



Основи дієтології

Робоча програма навчальної дисципліни (Силабус)

Реквізити навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти	<i>Другий (магістерський)</i>
Галузь знань	<i>G - Інженерія, виробництво та будівництво</i>
Спеціальність	<i>G22 - Біомедична інженерія</i>
Освітня програма	<i>Регенеративна та біофармацевтична інженерія</i>
Статус дисципліни	<i>Вибіркова</i>
Форма навчання	<i>очна(денна)</i>
Рік підготовки, семестр	<i>1 курс, весняний семестр</i>
Обсяг дисципліни	<i>4 кредити ECTS (120 годин: 16 год - лекцій, 30 год - практичних, 74 год - СРС)</i>
Семестровий контроль/ контрольні заходи	<i>Залік / модульна контрольна робота</i>
Розклад занять	<i>https://schedule.kpi.ua</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>
Інформація про керівника курсу / викладачів	<i>Лектор та практичні заняття: Латенко Світлана Борисівна (старший викладач) Svitlana.latenko@gmail.com +38(099)029-29-50 +38(096)638-18-28</i>
Розміщення курсу	<i>Google classroom, долучення до курсу за запрошенням викладача.</i>

Програма навчальної дисципліни

1. Опис навчальної дисципліни, її мета, предмет вивчення та результати навчання

Мета вивчення дисципліни - підготовка спеціалістів здатних вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, пов'язані із формуванням здорового способу життя та використанням позитивних чинників навколишнього середовища для збереження здоров'я людей, набуття здобувачами сучасних наукових знань про вплив раціонального і оздоровчого харчування, та створених на його основі харчових раціонів, на підвищення рівня здоров'я та покращення якості життя населення, використання отриманих знань в практиці оздоровлення різних верств населення, як в лікувально-профілактичних закладах так і в побуті, в процесі спортивних та оздоровчих тренувань, в практиці психолого-фізичної реабілітації та відновлення військових. Дисципліна «Основи дієтології» передбачає вивчення, оволодіння та компетентне застосування основ раціонального, збалансованого, оздоровчого, лікувально-профілактичного та дієтичного харчування.

Що буде вивчатись:

Основи нутриціології, раціональне та оздоровче харчування різних груп населення, функціональне харчування, продукти підвищеної біологічної цінності, лікувальні властивості продуктів харчування, дієтичне харчування при різних захворюваннях, сучасні оздоровчі системи харчування.

Чому можна навчитися**Знання:**

- основні складові раціонального та оздоровчого харчування;
- основні властивості макро- та мікронутрієнтів їжі;
- сучасні оздоровчі системи харчування;
- основні системи дієт в лікувально-профілактичних закладах;
- особливості харчування різних контингентів населення;

Вміння:

- використовувати знання про роль харчування в збереженні здоров'я та попередженні захворювань людини;
- розробляти раціони та режими харчування для різних контингентів населення (здорових та хворих людей, вагітних жінок, дітей, спортсменів, осіб похилого віку);
- оцінювати ступінь ожиріння та складати індивідуальний раціон харчування;
- надавати дієтичні консультації широкому колу населення щодо використання БАДів, БАРів та складання раціонів харчування;
- активно використовувати форми та принципи самостійної роботи.

Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями

Вивчення дисципліни дозволяє використовувати отримані знання в процесі професійної діяльності спеціалістів медико-інженерної спрямованості з метою прискорення та оптимізації процесу відновлення пацієнтів з різними нозологіями на етапах реабілітації, надавати професійні консультації різним контингентам населення стосовно організації харчування здорових та хворих людей, дітей, вагітних жінок, спортсменів та осіб похилого віку, розробляти нові продукти підвищеної біологічної цінності.)

2. Пререквізити та постреквізити дисципліни (місце в структурно-логічній схемі навчання за відповідною освітньою програмою)

Навчальна дисципліна відноситься до циклу вибіркового навчальних дисциплін, тому її нормативний (обов'язковий) зв'язок із іншими дисциплінами в структурно-логічній схемі навчання не передбачено.

