



КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ЛЕКЦІЙ
з нутриціології та броматології для 2 курсу
 7.12020101ФС спеціальності Фармація, ССО, 15(4,0д) 0.1, 0.2, 0.3
 (осінній семестр, 2017-2018 н. р.)

№ з/п	Дата	Тема лекції	Обсяг у год.	Лектор
МОДУЛЬ 1. БРОМАТОЛОГІЯ				
1	7.09	Вступ у броматологію. Характеристика, аналіз питної та мінеральних вод, рекомендації з застосування мінеральних вод	2	доц. Казаков Г.П.
2	21.09	Характеристика, аналіз молока та молочних продуктів, сумісність з ЛЗ	2	доц. Казаков Г.П.
3	5.09	Характеристика, аналіз м'яса, риби та їх продуктів, сумісність з ЛЗ	2	доц. Казаков Г.П.
4	19.09	Характеристика, аналіз хліба, хлібобулочних виробів, круп, сумісність з ЛЗ. Характеристика, аналіз хліба фруктів, овочі та соків	2	доц. Казаков Г.П.
5	2.11	Характеристика, аналіз алкогольвмістних напоїв, взаємодія з ЛЗ. Характеристика, аналіз: чаю, кави, шоколаду, сумісність с ЛЗ	2	доц. Казаков Г.П.
6	16.11	Вступ у нутриціологію. Основні терміни та поняття. Раціон харчування. Харчовий статус. Хвороби порушеного харчування. Дієтичні добавки: визначення, класифікація, юридичні аспекти, особливості складу та застосування	2	доц. Казаков Г.П.
7	30.11	Нутриційна корекція харчової алергії та харчової несумісності. Цукрового діабету, ожиріння та органів ШКТ	2	доц. Казаков Г.П.
8	14.12	Нутриційна корекція серцево-судинних захворювань	2	доц. Казаков Г.П.
9	28.12	Нутриційна корекція органів сечовивідної системи та опорно-рухового апарату	2	доц. Казаков Г.П.
Всього:			18	

Примітка: лекція відбувається у четвер о 12. 50-14.30 год. в ауд. № 15

Завідувач кафедри нутриціології та фармацевтичної броматології, проф. _____ Попова Н.В.



КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

з нутриціології та броматології для 2 курсу
7.12020101ФС спеціальності Фармація, ССО, 15(4,0д) 0.1, 0.2, 0.3
(осінній семестр, 2017-2018 н. р.)

№ з/п	Дата	Тема заняття	Обсяг у годинах, вид заняття	Система оцінювання знань, бали	
				min	max
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. БРОМАТОЛОГІЯ					
1	5.09-6.09	Вступ у броматологію. Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення, мінеральних та питних вод	3 пз	1	2
2	19.09-20.09	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення та взаємодія з ЛЗ молока і молочних продуктів	3-пз	1	2
3	3.10-4.10	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення, і взаємодія з ЛЗ м'яса, риби та їх продуктів	3-пз	1	2
4	17.10-18.10	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення, і взаємодія з ЛЗ хліба та хлібобулочних виробів	3-пз	1	2
5	23.10-24.10	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення, і взаємодія з ЛЗ соків, фруктів і овочів	3-пз	1	2
6	31.10-1.11	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення та взаємодія з ЛЗ алкогольних напоїв	3-пз	1	2
7	6.11-7.11	Аналіз якості, хімічний склад, фізіологічне значення, і взаємодія з ЛЗ чаю, кофе, шоколаду	2-сем	1	2
8	14.11-15.11	<i>Підсумковий контроль засвоєння ЗМ 1</i>	3-пз	12	19
Всього за ЗМ 1:				19	33
9	20.11-21.11	Вступ у нутриціологію. Основні терміни та поняття. Раціон харчування. Харчовий статус. Хвороби порушеного харчування.	3-пз	1	2
10	28.11-29.11	Дієтичні добавки: визначення, класифікація, юридичні аспекти, особливості складу та застосування	3-пз	1	2
11	4.12-5.12	Нутриційна корекція харчової алергії та харчової несумісності. Цукрового діабету, ожиріння та органів ШКТ	2-сем	1	2
12	12.12-13.12	Нутриційна корекція серцево-судинних захворювань	2-сем	1	2
13	18.12-19.12	Нутриційна корекція органів сечовивідної системи та опорно-рухового апарату	2-сем	1	2
14	26.12-27.12	<i>Підсумковий контроль засвоєння ЗМ 2</i>	2 сем	13	19
Всього за ЗМ 2				18	29
		Підсумковий модульний контроль з модуля 1: «Броматологія»		24	40
ВСЬОГО ЗА ВИВЧЕННЯ МОДУЛЯ 1				60	100

Завідувач кафедри нутриціології і
фармацевтичної броматології, проф. _____

Попова Н.В.