

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА

ННЦ «Інститут біології та медицини»

Кафедра біомедицини

Заступник директора інституту  
з науково-педагогічної роботи



Ольга ХАРЧЕНКО

2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ДІЄТИЧНІ КОНСУЛЬТАЦІЇ З ЕЛЕМЕНТАМИ  
ДІЄТОТЕРАПІЇ**  
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 денна  
Навчальний рік 2021/2022  
Семестр 7  
Кількість кредитів ECTS 3  
Мова викладання, навчання  
та оцінювання українська  
Форма заключного контролю іспит

Викладачі: проф. Тетяна ФАЛАЛЄВА

Пролонговано: на 20\_\_/20\_\_ н.р. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_» 20\_\_ р.  
(підпис, ПІБ, дата)

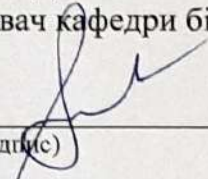
на 20\_\_/20\_\_ н.р. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) «\_\_» 20\_\_ р.  
(підпис, ПІБ, дата)

КИЇВ – 2021

**Розробник:** Тетяна ФАЛАЛЄЄВА, завідувач кафедри біомедицини, д. біол. наук,  
професор

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

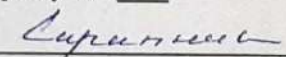
Завідувач кафедри біомедицини

  
\_\_\_\_\_ (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)

«17» 06 2021 року

**1. Мета дисципліни** – сформувані загальні знання про проведення дієтичних консультацій з елементами дієтотерапії.

**2. Попередні вимоги до опанування або вибору навчальної дисципліни:**

- Успішне опанування навчальних дисциплін: «Обмін речовин», «Гігієна з гігієнічною експертизою», «Охорона праці в галузі», «Мікробіологія з мікробіологічною діагностикою», «Біологічна хімія», «Аналітична хімія», «Фізіологія людини».

- Вміння самостійно застосовувати знання з навчальних дисциплін: «Основи харчування», «Гігієни харчування», «Основи фізіології» тощо для вирішення конкретних науково-практичних задач; працювати з науковою та науково-методичною літературою.

- Володіння елементарними навичками зі складання щоденного раціону.

**3. Анотація навчальної дисципліни:**

У рамках курсу «Дієтичні консультації з елементами дієтотерапії» ознайомлення з базовими поняттями щодо дієтичного та лікувального харчування поширених захворювань, встановлення принципів складання раціону (дієт) харчування з лікувальним і профілактичним напрямом.

**4. Завдання (навчальні цілі):**

- 1) сформувані у здобувача освіти загальні уявлення про загальну рецептуру та способи виписування рецептів;
- 2) сформувані у студентів загальні уявлення про основні групи продуктів дієтичного харчування та основні види дієт;
- 3) розкрити основну сутність особливостей організації лікувального та дієтичного харчування за умов різних найпоширеніших захворювань.

Згідно вимог проекту Стандарту вищої освіти України (перший (бакалаврський) рівень вищої освіти, галузь знань 22 «Охорона здоров'я», спеціальність 224 «Технології медичної діагностики та лікування» дисципліна забезпечує набуття здобувачами освіти наступних *компетентностей*:

• *інтегральна:*

- 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;

• *загальні:*

- 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.
- ФК04. Здатність аналізувати спосіб життя особи та його вплив на здоров'я.
- ФК05. Здатність надавати рекомендації щодо ведення здорового способу життя.
- ФК07. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.
- 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			
<b>1</b>	<b>Знати</b>			
1.1.	Мати уявлення про загальну рецептуру	Лекція, практичні заняття, самостійна робота	Модульна контрольна робота 1, 2; оцінювання усних та письмових відповідей, іспит.	5
1.2.	Мати уявлення про способи виписування рецептів	Лекція, практичні заняття, самостійна робота	Модульна контрольна робота 1, 2; оцінювання усних та письмових відповідей, іспит.	5
1.3.	Основні групи продуктів дієтичного харчування та основні види дієт	Лекція, практичні заняття, самостійна робота	Модульна контрольна робота 1, 2; оцінювання усних та письмових відповідей, іспит.	10
1.4.	Дієтотерапію при захворюваннях травного тракту	Лекція, практичні заняття, самостійна робота	Модульна контрольна робота 1,2; оцінювання усних та письмових відповідей, іспит.	10
1.5.	Дієтотерапію при захворюваннях серцево-судинної системи та нирок і сечовивідних шляхів.	Лекція, практичні заняття, самостійна робота	Модульна контрольна робота 1,2; оцінювання усних та письмових відповідей, іспит.	10
<b>2</b>	<b>Вміти</b>			
2.1.	Виписувати тверді лікарські форми	Лекція, практичні заняття, самостійна робота	Модульна контрольна робота 1, 2; оцінювання усних та письмових відповідей, іспит	10
2.2.	Виписувати м'які лікарські форми	Практичні заняття, самостійна робота	Модульна контрольна робота 1, 2; оцінювання усних та письмових відповідей, іспит	10
2.3.	Виписувати рідкі лікарські форми	Практичні заняття, самостійна робота	Модульна контрольна робота 1, 2 оцінювання усних та письмових відповідей, іспит	10
2.4.	Складати харчовий раціон при захворюваннях травного тракту	Лекція, практичні заняття, самостійна робота	Модульна контрольна робота 1, 2; оцінювання усних та письмових відповідей, іспит	10
2.5.	Складати харчовий раціон при захворюваннях серцево-судинної системи та нирок і сечовивідних шляхів	Практичні заняття, самостійна робота	Модульна контрольна робота 1, 2; оцінювання усних та письмових відповідей, іспит	10
<b>3</b>	<b>Комунікація</b>			