3. Зміст навчальної дисципліни***Тематика лекційних занять:*****РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ**

Тема 1. Поняття про обмін речовин та раціональне харчування людини

Тема 2. Поняття про нутриціологію, основні харчові речовини, харчові добавки та функціональні продукти

Тема 3. Сучасні системи харчування та популярні дієти

РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ХВОРОЇ ЛЮДИНИ

Тема 4. «Дієтотерапія», основні положення і принципи, організація харчування хворих в лікувальних закладах

Тема 5. Дієтотерапія при захворюваннях шлунково-кишкового тракту.

Тема 6. Харчування хворих із захворюваннями серцево-судинної системи та нирок

Тема 7. Лікувальне харчування при захворюваннях обміну речовин

Тема 8. Харчування при хірургічних захворюваннях, мінно-вибухових травмах, опіках та після ампутацій.

Тема 9. Розлади харчової поведінки

4. Навчальні матеріали та ресурси

Базова література

1. Комплексне та функціональне лікувальне харчування = Integrative and Functional Medical Nutrition Therapy : практ. керівництво / Д. Ноланд, Л. Вагнер ; пер. з англ. – Київ : ПрофКнига, 2021. – 920 с.
2. Нутриціологія : підручник / Л. З. Тель, Є. Д. Далєнов, А. А. Абдуллаєва, І. Е. Коман. – Київ : Книга-Плюс, 2021. – 540 с.
3. Нутриціологія : навч. посіб. / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Бакіров та ін. – Харків : Світ книг, 2024. – 527 с.
4. Нутриціологія в сімейній медицині. Частина 1. Загальні питання : навч. посіб. / за ред. проф. М. М. Оліника. – Київ : Профбук, 2022. – 312 с.
5. Нутриціологія в сімейній медицині. Частина 2. Спеціалізовані аспекти : навч. посіб. / за ред. проф. М. М. Оліника. – Київ : Профбук, 2023. – 288 с.

Додаткова література:

1. Горчаков В. Харчування, що гармонізує, - міф чи реальність? [Текст] / В. Горчаков, Л. Горчакова // Наук. світ. - 2008. - N 9. - С. 12-13.
2. Молочек Н. В. Сучасні погляди на проблеми неправильного харчування та перспективи їх вирішення [Текст] / Н. В. Молочек, Т. М. Фалалєєва, О. І. Цирюк // Здоров'я України : мед. газета. - 2019. - N 2 (Гастроентерологія. Гепатологія. Колопроктологія). - С. 32-33.
3. Харченко Н. В. Здорове харчування та дієтотерапія: медичний аспект [Текст] / Н. В. Харченко // Здоров'я України : мед. газета. - 2019. - N 5. - С. 42-43
4. Дедишина Л. Гігієна, правильне харчування та якість питної води (Здоров'я ротової порожнини) [Текст] / Л. Дедишина // Фармацевт-практик : наук.-попул. та станovo-побутовий журн. - 2019. - N 3. - С. 28-29
5. Зубар Н. М. Фізіологія харчування [Текст] : практикум : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / Н. М. Зубар, Ю. В. Руль, М. К. Булгакова ; рец.: В. Д. Ванханен, І. П. Козярин, Г. Ф. Коршунова. - Київ : ЦУЛ, 2018. - 208 с.
6. Галушко Н. А. Еволюція системи харчування населення незалежної України [Текст] / Н. А. Галушко // Сучасні проблеми токсикології, харчової та хімічної безпеки = Modern Problems of Toxicology, Food and Chemical Safety : наук.-практ. журнал. - 2018. - N 2/3. - С. 107-117 .
7. Афанасюк О. І. Принципи раціонального харчування [Текст] / О. І. Афанасюк, О. О. Яковець // Новости медицины и фармации : всеукр. спец. мед.-фармац. изд. - 2018. - N 1. - С. 12-13
8. Гузій О. 7 правил харчування: здорова тарілка для дорослих українців [Текст] / О. Гузій // Укр. мед. часопис = Украинский медицинский журнал : наук.-практ. загальномед. часопис. - 2017. - N 6. - С. 61-63 .

