

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА

ННЦ «Інститут біології та медицини»

Кафедра біомедицини



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЛІКУВАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ

для студентів

галузь знань 22 «Охорона здоров'я»
спеціальність 224 «Технології медичної діагностики та лікування»
освітній рівень бакалавр
освітня програма «Дієтологія»
вид дисципліни вибіркова

Форма навчання	<u>денна</u>
Навчальний рік	<u>2021/2022</u>
Семестр	<u>8</u>
Кількість кредитів ECTS	<u>3,0</u>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<u>українська</u>
Форма заключного контролю	<u>залік</u>

Викладач: Тетяна ФАЛАЛЄВА, д.б.н., проф., завідувач кафедри біомедицини

Пролонговано: на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» 20__р.
(підпис, ПІБ, дата)

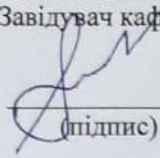
на 20__/20__ н.р. _____ (_____) «__» 20__р.
(підпис, ПІБ, дата)

КИЇВ – 2021

Розробник: Тетяна ФАЛАЛЄЄВА, д.б.н., проф., завідувач кафедри біомедицини

ЗАТВЕРДЖЕНО

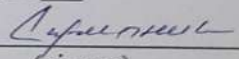
Завідувач кафедри біомедицини

 (Тетяна ФАЛАЛЄЄВА)
(підпис)

Протокол № 8 від «21» травня 2021 р.

**Схвалено науково-методичною комісією
ННЦ “Інститут біології та медицини”
Київського національного університету імені Тараса Шевченка**

Протокол від “ 17 ” 06 2021 року № 7

Голова науково-методичної комісії  (Наталія СКРИПНИК)
(підпис)

“ 17 ” 06 2021 року

1. Мета дисципліни –сформувати у студентів сучасне уявлення про особливості та принципи лікувальне харчування при різних нозологіях та можливості дієтотерапії як частини комплексного лікування та профілактики прогресування захворювань та виникнення ускладнень.

2. Попередні вимоги до опанування або вибору навчальної дисципліни:

1. Успішне опанування навчальних дисциплін «Цитологія і гістологія людини», «Фізіологія людини», «Анатомія людини», «Молекулярної біології», «Медичної хімії», «Педіатрія з оцінкою результатів досліджень», «Внутрішні хвороби з оцінкою результатів дослідження».

2. Вміння самостійно застосовувати знання із цитологія і гістологія людини, фізіології та анатомії людини, молекулярної біології та ін. навчальних дисциплін для рішення конкретних науково-практичних задач; працювати з науковою та науково-методичною літературою.

3. Володіння елементарними навичками системного аналізу.

3. Анотація навчальної дисципліни:

«Лікувальне харчування»- є складовою освітньої програми професійної підготовки фахівців освітнього рівня "Бакалавр". Особливості лікувального харчування(дієтотерапія) — застосування з лікувальною чи профілактичною метою спеціально складених раціонів і режимів харчування для пацієнтів (із гострими захворюваннями або загостреннями хронічних захворювань).

Близьким до поняття лікувального харчування є дієтичне харчування, під яким мають на увазі головним чином харчування осіб із хронічними захворюваннями у стадії ремісії, напр. організоване для працездатних працюючих людей у санаторіях-профілакторіях і дієтичних їдальнях. Перелік вимог до лікувального харчування (як і до дієтичного харчування) збігається з таким для раціонального харчування. Проте з урахуванням характеру захворювання на короткий або тривалий термін можуть змінюватися вимоги до енергетичної цінності й хімічного складу раціону, збалансованості в ньому харчових речовин, набору продуктів і способів їх кулінарної обробки, до деяких органолептичних показників їжі, режиму харчування (розвантажувальні дні).

4. Завдання (навчальні цілі):

Основними завданнями вивчення дисципліни “Лікувального харчування” є:

1. Формування навичок розрахунку фізіологічної потреби організму в харчових та біологічно активних речовинах при різних захворюваннях, обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування, оцінки статусу харчування організму та його порушень;

2. Сприяння практичному оволодінню вміннями та навичками розробки наукових засад обґрунтування практичних рекомендацій щодо організації раціонального харчування різних груп;

3. Дати змогу майбутнім фахівцям опанувати практичними навичками з основ дієтології до професійної діяльності з обґрунтування та організації заходів спрямованих на зміцнення здоров'я населення;

4. Формування готовності до проведення просвітницької та консультативної роботи серед населення з питань первинної та вторинної аліментарної профілактики захворювань та збереження здоров'я.

