

Анотація навчальної дисципліни
ВСТУП В ДІЄТОЛОГІЮ
для каталогу вибіркових дисциплін
для студентів спеціальності «Медсестринство»

Назва дисципліни	Вступ в дієтологію
Спеціальність	223 Медсестринство
Освітній рівень	бакалаврський
Термін вивчення (курс)	1 курс
Форма навчання	денна
Кафедра	педіатрії та медичної генетики
Науково-педагогічні працівники, які викладатимуть дисципліну	Проф. Сорокман Т.В. Доц. Гінгуляк М.Г. Доц. Хлуновська Л.Ю.
Короткий опис змісту дисципліни	-Знати: анатомо-фізіологічні основи харчування; основні складові компоненти їжі (білки, жири, вуглеводи, мікро- і макроелементи, вода і питний режим); загальну характеристику основних продуктів харчування (молоко і молочні продукти, м'ясо, риба і продукти моря, харчові жири, зернові продукти, овочі, гриби, цукрові продукти), роль збалансованого раціонального харчування у формуванні та зміцненні здоров'я (раціональне харчування, режим харчування, -Вміти: • проводити аналіз наукових джерел інформації щодо сучасного стану і перспектив розвитку раціонального харчування; • визначити харчову та біологічну цінність харчових продуктів та різних харчових сумішей; • розрахувати енергетичну цінність продуктів та раціонів; • оцінювати відповідність харчових продуктів принципам здорового харчування; • вміти розробляти практичні рекомендації щодо організації здорового харчування різних груп населення.
Орієнтовний перелік тем навчальних занять (семінарські заняття)	Завданням дисципліни є: розвинути у здобувачів здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; забезпечити розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; забезпечити здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій. Об'єкт дисципліни: основи дієтичного харчування, які базуються на захворюваннях; біологічно-активні речовини, які входять до харчових продуктів, пріоритетні раціони

	харчування при різних захворюваннях; нові продукти оздоровчого харчування з високим вмістом вітамінів, природних імуномодуляторів. Предмет навчальної дисципліни: основні дієти, які застосовуються в харчуванні хворих людей, дієти оздоровчого спрямування; біологічно-активні речовини, основні складові продуктів харчування; принципи використання різних біологічно-активних добавок в продуктах оздоровчого харчування, що підвищують імунітет; асортимент та основні показники якості продуктів оздоровчого харчування.
Забезпечення загальних професійних компетентностей та	Загальні: -здатність визначати мету та завдання власної та колективної діяльності передбачати альтернативні рішення у професійній діяльності; -здатність до володіння спеціалізованими концептуальними знаннями на рівні сучасних досягнень науки і техніки, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності; -здатність до критичного осмислення проблем у навчанні і професійній діяльності та на межі предметних галузей; -здатність до зрозумілого і недвозначного донесення власних висновків, а також знань та пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються. Фахові: -здатність пояснювати потребу у раціональному харчуванні; -здатність розуміти та пояснювати патологічні процеси, які піддаються корекції лікувальним харчуванням; -здатність провадити безпечну практичну діяльність для пацієнта та практикуючого фахівця; -здатність забезпечувати відповідність харчування функціональним можливостям та потребам пацієнта; -здатність провадити професійну діяльність відповідно до потреб здоров'я, культурних цінностей та традицій населення України; -здатність навчати пацієнта раціональному харчуванню, профілактиці захворювань, здоровому способу життя; -здатність адаптувати свою поточну практичну діяльність до змінних умов.