

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. Свиначенко
“ ” _____ 2019 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ВК 7.3. ВІКОВІ ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ

(шифр і повна назва навчальної дисципліни)

для здобувачів вищої освіти

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

галузь знань 22 Охорона здоров'я

спеціальність 223 Медсестринство
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Медсестринство»
(назва освітньої програми)

факультет медичних технологій діагностики та реабілітації
(назва)

вид дисципліни вибіркова
(обов'язкова/вибіркова)

Дніпро
2019

Розробник: Турицька Тетяна Григорівна, доцент, к.біол.н.
(вказати авторів: ПІБ, посада, науковий ступінь/вчене звання)

Робочу програму схвалено на засіданні випускової кафедри сучасних технологій діагностично-лікувального процесу* (див. зміни до Робочої програми)
(назва кафедри)

Протокол від “18” червня 2019 року № 27

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

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

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

Протокол від “29” серпня 2019 року № 9

Голова НМР _____ (Глазунов С.В.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Робоча програма ухвалена кафедрою сучасних технологій діагностично-лікувального процесу на наступний навчальний рік* (див. зміни до Робочої програми)

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. Мета дисципліни полягає в розширенні знання студентів про особливості харчування різних вікових груп населення, професій, спортсменів, вагітних, годувальниць, а також у формуванні та розвитку у майбутніх лікарів компетентностей у галузі сучасних досягнень науки про харчування і травлення, про раціональне використання знань щодо впливу їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму та закономірності травлення і всмоктування в організмі.

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 холистичного (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.

Дисципліна базується на вивченні студентами фізіологічних основ харчування, анатомії та фізіології травної системи людини.

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

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

- Фізіологічні особливості обміну речовин у дітей та підлітків, осіб старших вікових груп та стану їх здоров'я;

- Особливості харчування осіб розумової, фізичної праці, спортсменів, вагітних, годувальниць.;

- вплив їжі та її компонентів на функціонування основних фізіологічних систем організму;

- знати і використовувати для складання дієт потреб людини в білках, жирах, вуглеводах, вітамінах і мікронутрієнтах залежно від фізіологічного стану організму, процесів перетворення нутрієнтів їжі, секреторної, моторно-евакуаторної і всмоктувальної функції травної системи;

- взаємозв'язки організму з навколишнім середовищем.

вміти:

- Проводити медичний нагляд за харчуванням різних груп населення з урахуванням їх фізіологічних, вікових особливостей, фізичних, психоемоційних навантажень;

- Проводити профілактичні заходи щодо оптимізації харчування перерахованих груп населення відповідно до “Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії” № 272-99;

- застосовувати знання з фізіології харчування і травлення в практичних ситуаціях.

Програмні результати навчання:

ПРН 3. Планувати медсестринські втручання.

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

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

4. Структура навчальної дисципліни.

Форма навчання денна

№ п/п	Номер і назва теми	Кількість годин*				Примітки**			
		лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	2021/22 н.р.	2022/23 н.р.	2023/24 н.р.	2024/25 н.р.
1	Тема 1. Основні принципи організації раціонального харчування.	4	4	-	10				
2	Тема 2. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика і особливості дитячого харчування залежно від віку. Нормативно-правова база, що регулює питання організації дитячого харчування.	4	4	-	10				
3	Тема 3. Раціональне харчування як основа нормального розвитку дитячого організму. Норми харчування. Фізіологічні основи харчування дітей.	4	4	-	10				
4	Тема 4. Організація раціонального харчування дітей раннього віку (до 1 року). Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього віку (до 1 року).	4	4	-	10				
5	Тема 5. Організація раціонального харчування дітей дошкільного віку (1-6 років). Основні принципи складання меню для харчування дітей дошкільного віку (1-6 років).	4	4	-	10				
6	Тема 6. Особливості харчування дітей у віці 7-17 років. Основні принципи складання меню для харчування дітей шкільного віку (7-17 років).	4	4	-	10				
7	Тема 7. Характеристика дієтичного дитячого меню. Особливості складання меню для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах.	4	4	-	10				
8	Тема 8. Раціональне харчування у дорослому, літньому і старечому віці. Особливості харчування населення різних професій, спортсменів, вагітних, годувальниць.	4	4	-	16				
	ВСЬОГО	32	32	-	86				

5. Схема формування оцінки.

5.1 Шкала відповідності оцінок:

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

5.2 Форми та організація оцінювання:

Поточне оцінювання:

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Контрольне тестування за курсом «Вікові особливості харчування»**	8, 16	2x25 балів = 50 балів
Виконання практичних робіт (всього 5 робіт, які студенти оформляють до Робочого зошиту з Вікових особливостей харчування)	2-16	5 робіт по 10 балів за кожну Всього=50 балів
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання*		100

*Примітка: ** - питання самостійної роботи студентів входять до контрольного тестування, до контрольних питань після кожної практичної роботи та перелічені (надаються студентам) після кожної лекції (останній слайд презентації).*

6. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна: анатомічні муляжі органів та систем, фізіологічні моделі, схеми та таблиці, електронні анатомічні атласи, мультимедійне обладнання; технічне устаткування до кожної практичної роботи, відповідно до мети роботи (див. Робочий зошит до виконання практичних робіт з курсу «Вікові особливості харчування»).

