

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ



Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Кафедра громадського здоров'я та нутриціології

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ НАВЧАЛЬНОЇ ТА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИК

здобувачів першого (бакалаврського) рівня

Освітньо-професійна програма

«Нутриціологія здорового харчування»

Галузь знань

22 «Охорона здоров'я»

Спеціальність

229 «Громадське здоров'я»



Київ – 2023

УДК 664.9/637.52

Методичні рекомендації щодо організації навчальної та виробничої практик здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Нутриціологія здорового харчування» галузі знань 22 «Охорона здоров'я» спеціальності 229 «Громадське здоров'я»; висвітлено основні вимоги, які ставляться до практичної підготовки та захисту практик студентів ОС «Бакалавр», які здобувають освіту за вказаною програмою. Подані мета і завдання, орієнтовний тематичний план, зміст практик, перелік завдань для самостійної роботи.

Рекомендовано до друку вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів та природокористування України (протокол № 1 від 12 серпня 2023 р.).

Методичні рекомендації затверджені на засіданні кафедри громадського здоров'я та нутриціології (протокол № 1 від 10 серпня 2023 р.).

Укладачі:

Альтанова А.Б., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри громадського здоров'я та нутриціології;

Ткач Г.Ф., доктор медичних наук, професор кафедри громадського здоров'я та нутриціології, професор.

Ніколаєнко М.С., доктор філософії, доцент кафедри громадського здоров'я та нутриціології;

Рецензенти:

Швець О.В. кандидат медичних наук, професор кафедри громадського здоров'я та нутриціології, доцент.

Баль-Прилипко Л.В., доктор технічних наук, професор, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції.

Методичні рекомендації щодо організації навчальної та виробничої практик здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Нутриціологія здорового харчування», спеціальності 229 «Громадське здоров'я» / уклад.: А.Б. Альтанова, Г.Ф. Ткач. Київ: НУБіП, 2023. 128 с.

Навчальне видання
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
щодо організації навчальної та виробничої практик
здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі
спеціальності 229 «Громадське здоров'я» освітньо-професійної програми «Нутриціологія
здорового харчування»

Укладачі: А.Б. Альтанова, Г.Ф. Ткач.

УДК 664.9/637.52

© Альтанова А.Б., Г.Ф. Ткач 2023

© НУБіП України, 2023

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА БАКАЛАВРІВ ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я (ОП «Нутриціологія здорового харчування»)	10
1.1. Робоча програма навчальної практики	11
1.2. Бази практики.....	45
1.3. Організація практики.....	48
1.4. Керівництво практикою.....	49
1.5. Орієнтовний тематичний план навчальної практики.....	50
1.6. Документація, облік, контроль і оцінка практики.....	55
1.7. Розподіл балів, критерії оцінювання та підведення підсумків практики.....	56
РОЗДІЛ 2. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА БАКАЛАВРІВ ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я (ОП «Нутриціологія здорового харчування»)	59
2.1. Робоча програма виробничої практики	60
2.2. План-графік виконання програми виробничої практики.....	88
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	89
ДОДАТКИ	94

ВСТУП

Практична підготовка є цілісним процесом, який передбачає неперервність та послідовність отримання необхідного обсягу практичних знань, вмінь, компетентності відповідно до освітнього рівня.

Навчальна практика є обов'язковою освітньою компонентою ОПП «*Нутриціологія здорового харчування*» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 229 «Громадське здоров'я» галузі знань 22 «Охорона здоров'я», кваліфікації: «бакалавр громадського здоров'я», що обумовлено концепцією підготовки фахівців у Національному університеті біоресурсів і природокористування України.

Під час проходження навчальної і виробничої практик здобувачі вищої освіти за даною освітньою програмою повинні пройти підготовку до професійної діяльності в компаніях, малих підприємствах та інститутах технологічного, соціального, медичного сектору та сфери охорони здоров'я та праці (забезпечення якості систем харчової безпеки, управління програмами, спрямованими на зростання добробуту людей у галузях охорони здоров'я, освіти, культури, спорту, відпочинку, охорони навколишнього середовища, надання соціальних послуг).

Метою проходження практики є готовність і здатність здобувачів освітньої програми виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, конструкторських і проектних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 код 2225.2, підклас «Професіонали в галузі медико-профілактичної справи», професійне угруповання «Лікарі, фахівці в галузі медикопрофілактичної справи», а саме «Фахівець з громадського здоров'я» та «Фахівець з довкілля та здоров'я», а також

Розділ 2 Професіонали:

2122 Професіонали в галузі статистики

2122.2 Професіонали-статистики

2212 Професіонали в галузі наук про життя та медичних наук

2212.2 Епідеміолог

2225 Професіонали в галузі медикопрофілактичної справи

2225.2 Лікарі, фахівці в галузі медикопрофілактичної справи

2229.2 Лікар-статистик

2351.2 Консультант з питань здорового способу життя

Робоча програма навчальної практики укладена на основі Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 08.04.1993р. № 93 (зі змінами), рекомендацій щодо проведення практики студентів закладів вищої освіти України, розроблених науковою установою «Інститут інноваційних технологій і змісту освіти у 2013 році, «Положення про практичну підготовку студентів Національного університету природокористування і біоресурсів України», затвердженого Вченою радою НУБіП України «27» жовтня 2021 р. протокол № 3, навчального плану, освітньо-професійної програми. У навчальній програмі практики наведено мету практики, зміст практики, вимоги до її проходження, методичні вказівки щодо її проведення та оформлення первинної документації.

Навчальну практику здобувачі ВО ОП «Нутриціологія здорового харчування» проходять на другому курсі, в четвертому семестрі протягом чотирьох тижнів. Загальна тривалість навчальної практики 20 календарних днів (120 год.).

