



**Тернопільський національний медичний
університет імені І.Я. Горбачевського
Міністерства охорони здоров'я України**

**Кафедра дитячих хвороб
з дитячою хірургією**

**Силабус навчальної дисципліни
«Основи харчування дітей раннього
віку»**

| | |
|--|---|
| Спеціальність | 223 «Медсестринство» |
| Освітня програма | 22 «Охорона здоров'я» |
| Рівень вищої освіти | Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти |
| Ступінь вищої освіти | Бакалавр |
| Статус дисципліни | Вибіркова |
| Рік підготовки | 4-й рік / 8 семестр |
| Мова викладання | Українська |
| Кількість кредитів ЄКТС | 3 |
| Розподіл за видами занять та годинами навчання | Лекції – 16 год Практичні заняття – 24 год Самостійна робота – 50 год |
| Форма підсумкового контролю | Диф. залік |
| Інформація про | Лекції і практичні заняття: к.м.н., доц. Косовська Т.М., |

| | |
|--|---|
| керівника курсу / викладачів | kosovska@tdmu.edu.ua |
| Місцезнаходження кафедри та місце проведення курсу | Кафедра дитячих хвороб з дитячою хірургією, 46023, м. Тернопіль, вул. акад. Сахарова 2, +380-352- 26-90-61 e-mail pedia_duthir@tdmu.edu.ua https://cd.tdmu.edu.ua/home |
| Дні занять | Згідно діючого розкладу занять |
| Консультації | Консультації з 15.30 до 17.00 (дистанційні, відповідно до графіку або за домовленістю з ініціативи здобувача вищої освіти, індивідуальні або групові) |
| Розміщення | У системі Moodle https://dl.tdmu.edu.ua/course/view.php?id=284 |
| Посилання на робочу програму з дисципліни | https://dl.tdmu.edu.ua/pluginfile.php/33749/mod_resource/content/2/%D0%A0%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B0.pdf |

1. КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Загальні компетентності

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 8. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 9. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

ЗК 10. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 11. Здатність працювати в команді.

ЗК 12. Навички міжособистісної взаємодії.

ЗК 13. Здатність діяти на основі етичних міркувань.

Спеціальні (фахові) компетентності.

СК 1. Здатність застосовувати професійні та правові стандарти в повсякденній медсестринській практиці.

СК 2. Здатність розпізнавати й інтерпретувати ознаки здоров'я і його змін, хвороби чи інвалідності (оцінка/діагноз), обмежень можливості повноцінної життєдіяльності і визначати проблеми пацієнтів при різних захворюваннях та станах.

СК 3. Задоволення потреб 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 4. Застосовування медсестринських навичок (вмінь), медичних засобів, втручань та дій для забезпечення пацієнтові/клієнтові гідного ставлення, приватності/інтимності/, конфіденційності, захисту його прав, фізичних,

психологічних та духовних потреб на засадах транскультурального медсестринства, толерантної та неосудної поведінки.

СК 5. 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 6. Здатність ефективно застосовувати сукупність медсестринських навичок (вмінь), медичних засобів, втручань та дій при оцінці функціонального стану пацієнтів/клієнтів, підготовці їх до діагностичних досліджень та заборі біологічного матеріалу для лабораторних досліджень.

СК 7. Збереження власного здоров'я фахівця при здійсненні догляду, виконанні маніпуляцій та процедур, при переміщенні і транспортуванні пацієнта/клієнта.

СК 8. Профілактична діяльність медичної сестри, направлена на збереження і зміцнення здоров'я, попередження захворювань й інформування та навчання пацієнта та членів його родини.

СК 9. Здатність здійснювати організацію, впровадження та контроль медсестринського процесу в паліативній та хоспісній допомозі.

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

СК 11. Здатність проводити медичну та соціальну реабілітацію з метою відновлення здоров'я населення.

СК 12. Здатність орієнтуватися у визначенні групової належності лікарських засобів, особливостях їх фармакокінетики та фармакодинаміки.

СК 13. Здатність виявляти зв'язок клінічних проявів захворювань з результатами додаткових методів дослідження.

СК 14. Здатність організовувати та надавати невідкладну допомогу при різних гострих станах.

СК 15. Здатність організовувати та надавати невідкладну допомогу в надзвичайних ситуаціях у мирний та воєнний час.

СК 16. Здатність організовувати та управляти медсестринським структурним підрозділом (лідерство та менеджмент).

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 1. Володіти професійними знаннями; формулювати ідеї, концепції з метою використання в роботі академічного або професійного спрямування.

ПРН 2. Застосовувати методи абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ПРН 3. Виконувати управлінські функції та організовувати надання якісних послуг у сфері охорони здоров'я.

ПРН 4. Застосовувати фахові знання сформовані на основі світових наукових джерел медичної інформації.

ПРН 5. Здійснювати мотивацію та стимулювання в набутті знань з метою удосконалення власних професійних умінь, навичок.

ПРН 6. Виявляти активність, підтримувати лідерство у вирішенні проблемних питань, пов'язаних з професійною діяльністю.

ПРН 7. Застосовувати етико-деонтологічні засади у професійній діяльності, з метою вирішення проблемних питань щодо особистісних переконань та етичних мірквань.

ПРН 8. Розробляти та впроваджувати плани професійної діяльності, виявляти професійні проблеми і знаходити шляхи їх конструктивного розв'язання.

ПРН 9. Проявляти позитивну професійну, соціальну та емоційну поведінку і адаптувати її до системи загальнолюдських цінностей, самостійність і відповідальність у роботі.

ПРН 10. Ідентифікувати, імітувати, демонструвати та контролювати виконання професійних навичок та умінь.

ПРН 11. Розробляти заходи з профілактики захворювань та сприяти їх реалізації на практиці.

ПРН 12. Застосовувати стандарти професійної діяльності.

ПРН 13. Ідентифікувати, аналізувати ризики, пов'язані з хворобами цивілізації, їх вплив на здоров'я населення.

ПРН 14. Оцінювати ризики та планувати відповідні дії у випадках надзвичайних ситуацій в сфері охорони здоров'я.

