



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«ДІЄТОЛОГІЯ ТА ДІЄТОТЕРАПІЯ»

Галузь знань	22 Охорона здоров'я
Спеціальність	223 Медсестринство
Освітньо-професійна програма	Медсестринство
Освітній ступінь	Магістр
Статус дисципліни	Нормативна
Група	I MC-31
Мова викладання	Українська
Кафедра, за якою закріплена дисципліна	Кафедра клінічного медсестринства, акушерства та гінекології
Викладачі курсу	Карпінська Т.Г. , канд. мед. наук, доцент, викладач вищої кваліфікаційної категорії
Контактна інформація викладачів	E-mail: t.karpinska@lma.edu.ua
Консультації	Відповідно до розкладу консультацій. Можливі он-лайн консультації через ZOOM, Meet, або подібні ресурси. Для погодження часу он-лайн консультацій слід писати на електронну пошту викладача або дзвонити.
Сторінка курсу	
Опис навчальної дисципліни	Кількість кредитів – 3 Загальна кількість годин – 90 Модулів – 1 Рік підготовки – 1 Семестр – 1 Лекції – 10 год. Практичні заняття – 20 год. Самостійна робота – 60 год.
Коротка анотація курсу	Дисципліна «Дієтологія та дієтотерапія» є нормативною дисципліною з спеціальності «Медсестринство». В процесі вивчення дисципліни здобувачам вищої освіти надаються знання для вирішення професійних завдань, метою яких є забезпечення максимальної якості життя пацієнта із невиліковними захворюваннями, запобігання та полегшення страждань завдяки ранньому виявленню і точному діагностуванню проблем і проведенню адекватних лікувальних заходів, а також надання психосоціальної і моральної підтримки. Предметом вивчення навчальної дисципліни є: роль нутрієнтів в життєдіяльності організму людини, організація дієтичного харчування в закладах охорони здоров'я, фізіолого-гігієнічні принципи раціонального, лікувально-профілактичного та дієтичного харчування, загальні принципи складання дієт, профілактика аліментарних і аліментарно зумовлених захворювань, характеристика основних дієт та їх використання в якості дієтотерапії при лікуванні хворих з різною патологією.

Мета та цілі курсу

Метою вивчення навчальної дисципліни «Дієтологія та дієтотерапія» є: формування професійних знань і навичок щодо принципів побудови дієтичного (лікувального) харчування, профілактики професійних захворювань, пов'язаних з особливо шкідливими умовами праці, характеристики основних дієт, раціонів; показів для їх призначення, принципової схеми їх застосування в лікарнях і на промислових підприємствах, класифікація дієтичних продуктів, що виробляються підприємствами харчової промисловості.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Дієтологія та дієтотерапія» є організація та призначення дієтотерапії при різних захворюваннях особам в закладах охорони здоров'я (ЗОЗ), на промислових підприємствах, а також в системі громадського харчування.

Згідно з вимогами освітньої програми студенти повинні

знати:

- визначення, завдання дієтології та дієтотерапії як науки;
- функціональні повноваження дієтичної сестри медичної-магістра в ЗОЗ;
- перелік основних офіційних документів щодо організації дієтичного харчування в ЗОЗ;
- основні принципи побудови дієтичного харчування та загальну характеристику основних дієт;
- організацію дієтичного харчування амбулаторних пацієнтів; та на промислових підприємствах;
- класифікацію дієтичних продуктів, що виробляються підприємствами харчової промисловості, в залежності від механізму їх лікувальної дії;
- властивості продуктів і страв, які враховуються в дієтичному харчуванні;
- функції їжі, біологічну її дію та різновиди харчування;
- основні принципи профілактики аліментарних та аліментарно-залежних захворювань;
- загальну характеристику основних дієт;
- харчові отруєння, їх профілактику;
- дієтотерапію при захворюваннях органів травлення;
- дієтотерапію при захворюваннях гепатобіліарної системи;
- дієтотерапію при захворюваннях серцево-судинної системи;
- дієтотерапію при захворюваннях обміну речовин;

