

**Анотація навчальної дисципліни**  
**Нутріціологія та лікувальне харчування**  
**для каталогу вибіркових дисциплін**  
**для студентів спеціальності «Медсестринство»**

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Нутріціологія та лікувальне харчування</b>
<b>Спеціальність</b>	<b>223 Медсестринство</b>
<b>Освітній рівень</b>	<b>бакалаврський</b>
<b>Термін вивчення (курс)</b>	<b>1 курс</b>
<b>Форма навчання</b>	<b>денна</b>
<b>Кафедра</b>	<b>педіатрії та медичної генетики</b>
<b>Науково-педагогічні працівники, які викладатимуть дисципліну</b>	<b>Проф. Сорокман Т.В. Доц. Гінгуляк М.Г. Доц. Хлуновська Л.Ю.</b>
<b>Короткий опис змісту дисципліни</b>	<p>Метою викладання навчальної дисципліни «Нутріціологія та лікувальне харчування»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сформувати комплекс знань про теоретичні та практичні основи щодо здорового харчування, сучасних концепцій про збалансоване харчування, енергетичні затрати організму, харчову та біологічну цінність продуктів харчування та БАДів;</li> <li>• використовувати знання з нутриціології у конкретних медичних питаннях діяльності провізора. Майбутній провізор повинен знати та рекомендувати поряд з терапевтичними засобами також дієтичні добавки, як у вигляді лікувальних столів та у вигляді різних БАДів.</li> </ul> <p>Основними завданнями вивчення дисципліни є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оволодіння знаннями з правильного харчування, раціонального застосування БАДів, взаємодії ліків з їжею та напоями;</li> <li>• оволодіння навичками проводити оцінку харчового статусу людини та рекомендувати засоби до його покращення.</li> </ul>
<b>Орієнтовний перелік тем навчальних занять (семінарські заняття)</b>	<p>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.</p>
<b>Забезпечення</b>	<p><b>Загальні:</b></p> <p>- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p>

<b>загальних професійних компетентностей</b>	<b>та</b> - Знання та розуміння предметної області та розуміння професії. <b>Фахові:</b> Здатність здійснювати професійну діяльність. Здатність застосовувати на практиці принципи раціонального, лікувального та дієтично-профілактичного харчування.
--	---