Навчальний контент

5. Методика опанування навчальної дисципліни (освітнього компонента)

Лекції проводяться за класичною схемою: у наочній формі лектор викладає відповідну тему. Під час лекції та після її закінчення здобувачі мають можливість ставити запитання. З окремих питань лекційного курсу може проводитися дискусія між лектором та здобувачами – або акцентувати увагу на важливих, принципових та проблемних моментах. Здобувачі можуть робити нотатки під час лекцій, а презентація та/або конспект лекції чи його фрагменти викладаються із можливістю завантаження на платформі дистанційного навчання «Сікорський».

<i>№ з/п</i>	<i>Назва теми лекції</i>	<i>Кількість відведених годин</i>
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ		
<i>Лекція 1</i>	Поняття про обмін речовин та раціональне харчування людини	2
<i>Лекція 2</i>	Поняття про нутриціологію, основні харчові речовини, харчові добавки та функціональні продукти	2
<i>Лекція 3</i>	Сучасні системи харчування та популярні дієти	2
РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ ХВОРОЇ ЛЮДИНИ		
<i>Лекція 4</i>	«Дієтотерапія», основні положення і принципи, організація харчування хворих в лікувальних закладах	2
<i>Лекція 5</i>	Дієтотерапія при захворюваннях шлунково-кишкового тракту.	2
<i>Лекція 6</i>	Харчування хворих із захворюваннями серцево-судинної системи та нирок	2
<i>Лекція 7</i>	Лікувальне харчування при захворюваннях обміну речовин	1
<i>Лекція 8</i>	Харчування при хірургічних захворюваннях, мінно-вибухових травмах, опіках та після ампутацій.	1
<i>Лекція 9</i>	Розлади харчової поведінки	2
<i>Всього</i>		16

<i>№ з/п</i>	<i>Назва теми заняття</i>	<i>Кількість відведених годин</i>
Практичне заняття 1	Раціональне харчування та обмін речовин. Структура енерговитрат організму людини, Поняття про основний обмін та специфічно-динамічну дію їжі. Основні принципи раціонального харчування. (тестування, презентація, дискусія розрахунки раціонів).	2
Практичне заняття 2	Макро- та мікронутриєнти, харчові добавки та функціональні продукти Характеристика «Нутриціології» як науки, її визначення та завдання. Характеристика основних харчових речовин. Значення співвідношення основних харчових речовин і скору амінокислот в життєдіяльності людини, БАДи та БАРи, їх класифікація, значення для харчування здорової та хворої людини. Основні вимоги до їх створення та можливі негативні наслідки (тестування).	2
Практичне заняття 3	Сучасні системи харчування та популярні немедичні дієти. Поняття про харчовий статус, його ознаки та показники. Наслідки незбалансованого харчування, та основні недоліки дієт. Вегетаріанство, веганство, голодування, Система Шелдона. Сироїдіння як система харчування, Макробіотичне харчування, система харчування доктора Аткинса, дієта Дюкана, план харчування за Монтіньяком, Середземноморська дієта. Характеристика дієт, періоди, фази, позитивні та негативні аспекти.. (бесіда, дискусія, порівняльний аналіз раціонів харчування)	2
Практичне заняття 4	Загальні питання дієтотерапії. Основні гігієнічні вимоги до лікувальних дієт.Номерна система дієт (лікувальних столів) за Певзнером. Види щадних режимів, Поняття про режим харчування	4