вміти:

- оформляти обліково-звітну документацію на харчоблоці;
- виявляти недоліки в організації забезпечення робітників дієтичним харчуванням за місцем роботи;
- оцінювати раціони дієтичного харчування, їх повноцінність, правильність призначення та проводити необхідну корекцію;
- користуватися законодавчою та нормативною документацією;
- вирішувати етико-деонтологічні завдання в професійній діяльності спеціалістів з дієтології та дієтотерапії;
- дотримуватись правил виписування і організації лікувального харчування в лікарні;
- здійснювати контроль за С-вітамінізацією готових страв;
- користуватися зведеною картотекою страв дієтичного харчування та таблицями поживної цінності харчових продуктів (нетто);
- володіти морально-деонтологічними принципами у спілкуванні з пацієнтами;
- дотримуватись чинних наказів та інструктивних листів МОЗ України, обласного Департаменту охорони здоров'я.

Програмні

ПРН 1. Володіти професійними знаннями; формулювати ідеї, концепції з

<p>результати навчання</p>	<p>метою використання в роботі академічного або професійного спрямування.</p> <p>ПРН 2. Демонструвати достатню компетентність та самостійно вирішувати ситуації професійної діяльності.</p> <p>ПРН 3. Застосовувати знання та навички із загальної та професійної підготовки при вирішенні спеціалізованих завдань.</p> <p>ПРН 4. Аналізувати утворені поняття, шляхом суджень, міркувань, умовиводів та демонструвати розуміння і застосування методів критичного аналізу.</p> <p>ПРН 5. Аргументувати висновки та виявляти зв'язки між сучасними концепціями у організації процесу управління на кожному етапі професійної діяльності.</p> <p>ПРН 6. Порівнювати, кількісно та якісно оцінювати, скореговувати очікувані та отримані результати.</p> <p>ПРН 7. Осмислювати власні припущення і перевірку зроблених іншими припущень, які вважаються доведеними.</p> <p>ПРН 8. Використовувати мотивацію та стимулювання як внутрішній та зовнішній фактори в набутті знань з метою удосконалення власних професійних умінь.</p> <p>ПРН 9. Виявляти активність у вирішенні проблемних питань, пов'язаних з професійною діяльністю.</p> <p>ПРН 10. Дотримуватися етико-деонтологічних засад у професійній діяльності. вирішувати проблемні питання щодо особистісних переконань та етичних міркувань.</p> <p>ПРН 11. Створювати і погоджувати плани професійної діяльності, виявляти професійні проблеми і знаходити шляхи їх конструктивного розв'язання.</p> <p>ПРН 12. Демонструвати соціальний оптимізм, повагу до етичних принципів.</p> <p>ПРН 13. Проявляти позитивну професійну, соціальну та емоційну поведінку і адаптувати її до системи загальнолюдських цінностей; проявляти самостійність і відповідальність в роботі.</p> <p>ПРН 14. Ідентифікувати, імітувати та копіювати навички виконання певних дій.</p> <p>ПРН 15. Впроваджувати стандарти професійної діяльності.</p> <p>ПРН 16. Демонструвати та контролювати виконання навичок та умінь.</p> <p>ПРН 17. Координувати, модифікувати методи і технічні прийоми, комбінувати поєднання двох або більше навичок для виконання типових та нетипових професійних завдань.</p> <p>ПРН 18. Демонструвати автоматизм виконання навичок. Удосконалювати методики виконання навичок та навчати інших.</p> <p>ПРН 19. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою медичної сестри-магістра, вміння генерувати нові ідеї в області медсестринства.</p> <p>ПРН 20. Застосовувати педагогічні технології на рівні достатньому для реалізації розроблених програм навчальних дисциплін за спеціалізацією у вищих навчальних закладах.</p>
<p>Політика курсу</p>	<p>Дотримання принципів академічної доброчесності.</p> <p>Не толеруються жодні форми порушення академічної доброчесності. Очікується, що роботи студентів будуть самостійними, їх власними оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їх індивідуальних потреб і можливостей. Під час виконання письмових контрольних робіт, модульних контрольних, тестування, підготовки до відповіді на екзамені користування зовнішніми джерелами заборонено. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.</p>