Навчальна практика проводиться на основі розробленої робочої програми навчальної практики, розглянутої та ухваленої на засіданні кафедри громадського здоров'я та нутриціології Національного університету біоресурсів і природокористування України та на засіданні вченої ради факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК.

Навчальна практика як обов'язкова складова професійної підготовки фахівців за даною ОП, дозволяє здобувачам вищої освіти ознайомитися з їх майбутньою діяльністю у галузі громадського здоров'я та нутриціології у відповідних установах та набути здатності фахово виконувати професійні функції; реалізувати інноваційні технології в галузі; розробляти медико-соціальні проекти та програми з підтримки здоров'язбережувальної поведінки різних цільових груп категорії ризику; розв'язувати складні професійні задачі в умовах надзвичайних ситуацій різного походження (біологічного, природного, техногенного, військового); здійснювати інформаційно-освітню роботу та промоцію здоров'я в освітніх, лікувально-профілактичних та реабілітаційних установах різних типів, на підприємствах, зокрема, на підприємствах харчової промисловості, в закладах громадського харчування тощо.

Практика надає можливості ознайомитись з усім *комплексом послуг фахівця громадського здоров'я*.

Спеціаліст із публічного здоров'я може працювати не лише у сфері охорони здоров'я. Серед можливих професій розрізняють і такі, як:

- Асистент у медичній установі;
- Фахівець із гігієни;
- На підприємствах, в організаціях та установах у якості помічника керівника;
- Соціальний працівник;
- Консультант з питань епідеміології;
- Спеціаліст з санітарної освіти та трудової адаптації;
- Інструктор з фізичної підготовки та реабілітації;
- Помічник реабілітолога;
- Фахівець з інклюзивної освіти
- Тьютор для роботи з дітьми з особливими потребами;
- Валеолог;
- Дезінфектор;
- Спеціаліст із медичного страхування;
- Експерт з екологічних та техногенних питань;
- Інспектор з хімічного та радіаційного захисту;
- Викладач охорони здоров'я

Фахівець із публічного здоров'я володіє глибокими знаннями у сфері охорони громадського здоров'я та буде виконувати наступні обов'язки, в залежності від займаної посади:

- Оцінка стану здоров'я окремої людини, групи людей, колективу, соціальної групи та суспільства в залежності від обставин та умов життя;
- Проведення моніторингу та реагування на різноманітні небезпеки для стану здоров'я суспільства, особливо в умовах надзвичайних ситуацій;

- Захист навколишнього середовища, умов навчання та праці, контроль за харчовими продуктами, способами відпочинку;
- Розробка методів та заходів охорони громадського здоров'я у країні, пропагування здорового способу життя;
- Аналіз фізичного на психічного стану здоров'я;
- Проведення профілактичних заходів з охорони здоров'я;
- Проведення заходів щодо уникнення травматизму, спалахів інфекцій;
- Правова підтримка, консультації, управління та економічний аспект у питаннях охорони здоров'я;
- Встановлення комунікації в суспільстві у питаннях охорони здоров'я та навколишнього середовища.

Бакалавр з громадського здоров'я:

- оцінює стан здоров'я окремих індивідів, колективів, соціальних груп і суспільства в цілому у зв'язку з умовами та способом життя;
- здійснює моніторинг та реагує на небезпеки для здоров'я у тому числі при надзвичайних ситуаціях у сфері громадського здоров'я;
- опікується захистом здоров'я, включаючи забезпечення безпеки навколишнього середовища, праці, навчання, відпочинку, харчових продуктів та ін.;
- розробляє заходи щодо збереження та зміцнення здоров'я українського народу, покращення стану навколишнього середовища, усунення біологічних загроз(в т.ч. біотероризм), формування здорового способу життя;
- аналізує показники та стан психічного здоров'я, критерії збереження психологічної стійкості;
- має навички щодо роботи в громаді, вміння організовувати і проводити профілактичні та оздоровчі заходи; вміє застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері громадського здоров'я, адаптувати їх в надзвичайних ситуаціях та кризах;
- має навички щодо пропагування здорового способу життя, розробки заходів щодо попередження травматизму, спалахів інфекційних хвороб та масових отруєнь серед населення, правової допомоги та підтримки, управлінської та економічної складових діяльності системи охорони здоров'я на різних рівнях управління.

- формує комунікаційну стратегію в галузі громадського здоров'я;

Галузі та сектори майбутнього працевлаштування студентів:

- Діяльність у сфері профілактичної медицини;
- Діяльність у сфері менеджменту в охороні здоров'я;
- Діяльність у сфері медичного права та біотетики;
- Діяльність у сфері економіки охорони здоров'я;
- Діяльність у сфері екології;
- Діяльність у сфері соціального забезпечення та обслуговування населення;
- Діяльність у соціально-інформаційній сфері.

Фахівець у галузі менеджменту здоров'я:

- має навички щодо роботи в громаді вміння організовувати і проводити профілактичні та оздоровчі заходи; може здійснювати моніторинг та реагувати на небезпеки для здоров'я в т.ч. при надзвичайних ситуаціях в галузі охорони здоров'я;

- може надавати індивідуальні та суспільні послуги населенню на національному, регіональному та місцевому рівнях;

- проводить санітарно-просвітню роботу з населенням;

- може працювати у сфері освіти, зокрема робота у навчальних закладах різних типів, у сфері спорту, медицини тощо;

- може займатися психологічним консультуванням та тренінговою роботою, зокрема у центрах надання психологічної допомоги; в організації робочого процесу та наймі робочої сили.

