



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я  
УКРАЇНИ ІМЕНІ П. Л. ШУПИКА  
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОГО ТА ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ»**

<b>Галузь знань</b>	22 Охорона здоров'я
<b>Шифр та назва спеціальності</b>	227 Терапія та реабілітація, спеціалізація 227.1 Фізична терапія
<b>Назва освітньо-професійної програми</b>	Терапія та реабілітація
<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський)
<b>Кафедра</b>	Кафедра терапії, сімейної медицини, гематології і трансфузіології
<b>Статус навчальної дисципліни (обов'язкова, вибіркова)</b>	вибіркова
<b>Форма навчання</b>	очна (денна)

**Викладач**

<b>Прізвище, ім'я, по батькові</b>	Хіміон Людмила Вікторівна
<b>Посада</b>	завідувач кафедри
<b>Науковий ступінь, вчене звання</b>	доктор медичних наук, професор
<b>Електронна адреса</b>	ludmilahimion@nuozu.edu.ua
<b>Телефон</b>	(050) 469 33 96
<b>Посилання на профіль викладача</b>	<a href="https://www.nuozu.edu.ua/s/np/k/terapii-simeinoi-medytyny-hematolohii-i-transfuziolohii/naukovo-">https://www.nuozu.edu.ua/s/np/k/terapii-simeinoi-medytyny-hematolohii-i-transfuziolohii/naukovo-</a>

### Загальна інформація про дисципліну

<b>Анотація до дисципліни</b>	<p>Навчальна дисципліна «Основи раціонального та дієтичного харчування» має теоретичну і практичну спрямованість, зорієнтована на оволодіння знаннями, вміннями та навичками щодо організації та складу раціонального харчування для населення різних вікових груп з урахуванням фізіологічних/ професійних та інших особливостей стилю життя і потреб та за умов наявності захворювань.</p> <p>Є вибірковою компонентою освітньо-професійної програми підготовки другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 227 «Терапія та реабілітація».</p>
<b>Мета дисципліни</b>	Отримання здобувачами вищої освіти системних знань щодо основ здорового харчування як складової здорового способу життя, значення харчових продуктів, принципів складання дієт і корекції харчування при фізіологічних та патологічних станах.
<b>Завдання дисципліни</b>	<p>Завданнями вивчення дисципліни є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- опанування здобувачами освіти знань щодо складових раціонального харчування, макро- і мікронутрієнтів та їх впливу на здоров'я;</li> <li>- формування знань і вмінь визначення енергетичних потреб людини, потреб у основних нутрієнтах, корекції раціону харчування для підтримки здоров'я і профілактики хвороб;</li> <li>- ознайомлення із принципами складання дієтичних рекомендацій.</li> </ul>
<b>Пререквізити</b>	<p>Вивчення даної дисципліни базується на знаннях та вміннях, отриманих під час опанування таких дисциплін, як:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сучасні стандарти «Терапія та реабілітація» (ОК 1);</li> <li>- Біо-психо-соціальна модель реабілітації. Міжнародна класифікація функціонування, обмеження життєдіяльності та здоров'я : теоретичні аспекти та практичне застосування (ОК 3);</li> <li>- Методи обстеження у фізичній терапії (ОК 7).</li> <li>- Природні і преформовані фізичні чинники у фізичній терапії (ОК 8).</li> </ul>
<b>Постреквізити</b>	<p>Набуті знання та компетентності з основ раціонального та дієтичного харчування є базою для вивчення подальших дисциплін, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Фізична терапія при хворобах та ушкодженнях опорно-рухового апарату (ОК 9);</li> <li>- Фізична терапія в педіатричній практиці (ОК 10);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Фізична терапія при хірургічних втручаннях та онкологічних захворюваннях (ОК 11);</li> <li>- Фізична терапія в акушерстві та гінекології (ОК 12).</li> </ul>
<p><b>Компетентності, формуванню яких сприяє дисципліна</b></p>	<p><b><u>4. Компетентності, які дає можливість здобути навчальна дисципліна</u></b></p> <p>Відповідно до освітньої-професійної програми, вивчення дисципліни «Основи раціонального та дієтичного харчування» сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей:</p> <p><b>Інтегральна компетентність:</b> Здатність розв'язувати автономно та у мультидисциплінарному контексті складні спеціалізовані задачі та проблеми, пов'язані з порушенням рухових та поєднаних з ними функцій, які забезпечують активність та участь особи; провадити практичну, адміністративну, наукову, інноваційну та освітню діяльність у фізичній терапії..</p> <p>Загальні компетентності:</p> <p>ЗК 01. Здатність планувати та управляти часом.</p> <p>ЗК 02. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 03. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.</p> <p>ЗК 04. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК 05. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети.</p> <p>ЗК 06. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК07. Здатність працювати автономно.</p> <p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:</b></p> <p>СК 01. Здатність професійно мислити, диференціювати проблеми фізичної, когнітивної, психоемоційної сфер, визначати обмеження рухових та поєднаних з ними функцій, активності та участі пацієнта за біопсихосоціальною моделлю, обмеження життєдіяльності та здоров'я.</p> <p>СК 02. Здатність розуміти клінічний діагноз пацієнта/ клієнта, перебіг захворювання і тактику лікування.</p> <p>СК 03. Здатність безпечно та ефективно обстежувати та оцінювати осіб різних вікових, нозологічних та професійних груп з обмеженнями повсякденного функціонування, із складною прогресуючою та мультисистемною патологією, визначати фізичний розвиток та фізичний стан для прийняття науково-обґрунтованих клінічних рішень.</p> <p>СК 04. Здатність враховувати потреби пацієнта/клієнта, прогнозувати результати фізичної терапії, встановлювати пацієнтоорієнтовані довгострокові та короткострокові цілі, формулювати завдання, розробляти, обговорювати та пояснювати програму фізичної терапії, або компоненти індивідуального реабілітаційного плану, які стосуються фізичної терапії.</p> <p>СК 05. Здатність безпечно та ефективно проводити втручання на основі принципів доказово-інформованої практики, застосовувати науково обґрунтовані засоби та методи, забезпечувати їх відповідність цілям фізичної терапії,</p>