	та варіанти стандартних дієт. Тактика дієтотерапії при різних захворюваннях.. (тестування, презентація, дискусія розрахунки раціонів).	
Практичне заняття 5	Організація харчування хворих в лікувально-профілактичних закладах. Характеристика понять «Дієтотерапія» та «Дієтологія». Організація харчування хворих стаціонару. Інструкція МОЗ з організації харчування в закладах охорони здоров'я від 29 жовтня 2013 року No 931. Норми харчування на одного хворого в день в різних відділеннях. Медичні працівники, які відповідають за організацію лікувального харчування в стаціонарі (тестування, презентація, дискусія розрахунки раціонів).	4
Практичне заняття 6	Дієтотерапія при захворюваннях шлунково-кишкового тракту. Дієти No1, 1-а, 1-б та їх характеристика. Дієта No2, характеристика. Дієта No3, характеристика, принципи харчування при закрепах. Дієта No4, 4-а, 4-б, 4-в, їх характеристика, принципи харчування при ентеритах. Особливості дієтотерапії при захворюваннях гепато-біліарної системи. Дієти No 5, 5-а, 5-п, Складання раціонів харчування при панкреатиті, хронічному гепатиті і цирозі печінки. (тестування, презентація, дискусія, розрахунки раціонів).	2
Практичне заняття 7	. Дієтотерапія при захворюваннях серцево-судинної та сечовидільної систем. Дієти No10, 10-а, 10-і, 10-с, їх характеристика. Дієтотерапія при захворюваннях нирок та сечовивідних шляхів. Дієти No6, 7, 7-а, 7-г Джіордано-Джіованетті, Складання раціонів харчування .(тестування, презентація, дискусія розрахунки раціонів).	2
Практичне заняття 8	Дієтотерапія при захворюваннях обміну речовин.. Ожиріння (ступені визначення ІМТ та контроль за вагою. Критичні періоди в розвитку ожиріння). Оцінка харчового статусу та принципи комплексного лікування ожиріння, нутритивна підтримка хворих на етапах реабілітації. Метаболічний синдром, його критерії, особливості харчування хворих. Особливості лікувального харчування при цукровому діабеті, характеристика дієти No9, 9-а. Дієтотерапія при падагрі, характеристика дієти No6, 6-а. (тестування, дискусія, розрахунки раціонів).	2
Практичне заняття 9	Харчування при хірургічних захворюваннях. Особливості харчування хворих в перед- та після операційному періоді. Основні види харчування в післяопераційному періоді: природне, штучне, комбіноване. Годування за допомогою живильних клізм. Характеристика сучасних препаратів для парентерального харчування. Характеристика дієт No0, 0-а, 0-б, 0-в, п/о, Мейленграхта. (тестування, презентація, дискусія, розрахунки раціонів).	2
Практичне заняття 10	Нутритивна підтримка при мінно-вибухових травмах, опіках та після ампутацій. Основні принципи нутритивної підтримки пацієнтів з травмами в результаті військових ушкоджень. Поняття про білково-нутритивний дефіцит та стрес-індуковану гіперглікемію. Основні медичні настанови з нутритивної терапії тематичних хворих.	2

	Практична настанова Європейської асоціації клінічного харчування ESPEN	
Практичне заняття 11	Нутритивна підтримка при РХП. Нутритивна тактика при кахексії різного походження. Стандарт медичної допомоги при кахексії. Клічна характеристика і класифікація кахексії, її стадії, шкали оцінювання. Поняття при клінічній маршрут пацієнта з нутритивною підтримкою. Створення портрету пацієнта та нутритивної стратегії. Особливості кахексії після мозкового інсульту, розгляд практичних кейсів, та складання індивідуальних раціонів харчування	4
Практичне заняття 12	МКР	2
Всього		30

Лекційні та практичні заняття проводяться згідно розкладу занять <http://rozklad.kpi.ua/> за такою схемою: по кожній темі спершу проводяться лекційні заняття, а після їх закінчення – практичні. Деталізована інформація доводиться до відома здобувачів через відповідні канали зв'язку, зокрема через платформи «Сікорський» та «Кампус».

6. Самостійна робота здобувача

Загальний об'єм самостійної роботи в рамках дисципліни складає 74 години, зокрема:

- опрацювання лекційного матеріалу – 8 годин;
- підготовка до практичних занять – 14 годин;
- підготовка до модульної контрольної роботи (МКР) – 4 години;
- підготовка до заліку – 6 годин;
- самостійне опрацювання тем – 42 годин.

Політика та контроль

7. Політика навчальної дисципліни (освітнього компонента)

Порушення термінів виконання завдань та заохочувальні бали

Здобувачам можуть нараховуватися заохочувальні бали. Сума заохочувальних балів не може перевищувати 10 балів.