Фахівець у галузі промоції здоров'я:

- організовує діяльність, що спрямована на сприяння здоров'ю у різних соціокультурних середовищах;

- аналізує суспільні явища та виявляти фактори, які негативно впливають на здоров'я людини, систематизує інформацію про проблеми молоді у сфері здоров'я;

- здійснює проектування, реалізацію, моніторинг і оцінку соціальних програм та проєктів здоров'яформуючої та здоров'язберігаючої спрямованості з урахуванням потреб цільових груп;

- вмє використовувати сучасні методи та технології навчання, інформаційнопросвітницької та тренінгової роботи зі студентською молоддю щодо формування здорового способу життя;

- може виконувати професійні завдання у сфері соціальної та паліативної допомоги, охорони громадського здоров'я;

- може реалізовувати психологічний захист громадян у кризових ситуаціях; вдосконалювати методологію, збагачувати психологічну науку новими підходами на основі систематичного вивчення сучасних методик у галузі громадського здоров'я в Україні і світі.

Фахівець у галузі епідеміології та біостатистики:

- аналізує показники, які характеризують демографічну ситуацію, захворюваність населення та фактори ризику;

- вмє підбирати методи дослідження; визначати за статистичними даними рівень, структуру і динаміку захворюваності населення серед різних соціально -вікових груп на місцевому, регіональному та національному рівнях;

- може виявляти причинно-наслідкові зв'язки між станом здоров'я населення та впливом на нього факторів середовища життєдіяльності людини на основі їх системного аналізу і оцінки ризику для здоров'я;

- організовує формування інформаційної бази даних при впровадженні державної системи соціально-гігієнічного моніторингу;

- знає особливості обстеження осередку інфекційної хвороби та проведення в ньому первинних протиепідемічних заходів;

- вмє визначити показання і методи та організувати проведення дезінфекції, дезінсекції, дератизації на об'єктах соціально-побутового обслуговування населення, в т.ч. лікувально-профілактичних, дитячих дошкільних та шкільних закладах;

- може брати участь в організації та проведенні профілактичних та протиепідемічних заходів в осередках особливо небезпечних інфекцій та в екстремальних ситуаціях у сфері громадського здоров'я.

Програма навчальної практики передбачає ознайомлення бакалаврів з майбутньою професійною діяльністю на різних рівнях:

- 1) індивідуальному;
- 2) процесуально-технологічному рівні;
- 3) державно-регіональному рівні, що включає загальне керівництво галуззю, розподіл ресурсів, вибір стратегії розвитку.

РОЗДІЛ 1.

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА **БАКАЛАВРІВ ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я**

ОП «Нутриціологія здорового харчування»



***РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ***



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК

_____ Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО
«30» травня _____ 2023 р.

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів

Протокол № 12 від «29» травня 2023 р.

В.о. завідувача кафедри

_____ Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Нутриціологія здорового
харчування»

_____ Олег ШВЕЦЬ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

спеціальність: 229 «Громадське здоров'я»

освітньо-професійна програма: «Нутриціологія здорового харчування»

факультет: харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: Альона АЛЬТАНОВА, доцент кандидат педагогічних наук

Київ – 2023

Опис практики

ОК 39. «НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА»

Галузь знань, спеціальність (спеціалізація), освітній ступінь		
Галузь знань	22 «Охорона здоров'я» (шифр і назва)	
Освітньо-науковий рівень	<u>перший (бакалаврський)</u> (назва)	
Спеціальність	229 «Громадське здоров'я» (шифр і назва)	
Освітньо-професійна програма	« <u>Нутриціологія здорового харчування</u> » (назва)	
Характеристика навчальної практики		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	Не передбачено	
Форма контролю	Залік	
Показники навчальної практики для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	другий	-
Семестр	четвертий	-
Лекційні заняття	-	-
Практичні заняття	120	-
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	-	-
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних самостійної роботи студента –	<u>20</u> 10	-

2. Мета, завдання та компетентності навчальної навчальної практики

Метою проходження практики є готовність і здатність здобувачів освітньої програми виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, конструкторських і проектних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 код 2225.2, підклас «Професіонали в галузі медико-профілактичної справи», професійне угруповання «Лікарі, фахівці в галузі медикопрофілактичної справи», а саме «Фахівець з громадського здоров'я» та «Фахівець з довкілля та здоров'я», а також Розділ 2 Професіонали:

2122 Професіонали в галузі статистики

2122.2 Професіонали-статистики

2212 Професіонали в галузі наук про життя та медичних наук

2212.2 Епідеміолог

2225 Професіонали в галузі медикопрофілактичної справи

2225.2 Лікарі, фахівці в галузі медикопрофілактичної справи

2229.2 Лікар-статистик

2351.2 Консультант з питань здорового способу життя.

Навчальна практика як обов'язкова складова професійної підготовки фахівців за даною ОП, дозволяє здобувачам вищої освіти ознайомитися з їх майбутньою діяльністю у галузі громадського здоров'я та нутриціології у відповідних установах та набути здатності фахово виконувати професійні функції; реалізувати інноваційні технології в галузі; розробляти медико-соціальні проекти та програми з підтримки здоров'язбережувальної поведінки різних цільових груп категорії ризику; розв'язувати складні професійні задачі в умовах надзвичайних ситуацій різного походження (біологічного, природного, техногенного, військового); здійснювати інформаційно-освітню роботу та промоцію здоров'я в освітніх, лікувально-профілактичних та реабілітаційних установах різних типів, на підприємствах, зокрема, на підприємствах харчової промисловості, в закладах громадського харчування тощо.

