

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра нутриціології та фармацевтичної броматології

ЗМІНИ ТА ДОПОВНЕННЯ
ДО РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ

дисципліни **Нутриціологія та броматологія**

спеціальність 7.110201, 7.12020101 – Фармація (5,0 д), (4,0д), (2,0з) двл,
(2,5з), (4,5з) дв, (4,5з), (5,5з), (4,5з) мед,

7.110202 – ТПКЗ (5,0 д), (4,5з) мед, (5,5з), (4,5з) дв,
(4,5з) мед.

8.12020101 ІФ (5,0) снд, (5,0)і, (5,0) англ, (5,5з) і.

факультет фармацевтичний, медико-фармацевтичний, з підготовки
іноземних громадян

2016 – 2017 навчальний рік

Зміни та доповнення до робочої програми з дисципліни: «нутриціологія та броматологія» для студентів за напрямком підготовки 1102, 12.02 - Фармація, спеціальність 7.110201, 7.12020101 – Фармація (5,0 д), (4,0д), (2,0з) двЛ, (2,5з), (4,5з) дв, (4,5з), (5,5з), (4,5з) мед, 7.110202 – ТПКЗ (5,0 д), (4,5з) мед, (5,5з), (4,5з) дв, (4,5з) мед. 8.12020101 ІФ (5,0) снд, (5,0)і, (5,0) англ, (5,5з) і.

Розробники: зав.каф., проф. Попова Н.В., д.фарм.наук, доц. Степанова С.І.,
к.фарм.наук

Зміни та доповнення до робочої програми розглянуті та затверджені на засіданні кафедри нутриціології та фармацевтичної броматології

Протокол № 1 від “31” серпня 2016 року

Зав. кафедри _____

Попова Н. В.

Зміни та доповнення до робочої програми схвалені на засіданні профільної методичної комісії хімічних дисциплін

Протокол № 1 від “05” вересня 2016 року

Голова комісії _____

Георгіянц В. А.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 4	Напрямок підготовки 1102, 1202– фармація	за вибором	
Модулів – 2	Спеціальність: 7.110201, 7.12020101– Фармація (5,0 д), (4,0д), (5,5з), (2,0з) двЛ, (4,5з), (4,5з) мед, (2,5з), (4,5з) дв	Рік підготовки 3 к., 6 сем., 4 к., 7 сем.	Рік підготовки 4-й. сем.8-й та 5 р., 9-й; 2 р. 3 сем.;
Змістових модулів – 2		5 к. 9 сем.	4 р. 7,8 сем.
Загальна кількість годин – 120		7.110202 – ТПКЗ (5,0д), (5,5з), (4,5з)дв, (4,5з) мед, (1,5з)двТПКЗ 8.12020101 ІФ (5,0)снд, (5,0)і, (5,0)англ, (5,5з) і.	Рік 3-й, сем.6 та 4 й сем. 7
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 1,8 самостійної роботи студента – 2,4	Освітньо-кваліфікаційний рівень: Спеціаліст Магістр	Лекції	
		11 год	8 год
		Практичні	
		30 год	12 год
		Семінарські	
		10 год	8 год
		Самостійна робота	
		69 год	92 год
Вид контролю:			
залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить (%): денне відділення: аудиторна робота – 42,5% , СРС – 57,5 %; заочне відділення: аудиторна робота – 23 %, СРС – 77 %.