Заохочувальні бали нараховуються за такі види діяльності:

- створення інфографіки або іншого засобу графічної інтерпретації інформації для однієї з тем курсу (5 балів);
- участь у міжнародних або всеукраїнських наукових конференціях, з'їздах тощо (за тематикою навчальної дисципліни) (за умови публікації тез доповідей) (5 балів);
- підготовка рукопису оглядової чи експериментальної статті або участь у конкурсах (за умови зайняття призового місця) за тематикою навчальної дисципліни (10 балів).

Відвідування занять

Бали за присутність/відсутність на заняттях не виставляються. Однак, здобувачам рекомендується відвідувати заняття, оскільки на них викладається теоретичний матеріал та розвиваються практичні навички, необхідні для ґрунтовного формування відповідних компетентностей.

Система оцінювання орієнтована на отримання балів за активність студента, а також виконання завдань, які здатні розвинути практичні уміння та навички.

Пропущені контрольні заходи оцінювання

Контрольні заходи оцінювання, виконання яких передбачено на занятті, проводяться у завчасно визначений день, який оголошується здобувачам на першому тижні освітнього процесу. Виконання таких контрольних заходів оцінювання в інший день дозволяється за вагомих та/або форс-мажорних обставин.

У разі відсутності здобувача на практичному занятті, де передбачається його виступ із повідомленням, такий виступ або переноситься на інше практичне заняття, або замінюється на підготовку аналітичної записки із відповідної теми обсягом 5-10 сторінок (у разі особливих форс-мажорних обставин).

Результат модульної контрольної роботи для здобувача, який не з'явився на контрольний захід, є нульовим. У такому разі, здобувач має можливість виконати модульну контрольну роботу у інший час за погодженням із викладачем. Перенесення строків проходження тесту можливе лише з поважних причин (форс-мажорні обставини).

Повторне тестування в рамках модульної контрольної роботи не передбачене.

Забезпечення об'єктивності оцінювання здобувачів

Об'єктивність оцінювання здобувачів на всіх етапах оволодіння дисципліною забезпечується через наступні механізми. По-перше, використання тестових форм оцінювання знань. По-друге, детальні рекомендації щодо рейтингової системи оцінювання результатів навчання (розділ 8 Силабусу). По-третє, використання здобувачами та викладачами всіх можливих інструментів комунікацій, що забезпечують збереження історії комунікацій (електронна пошта, соціальні мережі, месенджери тощо). По-четверте, для перевіряння письмових видів робіт здобувачів у разі їх незгоди із результатами оцінювання може залучатися інший викладач, який має відповідну професійну компетенцію та призначений кафедрою на поточний навчальний рік. У разі відсутності узгодженої думки викладачів щодо оцінки роботи здобувача питання виноситься на засідання кафедри, а врегулювання питання здійснюється згідно з «Положення про апеляції в КПІ ім. Ігоря Сікорського» <http://osvita.kpi.ua/node/182>.

Процедура оскарження результатів контрольних заходів оцінювання

В день оголошення результатів контрольного заходу, здобувач має право в індивідуальному порядку задати всі питання, які його цікавлять стосовно результатів контрольного заходу. Якщо здобувач не погоджується з оцінкою, він має право звернутися із апеляційною заявою до деканату факультету, що регламентовано «Положенням про апеляції в КПІ ім. Ігоря Сікорського» <https://osvita.kpi.ua/node/182>. Задля забезпечення об'єктивності оцінювання письмових робіт їх перевірка здійснюється двома викладачами кафедри (лектор; викладач, що проводить практичні заняття, чи інших викладач, що є компетентним з даної дисципліни та визначений кафедрою).

Академічна доброчесність

У разі використання контенту, захищеного авторським правом, результатів аналітичних досліджень та/або іншої інформації, здобувачі мають обов'язково вказувати джерело.

Політика та принципи академічної доброчесності визначені у розділі 3 Кодексу честі Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського» (<https://kpi.ua/code>). У разі виникнення потреби у перевірці академічних текстів, підготовлених здобувачам, на наявність текстових запозичень здобувач може звернутися безпосередньо до викладача або відповідальної особи кафедри з питань перевірки академічних текстів.