Бакалавр з громадського здоров'я в результаті проходження навчальної практики повинен здобути наступні **вміння і навички**:

- оцінює стан здоров'я окремих індивідів, колективів, соціальних груп і суспільства в цілому у зв'язку з умовами та способом життя;
- здійснює моніторинг та реагує на небезпеки для здоров'я у тому числі при надзвичайних ситуаціях у сфері громадського здоров'я;
- опікується захистом здоров'я, включаючи забезпечення безпеки навколишнього середовища, праці, навчання, відпочинку, харчових продуктів та ін.;
- розробляє заходи щодо збереження та зміцнення здоров'я українського народу, покращення стану навколишнього середовища, усунення біологічних загроз (в т.ч. біотероризм), формування здорового способу життя;
- аналізує показники та стан психічного здоров'я, критерії збереження психологічної стійкості;
- має навички щодо роботи в громаді, вміння організувати і проводити профілактичні та оздоровчі заходи; вміє застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері громадського здоров'я, адаптувати їх в надзвичайних ситуаціях та кризах;

- має навички щодо пропагування здорового способу життя, розробки заходів щодо попередження травматизму, спалахів інфекційних хвороб та масових отруень серед населення, правової допомоги та підтримки, управлінської та економічної складових діяльності системи охорони здоров'я на різних рівнях управління.

- формує комунікаційну стратегію в галузі громадського здоров'я.

У результаті проходження *навчальної практики (ОК 39)* здобувачі вищої освіти повинні оволодіти такими *компетенностями*:

інтегральна:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі професійної діяльності або навчання у сфері громадського здоров'я, що передбачає застосування теорій та методів громадського здоров'я і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетенції (ЗК):

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

спеціальні компетенції (СК):

СК 1. Здатність критично осмислювати та застосовувати сучасні теорії, концепції, принципи, методи, методики та технології сфери громадського здоров'я.

СК 2. Здатність здобувати нові знання у сфері громадського здоров'я та інтегрувати їх з уже наявними.

СК 3. Здатність інтерпретувати результати досліджень у сфері громадського здоров'я, робити обґрунтовані висновки та надавати відповідні рекомендації.

СК 5. Здатність використовувати у професійній діяльності сучасні теорії, методи соціальних наук та наук про здоров'я.

СК 7. Здатність проводити ефективну комунікацію у сфері громадського здоров'я з використанням сучасних каналів та технік комунікації.

СК 8. Здатність формувати і вдосконалювати у інших осіб спеціальні знання і навички у сфері громадського здоров'я.

СК 9. Здатність застосовувати основні підходи та методи попередження і контролю фізичних, хімічних, біологічних, радіаційних та інших загроз для здоров'я і безпеки населення.

СК 10. Здатність обґрунтовувати та планувати заходи з профілактики (первинної, вторинної та третинної) захворювань, захисту та зміцнення здоров'я населення, та сприяти їх реалізації на практиці.

СК 12. Здатність використовувати на практиці системи моніторингу і оцінки ефективності інтервенцій, програм та політик в громадському здоров'ї.

СК 13. Здатність впроваджувати, засновані на доказах стратегії, політики та інтервенції громадського здоров'я із залученням зацікавлених сторін.

СК 14. Здатність розраховувати фізіологічну потребу організму в харчових та біологічно активних речовинах; надавати обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування; виявляти статус харчування організму та його порушень; здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.

СК 15. Здатність розробляти практичні рекомендації щодо організації раціонального харчування різних груп населення та оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками й формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам; проводити просвітницьку та консультативну роботу серед населення з питань первинної та

вторинної аліментарної профілактики захворювань; пропагувати гігієнічні знання серед населення в галузі раціонального харчування

Програмні результати навчання (ПРН), якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти після проходження навчальної практики:

ПРН 1. Володіти категоріальним та методологічним апаратом сфери громадського здоров'я, використовувати відповідні методи та інструменти у професійній діяльності.

ПРН 2. Критично осмислювати факти, аналізувати та узагальнювати інформацію у професійній сфері.

ПРН 3. Приймати ефективні рішення з урахуванням цілей, ресурсів, законодавчих обмежень.

ПРН 5. Знати та застосовувати основні методи підтримки здорового способу життя та рухової активності.

ПРН 15. Брати участь у розробці практичних рекомендацій щодо організації раціонального харчування різних груп населення; оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками, планувати та здійснювати просвітницьку та консультативну роботу серед населення з питань первинної та вторинної аліментарної профілактики захворювань; пропагувати гігієнічні знання серед населення в галузі раціонального харчування.

3. Програма та структура навчальної дисципліни ОК 39 «НАВЧАЛЬНА ПРАТИКА»

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усього	лек.	пр.	лаб.	інд.	сам.р
1	2	3	4	5	6	7	8
Тема 1. Ефективна комунікація фахівця громадського здоров'я та промоція здоров'я в родині, в закладах освіти, на робочому місці	1-й	6		4			2
Тема 2. Промоція здорового харчування як детермінанти здорового способу життя серед учнівської молоді.	1-й	6		4			2
Тема 3. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	1-й	6		4			2
Тема 4. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок	1-й	6		4			2
Тема 5. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення	1-й	6		4			2
Тема 6. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	2-й	6		4			2
Тема 7. Новітні технології харчової продукції для верств населення	2-й	6		4			2
Тема 8. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах	2-й	6		4			2
Тема 9. Основні принципи організації здорового харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей. Основні принципи складання меню для харчування дітей	2-й	6		4			2
Тема 10. Нові формати сучасних закладів громадського харчування та їх розвиток на вітчизняному ринку	2-й	6		4			2
Тема 11. Нова філософія підходу до оформлення меню	3-й	6		4			2
Тема 12. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у закладах громадського харчування	3-й	6		4			2
Тема 13. Профілактика харчових отруень	3-й	6		4			2
Тема 14. Структурна організація білків. Властивості і біологічна роль білків	3-й	6		4			2
Тема 15. Мінеральні речовини	3-й	6		4			2
Тема 16. Обмін ліпідів	4-й	6		4			2
Тема 17. Регуляція травлення у шлунку. Дослідження травлення у шлунку. Загальне поняття про вітаміни	4-й	6		4			2
Тема 18. Візуалізація медико-біологічних даних	4-й	6		4			2
Тема 19. Інформаційні системи в галузі охорони здоров'я	4-й	6		4			2
Тема 20. Методи лабораторної діагностики в нутриціології	4-й	6		4			2
Разом за навчальну практику	4	120		80			40

