

ВИБІРКОВА ДИСЦИПЛІНА
для студентів IV курсу фармацевтичного факультету
на 2020-2021 н.р.

Назва дисципліни	«ФАРМАЦЕВТИЧНІ АСПЕКТИ НУТРИЦІОЛОГІЇ»
Кафедра	Фармацевтичної ботаніки та фармакогнозії
Науково-педагогічні працівники, які викладатимуть дисципліну	Проф. Захарчук О.І., доц. Горошко О.М.
Короткий опис змісту дисципліни	<p>Мета предмету – сформувати комплекс знань про правильне харчування, раціональне застосування БАДів, взаємодію ліків з їжею та напоями. Під час вивчення предмету основна увага звертається на вивчення законів впливу їжі і процесу вживання їжі на здоров'я людини, мотивів вибору їжі людиною і механізми впливу цього вибору на здоров'я, вплив біологічно активних добавок на організм людини, взаємодії їжі, БАДів та лікарських препаратів.</p> <p>Мета нутриціології не тільки забезпечення раціонального харчування, здатного регулювати обмінні процеси і нормалізувати функції клітин, окремих органів і систем здорової людини але і сприяти полегшенню стану і одужання хворих людей, а також здійснювати профілактику захворювань у осіб, що належать до певних груп ризику. Тому завдяки вивченню даної дисципліни студенти не тільки зможуть змінити своє бачення щодо правильного харчування, але і підвищити свій професійний рівень щодо здійснення профілактики та лікування певних груп хворих.</p> <p>Завдання дисципліни – вивчення харчових речовин і компонентів, які містяться у продуктах харчування, правила прийому їжі, закони взаємодії їжі, вплив її на організм, оптимізацію харчування за допомогою БАДів, профілактика захворювань. Майбутній провізор повинен знати та рекомендувати порядок з терапевтичними засобами також дієтичні добавки, яку вигляди лікувальних столів та у вигляді різних БАДів. Вміти проводити оцінку якості БАДів та проводити інформаційно-пояснювальну роботу з населенням з цього питання.</p> <p>Результати навчання: У результаті вивчення навчальної дисципліни студент зможе :</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводити консультації з питань хімічного вмісту та енергетичної цінності харчових продуктів, збалансованого харчування, харчового статусу, вплив продуктів харчування на здоров'я людини. • застосовувати властивості харчових продуктів для профілактики аліментарних, аліментарно-обумовлених захворювань, попередження несприятливого впливу негативних факторів оточуючого чи виробничого середовища на організм; • використовуючи біологічно активні добавки, здійснювати корекцію харчування особи з метою профілактики чи лікування аліментарних захворювань; • попереджати випадки взаємодії нутрієнтів та ліків, давати висновки щодо результатів такої взаємодії. <p>Неправильна організація харчування пов'язана з відсутністю належного рівня знань з нутриціології, необхідного для побудови здорового харчування, що виявляється у необ'єктивній оцінці раціону та відсутності навичок його корекції. Тому підвищення рівня освіти студентської молоді з питань здорового харчування є одним із пріоритетних завдань у мотивації до здорового способу життя.</p>

<p>Забезпечення загальних та професійних компетентностей</p>	<p>Згідно з вимогами Стандарту дисципліна забезпечує набуття здобувачами вищої освіти компетентностей:</p> <p>Загальних:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях 3. Здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень та оброблення одержаних результатів 4. Здатність до проведення наукових досліджень на високому професійному рівні 5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до саморозвитку 6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, готовність нести відповідальність за прийняті рішення 7. Здатність генерувати нові ідеї (креативність) 8. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми 9. Здатність працювати в команді та автономно 10. Здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції 11. Здатність розробляти та керувати проектами 12. Здатність володіння навичками безпечної діяльності 13. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість, діяти соціально відповідально 14. Здатність володіння українською та щонайменше однією з іноземних мов на рівні професійного і побутового спілкування <p>Професійних:</p> <p>ФК01. Здатність аналізувати здоров'я як системну категорію.</p> <p>ФК02. Здатність визначати перспективні шляхи управління здоров'ям. ФК03. Здатність оцінювати рівень індивідуального здоров'я.</p> <p>ФК04. Здатність аналізувати спосіб життя особи та його вплив на здоров'я.</p> <p>ФК05. Здатність надавати рекомендації щодо ведення здорового способу життя.</p> <p>ФК06. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.</p> <p>ФК07. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.</p> <p>ФК 08 Здатність розробляти та застосовувати наукові принципи системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту.</p> <p>ФК 09 Здатність робити висновки про вплив продуктів харчування та БАДів на здоров'я людини.</p> <p>ФК 10 Здатність проводити оцінку якості БАДів створення, обґрунтування області застосування та доз нових біологічно активних добавок до їжі (БАД); спеціальних харчових продуктів (СП) для різних категорій населення та осіб з порушеннями харчового статусу.</p> <p>ФК 11 здатність проводити інформаційну роботу щодо питань якості та застосування БАДів, ДД, СХП.</p> <p>ФК 12 Здатність до пошуку та удосконалення складу та призначення БАДів, ДД, СХП., удосконалення системи контролю якості та безпеки БАДів, ДД, СХП</p>
---	--