	<p>СК 08. Здатність ефективно здійснювати професійну комунікацію, зокрема вести документацію різних аспектів фізичної терапії згідно вимог чинного законодавства, надавати підзвітні послуги.</p> <p>СК 11. Здатність здійснювати рефлексивну професійну діяльність, самоаналіз та безперервний професійний розвиток.</p> <p>СК 12. Здатність надавати першу до медичну допомогу за умов надзвичайних ситуацій та військових дій, розуміти основи тактичної медицини.</p> <p>СК 13. Здатність обстежувати, складати, пояснювати та реалізовувати програму фізичної терапії осіб з мультисистемними ускладненнями у разі уражень опорно-рухового апарату та нервової системи.</p> <p>СК 14. Здатність обстежувати, складати, пояснювати та реалізовувати програму фізичної терапії у разі наявності різноманітних захворювань дітей.</p> <p>СК15. Здатність обстежувати, складати, пояснювати та реалізовувати програму фізичної терапії у разі наявності різноманітних уражень у осіб похилого віку і старше.</p>
<p><b>Результати навчання</b></p>	<p>Відповідно до освітньої програми «Терапія та реабілітація» вивчення навчальної дисципліни повинно забезпечити досягнення здобувачами вищої освіти таких програмних результатів навчання (РН):</p> <p>РН 01 Застосовувати біопсихосоціальну модель обмежень життєдіяльності у професійній діяльності, аналізувати медичні, соціальні та особистісні проблеми пацієнта/клієнта.</p> <p>РН 02 Дотримуватись юридичних та етичних вимог, провадити діяльність з інформованої згоди пацієнта/клієнта.</p> <p>РН 03 Уміти вибирати і аналізувати інформацію про стан пацієнта.</p> <p>РН 04 Оцінювати, обговорювати та застосовувати результати наукових досліджень у клінічній, науковій, освітній та адміністративній діяльності.</p> <p>РН 05 Проводити опитування (суб'єктивне обстеження) пацієнта/клієнта для визначення потреб, порушень функції, активності та участі.</p> <p>РН 06 Визначати рівень психомоторного та фізичного розвитку людини, її фізичний стан, виконувати об'єктивне обстеження пацієнтів/клієнтів різних нозологічних груп, зокрема при складній, прогресуючій і мультисистемній патології, використовуючи відповідний валідний інформативний інструментарій.</p> <p>РН 07 Демонструвати здатність до пацієнтоорієнтованої практичної діяльності за узгодженням із пацієнтом/клієнтом, його родиною/опікунами, членами мультидисциплінарної команди.</p> <p>РН 08 Ефективно комунікувати з пацієнтом/клієнтом, встановлювати прямий та зворотній зв'язок для створення та підтримки терапевтичного альянсу.</p> <p>РН 15 Визначати межі професійної діяльності та їх дотримуватися, провадити практичну діяльність автономно, бути відповідальним за її наслідки перед суспільством та іншим фахівцями.</p> <p>РН 16 Вести документацію різних аспектів фізичної терапії згідно вимог чинного законодавства.</p>