4. Теми практичних занять

№ зан.	Назва теми	Кількість годин
1	<p>Ефективна комунікація фахівця громадського здоров'я та індивідуальне консультування щодо здоров'язбереження. Промоція здоров'я в родині, в закладах освіти, на робочому місці, в оточуючому середовищі, в громаді</p> <p>Джерела та канали інформації про здоров'я для населення.</p> <p><i>Завдання:</i> Провести дослідження серед студентів і викладачів «Яким джерелам та каналам інформації про здоров'я вони довіряють»</p> <p><i>Дисципліна, що забезпечує:</i> «Промоція здоров'я» - обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</p> <p><i>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</i></p>	4
2	<p>Промоція здорового харчування як детермінанти здорового способу життя. Популяризація здорового способу життя серед учнівської молоді. Профілактика неінфекційних захворювань.</p> <p><i>Завдання:</i></p> <p>Підготувати просвітницьку бесіду для дітей і вчителів школи (2 варіанти) на одну із тем на вибір: 1. Депресії у школярів (вчителів); 2. Учні, які мають суїцидальні думки; 3. Учні, які демонструють високий рівень соціальної тривоги; 4. Учні, які мають проблеми харчової поведінки чи інші складнощі.</p> <p><i>Дисципліна, що забезпечує:</i> «Промоція здоров'я» - обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</p> <p><i>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</i></p>	4
3	<p>Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини</p> <p>Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення. Основні теорії і концепції харчування: збалансоване, адекватне, оптимальне, функціонального, спеціального, антиейджингу та інших видів харчування людини.</p> <p>Альтернативні види харчування: вегетаріанське, редуковане, роздільне, макробіотичне, харчування за групами крові, натуральні дієти тощо.</p> <p>Сутність та наукові основи нутригеноміки. Сучасні наукові погляди на потребу людини у замісних і незамінних харчових нутрієнтах: білках, жирах, вуглеводах, вітамінах, макро- і мікроелементах та інших біологічно-активних речовинах. Інформаційні фактори харчування. Енергетична цінність харчових продуктів.</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення. 2. Які основні теорії і концепції харчування Ви знаєте? 3. Що Ви розумієте під поняттям збалансоване харчування? 4. Чим відрізняється між собою адекватне, оптимальне та функціональне харчування? 5. У чому специфіка спеціального харчування? 6. На які групи людей розрахований, антиейджинг? 7. Які альтернативні види харчування Ви знаєте? 8. На чому ґрунтується харчування за групами крові? 9. Які специфічні особливості нижче перерахованих видів харчування: вегетаріанське, редуковане, роздільне, макробіотичне, харчування, натуральні дієти тощо? <p>- обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</p> <p><i>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</i></p>	4
4	<p>Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок</p> <p>Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика.</p> <p>Харчові речовини – нутрицевтики, пробіотики, парафармацевтики та їх</p>	4

	<p>характеристика. Характеристика сучасних дієтичних добавок. Харчові волокна, їх характеристика і властивості. Водорості та продукти їх переробки. Підсолонувальні речовини, їх характеристика та класифікація. Характеристика і властивості структуроутворюючих і загущувальних харчових добавок. Апшпродукти, їх характеристика і властивості. Каротиновмісна сировина і дієтичні добавки. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Кріогенна, екструзійна технології дієтичних добавок. Вплив технологічних процесів на збереження біологічно активних речовин зернових продуктів. Технологія використання дієтичних добавок у виробництві кулінарних виробів і напоїв функціонального призначення.</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація харчових та дієтичних добавок. 2. В чому полягає різниця між поняттям «харчова» та «дієтична» добавка? 3. Що таке нутрицевтики, пробіотики, парафармацевтики та їх значення в харчуванні людини? 4. В чому незамінність для організму людини харчових волокон та джерела їх надходження? 5. Підсолонувальні речовини, їх характеристика та класифікація. 6. Яку роль відіграють морські водорості? Чим вони багаті? 7. Які структуроутворюючі та загущуючі харчові добавки Вам відомі? 8. Що таке апшпродукти? З чого їх виготовляють? Їх значення в харчуванні людини? 9. Що таке каротиноїди? Яка сировина багата каротиноїдами? 10. Які новітні технології виробництва дієтичних добавок Вам відомі? 11. Як впливають технологічні процеси на збереження біологічно активних речовин зернових продуктів? <p><i>- обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i></p> <p>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	
5	<p>Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення</p> <p>Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Технологія харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму. Харчові продукти з радіозахисними властивостями. Харчові продукти з підвищеним вмістом мікронутрієнтів. Харчові продукти з використанням сучасних структуроутворюючих речовин. Харчові продукти з антиоксидантними властивостями. Харчові продукти з підсолонувачами. Характеристика харчових продуктів репродуктивного і геронтологічного призначення. Харчові продукти молекулярної технології.</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В чому полягає концепція функціонального харчування? 2. Що таке продукти функціонального призначення? Їх характеристика. 3. В чому особливості технології харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму? 4. Які харчові продукти з радіозахисними властивостями Ви знаєте? В чому полягають ці властивості? 5. Що таке мікронутрієнти? Їх значення в організмі людини. 6. Які властивості відносяться до антиоксидантних? 7. Що таке продукти репродуктивного та геронтологічного призначення? За якими ознаками вони поділяються? 8. Молекулярна технологія – це... <p><i>- обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i></p> <p>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4

