1. Методичні розробки практичних занять для викладачів.
2. Методичні вказівки до практичних занять для студентів.
3. Варіанти тестових завдань для перевірки вихідного рівня знань з кожної теми.
4. Варіанти ситуаційних завдань для перевірки засвоєння тем.
5. Варіанти завдань (теоретичних та практичних) для підсумкового контролю.

Матеріально-технічне забезпечення:

1. Мультимедійний проектор.

Комп'ютерний клас, ПК та програмне забезпечення, доступ до ресурсів Інтернет; уся інформація представлена в системі МІСА.

Відповідальний за освітній процес на кафедрі – доцент Крупка Н.О.

Місце проведення занять: аудиторії кафедри гігієни та профілактичної токсикології ФПДО

79010, м. Львів, вул. Зелена, 12

тел. +380 (322) 762822

kaf_prophylactictox@meduniv.lviv.ua

Укладач силабуса

Крупка Н.О., к.мед.н., доцент

(Підпис)

Завідувачка кафедри

Лотоцька-Дудик У.Б., к.мед.н., доцент

(Підпис)