	<p>RH 18 Ефективно використовувати наявні та залучати додаткові ресурси і технології для забезпечення якості послуг</p> <p>RH 20 Планувати та здійснювати особистий професійний розвиток, сприяти професійному розвитку колег.</p> <p>RH 22 Надавати долікарську допомогу при невідкладних станах.</p> <p>RH 23. Створювати та реалізовувати програму фізичної терапії осіб з мультисистемними ускладненнями у разі уражень опорно-рухового апарату та нервової системи, зокрема після бойових травм.</p>
<b>Обсяг дисципліни</b>	<p>Загальний обсяг дисципліни: кредитів ЄКТС 3 (90 годин).</p> <p>Для очної денної форми навчання: аудиторних 36 години (40%), самостійна робота 54 годин (60%)</p>
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Залік
<b>Терміни викладання дисципліни</b>	Дисципліна викладається у II семестрі

## Програма дисципліни

### Назви тем

Код теми	Назва модулю, теми	Перелік основних питань теми
1	2	3
<b>Модуль 1. Раціональне харчування</b>		
1.1.	Анатомо-фізіологічні основи харчування.	<p>Будова шлунково-кишкового тракту.</p> <p>Фізіологічні основи процесів травлення.</p> <p>Особливості травлення в різних відділах шлунково-кишкового тракту. Роль травних залоз у травленні, розщеплення білків, жирів, вуглеводів. Особливості засвоєння вітамінів та мікроелементів.</p>
1.2.	Основи нутриціології. Основні складові компоненти їжі (макрота мікронутрієнти), вода та їх роль у	<p>Значення харчування для здоров'я.</p> <p>Основні функції їжі: енергетична, пластична, біорегуляторна,</p>

	<p>формуванні здоров'я. Енергетична цінність харчування.</p>	<p>приспосувально-регуляторна, захисно-реабілітаційна та сигнально-мотиваційна. Білки. Функції білків в організмі людини. Амінокислоти. Класифікація та характеристика основних функцій. Вміст у харчових продуктах. Наслідки дефіциту та надлишку білка в раціоні. Жири. Функції жирів в організмі людини. Класифікація жирів, їх характеристика. . Вміст у харчових продуктах. Наслідки дефіциту та надлишку жирів в раціоні. Вуглеводи. Функції вуглеводів в організмі людини. Прості та складні вуглеводи. Вміст у харчових продуктах. Наслідки дефіциту та надлишку вуглеводів в раціоні. Рекомендоване співвідношення макронутрієнтів у добовому раціоні харчування. Мікро- та макроелементи, вміст у харчових продуктах, значення надлишку та недостатності. Вітаміни, класифікація, вміст у харчових продуктах. Прояви дефіциту та надлишку вітамінів в організмі. Вода, її значення для здоров'я людини, питний режим. Фактори, які впливають на потреби у воді. Енергетична цінність продуктів харчування. Розрахунок добової потреби людини в енергії. Норми фізіологічних потреб населення</p>
--	--	--

