

## ХІМІЧНІ ОСНОВИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Спеціальність	Медицина
Освітній рівень	Магістр
Термін вивчення (курс)	Один семестр (I курс, 2 семестр)
Форма навчання	Очна
Кафедра	медичної та фармацевтичної хімії

### **Короткий зміст дисципліни**

Вивчення курсу формує у майбутніх медиків розуміння хімічних підходів класичних і новітніх концепцій харчування, закладає сучасні теоретичні уявлення про функціональні інгредієнти й продукти оздоровчого призначення, їх якість та застосування у профілактичних і лікувальних цілях, а також ознайомлює з принципами оздоровчого харчування різних груп населення.

У запропонованому курсі:

✓ проводиться ознайомлення студентів із основними видами й типами оздоровчих продуктів, їх класифікацією і властивостями, методами визначення якості продуктів, а також важливістю організації раціонального харчування;

✓ розглядаються будова, фізико-хімічні властивості, біологічні функції, методи виявлення біогенних елементів, основних біолігандів, що беруть участь в утворенні життєво важливих координаційних сполук з метою цілеспрямованого використання цих знань для оцінки якості продуктів харчування, збереження здоров'я та розв'язання екологічних проблем;

✓ проводяться інтерактивні роботи, що моделюють процеси за участю біогенних елементів, харчових нутрієнтів, а також експериментальні роботи щодо якості продуктів харчування.

### **Орієнтовний перелік тем навчальних занять (лекцій, практичних, семінарських):**

#### **Лекції:**

1. Хімічні аспекти впливу харчування на стан здоров'я людей різних груп.
2. Класифікація та основні види оздоровчих і функціональних продуктів.
3. Біогенні елементи та їх роль в метаболізмі. Мікроелементози.
4. Комплексні сполуки біогенних елементів. Вітаміни. Антидоти
5. Хімічні основи профілактичного харчування. Біологічна цінність харчових продуктів
6. Якість продуктів харчування. Вплив екологічних чинників на якість продуктів харчування.
7. Раціональне використання продуктів харчування як прояв екологічної поведінки

#### **Семінарські заняття**

1. Основні складові компоненти їжі, їх хімічна характеристика, значення.
2. Класифікація та основні види оздоровчих і функціональних продуктів. Критерії віднесення харчових продуктів до оздоровчих.
3. Біогенні елементи. Класифікації та їх роль в метаболізмі.
4. Комплексні сполуки біогенних елементів.
5. Визначення переваг харчових продуктів за кількісними і якісними характеристиками функціональних інгредієнтів, які входять до їх складу.
6. Підбір продуктів, багатих на функціональні інгредієнти, для формування повноцінного раціону, оздоровчого, профілактичного та лікувального раціонів харчування для різних груп населення.
7. Розрахунок вмісту макро- та мікронутрієнтів в харчових раціонах різних груп населення.
8. Експериментальні роботи щодо оцінки якості харчових продуктів.

**Перелік компетентностей, здобуття яких буде забезпечувати навчальна дисципліна:**

ЗК1, ЗР1: Знати способи аналізу, синтезу та подальшого сучасного навчання. Вміти проводити аналіз інформації, приймати обґрунтовані рішення, вміти придбати сучасні знання. Встановлювати відповідні зв'язки для досягнення цілей. Нести відповідальність за своєчасне набуття сучасних знань.

ЗК2 ЗР2: Мати спеціалізовані концептуальні знання, набуті у процесі навчання. Вміти розв'язувати складні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності. Зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, знань та пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців та нефахівців. Відповідати за прийняття рішень у складних умовах

ЗК 10, ЗР 10: Знати проблеми збереження навколишнього середовища та шляхи його збереження. Вміти формувати вимоги до себе та оточуючих щодо збереження навколишнього середовища. Вносити пропозиції відповідним органам та установам щодо заходів до збереження та охорони навколишнього середовища. Нести відповідальність щодо виконання заходів збереження навколишнього середовища в рамках своєї компетенції.

СК5, СР5: Визначати необхідне лікувальне харчування при лікуванні захворювання (за списком 2), в умовах закладу охорони здоров'я, вдома у хворого та на етапах медичної евакуації у т. ч., у польових умовах на підставі попереднього клінічного діагнозу, використовуючи знання про людину, її органи та системи, дотримуючись відповідних етичних та юридичних норм, шляхом прийняття обґрунтованого рішення за існуючими алгоритмами та стандартними схемами

**Перелік науково-педагогічних (педагогічних) працівників, які забезпечуватимуть проведення навчальної дисципліни:**

Доцент кафедри медичної та фармацевтичної хімії доц. Перепелиця О.О.

Завідувач кафедри медичної та фармацевтичної хімії \_\_\_\_\_ проф. Братенко М.К.

## Інформація кафедри медичної та фармацевтичної хімії щодо вибіркових дисциплін

Назва дисципліни	Кафедра	Короткий опис дисципліни	Викладачі, що будуть забезпечувати викладання	Відповідність загальним чи спеціальним компетентностям
ХІМІЧНІ ОСНОВИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	Медичної та фармацевтичної хімії	<p>У запропонованому курсі:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ проводиться ознайомлення студентів із основними видами й типами оздоровчих продуктів, їх класифікацією і властивостями, прийомами переробки оздоровчих і функціональних продуктів, а також важливістю організації раціонального харчування;</li> <li>✓ розглядаються будова, фізико-хімічні властивості, біологічні функції, методи виявлення біогенних елементів, основних біолігандів, що беруть участь в утворенні життєво важливих координаційних сполук з метою цілеспрямованого використання цих знань для збереження здоров'я, розв'язання екологічних проблем та збереження якості продуктів харчування;</li> <li>✓ проводяться інтерактивні роботи, що моделюють процеси за участю біогенних елементів, харчових нутрієнтів, а також експериментальні роботи щодо якості продуктів харчування.</li> </ul>	Доц. Перепелиця О.О.	ЗК1, ЗК2, ЗК10, СК7, СК2, СР2, СК4, СР4, СК5, СР5

Зав. каф. медичної та фармацевтичної хімії  
професор

Братенко М.К.