	<p>Дотримання принципів та норм етики і професійної деонтології. Під час занять здобувачі вищої (фахової передвищої) освіти діють із позицій академічної доброчесності, професійної етики та деонтології, дотримуються правил внутрішнього розпорядку Академії. Під час боротьби з епідемією COVID-19 виконують всі настанови протиепідеміологічного режиму: носять маски, дотримуються соціальної дистанції, використовують антисептики. Ведуть себе толерантно, доброзичливо та виважено у спілкуванні між собою та викладачами.</p> <p>Відвідування занять. Студенти повинні відвідувати усі лекції, практичні заняття курсу та інформувати викладача про неможливість відвідати заняття.</p> <p>Політика дедлайну. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, передбачених курсом і визначених для виконання усіх видів робіт.</p> <p>Порядок відпрацювання пропущених занять. Відпрацювання пропущених занять без поважної причини відбувається згідно з графіком відпрацювань та консультацій. Відпрацювання пропущених занять з поважної причини може проводитися також улюбий зручний час для викладача.</p> <p>Перескладання підсумкової оцінки з метою її підвищення не допускається, окрім ситуацій передбачених нормативними документами Академії, або неявки на підсумковий контроль з поважної причини.</p>
<p>Структура курсу Теми лекцій</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нутриціологія – наука про харчування. Основні поняття дієтології. Організація раціонального, лікувального, дитячого харчування в ЗОЗ України. 2. Біологічна та харчова цінність макро- і мікронутрієнтів, їх роль в життєдіяльності організму людини. 3. Система дієт М.І. Певзнера. Дієтотерапія при онкологічних захворюваннях та зниженні імунітета. 4. Харчування пацієнтів при захворюваннях органів системи травлення. 5. Дієтотерапія при серцево-судинних захворюваннях, цукровому діабеті.
<p>Теми практичних занять</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття про фізіологічні норми харчування. Основи нутриціології. Організація раціонального, лікувального, дитячого харчування в ЗОЗ України. 2. Біологічна і харчова цінність макро- і мікронутрієнтів Система дієт М.І. Певзнера. Дієтотерапія при онкологічній патології. 3. Харчування пацієнтів із захворюваннями шлунка та кишківника зі супутньою патологією інших органів. 4. Дієтотерапія при серцево-судинних захворюваннях, цукровому діабеті. 5. Модульний контроль 1. Дієтичне харчування та дієтотерапія при різних захворюваннях.
<p>Теми самостійної роботи</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Харчування при алергічних захворюваннях. 1. Патолофізіологія білкового, вуглеводного, ліпідного та водно-сольового обміну. 2. Клінічна вітамінологія. 3. Фізіолого-гігієнічне значення мінеральних речовин та проблема забезпечення ними організму. 4. Мікроелементи та їх роль в життєдіяльності організму. 5. Властивості меду та роль цукру в організмі людини. 6. Значення плодів і овочів в дієтичному харчуванні. 7. Застосування спецій в дієтичному харчуванні. 8. Харчові отруєння та їх профілактика. 9. Харчова та біологічна цінність білків, жирів і вуглеводів. 10. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування. 11. Організація дієтичного харчування амбулаторних пацієнтів, в умовах санаторно-курортного лікування і в системі громадського харчування.