Згідно вимог проекту Стандарту вищої освіти України (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти (шостий рівень НРК України), галузь знань 22 « Охорона здоров'я»,

спеціальність 224«Технологія медичної діагностики та лікування») дисципліна забезпечує набуття здобувачами освіти наступних *компетентностей*:

інтегральної:

– здатність розв’язувати типові та складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у професійній діяльності у галузі охорони здоров’я, або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та 14 характеризується комплексністю та невизначеністю умов та вимог.

загальних:

- ЗК01. Знання та критичне розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК02. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК07. Здатність до участі у проведенні досліджень на відповідному рівні.

спеціальних (фахових, предметних):

- ФК02. Здатність визначати перспективні шляхи управління здоров’ям.
- ФК03. Здатність оцінювати рівень індивідуального здоров’я.
- ФК05. Здатність надавати рекомендації щодо ведення здорового способу життя.
- ФК09. Здатність планувати та організовувати роботу організацій з фітнесу, рекреації та фізичної реабілітації.

5. Результати навчання за дисципліною:

Результат навчання (1. знати; 2. вміти; 3. комунікація)		Форми (та/або методи і технології) викладання і навчання	Методи оцінювання	Відсоток у підсумковій оцінці з дисципліни
Код	Результат навчання			
1	Знати			
1.1.	Основні поняття та закономірності складання харчових раціонів різних вікових груп у здорових осіб;	Лекція, практичне заняття, самостійна робота	Тестова контрольна робота; клінічна задача; оцінювання усних відповідей/доповнень;	8
1.2.	Науково-гігієнічні основи лікувального та дієтичного харчування;	Лекція, практичне заняття, самостійна робота	Тестова контрольна робота; Клінічна задача; оцінювання усних відповідей/доповнень; презентація з сучасних проблем розроблення питань, що розглядаються в рамках курсу;	8
1.3.	Особливості енергетичного обміну, метаболізму та потреб в основних нутрієнтах у пацієнтів з захворюваннями різного генезу;	Лекція, практичне заняття, самостійна робота	Тестова контрольна робота; Клінічна задача; оцінювання усних відповідей/доповнень; презентація з сучасних проблем розроблення питань, що розглядаються в рамках курсу;	8
1.4.	Здійснювати санітарно-гігієнічний контроль за організацією дієтичного та лікувального харчування в санаторно-курортних закладах;	Лекція, практичне заняття, самостійна робота	Тестова контрольна робота; Клінічна задача; оцінювання усних відповідей/доповнень; презентація з сучасних проблем розроблення питань, що розглядаються в рамках курсу;	8

1.5.	Лікувальні заклади України та основні підходи до організації харчування в них.	Лекція, практичне заняття, самостійна робота	Тестова контрольна робота; Клінічна задача; оцінювання усних відповідей/доповнень; презентація з сучасних проблем розроблення питань, що розглядаються в рамках курсу;	8
2	Вміти			
2.1.	Інтерпретувати принципи організації дієтичного та лікувального харчування при різних нозологіях;	Лекція, практичне заняття, самостійна робота	Тестові завдання; Клінічна задача; оцінювання усних відповідей/доповнень; оформлення результатів оцінювання в форматі висновків	8
2.2.	Оцінювати харчову та біологічну цінність страв включених до номерних дієт;	Практичне заняття, самостійна робота	Тестові завдання; оцінювання усних відповідей/доповнень; клінічні задачі по окремих нозологіях;	8
2.3.	Ідентифікувати основні принципи лікувального харчування, оцінювати вибір та спосіб обробки продуктів для хворих;	Лекція, практичне заняття, самостійна робота	Тестові завдання; оцінювання усних відповідей/доповнень; клінічні задачі по окремих нозологіях;	8
2.4.	На основі поглиблених знань оцінювати стан здоров'я та харчування у пацієнтів на основі аналізу отриманих клініко-лабораторних результатів;	Лекція, лабораторне заняття, самостійна робота	Тестові завдання; оцінювання усних відповідей/доповнень; клінічні задачі по окремих нозологіях;	8
2.5.	Складати харчові раціони пацієнтам з захворюваннями різної етіології.	Лекція, практичне заняття, самостійна робота	Тестові завдання; оцінювання усних відповідей/доповнень; клінічні задачі по окремих нозологіях;	8
3	Комунікація			
3.1.	Демонструвати спілкування в діалоговому режимі з колегами та цільовою аудиторією, ведення професійної наукової дискусії;	Практичне заняття, самостійна робота	Оцінювання усних відповідей/доповнень; презентація з обговоренням по сучасним проблемним питанням	10
3.2.	Письмово відображувати та презентувати результати своїх досліджень українською мовою.	Практичне заняття, самостійна робота	презентація з обговоренням по сучасним проблемним питанням	10

