

**ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА**

Факультет медичних технологій діагностики та реабілітації
Кафедра сучасних технологій діагностично-лікувального процесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. проректора
з науково-педагогічної роботи



Д.М. Свинаренко
2019 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
БК 10.3 ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ
В ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ЗАКЛАДАХ**

для здобувачів вищої освіти

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

галузь знань 22 «Охорона здоров'я»

спеціальність 223 «Медсестринство»

освітня(-і) програма(-и) «Медсестринство» (термін навчання 3 роки 10 міс.)

факультет медичних технологій діагностики та реабілітації

вид дисципліни вибіркова

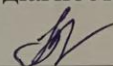
Дніпро
2019

Розробник: Щербиніна М.Б., проф., д.мед.н., проф., Коробкін Ю.І.
(вказати розробників: ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Робоча програма схвалена на засіданні випускової кафедри сучасних технологій діагностично-лікувального процесу * (* див. зміни до Робочої програми)
(назва кафедри)

Протокол від «18» 06 2019 року № 27

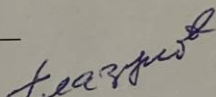
Завідувач випускової кафедри сучасних технологій діагностично-лікувального процесу
(назва кафедри)


(підпис) (Шевченко Т. М.)
(прізвище та ініціали)

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету медичних технологій діагностики та реабілітації
(назва)

Протокол від «29» 08 2019 року № 9

Голова НМРФ


(підпис) (Глазунов С. В.)
(прізвище та ініціали)

Робочу програму ухвалена випусковою кафедрою загальної медицини з курсом фізичної терапії на наступний навчальний рік
(назва кафедри)

20__/20__ н. р. протокол №__, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол №__, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол №__, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол №__, від «__» _____ 20__ р.

1. **Метою дисципліни** є формування у студентів вмінь і навичок з організації системи харчування здорової та хворої людини на різних вікових етапах шляхом застосування сучасних наукових положень нутріцітології та організації харчування в лікувально-профілактичних закладах.

Компетентності за ОП –

ЗК 04. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 05. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

СК 03. Здатність задовольнити потреби пацієнта/клієнта протягом різних періодів усього життя (включаючи процес вмирання) шляхом планування, допомоги і виконання медсестринських втручань, оцінки та корекції індивідуальних планів догляду, створених у співпраці з пацієнтом/клієнтом, особами, що доглядають, членами сім'ї та іншими медичними і соціальними працівниками.

СК 05. Здатність ефективно застосовувати сукупність медсестринських навичок (вмінь), медичних засобів, втручань та дій для забезпечення догляду на основі холістичного (цілісного) підходу, враховуючи задоволення потреб пацієнта у комфорті, харчуванні, особистій гігієні та здатності особи задовольняти свої щоденні потреби.

СК 10. Здатність до організації надання медичної допомоги за принципом сімейної медицини.

2. **Попередні вимоги до опанування або вибору навчальної дисципліни (за наявності).**

Дисципліна викладається для бакалаврів та базується на знаннях ними основ медсестринства, анатомії та фізіології людини.

3. **Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання.**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- структуру лікувально-профілактичних закладів;
- визначення санітарно-протиепідемічного режиму, його призначення, засоби досягнення;
- актуальні проблеми сучасних напрямів в фізіології харчування та їх зв'язок зі здоров'ям та працездатністю населення;
- основи фізіології та біохімії харчування, раціонального харчування різних вікових, професійних та нозологічних груп населення;
- основні принципи лікувального харчування;
- основні принципи раціонального харчування, збалансованого харчування;
- основні функції їжі: енергетична, пластична, біорегуляторна, пристосувально-регуляторна, захисно-реабілітаційна та сигнально-мотиваційна;
- про замінні та незамінні харчові речовини. Біологічну та харчову цінність органічних речовин: білків, вуглеводів, ліпідів;
- значення вітамінів в збалансованому харчуванні. Макро- і мікроелементи. Харчові волокна, баластні речовини. Показання до застосування харчових волокон;
- функціональні якості води. Тала вода. Потреба організму в поживних речовинах;
- принципи профілактики харчових отруєнь, гострих кишкових інфекцій та захворювань аліментарного походження.

вміти:

- розраховувати фізіологічної потреби організму в харчових та біологічно активних речовинах;

- складати добове меню та виписувати порційну вимогу;
- здійснювати харчування та годування хворих і тяжкохворих пацієнтів;
- 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;
- здійснити пошук необхідної наукової інформації в джерелах літератури.

Програмні результати навчання (ПРН) –

ПРН 3. Планувати медсестринські втручання.

ПРН 11. Координувати дії за допомогою поєднання декількох навичок для забезпечення харчування пацієнта.

ПРН 18. Організовувати та проводити навчання пацієнтів та членів їхніх родин з медичних питань

4. Структура навчальної дисципліни.