	<p>12. Харчування дітей і підлітків. 13. Лікувальне голодування. 14. 15. Підготовка до модульного контролю 1.</p>																																										
Література для вивчення дисципліни	<p>Основна (базова)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. І.І. Даценко, Р.Д. Габович. Профілактична медицина. Загальна гігієна з основами екології: підручник, 2-е вид. – К.: Здоров'я, 2004 – 788 с. 2. І.І. Нікберг, І.В. Сергета, Л.І. Цимбалюк. Гігієна з основами екології. – К.:Здоров'я, 2001 – 504 с. 3. За ред. проф. В.І. Ципріяна. Гігієна харчування з основами нутриціології: підручник, Кн.1. – К.: Медицина, 2007 – 528 с. 4. За ред. проф. В.І.Ципріяна. Гігієна харчування з основами нутриціології: підручник, Кн.2. – К.: Медицина, 2007 – 544 с. 5. П.С. Бебешко, Ю.С. Скоробреха, О.П. Коріняк. Основи профілактичної медицини: підручник. Медицина, 2010 – 176 с. <p>Додаткова</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В.І. Смоляр. Фізіологія та гігієна харчування. – К.: Здоров'я, 2000 – 335 с. 2. Н.М. Зубар. Основи фізіології та гігієни харчування. – К.: Центр учбової літератури, 2010 – 330 с. 3. І.І. Даценко, М.Б. Шегедин, Ю.І. Шашков. Гігієна дітей і підлітків. – К.: Медицина, 2006. 4. За ред. проф. І.І. Даценко. Загальна гігієна: посібник до практичних занять. – Львів: Світ, 2001. 5. За ред. А.М. Шевченка. Гігієна праці. – К.: Здоров'я, 2000. 																																										
Поточний та підсумковий контроль	<p>Поточний контроль здійснюється на кожному практичному занятті з обов'язковим виставленням оцінки. Підсумковий контроль проводиться у вигляді модульних контролів (тестові завдання та контроль практичних навичок), залік.</p>																																										
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	<p>Форми та методи, які будуть використовуватися під час навчального процесу: лекції, презентації, дискусії. У разі роботи в дистанційному режимі використовуватиметься віртуальне навчальне середовище MOODLE, Google Classroom. Лекції та семінарські заняття будуть вестися за допомогою програм електронної комунікації Zoom, Meet чи аналогічних. Поточна комунікація з викладачем буде здійснюватися в соціальних мережах Viber, WhatsApp (за вибором академічної групи).</p>																																										
Необхідне обладнання	<p>У звичайному режимі навчання. Вивчення курсу передбачає приєднання кожного студента до навчального середовища MOODLE, або Google Classroom. У режимі дистанційного навчання під час карантину вивчення курсу додатково передбачає приєднання кожного студента до програм ZOOM, або Meet (для занять у режимі відеоконференцій). У цьому випадку студент має самостійно потурбуватися про якість доступу до інтернету.</p>																																										
Критерії оцінювання	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="10">Схема нарахування та розподіл балів</th> </tr> <tr> <th colspan="6">Поточне оцінювання, МК та самостійна робота</th> <th rowspan="3">СМО</th> <th rowspan="3">ПМО</th> <th rowspan="3">ECTS</th> <th rowspan="3">За національною шкалою</th> </tr> <tr> <th colspan="6">Модуль 1</th> </tr> <tr> <th>T1</th> <th>T2</th> <th>...Tn</th> <th>САП</th> <th>МК 1</th> <th>МО</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>73</td> <td>75</td> <td>74</td> <td>74</td> <td>74</td> <td>C</td> <td>добре</td> </tr> </tbody> </table> <p>T₁ – T_n – теми занять до модульного контролю 1; САП – середнє арифметичне усіх позитивних оцінок в національній шкалі,</p>	Схема нарахування та розподіл балів										Поточне оцінювання, МК та самостійна робота						СМО	ПМО	ECTS	За національною шкалою	Модуль 1						T1	T2	...Tn	САП	МК 1	МО	4	4	3	73	75	74	74	74	C	добре
Схема нарахування та розподіл балів																																											
Поточне оцінювання, МК та самостійна робота						СМО	ПМО	ECTS	За національною шкалою																																		
Модуль 1																																											
T1	T2	...Tn	САП	МК 1	МО																																						
4	4	3	73	75	74	74	74	C	добре																																		