ПРН 15. Застосовувати педагогічні технології в освітньому процесі медичних закладів вищої освіти та ЗОЗ

ПРН 16. Критично оцінювати результати наукових досліджень у сфері охорони здоров'я, презентувати власні дослідження, формулювати за їх результатами висновки та рекомендації щодо впровадження.

2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Згідно з оцінками експертів ВООЗ, здоров'я громадян на 68–74% залежить від способу життя, однією з найважливіших складових якого є харчування. Нутріціологія – наука, що вивчає харчування, харчові продукти, харчові речовини та інші компоненти, що містяться у продуктах, їх вплив і взаємодію, норми споживання, засвоєння, втрати та виведення з організму, їх вплив на різні види обміну речовин і значення у підтримці здоров'я або виникненні захворювань. Вплив нераціонального харчування є визначальним у виникненні та розвитку таких чинників ризику, як надлишкова маса тіла, артеріальна гіпертензія тощо.

Проблема пошуку закономірностей, на основі яких можна розробити принципи харчування, яке б запобігало виникненню захворювань, пришвидшувало одужання, нормалізувало життєдіяльність людини загалом, здавна цікавила медичних працівників та науковців.

Програма з вибіркової дисципліни «Основи харчування дітей раннього віку» для бакалаврів вищих медичних навчальних закладів освіти України III-IV рівнів акредитації складена для: спеціальності 223 «Медсестринство» галузі

знань 22 «Охорона здоров'я», (перший рівень освіти) із кваліфікацією «Бакалавр медестринства».

Програма вибіркової дисципліни складена відповідно до навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, відповідних кваліфікацій та спеціальностей у вищих навчальних закладах МОЗ України з урахуванням стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня підготовки здобувачів вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 19.12.2018 р. № 1419, робочих навчальних планів, обговорених і затверджених на засіданні вченої ради Тернопільського національного медичного університету імені І.Я. Горбачевського Міністерства охорони здоров'я України протокол № 127 від 26.04.2022 р.

«Основи харчування дітей раннього віку» як навчальна дисципліна:

а) базується на попередньо вивчених здобувачами вищої освіти таких дисциплін: медичної біології, медичної та біологічної фізики, медичної хімії, біоорганічної та біологічної хімії, анатомії людини, фізіології, основ біоетики та біобезпеки, гігієни та екології людини.

б) закладає здобувачам вищої освіти фундамент для подальшого засвоєння ними знань із клінічних професійно практичних дисциплін та складає основу здорового способу життя.

Згідно з затвердженим навчальним планом здобувачів вищої освіти медичного факультету за напрямом підготовки 22 «Охорона здоров'я» заплановано – 90 годин (3 кредити), з них 16 годин лекцій, 24 години практичних занять і 50 годин самостійної роботи.

Термін вивчення навчальної дисципліни “Основи харчування дітей раннього віку” здійснюється здобувачами вищої освіти на 4 курсі в 8 семестрі.

3. МЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета: впливає із цілей освітньої-професійної програми підготовки випускників вищого медичного навчального закладу та визначається змістом тих системних знань та умінь, котрими повинен оволодіти лікар-спеціаліст.

Вивчення основ раціонального харчування дітей раннього віку формує у здобувачів вищої освіти цілісну уяву про причини, механізми розвитку та оцінку типових аліментарно-обумовлених процесів та захворювань, про властивості харчових продуктів, напоїв для профілактики аліментарних,

аліментарно-обумовлених захворювань, попередження несприятливого впливу негативних факторів оточуючого чи виробничого середовища на організм.

У результаті вивчення дисципліни «Основи харчування дітей раннього віку» здобувач вищої освіти повинен знати:

- Предмет і завдання дисципліни «Основи харчування дітей раннього віку».
- Основні функції їжі.
- Особливості функціонування системи травлення у дітей та дорослих.
- Значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні молока та молочних продуктів.
- М'ясо та м'ясні продукти, їх значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні.
- Риба та нерибні продукти моря їх склад та властивості, харчова та біологічна цінність значення в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні.
- Значення овочів, фруктів, ягід в нетрадиційних видах харчування.
- Роль вітамінів та мікроелементів, добову потребу, у харчуванні.
- Головні вимоги до раціону харчування дитини.
- Основні принципи раціонального харчування.
- Основні види лікувальних дієт.
- Дієтотерапія при лактазній недостатності.
- Лікувальне харчування при целиакії.
- Лікувальне харчування дітей при муковісцидозі.
- Лікувальне харчування зі спадковими порушеннями у дітей.
- Лікувальні дієти, що рекомендуються при різних захворюваннях.
- Природне, штучне і змішане вигодовування у дітей.
- Принципи лікувального харчування пацієнтів з цукровим діабетом.

У результаті вивчення дисципліни «Основи харчування дітей раннього віку» здобувач вищої освіти повинен вміти:

- Оцінити та згрупувати продукти харчування (молоко, молочні продукти, м'ясо та м'ясні продукти, рибу, нерибні продукти моря, яйця) до основних джерел вітамінів та мінеральних речовин;
- Розрахувати рекомендовані добові норми споживання молока та молочних продуктів для різних категорій пацієнтів;
- Скласти порівняльну характеристику та виявити особливості м'яса та морської риби за нутрієнтним складом та біологічною цінністю;
- Оцінити та згрупувати продукти харчування (хліб, хлібобулочні, круп'яні вироби, бобові та інші продукти переробки зерна, овочі, фрукти, ягоди,

дикорослі їстівні рослини, горіхи, гриби) до основних джерел вітамінів та мінеральних речовин;

- Розрахувати та оцінити основні джерела вітаміну Е, фосфоліпідів, вітамінів групи В серед зернових та бобових культур;
- Розрахувати та оцінити основні джерела вітаміну С та рутину серед овочів та фруктів.
- Збирати харчовий анамнезу у здорових дітей та при різних захворюваннях;
- Розраховувати індивідуальні потреби організму в основних нутрієнтах в нормі та при хронічних патологічних станах;
- Скласти одноденне меню дитині. Оцінити значення білків, жирів, вуглеводів в дитячому харчуванні;
- Розраховувати рекомендовані величини споживання, білків, жирів, вуглеводів та енергії (на добу) для дітей та підлітків;

4. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма дисципліни структурована на три розділи.