6	<p>Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення</p> <p>Сучасні рекомендації щодо харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів окремими контингентами споживачів в умовах організованого харчування. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.</p> <p>Методологія розробки плану меню «шведського столу», плану-меню банкету з урахуванням правил еногастрономічних поєднань, вегетаріанського і дитячого харчування, кейтерингового обслуговування.</p> <p>Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці.</p> <p>Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють вимоги різних категорій споживачів. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Які норми харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів різними групами населення? 2. Що таке харчові раціони спеціального призначення? 3. Які основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення Ви знаєте? 4. В чому полягають особливості методології розробки плану-меню для різноманітних видів заходів та груп населення? 5. Які правила еногастрономічних поєднань Ви знаєте? 6. Як змінюються раціони харчування в залежності від віку, статі, інтенсивності праці різних людей? 7. Чи можна віднести лікарські рослини до продуктів функціонального харчування і чому? - <i>обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i> <p>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4
7	<p>Новітні технології харчової продукції для верств населення</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні напрями раціонального харчування населення 2. Технологія харчової продукції і раціони для студентів 3. Технологія харчової продукції і раціони для військовослужбовців 4. Теоретичні та практичні аспекти розроблених раціонів для людей розумової праці 5. Технологія харчової продукції і раціони геродієтичного призначення 6. Харчові раціони радіозахисного призначення 7. Раціони для харчування дітей у дошкільних закладах освіти - <i>обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i> <p>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4
8	<p>Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах</p> <p>Технологія харчових продуктів дієтичного призначення</p> <p>Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію.</p> <p>Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні: риба, нерибні продукти моря, м'ясо, птиця, плоди і овочі, молоко та кисломолочні продукти, їх значення у дієтичному харчуванні.</p> <p>Характеристика основних речовин, необхідних для організму. Цукровмісні продукти у дієтичному харчуванні.</p> <p>Лікувальні особливості окремих харчових продуктів.</p> <p>Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях.</p> <p>Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.</p> <p>Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.</p> <p>Питання для самоперевірки</p>	4

	<p>1. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. 2. За якими ознаками визначається термін «дієтичне харчування»? 3. Які основні продукти використовуються у дієтичному харчуванні? Їх характеристика. 4. Які основні речовини необхідні для організму людини і чому? Їх характеристика. 5. Чи використовуються цукровмісні продукти у дієтичному харчуванні. Обґрунтуйте свою відповідь. 6. Чи мають окремі харчові продукти лікувальні властивості? 7. Які основні принципи організації дієтичного харчування Вам відомі? 8. Охарактеризуйте розроблення збалансованих раціонів харчування. Що включає в себе поняття «збалансований»?- <i>обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i> Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	
9	<p>Основні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика та особливості дитячого харчування залежно від віку. Організація раціонального харчування для дітей раннього (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку. Особливості технології харчових продуктів, кулінарних, борошняних кондитерських виробів і напоїв для дитячого харчування: вимоги до сировини, технологічні способи обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють потреби дітей дошкільного і шкільного віку. Особливості технології страв із гідробіонтів, м'яса, птиці, овочів, круп, бобових, сиру та яєць у дитячому харчуванні. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку. Питання для самоконтролю 1. Які сучасні вимоги висуваються до раціонального харчування дітей? 2. Як залежно від віку змінюється специфіка дитячого харчування і чим це обумовлено? 3. За якими віковими категоріями поділяється дитяче харчування? 4. Що є характерним в харчуванні дітей раннього віку? 5. Які моменти потрібно враховувати при складанні меню для дітей дошкільного віку? 6. В чому особливість харчування дітей шкільного віку? 7. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку.- <i>обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i> Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4
10	<p>Нові формати сучасних закладів громадського харчування і їх розвиток на вітчизняному ринку Формати закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick'n'Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експокухня», «родинний». Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства цих форматів. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень. Заклади формату «Free Flow» та їх адаптація на вітчизняному ринку ресторанної продукції. Створення і розвиток закладів сучасного формату при підготовці та обслуговуванні заходів міжнародного значення. Неймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства. Питання для самоперевірки 1. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Street</p>	4

	<p>Food».</p> <p>2. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Fast Food».</p> <p>3. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Fast Casual».</p> <p>4. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Quick'n'Casual».</p> <p>5. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Casual Dining»</p> <p>6. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Fine Dining»</p> <p>7. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Free Flow».</p> <p>8. В чому полягають сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень? - <i>обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i></p> <p>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	
11	<p>Нова філософія підходу до оформлення меню</p> <p>Нові види меню, їх стиль та оформлення як елемент дизайну закладу ресторанного господарства і створення ефекту підсилення продажу. Історія створення меню, меню як символ ідеї свята. Класичні й інноваційні види меню: тематичне, дитяче. Спеціальні меню: сезонне, вранішнє, «сніданки-комбо», компліментне, меню-«бінго». Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому при використанні дво- і трипанельного меню. Мода в назвах страв. Опис страв як засіб їх просування. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід. Дизайн меню і стилі.</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <p>1. Які нові види меню Ви знаєте?</p> <p>2. Які види меню відносяться до класичних та інноваційних?</p> <p>3. Які інноваційні підходи до створення меню та розташування страв у ньому Вам відомі?</p> <p>4. Охарактеризуйте вид спеціального меню «сніданки-комбо».</p> <p>5. В чому відмінна риса меню-«бінго»?</p> <p>- <i>обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i></p> <p>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4
12	<p>Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у закладах громадського харчування</p> <p>Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки. Класифікація і характеристика сортів кави, вимоги до якості, країни-виробники. Рецептури кавових сумішей. Способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання. Класифікація і характеристика кавових напоїв, смакові властивості залежно від складу кавових сумішей і способу приготування. Правила дегустації кавових напоїв. Кавова карта. Європейські школи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанній галузі України.</p> <p>Мистецтво створення шоколаду. Види і характеристика какао. Правила приготування і подавання гарячого шоколаду. Шоколадні фонтани, шоколадний кейтеринг. Впровадження послуг у ресторанному бізнесі України.</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <p>1. Що характеризує собою професія бариста? Основні вимоги до бариста та його професійні обов'язки.</p> <p>2. Наведіть класифікацію та характеристику сортів кави, вимоги до якості, країни-виробників.</p> <p>3. Які способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання кави Вам відомі?</p>	4

