

МІНІСТЕРСТВА ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра гігієни та медичної екології



«Затверджую»

В.о. ректора ОНМедУ,

д. мед. н., професор

Р.Є. Вастьянов

«17» вересня 2020 р.

ПРОГРАМА ВИБІРОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Загальні принципи медичної нутриціології»
(назва навчальної дисципліни)

підготовки: докторів філософії на III освітньо-науковому рівні
(назва рівня вищої освіти)

галузь знань: 22 «Охорона здоров'я»
(шифр та назва галузі знань)


спеціальності: 222 Медицина;
(код та найменування спеціальності)

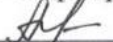
Розробники: Робочу програму склали д.мед.н проф. Бабієнко
В.В. та ст.викл. Шейх Алі Д.Х.

Одеса
2020

Вступ

Програма вивчення вибіркової навчальної дисципліни «Загальні принципи медичної нутриціології» складена на підставі освітньо-наукової програми третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти з підготовки докторів філософії зі спеціальності 222 «Медицина» ОНМедУ, затвердженою Вченою Радою ОНМедУ від 04.06.2020 року (протокол № 4).

Програму обговорено на засіданні кафедри 27.08.2020р. (прот. № 1).
Завідувач кафедри гігієни та медичної екології, д.мед.н.,
проф.  Бабієнко В.В.

Програму ухвалено на засіданні предметно-циклової методичної комісії з медико-біологічних дисциплін «16» вересня 2020 р. (прот. № 1). Голова предметної циклової методичної комісії з медико-біологічних дисциплін,
Завідувач кафедри нормальної та патологічної клінічної анатомії, д.мед.н.,
проф.  Аппельханс О.Л.

Програму затверджено на засіданні Центральної координаційно-методичної Ради ОНМедУ 16 вересня 2020 року (Протокол № 1)

Опис навчальної дисципліни (анотація)

Професійна підготовка спеціалістів різних медичних фахів (гігієністів, хірургів, акушерів-гінекологів, педіатрів, дерматологів, невропатологів тощо) не може бути якісною і ефективною без глибокого вивчення впливу продуктів харчування на формування здоров'я людини, що включає в себе: вивчення харчових речовин і компонентів, що містяться в продуктах харчування, правила прийому їжі, закони взаємодії їжі, вплив її на організм. Лікар повинен вивчити закони впливу їжі і процесу споживання на здоров'я людини, знайти шляхи легкого засвоєння їжі, переробки, утилізації та виведення з організму, а також вивчити мотиви вибору їжі людиною і механізми впливу цього вибору на його здоров'я.

Знання нутриціології для лікарів профілактичних та лікувальних профілів необхідне з ряду позицій, основними серед яких є:

1. Розробка норм і рекомендацій по харчуванню.
2. Вивчення та визначенням фізіологічних потреб організму людини в харчових речовинах і енергії.
3. Розробка основних напрямів державної політики в галузі харчування.

4. Організація споживання та виробництва їжі.
5. Вивчення процесів метаболізму та дії харчових речовин на організм.
6. Дослідження їжі як фактора профілактичного і лікувального впливу на організм людини
7. Формування норм фізіологічних потреб та виявлення фізіологічного впливу певної харчової речовини і встановлення значень мінімальних і максимальних рівнів її споживання.

Це ті основні, але далеко не всі види діяльності лікаря, які потребують знання гігієни та екології людини.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є: **Нутриціологія** – наука, спрямована на вивчення функціональних, метаболічних, гігієнічних і клінічних аспектів взаємодії поживних речовин і то, як вони впливають на організм. Нутриціологія вивчає механізми здорового харчування, мотиви вибору їжі людиною, визначає системи харчування і стратегії раціонального харчування людини

Міждисциплінарні зв'язки: дисципліна «Загальні принципи медичної нутриціології» має міждисциплінарні зв'язки з наступними дисциплінами: філософія, соціологія та медична соціологія, інформатика, етика, фізика, біологія, мікробіологія та вірусологія, медична та загальна хімія, біоорганічна та біологічна хімія, фізіологія, патологічна фізіологія, внутрішні хвороби, радіаційна медицина, медичне право, біоетика.