		України в основних харчових речовинах і енергії згідно Наказу МОЗ України № 1073 від 03.09.2017 р.
1.3.	Загальна характеристика основних продуктів харчування здорової людини (основні характеристики, харчова цінність та значення для здоров'я).	Біологічна та харчова цінність основних продуктів харчування: молоко і молочні продукти, м'ясо та м'ясні продукти, риба і морепродукти, яйця, зернові продукти, харчові жири, овочі, фрукти і ягоди, гриби, цукристі продукти і замінники цукру. . Глікемічний індекс продуктів. Національна піраміда харчування для населення України.
1.4.	Роль збалансованого раціонального харчування у формуванні та зміцненні здоров'я.	Визначення збалансованого раціонального харчування; основні вимоги до раціонального харчування; основні принципи раціонального харчування; режим харчування. Складання та розрахунок добового харчового раціону різних категорій осіб залежно від віку (діти, підлітки, особи похилого віку), виду діяльності (особи розумової праці, фізичної праці, спортсмени), фізіологічних станів (вагітні, годуючі матері та ін.). Недоліки в харчуванні сучасної людини.
1.5.	Культура харчування, харчова поведінка.	Культурологічні особливості харчування. Здорова харчова поведінка. Основні правила здорової харчової поведінки. Основні види розладів харчової поведінки (анорексія, булімія та компульсивне переїдання та ін.).
<b>Модуль 2. Основи лікувально-профілактичного харчування</b>		

2.1.	Базові поняття лікувально-дієтичного харчування.	<p>Харчовий статус: визначення; методи оцінки харчового статусу; антропометричні показники оцінки харчового статусу; розрахунок індексу маси тіла; типи харчового статусу.</p> <p>Основні принципи лікувально-дієтичного харчування. Типи харчування та їх вплив на здоров'я людини.</p> <p>Характеристика основних дієт, спеціальних лікувальних дієт, контрастних дієт: розвантажувальних та навантажувальних.</p> <p>Нетрадиційні види харчування. Поняття про роздільне харчування, вегетаріанство, сиродієт, кетодієту, палеодієту, харчування за Аюрведою, харчування за групами крові, голодування, інтервальне голодування та ін. Позитивні та негативні сторони.</p> <p>Директивні законодавчі документи по організації лікувального харчування в лікувально-профілактичних закладах.</p>
2.2	Дієта, як фактор впливу в лікуванні патологічних станів людини.	<p>Роль дієтичного харчування в якості профілактичного чинника.</p> <p>Корекція харчування і дієтичні рекомендації при ожирінні, артеріальній гіпертензії, порушеннях вуглеводного обміну хворобах шлунково-кишкового тракту, анеміях, хворобах нирок, ревматологічних, алергічних захворюваннях та ін.</p>
2.3.	Функціональні продукти, дієтичні (харчові) добавки (парафармацевтики,	Принципи корекції харчування спеціальними продуктами/ дієтичними

	нутрицевтики, еубіотики).	добавками.
2.4.	Харчування як елемент сфери громадського здоров'я.	Громадське здоров'я та значення харчування. Вплив харчування на стан популяційного здоров'я. Індивідуальне харчування як складова суспільного. Класифікація харчових продуктів, що виробляються сучасною харчовою індустрією. Безпека продуктів харчування (загальні вимоги до продуктів харчування; гігієнічні вимоги безпечності та поживної цінності продуктів харчування; етикетування продуктів харчування). Генетично модифіковані продукти та організми (ГМО). Основи законодавства України, ЄС з питань контролю над виробництвом харчових продуктів і добавок.