Розділ I. Функції їжі. Характеристика основних продуктів харчування.

Розділ II. Принципи та організація харчування здорових дітей.

Розділ III. Організація харчування при різних патологічних станах.

Конкретні цілі:

- Навчитись давати правильну нутріціологічну та дієтологічну характеристику молока, молочних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів, риби, нерибних продуктів моря.
- Оволодіти основними принципами складання меню з включенням молока, молочних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів, риби, нерибних продуктів моря, яєць, для дітей, з врахуванням вікових особливостей, потреб у основних нутрієнтах, калорійних затрат та екологічно-несприятливих умов.
- Застосовувати властивості харчових продуктів (молока, молочних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів, риби, нерибних продуктів моря, яєць) для профілактики чи лікування різних захворювань, в тому числі і аліментарно-обумовлених.
- Навчитись давати правильну нутріціологічну та дієтологічну характеристику хліба, хлібобулочних, круп'яних виробів, бобових та інших продуктів переробки зерна, овочів, фруктів, ягід, дикорослих їстівних рослин, горіхів, грибів.

- Оволодіти основними принципами складання меню з включенням хліба, хлібобулочних, круп'яних виробів, бобових та інших продуктів переробки зерна, овочів, фруктів, ягід, дикорослих їстівних рослин, горіхів, грибів для дітей з врахуванням вікових особливостей, потреб у основних нутрієнтах, калорійних затрат та екологічно-несприятливих умов.
- Застосовувати властивості харчових продуктів (хліба, хлібобулочних, круп'яних виробів, бобових та інших продуктів переробки зерна, овочів, фруктів, ягід, дикорослих їстівних рослин, горіхів, грибів) для профілактики чи лікування різних захворювань, в тому числі і аліментарно-обумовлених.
- Вивчити функцію та біологічну дію їжі, різновиди харчування і принципи збалансованого харчування. Оволодіти різноманітними і принципами збалансованого харчування. Знати потреби в основних харчових інгредієнтах.
- Уміти визначати наявність і кількість вітамінів в продуктах, біологічних рідинах, використовувати знання про будову, властивості та біологічну роль коферментних, жиророзчинних вітамінів в організмі.
- Навчитись давати рекомендації по забезпеченню раціону мінеральними речовинами.
 - Поняття про нутриціологію, її значення та завдання.
 - Макронутрієнти.
 - Мікронутрієнти. Функції харчових речовин в організмі людини
 - Принципи раціонального харчування.
 - Функції їжі та фактори їх забезпечення. Різновиди харчування.
 - Значення білків, жирів, вуглеводів в дитячому харчуванні. Рекомендовані величини споживання, білків, жирів, вуглеводів та енергії (на добу) для дітей, підлітків та дорослих.
 - Принципи раціонального харчування
 - Особливості травної системи й обміну речовин у дітей та дорослих. Склад шлункового соку в дітей грудного віку.
 - Особливості кишкової мікрофлори в дітей та дорослих. Анатомо-фізіологічні особливості гастродуоденальної системи у дітей різного віку.
 - Особливості всмоктування харчових інгредієнтів (білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей, води) в різних відділах травного каналу.
 - Анатомо-фізіологічні особливості гепатобіліарної системи та кишечника у дітей. Характер випорожнень у дітей різного віку та дорослих при патології травної системи.
 - Нутриціологічна та дієтологічна характеристика молока, молочних продуктів.

- Нутріціологічна та дієтологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів, риби, нерибних продуктів моря.
- Нутріціологічна та дієтологічна характеристика яєць.
- Нутріціологічна та дієтологічна характеристика хліба, хлібобулочних, круп'яних виробів, бобових та інших продуктів переробки зерна.
Нутріціологічна та дієтологічна характеристика
- овочів, фруктів, ягід. Склад та властивості, харчова та біологічна цінність в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні дикорослих їстівних рослин, горіхів, грибів. Значення овочів, фруктів, ягід в нетрадиційних видах харчування
- Рекомендовані величини забезпечення дітей мінеральними речовинами. Кальцій. Фосфор. Калій. Магній. Хлор. Залізо. Мідь. Кобальт. Цинк. Йод. Класифікація вітамінів, біологічні відмінності між водорозчинними та жиророзчинними вітамінами.
- Біологічна роль коферментних вітамінів групи В, вітамінів С і Р, біотину та прояви їх гіповітамінозів в організмі. Біологічна роль жиророзчинних вітамінів А, Д, Е, К і F, прояви їх гіпо- та гіпервітамінозів. Роль вітамінів та мікроелементів, добову потребу, у харчуванні дітей та дорослих. Рекомендовані величини забезпечення дітей та дорослих мінеральними речовинами.
- Оволодіти методикою збору харчового анамнезу у дітей та батьків.
- Навчитися правильно складати меню дитині, що знаходиться на природньому вигодовуванні, оцінити добовий раціон немовляти, провести корекцію харчування.
- Ознайомитися з кількісним та якісним складом жіночого молока, перевагами грудного вигодовування, формулами для визначення кількості їжі для дітей першого року життя, видами прикорму та строками його введення.
- Навчитися правильно складати меню дитині, що знаходиться на штучному вигодовуванні. Ознайомитися з класифікацією та характеристикою молочних сумішей, показаннями до переведення на штучне вигодовування.
- Навчитися правильно складати меню дитині, що знаходиться на змішаному вигодовуванні.
- Оцінити добовий раціон немовляти, провести корекцію харчування. Ознайомитися з класифікацією та характеристикою молочних сумішей, показаннями до переведення на змішане вигодовування.
- Оволодіти технікою приготування молочної суміші і годування немовлят з пляшечки та ложечки.
- Природнє вигодовування.