1. Мета та завдання вибіркової навчальної дисципліни «Загальні принципи медичної нутриціології»

1.1. Метою вивчення програми є формування у аспіранта вміння і навички з організації системи харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень нутриціології та з організації харчування в лікувально-профілактичних, оздоровчих і навчальних установах, а також методів профілактики за допомогою спеціально підібраної дієти.

1.2. Завдання курсу: Теоретичні: - знати основи фізіології та біохімії харчування, раціонального харчування різних вікових та професійних груп населення; - обґрунтовувати принципи профілактики харчових отруєнь, гострих кишкових інфекцій та захворювань аліментарного походження; - з'ясувати актуальні проблеми сучасних напрямів в фізіології харчування та встановити їх зв'язок зі здоров'ям та працездатністю населення; Практичні: - вміти розраховувати фізіологічної потреби організму в харчових та

біологічно активних речовинах; - надавати обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування; - виявляти статус харчування організму та його порушень; - вміти розробляти практичні рекомендації щодо організації раціонального харчування різних груп населення; - оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками, результатами бактеріологічного та токсикологічного дослідження й формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам; - встановлювати зв'язок з навчальними предметами біологічного напрямку загальноосвітніх навчальних закладів - володіти методикою проведення просвітницької та консультативної роботи серед населення з питань первинної та вторинної аліментарної профілактики захворювань; - пропагувати гігієнічні знання серед населення в галузі раціонального харчування.

1.3 Компетентності та результати навчання, формуванню яких сприяє дисципліна (взаємозв'язок з нормативним змістом підготовки здобувачів вищої освіти).

Згідно з вимогами освітньо-наукових програм спеціальностей, дисципліна забезпечує набуття аспірантами компетентностей:

- *інтегральна:*

Здатність розв'язувати типові та складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми у професійній діяльності у галузі охорона здоров'я або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується комплексністю та невизначеністю умов і вимог

- *загальні (ЗК): ЗК1, ЗК2, ЗК3, ЗК4, ЗК5, ЗК6, ЗК7*

ЗК1. Здатність до вдосконалення та розвитку власного інтелектуального та загальнокультурного рівню.

ЗК2. Вміння працювати автономно, з дотриманням дослідницької етики, академічної доброчесності та авторського права.

ЗК3. Навички до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК4. Здатність до спілкування і роботи у професійному середовищі та з представниками інших професій у національному та міжнародному контексті.

ЗК5. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми, здатність генерувати нові ідеї.

ЗК6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК7. Вміння планувати та управляти часом.

- *спеціальні (фахові, предметні, СК): СК1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6, СК7, СК8, СК9, СК10*

СК1. Глибокі знання і систематичне розуміння предметної області за напрямом та тематикою наукових досліджень у галузі медицини та фармації

майбутньої професійної діяльності у сфері вищої медичної та фармацевтичної освіти.

СК2. Здатність до визначення потреби у додаткових знаннях за напрямком наукових досліджень, формулювати дослідницькі питання, генерувати наукові гіпотези у сфері медицини та фармації.

СК3. Здатність розробляти та управляти науковими проектами у сфері медицини та фармації.

СК4. Здатність обирати методи та критерії оцінки досліджуваних феноменів та процесів в галузі медицини та фармації відповідно до цілей та завдань наукового проекту.

СК5. Володіння сучасними методами наукового дослідження.

СК6. Здатність проводити коректний аналіз та узагальнення результатів наукового дослідження.

СК7. Здатність інтерпретувати можливості та обмеження дослідження, його роль у суспільстві.

СК8. Впровадження нових знань (наукових даних) в освітній процес та практику охорони здоров'я.

СК9. Оприлюднення результатів наукових досліджень в усній і письмовій формах відповідно до національних та міжнародних стандартів.

СК10. Організовувати та реалізовувати педагогічну діяльність у вищій медичній освіті, керувати науково-педагогічним (науковим) колективом

Компетенції для дисципліни:

1. Здатність до визначення необхідного переліку лабораторних та інструментальних досліджень та оцінки їх результатів.
2. Здатність до визначення необхідного режиму праці та відпочинку при лікуванні захворювань.
3. Здатність до проведення санітарно-гігієнічних та профілактичних заходів.
4. Здатність до планування і проведення профілактичних та протиепідемічних заходів щодо інфекційних хвороб.
5. Здатність до проведення епідеміологічних та медико-статистичних досліджень здоров'я населення; обробки державної, соціальної, економічної та медичної інформації.
6. Здатність до оцінювання впливу харчування на стан здоров'я індивідуума, сім'ї, популяції.