### Самостійна робота здобувача освіти

Код теми	Зміст самостійної роботи	Обсяг СР (годин)		
		денна форма	вечірня форма	заочна форма
1.	Тема 1. Анатомо-фізіологічні основи харчування. 1.1.Будова шлунково-кишкового тракту. 1.2.Фізіологічні основи процесів травлення. Особливості травлення в різних відділах шлунково-кишкового тракту. Роль	4	-	-

	травних залоз у травленні, розщеплення білків, жирів, вуглеводів. Особливості засвоєння вітамінів та мікроелементів.			
2.	<p>Тема 2. Основи нутриціології. Основні складові компоненти їжі (макро- та мікронутрієнти), вода та їх роль у формуванні здоров'я. Енергетична цінність харчування.</p> <p>2.1. Значення харчування для здоров'я. Основні функції їжі: енергетична, пластична, біорегуляторна, пристосувально - регуляторна, захисно-реабілітаційна та сигнально-мотиваційна.</p> <p>2.2. Білки. Функції білків в організмі людини. Амінокислоти. Класифікація та характеристика основних функцій. Вміст у харчових продуктах. Наслідки дефіциту та надлишку білка в раціоні.</p> <p>2.3. Жири. Функції жирів в організмі людини. Класифікація жирів, їх характеристика. Вміст у харчових продуктах. Наслідки дефіциту та надлишку жирів в раціоні.</p> <p>2.4. Вуглеводи. Функції вуглеводів в організмі людини. Прості та складні вуглеводи. Вміст у харчових продуктах. Наслідки дефіциту та надлишку вуглеводів в раціоні.</p> <p>2.5. Рекомендоване співвідношення макронутрієнтів у добовому раціоні харчування.</p> <p>2.6. Мікро- та макроелементи, вміст у</p>	10	-	-

	<p>харчових продуктах, значення надлишку та недостатності.</p> <p>2.7. Вітаміни, класифікація, вміст у харчових продуктах. Прояви дефіциту та надлишку вітамінів в організмі.</p> <p>2.8. Вода, її значення для здоров'я людини, питний режим. Фактори, які впливають на потреби у воді.</p> <p>2.9. Енергетична цінність продуктів харчування. Розрахунок добової потреби людини в енергії.</p> <p>2.10. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії згідно Наказу МОЗ України № 1073 від 03.09.2017 р.</p>			
3.	<p>Тема 3. Загальна характеристика основних продуктів харчування здорової людини (основні характеристики, харчова цінність та значення для здоров'я).</p> <p>3.1. Молоко та молочні продукти.</p> <p>3.2. М'ясо та м'ясні продукти.</p> <p>3.3. Риба і морепродукти.</p> <p>3.4. Зернові продукти.</p> <p>3.5. Харчові жири.</p> <p>3.6. Овочі, фрукти, ягоди, гриби.</p> <p>3.7. Цукристі продукти і замінники цукру.</p> <p>3.8. Глікемічний індекс продуктів.</p> <p>2.7. Національна піраміда харчування для населення України.</p>	4	-	-
4.	<p>Тема 4. Роль збалансованого раціонального харчування у формуванні та зміцненні здоров'я.</p>	10	-	-

	<p>4.1. Визначення збалансованого раціонального харчування.</p> <p>4.2. Основні вимоги до раціонального харчування.</p> <p>4.3. Основні принципи раціонального харчування.</p> <p>4.4. Режим харчування.</p> <p>4.5. Складання та розрахунок добового харчового раціону різних категорій осіб залежно від віку (діти, підлітки, особи похилого віку), виду діяльності (особи розумової праці, фізичної праці, спортсмени), фізіологічних станів (вагітні, годуючі матері та ін.).</p> <p>4.6. Недоліки в харчуванні сучасної людини.</p>			
5.	<p>Тема 5. Культура харчування, харчова поведінка.</p> <p>5.1. Культурологічні особливості харчування.</p> <p>5.2. Здорова харчова поведінка. Основні правила здорової харчової поведінки.</p> <p>5.3. Основні види розладів харчової поведінки (анорексія, булімія та компульсивне переїдання та ін.).</p>	6	-	-
6.	<p>Тема 6. Базові поняття лікувально-дієтичного харчування.</p> <p>6.1. Харчовий статус: визначення; методи оцінки харчового статусу; антропометричні показники оцінки харчового статусу; розрахунок індексу маси тіла; типи харчового статусу.</p>	6	-	-