- 10 принципів успішного грудного вигодовування. Найважливіші переваги природного вигодовування. Протипоказання до природного вигодовування.
- Чинники, що ускладнюють процес грудного вигодовування.
- Режим, техніка і правила природнього вигодовування.
- Методи розрахунку добової кількості їжі.
- Методи розрахунку добового об'єму їжі та режиму харчування на природньому вигодовуванні.
- Показання до штучного вигодовування. Класифікація молочних сумішей. Режим, техніка і правила штучного вигодовування.
- Змішане вигодовування. Лактаційний криз. Голодний криз. Показання до переведення на змішане вигодовування. Методика і правила змішаного вигодовування.
- Види змішаного вигодовування. Терміни та поступовість введення докормів та прикормів.
- Вивчити основні вимоги до організації харчування хворої дитини і характеристику лікувальних дієт.
- Інтерпретувати причини, механізми розвитку гіпотрофії, залізодефіцитної анемії, ожиріння та навчитись основних принципів лікувального харчування дітей при даних захворюваннях.
- Навчитись основних принципів лікувального харчування дітей при лактозній недостатності, целиакії, муковісцидозі, зі спадковими порушеннями.
- Інтерпретувати причини, механізми розвитку цукрового діабету, галактоземії, фенілкетонурії та навчитись основних принципів лікувального харчування при даних захворюваннях.
- Навчитись основних принципів лікувального харчування дітей та дорослих при хронічних захворювань органів травлення, при синдромі мальабсорбції.
- Лікувальні дієти, що рекомендуються при різних захворюваннях. Показання до призначення лікувальних дієт.
- Режими харчування хворої дитини та дорослого.
- Клініка залізодефіцитної анемії. Лікувальне харчування при залізодефіцитній анемії.
- Клініка лактозної недостатності. Дієтотерапія при лактозній недостатності. Целиакія, патогенез, клініка. Лікувальне харчування при целиакії. Муковісцидоз, патогенез, клініка.
- Лікувальне харчування дітей при муковісцидозі. Лікувальне харчування зі спадковими порушеннями у дітей. Клініка галактоземії. Лікувальне харчування дітей з галактоземією.

- Клініка фенілкетонурії. Вікові особливості організації харчування при фенілкетонурії.
- Лікувальне харчування дітей з фенілкетонурією.
- Лікувальне харчування пацієнтів з хронічними захворюваннями органів травлення.
- Дієтотерапія при синдромі мальабсорбції. Клінічні прояви захворювань органів травлення.
- Харчування при хронічних захворюваннях шлунка і 12 палої кишки. Харчування при хронічних захворюваннях жовчних шляхів і печінки. Харчування пацієнтів з закрепками.
- Дієтичне харчування при панкреатиті. Клініка синдрому мальабсорбції. Основні принципи лікувального харчування дітей при синдромі мальабсорбції.
- Клініка цукрового діабету. Принципи лікувального харчування при цукровому діабеті.
- Рекомендовані продукти хворим на цукровий діабет. Особливості харчування дітей із цукровим діабетом

5. ТЕМАТИЧНІ ПЛАНИ

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ЛЕКЦІЙ

на 2022-2023 н.р.

| № п/п | Тема лекції | Кількість годин |
|----------|--|-----------------|
| 1. | Раціональне харчування дітей різного віку. | 2 |
| 2. | Природне вигодовування дітей першого року життя. | 2 |
| 3. | Штучне та змішане вигодовування дітей першого року життя. | 2 |
| 4. | Роль вітамінів в харчуванні дитини. | 2 |
| 5. | Мікроелементи та їх значення в раціоні дитини. | 2 |
| 6 | Порушення вмісту вітамінів у дітей. | 2 |
| 7. | Лікувальне харчування дітей з цукровим діабетом, лактазною недостатністю, анемією. | 2 |

| | | |
|----|--|-----------|
| 8. | Харчова алергія у дітей. Особливості харчування при алергії. | 2 |
| | Разом | 16 |

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

на 2022-2023 н.р.

| № п/п | Тема практичного заняття | К-сть годин |
|-------|--|-------------|
| 1. | Раціональне харчування дітей різного віку. Вигодовування дитини першого року життя (природне, штучне та змішане). | 6 |
| 2. | Роль вітамінів в раціоні дитини. Семіотика порушень вмісту вітамінів у дітей. | 6 |
| 3. | Мікроелементи та їх значення в раціоні дитини. Порушення вмісту мікроелементів у дітей. Особливості лікувального харчування. Дієтичні столи. | 6 |
| 4. | Лікувальне харчування дітей з цукровим діабетом, лактазною недостатністю, анемією. Особливості харчування при спадкових захворюваннях. Харчова алергія у дитини. Особливості харчування при алергії. | 6 |
| | Разом: | 24 |

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

на 2022-2023 н.р.

| № п/п | Тема | Кількість годин |
|-------|---|-----------------|
| 1. | Особливості травної системи у дітей. | 4 |
| 2. | Особливості обміну речовин у дітей. | 4 |
| 3. | Роль білків, жирів та вуглеводів у харчуванні дітей. | 4 |
| 4. | Нутріціологічна та дієтологічна характеристика продуктів тваринного та рослинного походження. | 3 |
| 5. | Значення харчування в розвитку анемій. | 4 |
| 6. | Роль білків, жирів та вуглеводів у харчуванні дітей раннього віку. | 4 |

| | | |
|-----|--|-----------|
| 7. | Значення води у харчуванні дитини. | 4 |
| 8. | Порушення харчування: невротична анорексія, булімія. | 4 |
| 9. | Особливості лікувального харчування при серцево-судинній патології у дітей. | 4 |
| 10. | Особливості лікувального харчування при інфекційних захворюваннях у дітей. | 3 |
| 11. | Особливості лікувального харчування при патології сечовидільної системи у дітей. | 4 |
| 12. | Особливості лікувального харчування при патології гепатобіліарної системи у дітей. | 2 |
| 13. | Особливості лікувального харчування при гастродуоденальній патології у дітей. | 3 |
| 14. | Харчові отруєння у дітей, невідкладна допомога при них. | 3 |
| | Разом | 50 |

6. КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ

При оцінюванні здобувачів вищої освіти приділяється перевага стандартизованим методам контролю:

- тестування (усне, письмове, комп'ютерне);
- структуровані письмові роботи;
- структурований контроль практичних навичок;
- контроль виконання практичної роботи;
- усне опитування;
- усна співбесіда.

За джерелами знань використовуються такі методи навчання:

- 1) словесні – розповідь, пояснення, лекція, інструктаж;
- 2) наочні – демонстрація, ілюстрація;
- 3) практичні – практична робота, задачі.

