



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

## Нутриціологія та броматологія

### ЗМІНИ ТА ДОПОВНЕННЯ ДО РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ навчальної дисципліни

підготовки магістр

(назва рівня вищої освіти)

галузі знань 1202 Фармація

(шифр і назва галузі знань)

спеціальності 8.12020101 – Фармація Фм (5,0)снд, (5,0)і, (5,0)англ, (5,5з) і

(код і найменування спеціальності)

освітньо-професійної програми \_\_\_\_\_

(найменування освітньої програми)

спеціалізації (й) \_\_\_\_\_

(найменування освітньої програми)

**2018-2019 навчальний рік**

Зміни та доповнення до робочої програми навчальної дисципліни нутриціологія та броматологія спеціальності 8.12020101 – Фармація Фм (5,0)снд, (5,0)і, (5,0)англ, (5,5з)і освітньо-професійної програми \_\_\_\_\_ для здобувачів вищої освіти 4 та 5 курсів.

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 від «4» вересня 2018 року № 1

Зав. кафедри \_\_\_\_\_  
(підпис)

проф. Попова Н.В.  
(прізвище та ініціали)

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

Протокол від «11» вересня 2018 року № 1

Голова профільної комісії \_\_\_\_\_ проф. Георгіянц В. А.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 4	Напрямок підготовки 1202– фармація	вибіркова	
Модулів – 2	8.12020101 Фм (5,0)снд, (5,0)і, (5,0)англ, (5,5з) і.	Рік підготовки 4 к., 7сем.	Рік підготовки 5р. сем.9 4р. сем.8
Змістових модулів – 2			
Загальна кількість годин – 120			
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,25 самостійної роботи студента – 4,25	Освітньо-кваліфікаційний рівень:  Магістр	Лекції	
		12 год	6 год
		Практичні	
		30 год	12 год
		Семінарські	
		10 год	8 год
		Самостійна робота	
		68 год	94 год
		Вид контролю:	
залік			

## Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить (%): денне відділення: аудиторна робота – 43,3 % , СРС – 56,7 %; заочне відділення: аудиторна робота – 21,7 % , СРС – 78,3 %.

## 2. Структура навчальної дисципліни

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
<b>Модуль 1. Броматологія</b>										
<b>Змістовий модуль 1.</b> Нутрієнти, їх вміст у харчових продуктах. Визначення ідентичності та якості харчових продуктів. Взаємодія продуктів харчування з лікарськими засобами. Визначення фальсифікації продуктів харчування										
Тема 1. Вступ у броматологію. Дефініція та класифікація харчових продуктів	6,5	0,5	-	2	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	4,5	0,5	-	1	3
Тема 3. Аналіз якості молока та молочних продуктів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність молока та лікарських засобів	6	1	2	-	3	4,5	0,5	1	-	3
Тема 4. Аналіз якості м'яса та м'ясних продуктів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність протеїновмістних продуктів та лікарських засобів	4,5	0,5	1	-	3	4,75	0,25	0,5	-	4
Тема 5. Аналіз якості риби та рибних продуктів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність протеїновмістних продуктів та лікарських засобів	4,5	0,5	1	-	3	4,75	0,25	0,5	-	4
Тема 6. Аналіз якості хліба, муки та круп'яних виробів. Визначення показників свіжості продуктів. Сумісність вуглеводівмістних продуктів та лікарських засобів	5	1	2	-	2	3,5	0,5	1	-	2
Тема 7. Гігієнічна характеристика та хімічний склад фруктів та овочів. Вплив фруктів та овочів на процеси всмоктування ліків. Визначення показників якості та тотожності фруктів та овочів	4,5	0,5	1	-	3	4,7	0,2	0,5	-	4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тема 8. Гігієнічна характеристика та хімічний склад соків. Сумісність соків з лікарськими засобами. Визначення показників якості та тотожності соків	4,5	0,5	1	-	3	4,75	0,25	0,5	-	4
Тема 9. 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 10. 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 11. Гігієнічна характеристика та хімічний склад меду. Визначення показників якості та тотожності меду. Лікувальна дія меду	4	-	2	-	2	2,55	0,05	0,5	-	2
Тема 12. 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 13. Гігієнічна характеристика та хімічний склад цукру та сахарозамінників	2	-	-	-	2	6	-	-	-	6
Тема 14. Контроль змістового модулю 1	2	-	-	2		1	-			
Підсумковий контроль модулю 1						2	-	-	2	-
Разом за змістовим модулем 1	<b>60</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>34</b>	<b>60</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>46</b>
<b>Разом за модулем 1</b>						<b>60</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>46</b>
<b>МОДУЛЬ 2. Нутриціологія</b>										
<b>Змістовий модуль 2. Нутрієнти, їх вміст у харчових продуктах. Раціон харчування, харчовий статус, дієтичні добавки. Нутритивна корекція захворювань</b>										
Тема 15. Нутриціологія: предмет, мета та завдання	4,5	0,5	-	1	3	6,25	0,25	-	1	5
Тема 16. Макро- та мікронутрієнти, їх вміст у харчових продуктах	4,5	0,5	-	1	3	6,25	0,25	-	1	5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тема 17. Раціон харчування, його повноцінність, збалансованість, харчова та енергетична цінність продуктів харчування	5,5	0,5	1	-	4	3,75	0,25	0,5	-	4
Тема 18. Харчовий статус, методи його визначення	5,5	0,5	1	-	4	3,75	0,25	0,5	-	4
Тема 19. Дієтичні добавки. Аналіз маркування та визначення доброякісності	7	1	2	-	4	9,25	0,25	1	-	8
Тема 20. Нутритивна корекція неінфекційних захворювань	9	1	4	-	4	6	-	1	-	6
Тема 21. Нутритивна корекція захворювань шлунково-кишкового тракту	7	1	2	-	4	6,25	0,25	1	-	6
Тема 22. Нутритивна корекція захворювань серцево-судинної системи	6,5	0,5	2	-	4	7,25	0,25	1	-	6
Тема 23. Нутритивна корекція захворювань сечовивідної та опорно-рухової систем	6,5	0,5	2	-	4	5,25	0,25	1	-	4
Тема 24. Контроль змістового модулю 2	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-
Підсумковий контроль модулю 2	2	-	-	2	-	6	-	-	2	-
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>60</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>60</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>48</b>
<b>Разом за модулем</b>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>68</b>	<b>60</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>48</b>
<b>Усього</b>	<b>120</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>68</b>	<b>120</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>94</b>