	<p>6.2. Основні принципи лікувально-дієтичного харчування. Типи харчування та їх вплив на здоров'я людини.</p> <p>6.3. Характеристика основних дієт, спеціальних лікувальних дієт, контрастних дієт: розвантажувальних та навантажувальних.</p> <p>6.4. Нетрадиційні види харчування. Поняття про роздільне харчування, вегетаріанство, сиродієт, кетодієту, палеодієту, харчування за Аюрведою, харчування за групами крові, голодування, інтервальне голодування та ін. Позитивні на негативні сторони.</p> <p>6.5. Директивні законодавчі документи по організації лікувального харчування в лікувально-профілактичних закладах.</p>			
7.	<p>Тема 7. Дієта, як фактор впливу в лікуванні патологічних станів людини.</p> <p>7.1. Роль дієтичного харчування в якості профілактичного чинника.</p> <p>7.2. Особливості харчування при різних неінфекційних захворюваннях. Корекція харчування і дієтичні рекомендації при ожирінні, артеріальній гіпертензії, порушеннях вуглеводного обміну, хворобах шлунково-кишкового тракту, анеміях, хворобах нирок, ревматологічних, алергічних захворюваннях та ін.</p>	6	-	-

8.	Тема 8. Функціональні продукти, дієтичні (харчові) добавки (парафармацевтики, нутрицевтики, еубіотики). 8.1. Принципи корекції харчування спеціальними продуктами/ дієтичними добавками	4	-	-
	Тема 9. Харчування як елемент сфери громадського здоров'я. 9.1. Громадське здоров'я та значення харчування. 9.2. Вплив харчування на стан популяційного здоров'я. 9.3. Індивідуальне харчування як складова суспільного. 9.4. Класифікація харчових продуктів, що виробляються сучасною харчовою індустрією. 9.5. Безпека продуктів харчування (загальні вимоги до продуктів харчування; гігієнічні вимоги безпечності та поживної цінності продуктів харчування; етикетування продуктів харчування). 9.6. Генетично модифіковані продукти та організми (ГМО). 9.7. Основи законодавства України, ЄС з питань контролю над виробництвом харчових продуктів і добавок.	4	-	-

**Індивідуальні завдання** як один з видів самостійної роботи здобувача вищої освіти мають включати назву, їхній обсяг, коротку характеристику змісту і вимог до виконання та оцінювання. Індивідуальне завдання з певної навчальної дисципліни передбачає закріплення, узагальнення та застосування знань, набутих здобувачем під час вивчення дисципліни, для комплексного розв'язання конкретного фахового завдання.

Тематика індивідуальних завдань, вимоги до звітування/захисту тощо, формується провідним викладачем дисципліни, які є елементом Навчально-методичного комплексу дисципліни та затверджується кафедрою у відповідному порядку, підлягають перегляду кожного навчального року.

## Організація навчання

### Навчальні технології та форми і засоби навчання

Для активізації процесу навчання здобувачів освіти в ході вивчення дисципліни застосовуються такі навчальні технології та засоби:

- на лекціях чітко та зрозуміло структурується матеріал; зосереджується увага здобувачів освіти на проблемних питаннях; наводяться конкретні приклади практичного застосування отриманих знань; звертаються до зарубіжного досвіду вирішення окремих проблем; здобувачі освіти заохочуються до критичного сприймання нового матеріалу замість пасивного конспектування; використовуються наочні матеріали, схеми, таблиці, моделі, графіки; використовуються технічні засоби навчання: мультимедійний проектор, слайди тощо;
- на практичних заняттях запроваджуються різні навчальні технології: обговорення проблем, дискусії; вирішення ситуаційних вправ; розв'язання проблемних питань; лабораторні роботи; виконання дослідів; метод проектів (проектування); мозковий штурм; кейс-методи; презентації; аналіз конкретної ситуації; робота в малих групах; рольові та ділові ігри; банки візуального супроводження; письмовий контроль знань; індивідуальне та групове опитування; перехресна перевірка завдань з наступною аргументацією виставленої оцінки тощо.

Обов'язковими елементами активізації навчальної роботи здобувачів освіти є чіткий контроль відвідування здобувачами освіти занять, заохочення навчальної активності, справедлива диференціація оцінок.

### Методи навчання

- наочні методи (демонстрація схем, відеоматеріалів, клінічних прикладів);
- практичні методи (відпрацювання практичних навичок догляду за новонародженими, аналіз клінічних ситуацій);
- проблемне навчання;
- кейс-метод (розбір клінічних випадків неонатального періоду);
- інтерактивні методи (робота в малих групах, обговорення, мозковий штурм);
- симуляційне навчання (за наявності відповідного обладнання);
- самостійна робота здобувачів вищої освіти з навчально-методичними матеріалами;

- індивідуальні навчальні завдання;
- використання інформаційно-комунікаційних технологій та електронних освітніх ресурсів.

### НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ

1. Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (із змінами. Документ 771/97-ВР, поточна редакція- редакція від 27.09.2025). Доступ за посиланням: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>
2. Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-ХІІ «Про захист прав споживачів» в редакції Закону від 01.12.2005 р. № 3161-ХV (із змінами і доповненнями). Доступ за посиланням: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
3. Наказ МОЗ України від 29.10.2013 року № 931 «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні». Доступ за посиланням: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z2205-13#Text>
4. Наказ МОЗ України від 03.09.2017 №1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії». Доступ за посиланням: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>

### Основна література:

1. Дієтичне харчування: підручник/ О.І. Черевко, Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька [та ін.]; Х.: Світ Книг, 2024. 360 с.
2. Нутриціологія в сімейній медицині. Частина 1: Загальні питання: навч. посіб. / за ред. Л.С. Бабінець. Вид-во: Магнолія, 2022. 376с.
3. Нутриціологія в сімейній медицині. Частина 2: Спеціалізовані аспекти: навч. посіб. / за ред. Л.С. Бабінець. Вид-во: Магнолія, 2022. – 348с.
4. Нутриціологія: підручник / Л.Ф. Павлоцька [та ін.]; під заг. ред. Л.Ф. Павлоцької. Х.: Світ Книг, 2023. 257 с.
5. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова [та ін.]. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.

### Додаткова література:

1. M.M. Berger, A. Shenkin, A. Schweinlin et al. ESPEN micronutrient guideline. Clinical Nutrition 41 (2022) 1357-1424. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2022.02.015>
2. Дієтологія: підручник / Н.В. Харченко, Г.А. Анохіна, О.Я. Бабак та ін.; за ред.: Н.В. Харченко, Г.А. Анохіної. К.: МЕРИДІАН, 2012. 527 с.
3. Харчові добавки: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / С.М. Овсієнко, І.М. Берник, А.М. Соломон, та ін. Вінниця: ТОВ «Друк-плюс», ФОП Добрянська О.Г., 2024. 276 с.
4. Харчування під час лікування розладів харчової поведінки. Довідник лікаря / Марша Херрін, Марія Ларкін. Вид-во: Науковий світ, 2024. –498с.