Політика використання штучного інтелекту.

Використання штучного інтелекту регламентується «Політикою використання штучного інтелекту для академічної діяльності в КПІ ім. Ігоря Сікорського» (<https://osvita.kpi.ua/node/1225>). Усі навчальні завдання з дисципліни мають бути результатом власної оригінальної роботи

здобувача. Використання штучного інтелекту для автоматичної генерації відповідей без подальшого їх аналізу та доопрацювання заборонено. Здобувачам не рекомендується покладатися на штучний інтелект, як на єдине джерело інформації. Важливо перевіряти та аналізувати отримані дані з наукових джерел. Усі випадки використання штучного інтелекту для виконання завдань мають бути чітко вказані та задокументовані. Це стосується як використання текстових генераторів, так й інших інструментів штучного інтелекту. Використання штучного інтелекту має відповідати принципам академічної доброчесності. Недотримання цього положення розглядатиметься як порушення академічної етики.

Норми етичної поведінки

Норми етичної поведінки здобувачів і працівників визначені у розділі 2 Кодексу честі Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського» (<https://kpi.ua/code>).

Дистанційне навчання

Проходження он-лайн курсів передбачено у випадку форс-мажорних обставин (зокрема, карантинних заходів) та для інклюзивного навчання здобувачів із особливими потребами.

Інклюзивне навчання

Навчальна дисципліна розрахована на вивчення для здобувачів із особливими освітніми потребами, але слід враховувати велике навантаження на зоровий апарат. В залежності від особливих потреб здобувачів можливе використання дистанційного навчання.

8. Види контролю та рейтингова система оцінювання результатів навчання (PCO)

Поточний контроль.

1. Рейтинг студента з кредитного модуля розраховується виходячи із 100-бальної шкали.

Стартовий рейтинг складається з балів, що студент отримує за:

- роботу на 11 практичних заняттях;
- виконання модульної контрольної роботи (МКР);

2. Критерії нарахування балів:

2.1. Робота на практичних заняттях (11 x 6 балів) = 66 балів

- активна робота без помилок у відповідях – 6-5 бали ;
- робота з незначними помилками у відповідях – 5-4 бали;
- робота з неточними відповідями – 3-2 бали;
- відсутність роботи – 1 - 0 балів.

2.2. Виконання модульної контрольної роботи (МКР) - 34 бали

- роботу виконано без помилок – 34 - 33 балів;
- є певні недоліки у виконанні роботи – 28 - 32 балів;
- є значні помилки та недоліки – 15 - 27 балів
- робота не зарахована - 5 - 0 балів.

Календарний контроль: провадиться двічі на семестр як моніторинг поточного стану виконання вимог силабусу. Умовою позитивної першої атестації є отримання не менше 27 балів, другої – не менше 45 балів за умови зарахування МКР

Семестровий контроль: ЗАЛІК

Стартові бали формуються як сума балів, отриманих здобувачем за виконання робіт, передбачених заходами поточного контролю та заохочувальних балів.

Сума заохочувальних балів не може перевищувати 10 балів незалежно від типу РСО

Якщо здобувач не виконав індивідуальне семестрове завдання або не з'явився на контрольний захід без поважних причин, його результат оцінюється у 0 балів.

Розмір шкали рейтингу $RD = RC = 100$ балів

Розмір стартової шкали $RC =$ Сумі вагових балів контрольних заходів протягом

семестру і складає: $RC = 66 + 34 = 100$ балів.

Здобувачі, які виконали всі умови отримання позитивної оцінки та набрали 60 і більше балів, отримують відповідну підсумкову оцінку без написання залікової контрольної роботи. Здобувачі, які виконали всі умови отримання позитивної оцінки, але набрали менше 60 балів, а також ті, які бажають підвищити свою підсумкову оцінку, на останньому за розкладом занятті з дисципліни в семестрі проходять семестровий контроль у вигляді тестування. На тестування пропонується 50 тестових запитань, кожне з яких оцінюється в 2 бала. Для отримання позитивної оцінки необхідно набрати 60 балів і вище. Час тестування зазвичай складає 100 хвилин, але може бути скоригований лектором та (або) викладачем, що приймає залік.