	<p>4. Перерахуйте правила дегустації кавових напоїв.</p> <p>5. Хімічний склад та харчова цінність кави та кавових напоїв. Користь і шкода від вживання кави. Кому її небажано вживати? Кофеїн: наскільки небезпечний? Звикання до кави: чи доказово це? Чи впливає кава на безсоння?</p> <p>6. Які правила приготування та подавання гарячого шоколаду? Користь і шкода цього харчового продукту.- <i>обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i></p> <p>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	
13	<p>Профілактика харчових отруєнь</p> <p>Мета: закріпити знання про харчові отруєння, етіологію, клінічні прояви, методику розслідування, основи загальної та специфічної профілактики.</p> <p>Вміти: Визначити вид харчового отруєння, забезпечити медичну допомогу постраждалим. Організувати і провести розслідування і визначити причину (харчовий продукт або блюдо) харчового отруєння. Організувати профілактичні заходи щодо ліквідації причин харчового отруєння і їх попередження.</p> <p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Харчові отруєння, визначення та класифікація. 2. Харчові токсикоінфекції: визначення, етіологія, діагностика, клініка, принципи профілактики. 3. Бактеріальні токсикози: ботулізм, стафілококовий токсикоз, етіологія, діагностика, клініка, профілактика. 4. Мікотоксикози: етіологія, діагностика, клініка, профілактика. 5. Харчові отруєння немікробної етіології: продуктами, токсичними по своїй природі; продуктами, які придбали отруйні властивості при порушенні умов зберігання; продуктами, забрудненими токсичними речовинами (ксенобіотиками) - важкими металами, пестицидами та іншими. 6. Методика розслідування причин харчових отруєнь, участь і обов'язки фахівців громадського здоров'я. 7. Документи, які оформляються в процесі і при завершенні розслідування харчового отруєння. 8. Інструктивно-методичні та законодавчі документи, які використовуються при розслідуванні харчових отруєнь та їх профілактиці. 9. Профілактичні заходи щодо ліквідації і запобігання харчових отруєнь.- <i>обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i> <p>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4
14	<p>Структурна організація білків. Властивості і біологічна роль білків</p> <p>Закріплення вмінь студентів: Знати: Хімічний властивості і класифікація амінокислот. Амінокислотний склад білків. Рівні структурної організації білків і їх функції. Елементарний склад білків. Методи виділення і очистки білків. Пептидний зв'язок. Фізико-хімічні властивості білків. Класифікація білків. Біологічна роль простих і складних білків. Харчова цінність білків. Повноцінні і неповноцінні білки. Норми фізіологічної потреби в білках. Проблеми білкового дефіциту.</p> <p>Вміти: визначати загальний білок та небілкові азотисті сполуки в біологічному матеріалі. Використовувати центрифуги, фотоелектроколометри, спектрофотометри та інші сучасні лабораторні прилади для проведення лабораторних досліджень.</p> <p><i>Дисципліна, що забезпечує: «Біохімія медична» - обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i></p> <p>Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням</p>	4

	<i>керівника від бази практики</i>	
15	<p>Тема: Мінеральні речовини Закріплення вмінь студентів: Знати: Класифікація, макро - і мікроелементи та їх роль. Вміст мінеральних речовин у сировині та харчових продуктах. Добова потреба організму в окремих мінеральних речовинах. Токсичні елементи. Шляхи поліпшення мінерального складу харчових продуктів. Роль мінеральних речовин в процесі життєдіяльності людини. Вміти: визначати загальний Фосфор, Кальцій та інші життєво необхідні мінеральні сполуки в біологічному матеріалі. Використовувати центрифуги, фотоелектроколориметри, спектрофотометри та інші сучасні лабораторні прилади та устаткування для проведення лабораторних досліджень Дисципліна, що забезпечує: «Біохімія медична» - обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4
16	<p>Тема: Обмін ліпідів Закріплення вмінь студентів: Знати: Перетравлення ліпідів. Всмоктування продуктів гідролізу ліпідів. Ресинтез екзогенних триацилгліцеролів у клітинах слизової кишечника і їх транспорт по крові. Ендогенний синтез жирів в період травлення. Використання жирів як джерела енергії. β-окиснення жирних кислот. Катаболізм жирних кислот. Синтез і використання кетонових тіл. Обмін холестеролу. Вміти: визначати сполуки обміну ліпідів в біологічному матеріалі . Використовувати центрифуги, фотоелектроколориметри, спектрофотометри , імунохроматографію та інші сучасні лабораторні прилади та устаткування для проведення лабораторних досліджень . Дисципліна, що забезпечує: «Біохімія медична» - обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4
17	<p>Регуляція травлення у шлунку. Дослідження травлення у шлунку. Загальне поняття про вітаміни. Закріплення вмінь студентів: Знати: Регуляція травлення у шлунку. Загальне поняття про вітаміни. Добові потреби та фізіологічна дія жиророзчинних і водорозчинних вітамінів. Дослідження травлення у шлунку. Основні фізіологічні константи шлункового сока. Дисципліна, що забезпечує: «Фізіологія травлення та обміну речовин» - обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4
18	<p>Візуалізація медико-біологічних даних Закріплення вмінь студентів: Розрізняти типи зображень та знати їх характеристики. Оволодіти методами отримання та цифрової обробки медичних зображень. Знати програмні засоби для обробки та аналізу зображень. Дисципліна, що забезпечує: «Інформатика та інформаційні технології» - обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4