### Інформаційні ресурси:

1. Codex Alimentarius (Міжнародні стандарти харчових продуктів). Режим доступу: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ ru/>
2. Journal of Human Nutrition and Dietetics. Режим доступу: <https://onlinelibrary.wiley.com/journal/1365277x>.
3. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. Режим доступу: <https://jandonline.org>.
4. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського. Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua/>
5. Сайт Асоціації дієтологів України. Режим доступу: <https://adu.in.ua/>

6. Сайт Британської дієтологічної Асоціації. Режим доступу: <https://www.bda.uk.com/>  
 7. Сайт Всесвітньої організації охорони здоров'я. Режим доступу: <http://www.who.int/>  
 8. Сайт Європейського агентства з безпеки харчових продуктів. Режим доступу: <https://www.efsa.europa.eu/en>  
 9. Сайт Європейської Асоціації клінічного харчування та метаболізму. Режим доступу: <https://www.espen.org/>  
 10. Сайт МОЗ. Режим доступу: <https://moz.gov.ua/>

### Загальна схема оцінювання

Сума балів		Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Пояснення
100 балів	200 балів		залік/екзамен	
90 - 100	170 – 200	A	зараховано/оцінка	відмінне виконання
82 - 89	155 – 169	B		вище середнього рівня
75 - 81	140 – 154	C		загалом хороша робота
68 - 74	125 – 139	D		непогано
61 - 67	111 – 124	E		виконання відповідає мінімальним критеріям
35 - 60	60 – 110	FX	не зараховано	необхідне перескладання
1 - 34	1 – 59	F		необхідне повторне вивчення дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ECTS	Оцінка за національною шкалою		Нарахування балів	Бали нараховуються наступним чином: <i>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною шкалою (для галузі знань 22 Охорона здоров'я 200-бальною шкалою). Підсумкова оцінка курсу навчальної дисципліни є сумою рейтингових оцінок (балів), одержаних за окремі оцінювані форми навчальної діяльності: поточне та підсумкове тестування рівня засвоєння теоретичного матеріалу під час аудиторних занять та самостійної роботи; оцінка (бали) за виконання практичних індивідуальних завдань. Підсумкова оцінка виставляється після повного вивчення навчальної дисципліни, яка виводиться як сума проміжних оцінок за змістові модулі. Остаточна оцінка рівня знань здобувачів денної форми навчання складається з рейтингу навчальної роботи, для</i>
		для іспиту	для заліку		
90-100	A	Відмінно	зараховано		
82-89	B	Добре			
75-81	C				
68-74	D				
61-67	E	Задовільно	не зараховано		
35-60	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання			
1-34	F	Незадовільно з			

обов'язковим  
повторним вивченням  
дисципліни

оцінювання якої призначається 75 балів, і рейтингу з атестації – 25 балів. Для здобувачів *заочної* форми навчання відповідно – з рейтингу навчальної роботи – 50 балів, і рейтингу з атестації – 50 балів.

## Політика опанування дисципліни

### *Здобувач вищої освіти зобов'язаний:*

- 1) виконувати вимоги освітньої програми та досягати визначених для відповідного рівня вищої освіти результатів навчання:
  - не пропускати заняття без поважної причини та не запізнюватися;
  - брати активну участь в освітньому процесі, вести конспекти лекцій, практичних занять, готувати теоретичний та практичний матеріал, виконувати передбачені курсом вправи та тестові завдання;
  - здійснювати самостійну підготовку до занять згідно до затвердженого плану;
  - відпрацьовувати пропущені заняття (лекції, практичні, семінарські) у вигляді рефератів, презентацій інших видів робіт згідно з темою заняття під час консультацій викладача за розкладом кафедри не пізніше завершення семестру;
  - складати згідно з графіком поточний модульний контроль (ІНДЗ, контрольна робота) з дисципліни;
- 2) дотримуватись академічної доброчесності:
  - самостійно виконувати навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
  - посилатись на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
  - дотримуватись норм законодавства про авторське право і суміжні права;
  - надавати достовірну інформацію про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

За порушення академічної доброчесності (плагіат, фальсифікація, списування, обман тощо) здобувачі освіти можуть бути притягнені до академічної відповідальності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми;
- відрахування із Університету.