Результати навчання (ПРН): ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН8, ПРН9, ПРН10, ПРН11, ПРН12, ПРН13, ПРН14, ПРН15, ПРН16, ПРН17

Інтегративні кінцеві програмні результати навчання, формуванню яких сприяє навчальна дисципліна.

ПРН1. Застосовувати науково-професійні знання; формулювати ідеї, концепції з метою використання в роботі освітнього та наукового спрямування.

ПРН2. Демонструвати знання методології дослідження в цілому і методів певної сфери наукових інтересів, зокрема.

ПРН3. Інтерпретувати та аналізувати інформацію, коректно оцінювати нові й складні явища та проблеми з науковою точністю критично, самостійно і творчо.

ПРН4. Виявляти невирішені проблеми у предметній області медицини та визначати шляхи їх вирішення

ПРН5. Формулювати наукові гіпотези, мету і завдання наукового дослідження.

ПРН6. Самостійно і критично проводити аналіз і синтез наукових даних.

ПРН7. Розробляти дизайн та план наукового дослідження, використовуючи відповідні методи дослідження в галузі медицини та фармації.

ПРН8. Виконувати та вдосконалювати сучасні методики дослідження за обраним напрямом наукового проекту та освітньої діяльності.

ПРН9. Винаходити нові способи діагностики, лікування та профілактики захворювань людини.

ПРН10. Використовувати результати наукових досліджень в медичній та фармацевтичній практиці, освітньому процесі та суспільстві.

ПРН11. Інтерпретувати можливості та обмеження наукового дослідження, його роль в розвитку системи наукових знань і суспільства в цілому.

ПРН12. Представляти результати наукових досліджень в усній і письмовій формах у науковому співтоваристві і суспільстві в цілому, відповідно до національних та міжнародних стандартів.

ПРН13. Управляти роботою колективу студентів, колег, міждисциплінарної команди.

ПРН14. Організовувати навчання учасників освітнього процесу при виконанні наукової та освітньої діяльності та впливати на їх соціальний розвиток.

ПРН15. Оцінювати ефективність освітнього процесу, рекомендувати шляхи його удосконалення.

ПРН16. Використовувати етичні принципи в роботі з пацієнтами, лабораторними тваринами, дотримуватися наукової етики.

ПРН17. Демонструвати академічну доброчесність та діяти відповідально щодо достовірності отриманих наукових результатів.

Результати навчання для дисципліни.

Аспірант (здобувач) має знати:

1. Значення харчування для відновлення здоров'я сучасної людини;
2. Проблеми, тенденції розвитку та удосконалення дієтичного харчування в санаторно-курортних закладах;
3. Сучасні підходи до підвищення харчової і біологічної цінності продуктів харчування для забезпечення харчового статусу людини;

4. Асортимент продуктів і способи приготування їжі для забезпечення дієтичного і лікувально-профілактичного впливу на організм людини;
5. Терапевтичний вплив на організм людини харчових продуктів в залежності від хімічного складу, фізико-хімічних властивостей та способу приготування їжі;
6. Основи дієтичного харчування, принципи складання раціонів і меню для закладів різної лікувальної спрямованості.

Аспірант (здобувач) має вміти:

1. Складати меню для різного контингенту споживачів та вирішувати конкретні завдання відносно корегування раціону харчування;
2. Використовувати міжнародний та вітчизняний досвід впровадження інновацій в діяльність санаторно-курортних закладів;
3. Організувати дієтичне і функціональне харчування в санаторно-курортних закладах;
4. Користуватися нормативною документацією; проводити необхідні технологічні розрахунки
5. Генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми і пропонувати шляхи їх вирішення.