3.1.	Демонструвати спілкування в діалоговому режимі з колегами та цільовою аудиторією, ведення професійної наукової дискусії;	Практичні заняття, самостійна робота	Оцінювання усних відповідей/доповнень, іСПИТ;	5
3.2.	Письмово відображувати та презентувати результати своїх досліджень українською мовою.	Практичні заняття, самостійна робота	Оформлення результатів практичних робіт, іСПИТ	5

## 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
	ПР06. Уміння скласти прогноз здоров'я людини в залежності від його вихідного рівня та спроектувати відповідну програму.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПР08. Знання особливостей оцінки фізичного стану осіб різного віку та статі.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПР14. Знання принципів та етапів побудови раціонального харчування.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПР18. Уміння здійснювати практичні дослідження функцій організму людини, інтерпретувати результати таких досліджень.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПР19. Уміння оцінювати стан здоров'я людини та функціональні можливості її організму на підставі фізіологічних критеріїв.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПР20. Знання критеріїв психологічного здоров'я та позитивного емоційного стану.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		

## 7. Схема формування оцінки.

### 7.1 Форми оцінювання студентів:

- семестрове оцінювання:

*1. Модульна контрольна робота 1 – РН 1.1 – 2.5.(блок тем Розділу 1)*

*– 15 балів / 5 балів*

*2. Модульна контрольна робота 2 – РН 1.2 – 1.5, 2.3 – 2.5 (блок тем Розділу 2)*

*– 15 балів / 5 балів*

**3. Оформлення результатів практичних досліджень** - РН 1.1 – 1.4, 2.1 – 2.5, 3.2 - 15 балів / 7,5 балів

**5. Усні відповіді** - РН 1.1. – 3.2. – 10 балів / 5 балів

**6. Доповнення** - РН 1.1. – 3.2. – 5 балів / 2,5 балів

**- підсумкове оцінювання: у формі іспиту**

Підсумкова оцінка з освітнього компонента в цілому, підсумковою формою контролю за яким встановлено іспит, визначається як сума оцінок (балів) за всіма успішно оціненими результатами навчання під час семестру (оцінки нижче мінімального порогового рівня до підсумкової оцінки не додаються) та оцінки, отриманої під час іспиту.

Формою проведення іспиту є тестова контрольна робота. Результатами навчання, які оцінюються в тестовій контрольній роботі, є РН 1.1-3.2. Максимальна кількість балів, яка може бути отримати здобувачем освіти під час іспиту, становить 40 балів за 100 бальною шкалою.

Перескладання семестрового контролю з метою покращення позитивної оцінки не допускається.

**- умови допуску до підсумкового іспиту:**

Обов'язковою умовою допуску до іспиту є відпрацювання всіх практичних робіт та написання модульних контрольних робіт. Здобувач освіти не допускається до іспиту, якщо під час семестру набрав менше ніж 20 балів.

**7.2 Організація оцінювання:**

Модульні контрольні роботи 1, 2 проводяться по завершенні тематичних лекцій з Розділів 1, 2 відповідно, оцінювання оформлення результатів практичних робіт.

Оцінювання усних відповідей та доповнень проводиться упродовж семестру під час проведення практичних робіт.

**7.3 Шкала відповідності оцінок**

<b>Відмінно</b> / Excellent	90-100
<b>Добре</b> / Good	75-89
<b>Задовільно</b> / Satisfactory	60-74
<b>Незадовільно</b> / Fail	0-59

**8. Структура навчальної дисципліни. Тематичний план \***

№ п/п	Назва тем	Кількість годин			
		Лекції	Практичні роботи	Консультації	Самостійна робота*
1	<b>Розділ 1. Загальна рецептура та способи виписування рецептів.</b>	6	8		29
2	<b>Лекція 1.</b> Міри маси та об'єму в рецептурі. Принципи дозування ліків. Аптека.	2			
3	<b>Практичне заняття 1.</b> Види дії лікарських речовин. Віддалені ефекти в дії ліків. Механізм дії лікарських засобів		2		
4	<b>Самостійна робота.</b> Фактори, що впливають на дію та фармакологічну активність ліків.				11