Сума рейтингових балів, отриманих студентом протягом семестру, за умови зарахування МКР переводиться до підсумкової оцінки згідно з таблицею.

Таблиця відповідності рейтингових балів оцінкам за університетською шкалою:

<i>Кількість балів</i>	<i>Оцінка</i>
100-95	Відмінно
94-85	Дуже добре
84-75	Добре
74-65	Задовільно
64-60	Достатньо
<60	Незадовільно
Не виконані умови допуску	Не допущено

За наявності необхідних підтверджуючих документів (сертифікатів, свідоцтв про навчання та інших) рекомендовано враховувати при остаточній оцінці результати неформальної освіти студентів з основних тем дисципліни.

9. Додаткова інформація з дисципліни (освітнього компонента)

А) Контрольні питання до модульної контрольної роботи (МКР) з дисципліни «ОСНОВИ ДІЄТОЛОГІЇ»

1. Основні функції харчування.
2. Структура енерговитрат організму.
3. Характеристика основних харчових речовин.
4. Основні гігієнічні вимоги до їжі.
5. Поняття про нутриціологію, БАРи та БАДи
6. Оздоровчі системи харчування та їх характеристика.
7. Проблеми ожиріння та методи корекції та оцінки маси тіла.

8. Особливості харчування вагітних жінок
9. Особливості харчування осіб похилого віку.
10. Особливості харчування спортсменів в різних видах спорту
11. Основні принципи лікувального харчування та побудови дієт.
12. Основні компоненти дієт, номерна система дієт по Певзнеру.
13. Харчування хворих на гастрити, виразкову хворобу
14. Харчування при гострому і хронічному ентероколіті.
15. Харчування при неспецифічному виразковому коліті і закрепах.
16. Лікувальне харчування при гострому і хронічному панкреатиті.
17. Раціон харчування при хронічному гепатиті і цирозі печінки.
18. Дієтотерапія при захворюваннях жовчних шляхів та хворобі Боткіна
19. Лікувальне харчування при ожирінні.
20. Харчування хворих на цукровий діабет.
21. Лікувальне харчування при падагрі.
22. Лікувальне харчування при ІХС, ГХ, інфаркті міокарду.
23. Дієтотерапія при захворюваннях нирок.
24. Поняття про «загальний стіл», характеристика дієти №15
25. Харчування післяопераційних хворих
26. Поняття про ендогенне харчування
27. Основні альтернативні системи харчування людини

Б) Перелік питань, які виносяться на модульний контроль (ЗАЛІК):

1. Сучасні аспекти науки про харчування.
2. Функції харчування їх характеристика
3. Загальні основи лікувального харчування - номерна система дієт
4. Функції основних нутриєнтів в харчування людини.
5. Роль харчування людини у профілактиці та лікуванні захворювань.
6. Особливості харчування дітей різних вікових категорій
7. Основні елементи їжі раціону харчуванні дітей різного віку
8. Особливості раціону харчування людей похилого і старого віку.
9. Потреба в харчових речовинах і енергії людей похилого віку.
10. Раціон харчування при гострому і хронічному ентероколіті.
11. Харчування при неспецифічному виразковому коліті і закрепах.
12. Лікувальне харчування при гострому і хронічному панкреатиті.
13. Раціон харчування при хронічному гепатиті і цирозі печінки.