2. Структура навчальної дисципліни

Модуль 1. Броматологія

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин Денна форма					Кількість годин Заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	с	с.р.		л	п	с	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1. Нутрієнти, їх вміст у харчових продуктах. Визначення ідентичності та якості харчових продуктів. Взаємодія продуктів харчування з лікарськими засобами. Визначення фальсифікації продуктів харчування										
Тема 1. Введення в броматологію. Дефініція та класифікація харчових продуктів	4,5	0,5	-	-	4	6,5	0,5	-	1	5
Тема 2. Аналіз якості питної та мінеральної води. Лікувальна дія мінеральних вод	4,5	0,5	2	-	2	4	0,5	-	1	3
Тема 3. Аналіз якості молока та молочних продуктів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність молока та лікарських засобів	5,5	0,5	2	-	3	4,5	0,5	1	-	3
Тема 4. Аналіз якості м'яса та м'ясних продуктів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність протеїновмісних продуктів та лікарських засобів	4,25	0,25	1	-	3	5,75	0,25	0,5	1	4
Тема 5. Аналіз якості риби та рибних продуктів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність протеїновмісних продуктів та лікарських засобів	4,25	0,25	1	-	3	4,75	0,25	0,5	-	4
Тема 6. Аналіз якості хліба, муки та круп'яних виробів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність вуглеводовмісних продуктів та лікарських засобів	4,5	0,5	2	-	2	3,5	0,5	1	-	2
Тема 7. Контроль змістового модулю	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-
Тема 8. Гігієнічна характеристика та хімічний склад фруктів та овочів. Вплив фруктів та овочів на процеси всмоктування ліків. Визначення показників якості та тотожності фруктів та овочів	4,2	0,2	1	-	3	4,7	0,2	0,5	-	4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тема 9. Гігієнічна характеристика та хімічний склад соків. Вплив соків на процеси всмоктування ліків. Визначення показників якості та тотожності соків	4,25	0,25	1	-	3	4,25	0,25	0,5	-	4
Тема 10. Гігієнічна характеристика та хімічний склад алкогольних напоїв. Визначення показників фальсифікації алкогольних напоїв. Взаємодія алкоголю з лікарськими засобами	4,5	0,5	2	-	2	3,5	0,5	1	-	2
Тема 11. Гігієнічна характеристика та хімічний склад кави, чаю та шоколаду. Визначення показників якості та тотожності кави, чаю, шоколаду. Сумісність кави, чаю та шоколаду з лікарськими засобами	5,5	0,5	2	-	3	5	0,5	0,5	-	4
Тема 12. Гігієнічна характеристика та хімічний склад меду. Визначення показників якості та тотожності меду. Лікувальна дія меду	4,05	0,05	2	-	2	2,55	0,05	0,5	-	2
Тема 13. Гігієнічна характеристика та хімічний склад рослинних олій. Визначення показників якості та тотожності рослинних олій Вплив і взаємодія жирної їжі на процеси всмоктування ліків.	2	-	-	-	2	3	-	-	-	3
Тема 14. Гігієнічна характеристика та хімічний склад цукру та сахарозамінників	4	-	-	-	4	6	-	-	-	6
Тема 15. Контроль змістового модулю 1	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-
Підсумковий контроль модулю 1	2	-	-	2	-	1	-	-	1	-
Усього годин	60	4	16	4	36	60	4	6	4	46

3. Теми лекцій

№ з/п	Тема лекції	Кількість годин	
		Денне відділення	Заочне відділення
1	Введення в броматологію. Характеристика, аналіз питної та мінеральних вод, рекомендації щодо застосування мінеральних вод	1	1
2	Характеристика, аналіз молока та молочних продуктів та сумісність з ЛЗ	0,5	0,5
3	Характеристика, аналіз м'яса, риби та їх продуктів, сумісність з ЛЗ	0,5	0,5
4	Характеристика, аналіз хліба, хлібобулочних виробів, круп, сумісність з ЛЗ	0,5	0,5
5	Характеристика, аналіз овочів, фруктів, соків та меду	0,5	0,5
6	Характеристика, аналіз алкогольвмісних напоїв, взаємодія з ЛЗ	0,5	0,5
7	Характеристика, аналіз чаю, кави, шоколаду, сумісність з ЛЗ	0,5	0,5
Разом		4	4

4. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денне відділення	заочне відділення
1	Введення в броматологію. Аналіз якості питної та мінеральної води. Лікувальна дія мінеральних вод	-	2
2	Контроль змістового модулю 1	2	1
3	Підсумковий контроль модулю 1	2	1
Разом		4	4