6. Співвідношення результатів навчання дисципліни із програмними результатами навчання

Результати навчання дисципліни (код) / Програмні результати навчання (назва)	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2
ПР 13. Виконувати та використовувати методики лабораторних досліджень для діагностики захворювань, визначення характеристики тяжкості, періоду та терміну хвороби, прогнозу, контролю за лікуванням та його результатами.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

7. Схема формування оцінки.

7.1. Форми оцінювання студентів:

- семестрове оцінювання:

1. Тестові контрольні роботи (на кожному практичному занятті) – РН 1.1 – 2.4. – 20 балів/10 балів
2. Клінічні задачі з обговоренням (на кожному практичному занятті) – РН 1.1 – 1.5, 2.1 – 2.4 – 20 балів/10 балів
3. Презентація з сучасних проблем (1 студент на кожному практичному занятті один раз за семестр) - РН 1.1 – 3.2 - 10 балів / 5 балів
4. Усні відповіді (на кожному практичному занятті) - РН 1.1. – 3.2. – 30 балів/10 балів
5. Ситуаційний клінічний кейс (на кожному практичному занятті робота у групі по 2-3 студенти) - РН 1.1. – 3.2. – 20 балів /10 бали .

- підсумкове оцінювання: у формі заліку

Підсумкова оцінка з освітнього компонента, підсумковою формою контролю за яким встановлено залік, визначається як сума оцінок (балів) за всіма успішно оціненими результатами навчання. Оцінки нижче мінімального порогового рівня до підсумкової оцінки не додаються.

Обов'язковим для отримання позитивної підсумкової оцінки (60 балів і вище та «зараховано») є відпрацювання всіх практичних занять.

Перескладання семестрового контролю з метою покращення позитивної оцінки не допускається.

7.2. Організація оцінювання:

Тестові контрольні роботи проводяться на кожному практичному занятті.

Клінічні задачі (кейси) є груповим завданням (для групи 2-3 студенти) та розв'язуються та обговорюються під час кожного практичного заняття. Варіантом клінічної задачі може бути розбір конкретного хворого чи клінічного кейса.

Презентація по сучасним проблемам харчування(до 10 хв.) проводяться 1 студентом згідно тематики кожного практичного заняття.

Оцінювання усних відповідей та доповнень проводиться упродовж семестру під час проведення кожного практичного заняття.