5	<b>Лекція 2.</b> Лікарська рецептура	2			
6	<b>Практичне заняття 2.</b> Правила виписування твердих та м'яких лікарських форм		2		
7	Самостійна робота. Правила виписування рідких лікарських форм				9
8	<b>Лекція 3.</b> Фармакологія системи травлення	2			
9	<b>Практичне заняття 3.</b> Засоби, що регулюють апетит та секреторно-моторну функцію шлунка та кишечника.		2		
10	<b>Самостійна робота.</b> Засоби, що впливають на секрецію підшлункової залози та жовчного міхура.				9
11	<b>Модульна контрольна робота 1</b>		2		
12	<b>Розділ 2.</b> Лікувальне харчування у закладах охорони здоров'я.	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>29</b>
13	<b>Лекція 4.</b> Інструкція з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я. Лікувальне харчування.	2			
14	<b>Практичне заняття 4.</b> Медичний контроль за організацією лікувального (дієтичного) харчування в лікувально-профілактичних закладах та в системі суспільного харчування. Харчові отруєння як гігієнічна проблема. Методика розслідування випадків харчових отруєнь.		2		
15	<b>Самостійна робота.</b> Харчування в профілактичній медицині. Організація лікувально-профілактичного харчування на промислових підприємствах.				9
16	<b>Лекція 5.</b> Дієтичне харчування при захворюваннях травного тракту.	2			
17	<b>Практичне заняття 5.</b> Формування здорового способу життя і профілактика захворювань.		2		
18	<b>Самостійна робота.</b> Дієтичне харчування при захворюваннях щитоподібної залози				10
20	<b>Лекція 6.</b> Дієтичне харчування при захворюваннях травної системи.	2			
21	<b>Практичне заняття 6.</b> Харчування при захворюваннях серцево-судинної системи.		2		
22	<b>Лекція 7.</b> Дієтичне харчування при захворюваннях нирок та сечовивідних шляхів.				
23	<b>Самостійна робота.</b> Дієтичне харчування у перед- та післяопераційний періоди. Парентеральне харчування				10
24	<b>Модульна контрольна робота 2</b>		2		
25	<b>Консультації</b>			2	
26	<b>ВСЬОГО</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>58</b>

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

Загальний обсяг 90 год., в тому числі: Лекції – 14 год.

Практичні заняття – 16 год.

Консультації – 2 год.

Самостійна робота – 58 год.

## 9. Рекомендована література

### *Основна: (Базова)*

1. Манжалій Е.Г., Фалалеева Т.М., Остапченко Л.І. «Дієтологія та спосіб життя при захворюваннях шлунково-кишкового тракту: навчальний посібник». – К.: ФОП «Ворона», 2020. – 90 с.
2. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич «Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів» . Навчальний посібник . 2007- 441 с.
3. Міхеєнко О. І. «Основи раціонального та оздоровчого харчування», Навчальний посібник .-2017.- 189 с.
4. Шумило Г.І. «Технологія приготування їжі». Навч. посіб. – К. Кондор.- 2016.-506 с.
5. Карпенко П.О., Пересічна С.М., Грищенко І. М., Мельничук Н.О. «Основи раціонального і лікувального харчування», Навчальний посібник . - 2011.-504 с.
6. Безопасность пищевой продукции / Л.В. Донченко , В.Д. Надыкта .- М.: Пищепромиздат , 2001.-528 с.
7. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова Фізіологія харчування, практикум. Київ, центр учбової літератури. - 2013.- 208 с.
8. Монастырский К. Функциональное питание.- Ageless Press, 2004.-322 с.
9. Гігієна та екологія. Підручник / За редакцією В.Г. Бардова – Вінниця: Нова книга, 2006 – С. 277-300.
10. Загальна гігієна. Пропедевтика гігієни: підручник /Е.Г. Гончарук, Ю.І. Кундрієв, В.Г. Бардов та інші: за ред. Е.Г. Гончарука – К.: Вища школа, 1995 – 443-453 с.)
11. «Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії» (Наказ МОЗ України № 272. від. 18.11.99 р.).

### *Додаткова:*

12. Ципріяні В.І., Аністратенко Т.І., Білко Т.М. Гігієна харчування з основами нутриціології. Підручник. / За ред. В.І. Ципріяна/ – К.: Здоров'я, 1999 – С. 51-57, 164-186.
13. Закон України «Про охорону праці від 14.10.1991 р.»
14. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення .України» від 24.02.1994 р.
15. Кодекс законів про працю України (КЗпП) – ст. 153 та 158.
16. Лозинський Віктор . Техніки збереження здоров'я : навч . посіб . – К. : Главник , 2008.- 160 с.
17. Барановський А .Ю. , Пак С.Ф. Дієтологія : -Діалект,2006.- 176 с.