2. Структура вибіркової навчальної дисципліни «Загальні принципи медичної нутриціології»

Назва змістових модулів і тем	Кількість годин					
	Денна форма			Заочна форма		
	Усього	У тому числі		Усього	У тому числі	
		Семінар. ар.	Самост. робота		Семінар.	Самост. робота
Розділ №1 «Технологія продуктів для дієтичного харчування» як наукова дисципліна і предмет вивчення. Наукові основи дієтичного харчування.						
Предмет, мета та завдання дисципліни. Основні лікувально-оздоровчі методики.	5	5		5	5	
Особливості організації дієтичного харчування	5	5		5	5	
Вплив їжі на організм людини і основи побудови харчових	5	5		5	5	

раціонів.						
Основні принципи дієтичного харчування. Характеристика та принципи побудови лікувальних дієт	5	5		5	5	
Харчова алергія і непереносимість деяких компонентів їжі	5	5		5	5	
Добові норми харчування пацієнтів у медичній організації, санаторіях, профілакторіях	5	5		5	5	
Взаємозамінність продуктів при приготуванні дієтичних страв, заміна продуктів по білках і вуглеводах	10		10	10		10
Якісний склад харчових продуктів. Значення білків, жирів та вуглеводів в раціоні харчування. Вітаміни, мікро- та макроелементи.	10		10	10		10
Харчування вагітних і годуючих	10		10	10		10
Розділ №2 Технології харчових продуктів рослинного походження та їх роль в дієтичному та лікувально - профілактичному харчуванні.						
Зміни хімічних складових сировини під час термічної обробки.	5	5		5	5	
Технології харчових	5	5		5	5	

продуктів рослинного походження, їх значення в дієтичному харчуванні: овочі, фрукти, горіхи						
Значення напоїв, прянощів в дієтичному харчуванні.	5	5		5	5	
Цукри, цукрозамінники в дієтичному харчуванні.	5	5		5	5	
Взаємозамінність продуктів при приготуванні дієтичних страв, заміна продуктів по білках і вуглеводах	4	4		4	4	
Водорозчинні вітаміни: харчова цінність, властивості, будова, вплив теплової обробки та засобів зберігання на харчову цінність вітамінів	4	4		4	4	
Технологія приготування дієтичних овочевих страв	10		10	10		10
Технологія приготування дієтичних круп'яних страв	10		10	10		10
Технологія приготування дієтичних напоїв страв.	10		10	10		10
Залікове заняття	2	2				
Разом:	120	60	60	120	60	60

3. Теми семінарських занять вибіркової навчальної дисципліни «Загальні принципи медичної нутриціології»

№ з/п	Тема	Кількість годин
Розділ №1 «Технологія продуктів для дієтичного харчування» як наукова дисципліна і предмет вивчення. Наукові основи дієтичного харчування.		
1.	Предмет, мета та завдання дисципліни. Основні лікувально оздоровчі методики.	5
2.	Особливості організації дієтичного харчування	5
3.	Вплив їжі на організм людини і основи побудови харчових раціонів.	5
4.	Основні принципи дієтичного харчування. Характеристика та принципи побудови лікувальних дієт	5
5.	Харчова алергія і непереносимість деяких компонентів їжі	5
6.	Добові норми харчування пацієнтів у медичній організації, санаторіях, профілакторіях	5
Розділ №2 Технології харчових продуктів рослинного походження та їх роль в дієтичному та лікувально - профілактичному харчуванні.		
7.	Зміни хімічних складових сировини під час термічної обробки.	5
8.	Технології харчових продуктів рослинного походження, їх значення в дієтичному харчуванні: овочі, фрукти, горіхи	5
9.	Значення напоїв, прянощів в дієтичному харчуванні.	5
10.	Цукри, цукрозамінники в дієтичному харчуванні.	5
11.	Взаємозамінність продуктів при приготуванні дієтичних страв, заміна продуктів по білках і вуглеводах	4
12.	Водорозчинні вітаміни: харчова цінність, властивості, будова, вплив теплової обробки та засобів зберігання на харчову цінність вітамінів	4
13	Залікове заняття	2

	Разом	60
--	--------------	-----------

4. Теми самостійних робіт вибіркової навчальної дисципліни «Загальні принципи медичної нутриціології»