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денне відділення	заочне відділення
1	2	3	4
1	Аналіз якості питної та мінеральної води. Лікувальна дія мінеральних вод	2	-
2	Аналіз якості молока та молочних продуктів. Визначення показників якості та свіжості продуктів. Взаємодія молока з лікарськими засобами	2	1
3	Аналіз якості м'яса, риби, м'ясних та рибних продуктів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність протеїновмісних продуктів та лікарських засобів	2	1
1	2	3	4

4	Аналіз якості хліба та круп'яних виробів. Визначення показників якості та свіжості продуктів. Взаємодія вуглеводвмістних продуктів з лікарськими засобами	2	1
5	Аналіз якості овочів та фруктів. Визначення показників якості та свіжості продуктів. Аналіз якості соків. Визначення показників якості та свіжості продуктів. Взаємодія соків з лікарськими засобами	2	1
6	Аналіз якості алкогольних напоїв. Визначення показників якості продуктів. Взаємодія алкоголю з лікарськими засобами	2	1
7	Аналіз якості чаю, кофе та шоколаду. Взаємодія пуриновмістних продуктів з лікарськими засобами	2	0,5
8	Аналіз якості меду. Взаємодія вуглеводвмістних продуктів з лікарськими засобами	2	0,5
Разом		16	6

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денне відділення	заочне відділення
1	Класифікація сучасних продуктів харчування. їх біологічна та харчова цінність для різних верст населення	2	3
2	Питна та мінеральна вода. Фізичні та хімічні властивості води. Класифікація мінеральної води. Механізм лікувальної дії води мінеральної	2	3
3	Вплив технологічної обробки на мінеральний склад харчових продуктів. Фактори впливу на всмоктування мінеральних речовин	2	2
4	Особливості амінокислотного складу білків. Порівняння амінокислотного складу білків зернових культур з білками бобових культур, білків м'яса, риби та молока	3	5
5	Біологічна та харчова цінність хліба, хлібобулочних виробів та круп. Взаємодія їжі з лікарськими засобами. Методи визначення свіжості хліба	2	2
6	Біологічна і харчова цінність цукру, сахарозамінників, меду та шоколаду	4	6
7	Біологічна і харчова цінність напоїв. Класифікація напоїв. Взаємодія алкогольних напоїв з лікарськими засобами	2	2
8	Методи визначення фальсифікацій харчових продуктів. Класифікація та ідентифікація харчових добавок	4	5
9	Харчова, біологічна, фармакологічна та енергетична цінність молочних продуктів	2	1
10	Харчова, біологічна, фармакологічна та енергетична цінність молока	2	1
11	Біологічна та харчова цінність рослинних олій. Класифікація та ідентифікація рослинних олій	2	3
12	Харчова, біологічна, фармакологічна та енергетична	2	2

	цінність чаю, кави, шоколаду		
13	Харчова, біологічна, фармакологічна та енергетична цінність овочів, фруктів та соків	3	6
14	Взаємодія харчових продуктів та лікарських засобів	4	5
	Разом	36	46

**7. Розподіл балів, які отримують студенти
Модуль 1**

Поточне тестування та самостійна робота	Підсумковий контроль	Сума
Змістовий модуль 2	40	100
T1-T15		
60		

МОДУЛЬ 2. Нутриціологія

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин Денна форма					усього	Кількість годин Заочна форма				
	усього	у тому числі					усього	у тому числі			
		л	п	с	с.р.			л	п	с	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Змістовий модуль 2. Нутрієнти, їх вміст у харчових продуктах. Раціон харчування, харчовий статус, дієтичні добавки. Нутриційна корекція захворювань											
Тема 1. Нутриціологія: предмет, мета та завдання	4,5	0,5	-	1	3	6	0,5	-	0,5	5	
Тема 2. Макро- та мікронутрієнти, їх вміст у харчових продуктах	4,5	0,5	-	1	3	6	0,5	-	0,5	5	
Тема 3. Раціон харчування, його повноцінність, збалансованість, харчова та енергетична цінність продуктів харчування	4,5	0,5	1	-	3	3	0,5	0,5	-	2	
Тема 4. Харчовий статус, методи його визначення	2,5	0,5	1	-	1	3	0,5	0,5	-	2	
Тема 5. Дієтичні добавки. Аналіз маркування та визначення доброякісності	7	1	2	-	4	9,5	0,5	1	-	8	
Тема 6. Контроль змістового модулю 2	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	
Тема 7. Нутритивна корекція неінфекційних захворювань	10	1	4	-	5	6	-	1	-	5	
Тема 8. Нутритивна корекція захворювань шлунково-кишкового тракту	7	1	2	-	4	6,5	0,5	1	-	5	
Тема 9. Нутритивна корекція захворювань серцево-судинної системи	7	1	2	-	4	7,5	0,5	1	-	6	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тема 10. Нутритивна корекція захворювань сечовивідної та опорно-рухової систем	7	1	2	-	4	5,5	0,5	1	-	4
Тема 11. Контроль змістового модулю	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-
Підсумковий модульний контроль	4	-	-	2	2	6	-	-	2	4
Усього годин	60	7	14	6	33	60	4	6	4	46