Форма навчання: ДЕННА

№ з/п	Номер і назва теми	Кількість годин*				Примітки**			
		лекції	практичні	лабораторні заняття	самостійна робота	20 /2 н. р.	20 /2 н. р.	20 /2 н. р.	20 /2 н. р.
Розділ 1. Загальні положення фізіології раціонального харчування									
1	Тема 1. Мета і завдання фізіології раціонального харчування. Поняття про фізіологічні норми харчування. Базові визначення.	2	1	-	2				
2	Тема 2. Біологічні, екологічні та соціальні аспекти харчування. Організація раціонального харчування як складова загальної задачі формування здорового способу життя людей.	2	1	-	4				
3	Тема 3. Основи нутріцітології. Характеристика основних нутрієнтів функції їжі.	3	2	-	6				
4	Тема 4. Характеристика принципів раціонального та збалансованого харчування.	3	2	-	4				
5	Тема 5. Білкова збалансованість. Збалансованість жирових компонентів. Збалансованість вуглеводів. Збалансованість вітамінів. Збалансованість мінеральних елементів. Ензиматична та біотична адекватність харчування.	4	2	-	8				
6	Тема 6. Основи дієтології. Характеристика спеціальних дієт. Тактика дієтотерапії.	4	2	-	10				

Розділ 2. Спеціальна фізіологія раціонального харчування									
7	Тема 7. Раціональне харчування осіб різних біосоціальних груп.	2	2	-	8				
8	Тема 8. Сучасні проблеми харчування. Харчові отруєння та їх профілактика	5	2	-	8				
9	Тема 9. Основні принципи лікувального харчування	5	2	-	10				
10	Тема 10. Лікувальне харчування різних нозологічних груп населення.	4	2	-	8				
ВСЬОГО		34	18	-	68				

5. Схема формування оцінки.

5.1. Шкала відповідності оцінювання:

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
Задовільно/Satisfactory		75-81
		64-74
		60-63
Незадовільно/Fail	Не зараховано/Fail	0-59

5.2. Форми та організація оцінювання:

Поточне оцінювання:

Форма оцінювання	Тиждень	Максимальна кількість балів
Контрольне тестування за темами**: 1-4, 5-6, 7-10	6, 13, 16	3 x 20 б. = 60 балів
Поточне опитування на практичних заняттях (експерт-опитування, розв'язання ситуаційних задач, кейсів)	протягом семестру	20
КМР**	17	20
Максимальна кількість балів за семестр*		100

Примітка: ** - питання самостійної роботи входять в тести з відповідної теми та в кмр.

Підсумкове оцінювання:

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Диференційований залік	17	100

6. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна (у разі потреби): Мультимедійне обладнання, наочний матеріал.

7. Рекомендована література:

Основна: (Базова)

1. Основи раціонального та оздоровчого харчування: навчальний посібник / О.І. Міхеєнко. – Суми: Університетська книга, 2017. – 189 с.

2. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2010. — 336 с.
3. Організація лікувального харчування в закладах охорони здоров'я України. За ред. О.В. Швеця. — К.: КІМ, 2016. — 368 с.
4. Дієтологія: підручник / Н.В.Харченко, Г.А. Анохіна та ін. — Київ — К-д: Вид-во «Меридіан», 2012. — 528 с.
5. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, В.С. Артеменко та ін. — Суми: Університетська книга, 2017. — 558 с.
6. Фізіологія харчування: підручник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін та ін. - Суми: Університетська книга, 2017. — 473 с.
7. Влощинский П. Е. Физиология питания: Учебник / Влощинский П. Е., Позняковский В. М., Дроздова Т. М. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. — 352 с.

Додаткова:

1. Інструкція з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я — Наказ МОЗ України від 29.10.2013 р, № 931.
2. Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні — Наказ МОЗ України від 29.10.2013 р, № 931.
3. Лист Міністерства охорони здоров'я України «Щодо обліку продуктів харчування» від 26.01.2015 р. № 3.18-Д-1/25-15/2044.
4. Наказ МОЗ України № 111 від 28.02.93 “Про дотримання санітарно-гігієнічного режиму в лікувально-профілактичних закладах”.
5. Інструкція з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я // Медицина транспорту України. - 2014. - № 2. - С. 16-17. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/MTU_2014_2_12
6. Черепков В. З. Организация быта больных в стационарах лечебнопрофилактических учреждений. - Минск: Беларусь, 1983.
7. Воронина Л. П. Вопросы рационального питания у пожилых людей / Л. П. Воронина // Журнал «Медицинские новости». — 2007. — № 6. — С. 36 — 41.
8. Гурвич М. М. Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях / М. М. Гурвич. — М.: Совет. спорт, 2001. — 304 с.
9. Гурвич М. М. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения / М. М. Гурвич. — М: Совет. спорт, 2002. — 304 с.
10. Диетология: Руководство / Под ред. А. Ю. Барановского. — СПб: Питер, 2008. — 960 с. (Серия: «Спутник врача»).
11. Мартинчик А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена: Учебное пособие / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. — М.: Высшая школа, 2000. — 191 с.

8. Інформаційні ресурси:

Дніпровська обласна науково-медична бібліотека www.medlib.dp.ukrtel.net
 Репозиторій ДНУ www.repository.dnu.dp.ua:1100
 Сайт асоціації дієтологів України [Електронний ресурс]: режим доступу: <http://uda.in.ua/>
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z2206-13>
www.moz.gov.ua/ua/portal/dn_20131029_0931.html

https://studopedia.com.ua/1_192166_osoblivostI-organIzatsIyi-harchuvannya-v-lIkuvalno-proflaktichnomu-zakladI.html

<https://moz.gov.ua/article/ministry-mandates/nakaz-moz-ukraini-vid-24062019--1447-pro-vnesennja-zmin-do-rozpodilu-produktiv-likuvalnogo-harchuvannja-dlja-ditej-hvorih-na-fenilketonuriju-zakuplenih-u-centralizovanomu-porjadku-za-koshti-derzhavnogo-bjudzhetu-ukraini-na-2017-rik>

Сайт Міністерства охорони здоров'я України www.moz.gov.ua

<http://library.gov.ua/>

Зміни на 2019-2020 навчальний рік

Згідно наказу по ДНУ № 276 від 10.09.2019р. кафедра сучасних технологій діагностично-лікувального процесу перейменована на кафедру загальної медицини з курсом фізичної терапії.

Завідувач кафедри



Шевченко Т.М.