14. Лікувальне харчування при захворюваннях жовчних шляхів.
15. Лікувальне харчування при цукровому діабеті.
16. Дієтотерапія при ревматизмі і атеросклерозі.
17. Лікувальне харчування при туберкульозі.
18. Дієтотерапія при захворюваннях нервової системи.
19. Роль дієтотерапії при захворюваннях обміну речовин
20. Раціон харчування при інфекційних захворюваннях.
21. Особливості харчування дітей, які займаються ФК і спортом.
22. Особливості харчування спортсменів в різних видах спорту.
23. Захворювання, що виникають при порушенні травлення.
24. Вплив алкогольних напоїв на стан шлунково-кишкового тракту.
25. Вплив нікотину на шлункову секрецію.
25. Орієнтовний добовий раціон для спортсменів
27. Орієнтовний добовий раціон для людей розумової праці і студентів
28. Орієнтовний добовий раціон для людей літнього і старечого віку
29. Вегетаріанство, позитивні і негативні сторони.
30. Сироїдіння, його суть.
31. Розвантажувально-дієтичне харчування, його суть.
32. Голодування, суть, методика проведення, показання і протипоказання.
33. Особливості харчування залежно від груп крові.

В) Орієнтовні теми рефератів з дисципліни «Основи оздоровчого харчування»

1. Поняття про обмін речовин (метаболізм, катаболізм, анаболізм).
2. Структура енергетичних витрат людини за добу, методи визначення енерговитрат.
3. Визначення поняття «раціональне харчування», основні вимоги до харчового раціону
4. Збалансоване харчування та фактори від яких воно залежить
5. Характеристика можливих варіантів режиму харчування людини.
6. Особливості харчування дітей та підлітків.
7. Особливості харчування людей похилого віку.
8. Особливості харчування осіб розумової праці.
9. Антиатеросклеротичний раціон необхідний для осіб розумової діяльності.
10. Особливості харчування студентів.
11. Вплив харчування на популяційне здоров'я
12. Характеристика національної піраміди харчування.
13. Безпека харчових продуктів і як вона забезпечується

14. Загальні вимоги до продуктів харчування.
15. Гігієнічні вимоги безпечності та поживної цінності продуктів харчування.
16. Характеристика вегетаріанства, його видів, позитивні та негативні наслідки
17. Загальна характеристика лікувального та дієтичного харчування.
18. Характеристика голодування, можливі показання та фази процесу голодування.
19. Принципи щадіння та динамічності (тренування) при лікувальному харчуванні.
20. Характеристика роздільного харчування.
21. Характеристика сирोїдіння та його принципи.
22. Характеристика харчування макробіотиків.
23. Характеристика харчування за групами крові.

Г) Зарахування результатів неформальної освіти

Зараховуються результати неформальної/інформальної освіти, які відносяться до дисципліни за наявності сертифікату або іншого підтверджуючого документу.

Дистанційне навчання через проходження додаткових он-лайн курсів за певною тематикою допускається за умови погодження зі студентами.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній освіті, регулюються Положенням про визнання в КПІ ім. Ігоря Сікорського результатів навчання, набутих у неформальній/ інформальній освіті (<https://osvita.kpi.ua/node/179>) згідно зі Стандартами і рекомендаціями щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (п. 1.4). Перезарахована може бути як навчальна дисципліна повністю, так і її складові (змістовні модулі).

Згідно Наказу НоНОН/164/2022 від 31.05.2022 р. «Про особливості визнання результатів навчання в умовах правового режиму воєнного стану» https://document.kpi.ua/files/2022_НОН-164.pdf КПІ ім. Ігоря Сікорського, передбачено спрощену Процедуру валідації результатів навчання, отриманих у неформальній / інформальній освіті (пп.2.7-2.14 Положення про визнання в КПІ ім. Ігоря Сікорського результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті), а саме – можливість звернення до викладача за наявності відповідних документів.

Студент надає документ, що підтверджує проходження дистанційного курсу (у разі проходження повного курсу) або надає виконані практичні завдання з дистанційного курсу та за умови проходження усної співбесіди з викладачем за пройденими темами може отримати оцінки за контрольні заходи, які передбачені за вивченими темами (експрес-контрольні / тестові завдання, практичні роботи).

Робочу програму навчальної дисципліни (силабус):

Складено: ст.викл. кафедри біобезпеки і здоров'я людини ЛАТЕНКО СВІТЛАНА БОРИСІВНА.

Ухвалено кафедрою ББЗЛ (протокол №3 від 30.09.2025 р.)

Погоджено Методичною комісією факультету (протокол № 3 від 24.10.2025р.)