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денне відділення	заочне відділення
1	Нутриціологія: предмет, мета та завдання. Макро- та мікронутрієнти, їх вміст у харчових продуктах	1	1
2	Раціон харчування, його повноцінність, збалансованість, харчова та енергетична цінність	0,5	0,5
3	Харчовий статус, методи його визначення	0,5	0,5
4	Дієтичні добавки. Класифікація, біологічна активність та застосування	1	0,5
5	Нутритивна корекція неінфекційних захворювань	1	-
6	Нутритивна корекція захворювань шлунково-кишкового тракту	1	0,5
7	Нутритивна корекція захворювань серцево-судинної системи	1	0,5
8	Нутритивна корекція захворювань сечовивідної та опорно-рухової систем	1	0,5
Разом		7	4

4. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денне відділення	заочне відділення
1	Нутриціологія: предмет, мета та завдання. Роль харчування. Макро- та мікронутрієнти, їх вміст у харчових продуктах	2	1
2	Контроль змістового модулю 2	2	1
3	Підсумковий контроль модулю 2	2	2
Разом		6	4

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денне відділення	заочне відділення
1	Раціон харчування, його повноцінність, збалансованість, харчова та енергетична цінність. Харчовий статус, методи його визначення	2	1
2	Дієтичні добавки до їжі. Аналіз маркування та визначення доброякісності	2	1
3	Нутритивна корекція харчової алергії та непереносимість	2	0,5
4	Нутритивна корекція цукрового діабету	2	0,5
5	Нутритивна корекція захворювань шлунково-кишкового тракту	2	1
6	Нутритивна корекція захворювань серцево-судинної системи	2	1
7	Нутритивна корекція захворювань сечовивідної та опорно-рухової систем	2	1
Разом		14	6

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денне відділення	заочне відділення
1	2	3	4
1	Нутриціологія: предмет, мета та завдання. Харчова піраміда	3	4
2	Макро- та мікронутрієнти, їх вміст у харчових продуктах	3	4
3	Раціон харчування, його повноцінність, збалансованість, харчова та енергетична цінність. Хвороби порушеного харчування	3	4
4	Дієтичні добавки. Харчові добавки; визначення, класифікація та приклади. Юридичні аспекти дієтичних добавок в Україні та у світі. Дієтичні добавки для лікування ШКТ, опорно-рухового апарату, сечовидільної системи, серцево-судинних захворювань	4	6
5	Нутритивна корекція захворювань. Харчова алергія, харчові алергени	3	4
6	Нутритивна корекція захворювань. Харчова непереносимість, класифікація та приклади	3	4
7	Нутритивна корекція неінфекційних захворювань: діабет, ожиріння	3	4
8	Нутритивна корекція захворювань ШКТ	3	4

1	2	3	4
9	Нутритивна корекція захворювань ССС	3	4
10	Нутритивна корекція захворювань сечовивідної та опорно-рухової систем	3	4
11	Підготовка до підсумкового контролю модулю 2	2	4
Разом		33	46

**7. Розподіл балів, які отримують студенти
Модуль 2**

Поточне тестування та самостійна робота	Підсумковий контроль	Сума
Змістовий модуль 2	40	100
T1- T11		
60		

T1, T2 ... T11 – теми змістових модулів