За характером логіки пізнання використовуються такі методи:

- 1) аналітичний,
- 2) синтетичний,
- 3) аналітико-синтетичний,
- 4) індуктивний,

5) дедуктивний.

За рівнем самостійної розумової діяльності використовуються методи:

- 1) проблемний,
- 2) частково-пошуковий,
- 3) дослідницький.

Форми контролю:

Попередній (вхідний) контроль слугує засобом виявлення наявного рівня знань здобувачів вищої освіти для використання їх викладачем на практичному занятті як орієнтування у складності матеріалу. Проводиться з метою оцінки міцності знань та з метою визначення ступеня сприйняття нового навчального матеріалу.

Поточний контроль – контроль самостійно роботи здобувачів вищої освіти щодо вивчення навчальних матеріалів. Здійснюється на кожному практичному занятті відповідно до конкретних цілей теми з метою перевірити ступінь та якість засвоєння матеріалу, що вивчається. На всіх практичних заняттях застосовується об'єктивний контроль теоретичної підготовки та засвоєння практичних навичок із метою перевірки підготовленості здобувача вищої освіти до заняття. В процесі поточного контролю оцінюється самостійна робота здобувача вищої освіти щодо повноти виконання завдань, рівня засвоєння навчальних матеріалів, оволодіння практичними навичками аналітичної, дослідницької роботи та ін.

Рубіжний (тематичний) контроль засвоєння розділу (підрозділу) відбувається по завершенню вивчення блоку відповідних тем шляхом тестування та/або усної співбесіди та/або виконання структурованих завдань. Тематичний контроль є показником якості вивчення тем розділів дисципліни та засвоєння здобувачами вищої освіти практичних навичок, а також пов'язаних із цим пізнавальних, методичних, психологічних і організаційних якостей здобувачів вищої освіти. Проводиться на спеціально відведеному – підсумковому – занятті.

Проміжний контроль - полягає в оцінці засвоєння здобувачами вищої освіти навчального матеріалу на підставі виконання ним певних видів робіт на практичних (семінарських) заняттях за певний період. Проводиться у формі семестрового заліку на останньому практичному (семінарському) занятті в семестрі.

Підсумковий контроль здійснює контролюючу функцію, проводиться з метою оцінки результатів навчання на певному освітньо-кваліфікаційному рівні або на окремих його завершених етапах. Проводиться у формі заліку, диференційованого заліку або іспиту з метою встановлення змісту знань здобувачів вищої освіти за обсягом, якістю та глибиною, а також вміннями

застосувати їх у практичній діяльності. Під час підсумкового контролю враховуються результати складання здачі усіх видів навчальної роботи згідно із структурою робочої програми.

Бали за індивідуальну роботу додаються до суми балів, набраних здобувачем вищої освіти за поточну навчальну діяльність.

ПРИМІТКА: Кафедра визначає форми контролю відповідно до навчального плану з дисципліни.

ОЦІНЮВАННЯ УСПІШНОСТІ ПО ЗАВЕРШЕННЮ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Оцінка з дисципліни визначається як сума кількості балів поточної успішності, що складає 60% загальної оцінки з дисципліни, та оцінки, отриманої на іспиті, що складає 40% загальної оцінки з дисципліни.

Максимальна кількість балів, яку здобувач вищої освіти може набрати при вивченні дисципліни становить 200 балів, в тому числі за поточну навчальну діяльність – 120 балів, за екзаменаційний підсумковий контроль (іспит) – 80 балів.

Бали з дисципліни конвертуються у традиційну чотирибальну шкалу за абсолютними критеріями:

| Оцінка за 200-бальною шкалою | Оцінка за 4-бальною шкалою |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 170-200 балів | 5 – відмінно |
| 140-179 балів | 4 – добре |
| 101-139 балів | 3 – задовільно |
| 100 балів і менше | 2 – незадовільно |

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ УСПІШНОСТІ

Оцінювання поточної успішності проводиться шляхом підрахунку середнього балу поточної успішності по завершенню вивчення дисципліни. При цьому заокруглення ОЦІНКИ здійснюється за схемою: в діапазоні від 0 до 0,24 заокруглюється до меншої одиниці; в діапазоні від 0,25 до 0,74 заокруглюється до 0,5; в діапазоні від 0,75 до 0,99 заокруглюється до більшої одиниці.

Переведення оцінок за поточну успішність з 12-ти бальної шкали у 120-ти бальну шкалу здійснюється наступним чином:

| Рейтингова 12-ти бальна шкала | Шкала оцінювання поточної успішності |
|--|---|
| 4 | 66 |
| 4,5 | 69 |
| 5 | 72 |
| 5,5 | 75 |
| 6 | 78 |
| 6,5 | 81 |
| 7 | 84 |
| 7,5 | 87 |
| 8 | 90 |
| 8,5 | 93 |
| 9 | 96 |

| | |
|------|-----|
| | |
| 9,5 | 99 |
| 10 | 102 |
| 10,5 | 105 |
| 11 | 108 |
| 11,5 | 112 |
| 12 | 114 |

Максимальна кількість балів, яку може набрати здобувач вищої освіти за поточну навчальну діяльність при вивченні дисципліни з додаванням балів за індивідуальну роботу (ІРС), становить 120 балів.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ТА ВМІНЬ ПІД ЧАС ПРАКТИЧНОГО (СЕМІНАРСЬКОГО) ЗАНЯТТЯ

Оцінювання поточної успішності проводиться за дванадцятибальною рейтинговою шкалою. Оцінка за практичне заняття вважається позитивною, якщо вона становить 4,0 і більше балів. При цьому враховуються всі види робіт, передбачені методичною вказівкою для студентів при вивченні теми практичного (семінарського) заняття.