№ з/п	Тема	Кількість годин
Розділ №1 «Технологія продуктів для дієтичного харчування» як наукова дисципліна і предмет вивчення. Наукові основи дієтичного харчування.		
1.	Взаємозамінність продуктів при приготуванні дієтичних страв, заміна продуктів по білках і вуглеводах	10
2.	Якісний склад харчових продуктів. Значення білків, жирів та вуглеводів в раціоні харчування. Вітаміни, мікро- та макроелементи.	10
3.	Харчування вагітних і годуючих	10
Розділ №2 Технології харчових продуктів рослинного походження та їх роль в дієтичному та лікувально - профілактичному харчуванні.		
4.	Технологія приготування дієтичних овочевих страв	10
5.	Технологія приготування дієтичних круп'яних страв	10
6.	Технологія приготування дієтичних напоїв страв.	10
	Разом	60

5. Методи навчання

Викладання вибіркової навчальної дисципліни «**Загальні принципи медичної нутриціології**» на *практичних заняттях* забезпечується методичними розробками для кожного практичного заняття, наочними засобами навчання для кожного заняття (презентації, відеолекції), інформаційним ресурсом кафедри, структурованими алгоритмами контролю вмінь.

Самостійна робота при вивченні вибіркової навчальної дисципліни забезпечується методичними розробками з самостійної роботи, наочними засобами навчання (відеолекції, презентації), інформаційним ресурсом кафедри, тематикою самостійних робіт, структурованими алгоритмами контролю вмінь.

Підсумковий контроль не проводиться, вивчення дисципліни завершується заліком на останньому практичному занятті.

6. Методи контролю:

- тести вхідного та заключного контролю рівня знань за темою практичного заняття;
- усна відповідь на питання за матеріалом поточної теми;

- розв'язання типових і нетипових клінічних ситуаційних задач;
- контроль практичних навичок;
- підсумковий залік.

7. Схема нарахування та розподіл балів, які отримують аспіранти

Поточний контроль. Оцінювання успішності вивчення тем дисципліни виконується за традиційною 4-х бальною шкалою. Наприкінці вивчення дисципліни поточна успішність розраховується як середній поточний бал, тобто середнє арифметичне всіх отриманих аспірантом оцінок за традиційною шкалою, округлене до цілого числа.

Підсумковий контроль. Вивчення навчальної дисципліни завершується заліком. Залік отримують аспіранти (пошукувачи), які не мають пропусків лекцій і практичних занять або відпрацювали пропущені аудиторні заняття і мають середній бал не менше, ніж 3,00.

8. Рекомендована література

Основна:

1. Нутриціологія: Підручник / Л.Ф. Павлоцька, В.В. Євлаш, Н.В. Дуденко [та ін.]; під заг ред. Л.Ф. Павлоцької. – Х.: Світ книг, 2020. – 527с.
2. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів: підручник / Л.Ф. Павлоцька, В.В. Євлаш– Х.: Світ Книг, 2016. – 532с.
3. Диетическое питание: учебное пособие -справочник: в 2т. – Сумы: Университетская книга, 2017. 4. Физиологические основы диетического питания / А.И. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцкая, Л.Р. Димитриевич.- 2018.-432с
4. Харчова хімія: навч. посібник / Євлаш В.В., Торяник О.І., Коваленко В.О., Аксьонова О.Ф., Отрошко Н.О. [та ін.] – Х.: Світ книг, 2012. – 503 с.
- 5 Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с.
6. Основи раціонального і лікувального харчування: навч. посіб./П.О. Карпенко, С.М. Пересічна [та ін.]; за заг ред. П.О. Карпенка.- К.: Київ. Нац.торг.-екон.ун-т. 2011. - 504с.

Допоміжна:

1. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології / Л.В. Капрельянц, А.П. Петросьянц. – Одеса:Друк, 2011.-269с
2. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. – К.: Здоров'я, 2000.-336 с.

3. Позняковський В.М. Гігієнічні основи харчування, якість і безпека харчових продуктів. – Новосибірськ: Сиб. Ун-тет. Вид-во, 2005.- 522 с.

4. Тутельян В.А., Спіричев В.Б., Суханов Б.П., Кудашева В.А. Мікронутрієнти в харчуванні здорового і хворого людини (довідкове керівництво по вітамінам і мінеральним речовинам). – М.: Колос, 2002. – 424 с.

Інформаційні ресурси:

1. Презентація «Вступ до нутріціології» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=UhhDQsv5Js0>

2. Лекція «Нейробіологія апетиту» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=Q9ijno02JZM>

3. Інтерактивні курси з нутріціології [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.youtube.com/results?search_query=nutrition+course