яке переводиться у 100 – бальну шкалу;
МК модульний контроль;
МО (модульна оцінка) – середнє арифметичне САП та МК;
СМО (семестрова модульна оцінка) – це середньоарифметична МО;
ПМО (підсумкова модульна оцінка) – виставляється в кінці вивчення дисципліни за 100 – бальною, національною шкалою та ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

За 100-бальною шкалою	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90-100	відмінно	A
80-89	добре	B
70-79	добре	C
60-69	задовільно	D
51-59	задовільно	E
35-50	незадовільно з можливістю повторного складання	FX
0-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом вивчення дисципліни за зазначений семестр	F

Питання до підсумкового контролю

1. Харчування і здоров'я людини. Історичні аспекти розвитку дієтології.
2. Цілі і завдання науки про харчування.
3. Нутрігеноміка як новий напрямок розвитку дієтології.
4. Основні поняття дієтології: раціональне, дієтичне і лікувальне харчування.
5. Характеристика повноцінності продуктів харчування. Фізіологічні основи раціонального харчування.
6. Нормативні документи, на основі яких проводиться організація дієтичного харчування в ЗОЗ.
7. Основні положення «Інструкції з організації лікувального харчування у закладах охорони здоров'я (ЗОЗ)».
8. Порядок контролю за якістю готової їжі у закладах охорони здоров'я.
9. Функціональні обов'язки дієтичної сестри медичної в ЗОЗ.
10. Основні дієти, які використовуються в ЗОЗ.
11. Роль білків, жирів, вуглеводів у харчуванні здорової та хворої людини.
12. Значення вітамінів, макро – і мікроелементів в харчуванні людини.
13. Роль води в життєдіяльності організму людини.
14. Основні принципи раціонального харчування.
15. Лікувальні столи і принципи харчування по М.І. Певзнеру.
16. Основні правила харчування для онкологічних хворих.
17. Харчові продукти, які можуть впливати на стан імунної системи.
18. Причини виникнення, наслідки захворювань травного каналу.
19. Фізіолого-гігієнічні принципи побудови дієтичного харчування при виразковій хворобі шлунка і дванадцятипалої кишки. Режим харчування та хімічний склад їжі.
20. Нутріціологічна та дієтологічна характеристика основних продуктів харчування та їх компонентів на секреторну і рухову функцію шлунка.
21. Характеристика дієт: №1а (максимально ощадна), №1б (навантажувальна), №1 (перетерта).
22. Харчова цінність продуктів і страв, що використовуються в дієтотерапії при виразковій хворобі шлунка та дванадцятипалої кишки. Дієтична профілактика загострень виразкової хвороби.
23. Дієтичне харчування при хронічному атрофічному гастриті (з секреторною недостатністю).

	<ol style="list-style-type: none"> 24. Дієтичне харчування при ускладненнях і супутніх захворюваннях (після видалення або резекції, шлунка). 25. Основні правила харчування при хронічному холециститі та ожирінні. 26. Роль дієтотерапії в розвитку захворювань ССС. 27. Основні принципи дієтотерапії атерогенних дисліпідемій. 28. Роль продуктів тваринного і рослинного походження в дієтотерапії захворювань ССС. 29. Основні дієтичні рекомендації Американської асоціації кардіологів. 30. Роль вуглеводів, білків, жирів, мікроелементів в харчуванні хворих з захворюваннями ССС. 31. Лікувальне харчування при артеріальній гіпертензії. 32. Дієтотерапія при цукровому діабеті. 33. Харчування при алергічних захворюваннях. 34. Значення плодів і овочів в дієтичному харчуванні. 35. Харчові отруєння та їх профілактика. 36. Організація дієтичного харчування амбулаторних пацієнтів, в умовах санаторно-курортного лікування і в системі громадського харчування. 37. Особливості харчування дітей і підлітків.
Опитування	З метою оцінювання якості курсу буде надано анкету для заповнення студентами по завершенню курсу