7. Рекомендована література:

Основна: (Базова)

1. Дуденко Н.В. та ін. Основи фізіології харчування. - Х.: Торнадо, 2003.- 407 с.
2. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закл. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. - 249 с.
3. Зубар Н.М., Руть Ю.В., М.К. Булгакова. Фізіологія харчування: Практикум: Навч. посіб. - К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2000. - 258 с.
4. Зубар Н.М., Ципріян В.І., Руть Ю.В. Фізіологія харчування: Опорний конспект лекцій. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 201 с.
5. Капрельянц Л.В., Іоргачева К.Г. Функціональні продукти. - Одеса: Друк, 2003. - 333 с.
6. Корзун В.Н. Гігієна харчування. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003.- 236 с.
7. Пістун І.П., Хобзей М.К., Сілін Г.В. Працездатність та здоров'я людини. - Л.: Афіша, 2003. - 280 с.
8. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування: Підруч. для студ. вищ. навч. закл. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. - 249 с.
9. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування: Підруч. для студ. технол. спец. з напрямку "Харчова технологія та інженерія". - К.: Здоров'я, 2000. - 335 с. "Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії". (Наказ МОЗ України № 272 від 18.11.99 р.).

10. Гігієна харчування з основами нутриціології. Підручник /В.І.Ципріян, Т.І.Аністратенко, Т.М.Білко / За ред. В.І.Ципріяна / - К.: Здоров'я, 1999. - С.-51- 57.
11. Ципріян В.І., Велика Н.В., Яковенко В.Г. Методика оцінки харчового статусу людини та адекватності індивідуального харчування. / Навчально- методичний посібник. - Київ, 1999. - 60 с.
12. Еда Егер, Михаель Оленвеллер. Основи харчування. — К.: Вища шк., 1995.
13. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.
14. Азбука харчування. Лікувальне харчування: Довідник / За ред. Г.І. Столмакової, І.О. Мартинюка. - Львів: Світ, 1991. - 208 с.
15. Гігієна харчування з основами нутриціології / В.І. Ципріян та ін. Навч. посіб. - К.: Здоров'я, 1999. - 568 с.
16. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Фізіологія харчування: Навч. посіб. для технол. та товарознавчих ф-тів торг. вищих навч. закл. - Х.: НВЦ "Студ-центр", 1999. - 392 с.

Додаткова:

1. Карсекін В.В., Колакура М.М. Раціональне харчування в сім'ї. — К.: Техніка, 1986.
2. Майструк П. Н., Дунаевский Г.А. Организация диетического пи-тания. — К.: Здоров'я, 1980.
3. Блейз А. Энциклопедия лечебных овощей. - М.: Олма-Пресс, 1999. - 320 с.
4. Ванханен В.В., Ванханен В.Д. Учение о питании. Т.1. Питание здорового и больного человека. - Донецк: Донеччина, 2000. - 352 с.
5. Воробьев Р.Н. Питание и здоровье. - М.: Медицина, 1990. - 156 с.
6. Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В. Пищевые и биологически активные добавки. - М.: Академия, 2003. - 202 с.
7. Гогулан М. Законы полноценного питания. - РнД: Прод-Пресс, 1999. - 600 с.
8. Гурвич М.М. Диетология для всех. - М.: Медицина, 1992. - 158 с.
9. Гумовска И. Питание людей пожилого возраста: Пер. с польск. Варшава: Ватра, 1991. - 93 с.
10. Губергрщ А.Я. Линевский Ю.В. Лечебное питание.: Справ. пособие. - 3-е изд. перераб. и доп. - К.: Выща шк. Головное изд-во, 1989. - 398 с.
11. Дунаевский Г.А. Овощи и фрукты в питании здорового и больного человека. - К.: Здоровья, 1990. - 158 с.
12. Калинский Н.И. Питание, здоровье. Двигательная активность. - К., 1990. - 172 с.
13. Котов А.И., Корзун В.Н. Пищевые продукты в лечебном питании. - К., 1985. - 146 с.
14. Культура питания: Энциклопед. справ. - 2-е изд. - Бел., 1992. - 541 с.
15. Руководство по диетологии / Под ред. А.Ю. Барановского. - Санкт-Петербург-Москва-Харьков-Минск.: Питер, 2001. - 540 с.
16. Петровський К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1982. - 527 с.
17. Пилат Т.П., Иванов А.А. Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применение). - М.: Авваллон, 2002. - 710 с.
18. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров: Учеб. для студ. высш. учеб. заведений, обучающихся по технол. спец. пищ. профиля, а также по спец. "Товароведение и экспертиза товаров. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Изд-во Новосибир. ун-та, 1999. - 447 с.
19. Смоляр В.И. Рациональное питание. - К.: Наук. думка, 1991. - 356 с.
20. Смоляр В.И. Оздоровительное питание. - К.: Здоров'я, 1999. - 180 с.
21. Тутельян В.А., Спиричев В.Б., Суханов Б.П., Кудашева В.А. Микронут-риенты в питании здорового и больного человека. - М.: Колос, 2002. - 424 с.
22. Уголев А.М. Теория адекватного питания и трофология. - СПб., 1991. - 270 с.
23. Щелкунов Л.Ф., Дудкин М.С., Корзун В.Н. Пища и экология. - Одесса: Оптимум, 2000. - 540 с.

8. Інформаційні ресурси:

1. Репозиторій ДНУ: http://repository.dnu.dp.ua:1100/?page=inner_dep&id=104
2. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського - <http://www.nbuv.gov.ua/>
3. Дніпропетровська наукова бібліотека ім. Олесья Гончара - <http://library.dnu.dp.ua/>
4. Дніпропетровська обласна науково-медична бібліотека - <http://medlib.dp.gov.ua/jirbis2/ua/>
5. Міністерство освіти і науки України <https://mon.gov.ua/ua>
6. Міністерство охорони здоров'я України <https://moz.gov.ua/>
7. ВОЗ Україна <https://www.who.int/countries/ukr/ru/>
8. https://pidruchniki.com/16381204/turizm/organizatsiya_diyetichnogo_harchuvannya

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.