## 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	1	0,5
3	Характеристика, аналіз м'яса, риби та їх продуктів, сумісність з ЛЗ	1	0,5
4	Характеристика, аналіз хліба, хлібобулочних виробів, круп, сумісність з ЛЗ	1	0,5
5	Характеристика, аналіз овочів, фруктів, соків та меду	1	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
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	0,25
3	Харчовий статус, методи його визначення	0,5	0,25
4	Дієтичні добавки. Класифікація, біологічна активність та застосування	1	0,25
5	Нутритивна корекція неінфекційних захворювань	1	-
6	Нутритивна корекція захворювань шлунково-кишкового тракту	1	0,25
7	Нутритивна корекція захворювань серцево-судинної системи	0,5	0,25
8	Нутритивна корекція захворювань сечовивідної та опорно-рухової систем	0,5	0,25
<b>Разом</b>		<b>12</b>	<b>6</b>

## 4. Теми семінарських занять

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

1	2	3	4
4	Нутриціологія: предмет, мета та завдання. Роль харчування. Макро- та мікронутрієнти, їх вміст у харчових продуктах	2	2
5	Контроль змістового модулю 2	2	-
6	Підсумковий контроль модулю 2	2	2
<b>Разом</b>		<b>10</b>	<b>8</b>

### 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 протеїновмістних продуктів та лікарських засобів	2	1
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
9	Раціон харчування, його повноцінність, збалансованість, харчова та енергетична цінність. Харчовий статус, методи його визначення	2	1
10	Дієтичні добавки до їжі. Аналіз маркування та визначення доброякісності	2	1
11	Нутритивна корекція харчової алергії та непереносимість	2	0,5
12	Нутритивна корекція цукрового діабету	2	0,5
13	Нутритивна корекція захворювань шлунково-кишкового тракту	2	1



1	2	3	4
14	Нутритивна корекція захворювань серцево-судинної системи	2	1
15	Нутритивна корекція захворювань сечовивідної та опорно-рухової систем	2	1
<b>Разом</b>		<b>30</b>	<b>12</b>

### 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	4	3
2	Питна та мінеральновода. 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	2	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, сахарозаміників, 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	2	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 цінність чаю, кави, шоколаду	2	2
13	Харчова, біологічна, фармакологічна та енергетична цінність овочів, фруктів та соків	2	6
14	Взаємодія харчових продуктів та лікарських засобів	4	5

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
15	Нутриціологія: предмет, мета та завдання. Харчова піраміда	3	5
16	Макро- та мікронутрієнти, їх вміст у харчових продуктах	3	5
17	Раціон харчування, його повноцінність, збалансованість, харчова та енергетична цінність. Хвороби порушеного харчування	4	6
18	Дієтичні добавки. Харчові добавки; визначення, класифікація та приклади. Юридичні аспекти дієтичних добавок в Україні та у світі. Дієтичні добавки для лікування неінфекційних захворювань	4	8
19	Нутритивна корекція захворювань. Харчова алергія, харчові алергени	2	4
20	Нутритивна корекція захворювань. Харчова непереносимість, класифікація та приклади	2	4
21	Нутритивна корекція неінфекційних захворювань: діабет, ожиріння	4	4
22	Нутритивна корекція захворювань ШКТ	4	4
23	Нутритивна корекція захворювань ССС	4	4
24	Нутритивна корекція захворювань сечовивідної та опорно-рухової систем	4	4
<b>Разом</b>		<b>68</b>	<b>94</b>

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

Поточне тестування та самостійна робота		Підсумковий контроль	Сума
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	40	100
T1-T14	T15-T24		
60			

**Заочне відділення**  
**Модуль 1**

Поточне тестування та самостійна робота		Підсумковий контроль	Сума
Змістовий модуль 1		40	100
T1-T14			
60			

**Модуль 2**

Поточне тестування та самостійна робота		Підсумковий контроль	Сума
Змістовий модуль 2		40	<b>100</b>
T15- T24			
60			

T1, T2 ... T24 – теми змістових модулів