7.3. Шкала відповідності оцінок

Зараховано / Passed	60-100
Не зараховано / Fail	0-59

8. Структура навчальної дисципліни. Тематичний план *

№ п/п	Назва тем	Кількість годин			
		Лекції	Практичні заняття	Консультації	Самостійна робота*
1	Розділ 1. Принципи лікувального харчування при захворюваннях різної етіології (частина 1)	6	12		30
2	Лекція 1. Дієтичне харчування при захворюваннях шлунково-кишкового тракту.	2			
3	Практичне заняття 1. Основні дієти, що використовуються при захворюваннях стравоходу, шлунку та дванадцятипалої кишки.		4		
4	Самостійна робота. Харчування при захворюваннях товстої кишки				10
5	Лекція 2. Харчування при захворюваннях серцево-судинної системи.	2			
6	Практичне заняття 2. Дієтичне харчування при гіпертонії, ішемічній хворобі серця та інфаркті міокарда		4		
7	Самостійна робота. Дієтичне харчування при атеросклерозі та серцевій недостатності.				10
8	Лекція 3. Дієтичне харчування при захворюваннях нирок та сечовивідних шляхів	2			
9	Практичне заняття 3. Особливості лікувального харчування при пієлонефриті, гломерулонефриті, нирковій недостатності.		4		
10	Самостійна робота. Особливості лікувального харчування присечокам'яній хворобі та циститі.				10
11	Модульна контрольна робота 1	2			
12	Розділ 2. Принципи лікувального харчування при захворюваннях різної етіології (частина 1)	6	14		20
13	Лекція 4. Дієтичне харчування при захворюваннях опорно-рухової системи	2			
14	Практичне заняття 4. Дієтичне харчування у профілактиці і лікуванні остеопорозу та остеоартрозу		4		
15	Самостійна робота. Дієтичне харчування при подагрі.				7
16	Лекція 5. Дієтичне харчування при інфекційних захворюваннях та хворобах органів дихання	2			
17	Практичне заняття 5. Загальні принципи нутритивної підтримки при захворюваннях органів дихання		4		
18	Самостійна робота. Дієтичне харчування при туберкульозі легень.				7
20	Лекція 6. Дієтичне харчування при захворюваннях нервової системи.	2			
21	Практичне заняття 6. Дієтичне харчування при розсіяному склерозі, шизофренії, депресії.		6		
22	Самостійна робота. Дієтичне харчування при хворобі Альцгеймера та епілепсії.				6

23	Модульна контрольна робота 2	2			
24	Консультації			2	
25	ВСЬОГО	12	26	2	50

* За наявності змін до графіку навчального процесу див. додаток 1

Загальний обсяг 90 год., в тому числі:

Лекції – 12 год.

Практичні заняття – 26 год.

Консультації – 2 год.

Самостійна робота – 50 год.

9. Рекомендовані джерела:

Основні: (Базові)

1. ДІЄТОЛОГІЯ / Т.М. Фалалєєва, Ю.М.Пенчук, Н.М. Кобиляк, Л.І. Остапченко. За ред. Т.М. Фалалєєвої. – 1-е вид. – Київ, 2021. – 386 с.
2. Остапченко Л.І. та інш. Біохімія. - К.: ВПЦ “Київський університет”, 2012. - 796 с.
3. Манжалій Е.Г., Фалалєєва Т.М., Остапченко Л.І. «Дієтологія та спосіб життя при захворюваннях шлунково-кишкового тракту: навчальний посібник». – К.: ФОП «Ворона», 2020. – 90 с.
4. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич «Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів». Навчальний посібник . 2007- 441 с.
5. Міхеєнко О. І. «Основи раціонального та оздоровчого харчування», Навчальний посібник .-2017.- 189 с.
6. Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І. М., Мельничук Н.О. «Основи раціонального лікувального харчування», Навчальний посібник . - 2011.-504 с.
7. Безопасность пищевой продукции / Л.В. Донченко , В.Д. Надыкта .- М.: Пищепромиздат, 2001.-528 с.
8. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова Фізіологія харчування, практикум. Київ, центр учбової літератури. - 2013.- 208 с.
9. Монастырский К. Функциональное питание.-AgelessPress, 2004.-322 с.

Додаткова:

10. Лозинський Віктор. Техніки збереження здоров'я: навч. посіб. – К.: Главник, 2008.- 160 с.
11. Олейник С.А., Гуниной Л. М. Спортивная фармакология и диетология .- М.: ООО И .Д.Вильямс, 2008.-256 с.
12. Барановський А .Ю. , Пак С.Ф. Дієтологія : -Діалект, 2006.- 176с.
13. Нечаев А.П., Кочеткова А. А., Зайцев А. И ., Пищевые добавки. – М ., 1997 ю- 62 с.
14. Атаманчук П.С., Мендерецький В.В ., Панчук О. П., та ін.. Безпека життєдіяльності навч. Посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 278 с
15. Технологічне забезпечення якості харчової продукції : Навч . посіб . : У 2 ч . – Ч. 1 Теор. Розділ. Сертифікація та контроль якості харчових продуктів / Касилова Л.О. , Крайнюк Л.М., Крутовий Л .М. , та ін. . / Харк . держ . академія технол . та орг . харчування. Х. , 2000. - 58 с ..