| Бали | Критерії оцінювання |
|-------------|---|
| 1 | Виставляється у тих випадках, коли здобувач вищої освіти не розкриває зміст навчального матеріалу, не виконав практичної роботи, не оформив протокол |
| 2 | Виставляється здобувачу вищої освіти, коли він погано орієнтується в навчальному матеріалі, що виявляється шляхом пропонування йому додаткових запитань, виявляє незнання змісту виконання практичної роботи. |
| 3 | Виставляється здобувачу вищої освіти, коли він фрагментарно розкриває зміст навчального матеріалу, допускає грубі помилки у визначенні понять та при використанні термінології, виконав практичну роботу, частково оформив протокол. |
| 4 | Виставляється, коли здобувач вищої освіти орієнтується в основному матеріалі, але не може самостійно і послідовно сформулювати відповідь, спонукаючи викладача пропонувати йому навідні питання, фрагментарно виконав практичну роботу. |
| 5 | Виставляється здобувачу вищої освіти, коли він фрагментарно розкриває зміст навчального матеріалу, показує початкову уяву про предмет вивчення, виконав практичне завдання не до кінця. |
| 6 | Виставляється здобувачу вищої освіти, коли він відтворює основний навчальний матеріал, але при його викладенні допускає суттєві помилки, наводить прості приклади, визначення понять недостатні, характеризує загальні поняття про захворювання, недооформив протокол заняття. |
| 7 | Виставляється здобувачу вищої освіти у випадку, коли він розкриває основний зміст навчального матеріалу; допускає незначні порушення у послідовності викладення матеріалу, при використанні наукових понять та медичних термінів, нечітко формулює висновки, орієнтується в методиці виконання практичної роботи, виконав її не в повному обсязі. |
| 8 | Виставляється у випадку, коли здобувач вищої освіти розкриває основний зміст навчального матеріалу; дає неповні визначення понять; допускає неточності при використанні наукових термінів, нечітко формулює висновки, виконав практичну роботу, але |

| | |
|-----------|--|
| | допустив незначні помилки під час проведення обстеження хворого |
| 9 | Виставляється здобувачу вищої освіти, коли він розкриває основний зміст навчального матеріалу; дає повні визначення клінічних понять та термінів, допускаючи незначні порушення у послідовності викладення, самостійно, зі знанням методики виконав практичну роботу, але допустив неточності у послідовності проведення роботи. |
| 10 | Виставляється у тих випадках, коли здобувач вищої освіти виявляє повне знання фактичного матеріалу, вміє аналізувати, оцінювати та розкривати суть, обґрунтовує діагноз, проводить дифдіагностику; встановлювати причинно-наслідкові зв'язки; логічно будувати висновки, оформив протокол практичного заняття, допускаючи незначні помилки при застосуванні наукових термінів і понять, призначає лікування |
| 11 | Виставляється здобувачу вищої освіти, коли він показує глибокі, міцні та системні знання в об'ємі навчальної програми, безпомилково відповідає на всі запитання, обґрунтовано формулює висновки, використовуючи матеріали, що виносяться на самостійну роботу здобувача вищої освіти, грамотно і послідовно, зі знанням методики, виконав практичну роботу; в повному об'ємі оформив протокол практичного заняття, правильно застосовуючи наукові терміни та поняття |
| 12 | Виставляється здобувачу вищої освіти, коли він самостійно, грамотно і послідовно, з вичерпною повнотою, використовуючи дані додаткової літератури, відповів на запитання з проявом вміння характеризувати діагностичні критерії, постановку клінічного діагнозу, проведення дифдіагнозу, призначене лікування, самостійно та правильно виконав практичну роботу, без помилок оформив протокол практичного заняття. |

ПРИМІТКА: Кафедра визначає критерії оцінювання відповідно до змісту робочої програми з дисципліни. Даний документ має бути представлений на інформаційному стенді кафедри.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ (ІРС)

| Бали | Критерії оцінювання |
|------|--|
| 1 | Підбір двох відеоматеріалів із розділів навчальної дисципліни |
| 2 | Виготовлення ламінованої таблиці з відповідних тем дисципліни або виступ на засіданні студентського наукового гуртка |
| 3 | Участь в студентській олімпіаді з дисципліни або робота на студентському науковому форумі у вигляді публікації тез |
| 4 | Підготовка рефератів та доповіді по тематиці або робота на студентському науковому форумі у вигляді стендової доповіді |
| 5 | Робота на студентському науковому форумі у вигляді усної доповіді |
| 6 | Призове місце за участь у студентській олімпіаді з дисципліни або призове місце за участь в роботі наукового форуму |

Примітка: якщо здобувач вищої освіти приймає участь у двох і більше видах індивідуальної роботи, йому зараховуються бали лише за один вид роботи на його вибір. Даний документ має бути представлений на інформаційному стенді кафедри.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ ПРАКТИЧНОГО ЗАВДАННЯ

| Бали | Критерії оцінювання |
|--------------|--|
| 0 | Виставляється, коли здобувач вищої освіти виявляє повне незнання змісту виконання роботи. |
| 1-3 | Виставляється, коли здобувач вищої освіти частково виявляє знання змісту виконання роботи. |
| 4-6 | Виставляється здобувачу вищої освіти, коли він погано орієнтується у методиці виконання роботи, виконав її в неповному обсязі, допускаючи грубі помилки під час проведення досліджень. |
| 7-9 | Виставляється здобувачу вищої освіти, коли він самостійно, зі знанням методики виконав практичну роботу, але допустив неточності у послідовності проведення роботи. |
| 10-12 | Виставляється, коли здобувач вищої освіти самостійно, грамотно і послідовно, зі знанням методики, виконав практичну роботу, правильно застосовуючи наукові терміни та поняття. |

Примітка: за недооформлені протоколи практичних занять з дисципліни від загальної кількості балів за практичне завдання віднімається 3,0

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПРАКТИЧНИХ НАВИЧОК, ВНЕСЕНИХ У МАТРИКУЛИ ПРАКТИЧНИХ НАВИЧОК

Матрикул вважається **зарахованим** у випадку, коли здобувач вищої освіти із повним знанням методики, самостійно, у чіткій послідовності проведення роботи, виконав практичну навичку та грамотно сформулював висновки. Під час проведення практичної навички викладач має право скерувати здобувача вищої освіти, який допускає неточності та незначні помилки у виконанні роботи.

Матрикул вважається **не зарахованим** у випадку, коли здобувач вищої освіти, орієнтуючись у фактичному матеріалі, показує незнання методики, невміння виконання практичної навички, допускає грубі помилки у послідовності проведення роботи та при формулюванні висновків.

8. ПЕРЕЛІК ТЕОРЕТИЧНИХ ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ (ДИФЕРЕНЦІЙНОГО ЗАЛІКУ)

1. Поняття про нутриціологію, її значення та завдання.
2. Функції харчових речовин в організмі людини.
3. Принципи раціонального харчування.
4. Функції їжі та фактори їх забезпечення. Різновиди харчування.
5. Значення білків, жирів, вуглеводів в дитячому харчуванні. Рекомендовані величини споживання, білків, жирів, вуглеводів та енергії (на добу) для дітей, підлітків та дорослих.
6. Принципи раціонального харчування
7. Особливості травної системи й обміну речовин у дітей та дорослих.
8. Склад шлункового соку в дітей грудного віку.
9. Особливості кишкової мікрофлори в дітей та дорослих.
- 10.Анатомо-фізіологічні особливості гастродуоденальної системи у дітей різного віку.
- 11.Особливості всмоктування харчових інгредієнтів (білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей, води) в різних відділах травного каналу.
- 12.Анатомо-фізіологічні особливості гепатобіліарної системи та кишечника у дітей. Характер випорожнень у дітей різного віку та дорослих при патології травної системи.
- 13.Нутриціологічна та дієтологічна характеристика молока, молочних продуктів.
- 14.Нутриціологічна та дієтологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів, риби, нерибних продуктів моря.

15. Нутріціологічна та дієтологічна характеристика яєць.
16. Нутріціологічна та дієтологічна характеристика хліба, хлібобулочних, круп'яних виробів, бобових та інших продуктів переробки зерна.
17. Нутріціологічна та дієтологічна характеристика овочів, фруктів, ягід. Склад та властивості, харчова та біологічна цінність в раціональному, лікувальному, дієтичному, лікувально-профілактичному харчуванні дикорослих їстівних рослин, горіхів, грибів. Значення овочів, фруктів, ягід в нетрадиційних видах харчування
18. Рекомендовані величини забезпечення дітей мінеральними речовинами. Кальцій. Фосфор. Калій. Магній. Хлор. Залізо. Мідь. Кобальт. Цинк. Йод. Класифікація вітамінів, біологічні відмінності між водорозчинними та жиророзчинними вітамінами.
19. Біологічна роль коферментних вітамінів групи В, вітамінів С і Р, біотину та прояви їх гіповітамінозів в організмі. Біологічна роль жиророзчинних вітамінів А, Д, Е, К і F, прояви їх гіпо- та гіпервітамінозів. Роль вітамінів та мікроелементів, добову потребу, у харчуванні дітей та дорослих.
20. Склад жіночого молока, перевагами грудного вигодовування, формулами для визначення кількості їжі для дітей першого року життя.
21. Види прикорму та терміни його введення.
22. Класифікація та характеристика молочних сумішей, показаннями до переведення на штучне вигодовування.
23. Техніка приготування молочної суміші і годування немовлят з пляшечки та ложечки.
24. Десять принципів природнього вигодовування.
25. Найважливіші переваги природного вигодовування. Протипоказання до природного вигодовування.
26. Чинники, що ускладнюють процес грудного вигодовування.
27. Режим, техніка і правила природнього вигодовування.
28. Методи розрахунку добової кількості їжі.
29. Методи розрахунку добового об'єму їжі та режиму харчування на природньому вигодовуванні.
30. Показання до штучного вигодовування. Класифікація молочних сумішей. Режим, техніка і правила штучного вигодовування.
31. Змішане вигодовування. Лактаційний криз. Голодний криз. Показання до переведення на змішане вигодовування.
32. Методика і правила змішаного вигодовування.
33. Види змішаного вигодовування. Терміни та поступовість введення докормів та прикормів.

34. Вивчити основні вимоги до організації харчування хворої дитини і характеристику лікувальних дієт.
35. Інтерпретувати причини, механізми розвитку гіпотрофії, залізодефіцитної анемії, ожиріння та навчитись основних принципів лікувального харчування дітей при даних захворюваннях.
36. Навчитись основних принципів лікувального харчування дітей при лактозній недостатності, целиакії, муковісцидозі, зі спадковими порушеннями.
37. Інтерпретувати причини, механізми розвитку цукрового діабету, галактоземії, фенілкетонурії та навчитись основних принципів лікувального харчування при даних захворюваннях.
38. Навчитись основних принципів лікувального харчування дітей та дорослих при хронічних захворювань органів травлення, при синдромі мальабсорбції.
39. Лікувальні дієти, що рекомендуються при різних захворюваннях. Показання до призначення лікувальних дієт.
40. Режими харчування хворої дитини та дорослого.
41. Клініка залізодефіцитної анемії. Лікувальне харчування при залізодефіцитній анемії.
42. Клініка лактозної недостатності. Дієтотерапія при лактозній недостатності.
43. Целиакія, патогенез, клініка. Лікувальне харчування при целиакії.
44. Муковісцидоз, патогенез, клініка.
45. Лікувальне харчування дітей при муковісцидозі.
46. Лікувальне харчування зі спадковими порушеннями у дітей.
47. Клініка галактоземії. Лікувальне харчування дітей з галактоземією.
48. Клініка фенілкетонурії. Вікові особливості організації харчування при фенілкетонурії.
49. Лікувальне харчування дітей з фенілкетонурією.
50. Дієтотерапія при синдромі мальабсорбції. Клінічні прояви захворювань органів травлення.
51. Харчування при хронічних захворюваннях шлунка і 12 палої кишки.
52. Харчування при хронічних захворюваннях жовчних шляхів і печінки.
53. Харчування пацієнтів з закрепами.
54. Дієтичне харчування при панкреатиті. Клініка синдрому мальабсорбції. Основні принципи лікувального харчування дітей при синдромі мальабсорбції.
55. Клініка цукрового діабету. Принципи лікувального харчування при цукровому діабеті.
56. Рекомендовані продукти хворим на цукровий діабет. Особливості харчування дітей із цукровим діабетом

9. ПЕРЕЛІК НАВЧАЛЬНО- МЕТОДИЧНИХ І НАУКОВИЙ ВИДАНЬ:

ОСНОВНІ:

1. Нутриціологія : навчальний посібник для студ. вищ. навч. закладів / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, Т. А. Лазарева [та ін.] ; – Харків : Світ Книг, 2022. – 527 с.
2. Траверсе Г.М., Шадрін О.Г., Козакевич В.К., Горішна О.В. Дитяча нутриціологія. Навчальний посібник. Наукове видання. Полтава; 2009. – 175 с.
3. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2010. — 336 с.
4. Нутриціологія дитячого віку: Навчальний посібник / Укл.: Романів. Л.В. – Чернівці: Рута, 2008. – 94 с.
5. Капітан Т.В. Пропедевтика дитячих хвороб з доглядом за дітьми: Підручник для студентів вищих медичних закладів. - Вінниця: ДП ДКФ, 2003.- 768 с.
6. Сміян І.С. Лекції з педіатрії. – Тернопіль: Підручники посібники, 2006. – 768 с.
7. Харчування дітей раннього віку при порушеннях в стані здоров'я Навчальний посібник. - Д.: АРТ-ПРЕС, 2002. - 66 с.
8. О.М. Ганинець. Практична дієтологія. Навчальний посібник, Ужгород, 2004.- 228 с.
9. Няньковський С.Л., Івахненко О.С., Яцула М.С. Годування дітей перших трьох років життя: як, коли, чим, чому і скільки // Дитячий лікар. – 2012. - №5. – С. 22-28.
10. Няньковський С.Л. Профілактичне і лікувальне харчування дітей раннього віку. – Львів: Кварт, 2005. – 145 с.
11. Марушко Ю.В., Лісоченко О.О. Залізодефіцитні стани у дітей на сучасному етапі // Современная педиатрия. - 2011. - №1(35). – С. 84-88.
12. Принципи здорового харчування. Посібник підготовлений робочою групою програми CINDI –Україна. Київ, 2001. – 19 с.
13. Зубар Н.М., Ципріян В.І., Руть Ю.В. Фізіологія харчування. Опорний конспект лекцій. Київ, 2000. – 181 с.

14.Павлоцька Л.Ф. Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навчальний посібник.- Суми: ВТД «Університетська книга», 2007.- 441 с

15.Гагара В. Ф. Раціональне харчування різних категорій населення : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНТУ, 2016. 184 с.

16.Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах : навч. посіб. / Гребняк М.П., Щудро С. А., Таранов В. В. та ін. Дніпро : Акцент ПП, 2018. 248 с

ДОДАТКОВІ:

1.Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. П. О. Карпенка. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 628 с.

2. Бомба М.Я. Оздоровче харчування: навч. посіб / М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.Є. Шах, Ю.О. Матвіїв-Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. - Львів : Ліга-Прес, 2016. - 130 с.

3.Основи фізіології харчування : навч. посіб. / Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф. та ін. Харків : ХДУХТ, 2017. 216 с.

4.Нутриціологія: підручник / Л.Ф. Павлоцька [та ін.]; під заг. ред. Л. Ф. Павлоцької - Х.: Світ Книг, 2020. – 527 с.

5.Павлоцька Л.Ф. Нутриціологія та харчова безпека [Електронний ресурс] :навч. посібник / Л.Ф. Павлоцька, О.Ф. Аксьонова, Л.А.Скуріхіна . – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2020.

Політики навчальної дисципліни

Політика щодо академічної доброчесності:

Політика освітньої компоненти ґрунтується на засадах академічної доброчесності (посилання на положення на сайті університету https://www.tdmu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/04/TNMU-polozhennia_pro_academich_dobroches.pdf та визначається системою вимог, які викладач пред'являє до здобувача при вивченні освітньої компоненти: дотримання правил техніки безпеки на заняттях; недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування, заборона використання

додаткових джерел інформації під час оцінювання знань (в тому числі засобами електронного зв'язку), при використанні Інтернет ресурсів та інших джерел інформації здобувач має вказати джерело, використане під час виконання завдання.

При виявленні порушення академічної доброчесності викладач має право на наступні види санкцій (в залежності від важкості порушень):

- Призначення додаткового завдання
- Зниження оцінки за поточний контроль
- Виставлення негативної оцінки за поточний контроль

Політика щодо відвідування:

Здобувач вищої освіти зобов'язаний виконувати правила внутрішнього розпорядку університету <https://www.tdmu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/Pravyla-vnutrishnogo-rozporiyadku.pdf> та відвідувати навчальні заняття згідно з розкладом <https://asu.tdmu.edu.ua/time-table/student>, дотримуватися етичних норм поведінки.

Присутність на занятті є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, відрадження, стажування, карантин тощо) навчання може відбуватися в он-лайн формі за погодженням з викладачем. Існує дні для консультацій, індивідуальних занять понеділок-четвер.

Політика щодо перескладання:

Якщо здобувач вищої освіти був відсутній на заняттях з будь-якої причини, то відпрацювання здійснюється у встановлені викладачем терміни. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ТНМУ <https://www.tdmu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/Pro-organizatsiyu-osvitnogo-protsesu.pdf>. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлені викладачем терміни.

Політика щодо апеляцій:

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни, отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «[Положення про організацію, проведення поточного та підсумкового контролю та процедура його оскарження](https://drive.google.com/file/d/1vKSocYwDYCGG-dcB5v6xCQhW9x_QcfTT/view)» https://drive.google.com/file/d/1vKSocYwDYCGG-dcB5v6xCQhW9x_QcfTT/view.

Політика щодо конфліктних ситуацій:

Спілкування учасників освітнього процесу (викладачі, здобувачі) відбувається на засадах партнерських стосунків, взаємопідтримки, взаємодопомоги, толерантності та поваги до особистості кожного, спрямованості на здобуття

істинного наукового знання. Вирішення конфліктних ситуацій здійснюється відповідно до

[Положення щодо врегулювання конфліктних ситуацій в університеті](https://drive.google.com/file/d/1QhOFYLMicU5HLDpSkLN4V_dkT0ujFfDw/view)
https://drive.google.com/file/d/1QhOFYLMicU5HLDpSkLN4V_dkT0ujFfDw/view