19	<p>Інформаційні системи в галузі охорони здоров'я Закріплення вмінь студентів: Розуміти систему медичного документообігу. Ознайомитись з класифікацією медичних інформаційних систем. Знати концепцію побудови індивідуальних медичних карток. Розуміти питання важливості захисту медичної інформації <i>Дисципліна, що забезпечує: «Інформатика та інформаційні технології»- обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i> Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4
20	<p>Методи лабораторної діагностики в нутриціології. Основи знань з методології, теорії, техніки та методів лабораторних досліджень. Практичні навички необхідні для роботи в лабораторних установах різного профілю. Вивчення закономірностей і встановлення меж нормальних індивідуальних коливань кожного досліджуваного параметра складу біологічних рідин і тканин; дослідження закономірностей взаємозв'язків патологічних відхилень цих параметрів з конкретними нозологічними формами; визначення вимог до якості виконання аналітичного дослідження; установа діагностичної цінності окремих лабораторних тестів і визначення їх раціональних комбінацій. Набуття практичних навичок взяття, прийому та транспортування біологічного матеріалу для виконання санітарно-гігієнічних досліджень <i>Набуття необхідних умінь і досвіду практичної роботи в лабораторії - обговорення питань теми, виконання завдань і відпрацювання навичок з керівником практики від закладу освіти</i> Відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	4
Разом годин практичних занять		80

5. Теми самостійної роботи

№ зан.	Назва теми	Кількість годин
1	<p>Ефективна комунікація фахівця громадського здоров'я та індивідуальне консультування щодо здоров'язбереження. Промоція здоров'я в родині, в закладах освіти, на робочому місці, в оточуючому середовищі, в громаді</p> <p>Джерела та канали інформації про здоров'я для населення.</p> <p>Завдання: складіть діалог між фахівцем громадського здоров'я та пацієнтом з ризиком неінфекційних захворювань (цукрового діабету, неалкогольної жирової хвороби печінки, інсулту, інфаркту міокарду, онкологічних захворювань тощо – обрати одну позицію) на тему здорового харчування та вибору дієтичних добавок. Діалог повинен демонструвати прийоми ефективної комунікації</p> <p><i>Дисципліна, що забезпечує: «Промоція здоров'я»</i></p>	2
2	<p>Промоція здорового харчування як детермінанти здорового способу життя. Популяризація здорового способу життя серед учнівської молоді. Профілактика неінфекційних захворювань.</p> <p>Завдання: Складіть план тижня промоції психічного здоров'я в школі.</p> <p>Завдання: Складіть текст міні-лекції для батьків підлітків «Особливості перебігу ожиріння у дітей підліткового віку»</p> <p><i>Дисципліна, що забезпечує: «Промоція здоров'я»</i></p>	2
3	<p>Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення. 2. Які основні теорії і концепції харчування Ви знаєте? 3. Що Ви розумієте під поняттям збалансоване харчування? 4. Чим відрізняється між собою адекватне, оптимальне та функціональне харчування? 5. У чому специфіка спеціального харчування? 6. На які групи людей розрахований, антиейджинг? 7. Які альтернативні види харчування Ви знаєте? 8. На чому ґрунтується харчування за групами крові? 9. Які специфічні особливості нижче перерахованих видів харчування: вегетаріанське, редуковане, роздільне, макробіотичне, харчування, натуральні дієти тощо? 	2
4	<p>Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація харчових та дієтичних добавок. 2. В чому полягає різниця між поняттям «харчова» та «дієтична» добавка? 3. Що таке нутрицевтики, пробіотики, парафармацевтики та їх значення в харчуванні людини? 4. В чому незамінність для організму людини харчових волокон та джерела їх надходження? 5. Підсолонувальні речовини, їх характеристика та класифікація. 6. Яку роль відіграють морські водорості? Чим вони багаті? 7. Які структуроутворюючі та загущуючі харчові добавки Вам відомі? 8. Що таке апшпродукти? З чого їх виготовляють? Їх значення в харчуванні людини? 9. Що таке каротиноїди? Яка сировина багата каротиноїдами? 10. Які новітні технології виробництва дієтичних добавок Вам відомі? 11. Як впливають технологічні процеси на збереження біологічно активних речовин зернових продуктів? 	2
5	<p>Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В чому полягає концепція функціонального харчування? 2. Що таке продукти функціонального призначення? Їх характеристика. 	2

	<p>3. В чому особливості технології харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму?</p> <p>4. Які харчові продукти з радіозахисними властивостями Ви знаєте? В чому полягають ці властивості?</p> <p>5. Що таке мікронутрієнти? Їх значення в організмі людини.</p> <p>6. Які властивості відносяться до антиоксидантних?</p> <p>7. Що таке продукти репродуктивного та геронтологічного призначення? За якими ознаками вони поділяються?</p> <p>8. Молекулярна технологія – це...</p>	
6	<p>Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення Питання для самоперевірки</p> <p>1. Які норми харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів різними групами населення?</p> <p>2. Що таке харчові раціони спеціального призначення?</p> <p>3. Які основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення Ви знаєте?</p> <p>4. В чому полягають особливості методології розробки плану-меню для різноманітних видів заходів та груп населення?</p> <p>5. Які правила еногастрономічних поєднань Ви знаєте?</p> <p>6. Як змінюються раціони харчування в залежності від віку, статі, інтенсивності праці різних людей?</p> <p>7. Чи можна віднести лікарські рослини до продуктів функціонального харчування і чому?</p>	2
7	<p>Новітні технології харчової продукції для верств населення</p> <p>1. Основні напрями раціонального харчування населення</p> <p>2. Технологія харчової продукції і раціони для студентів</p> <p>3. Технологія харчової продукції і раціони для військовослужбовців</p> <p>4. Теоретичні та практичні аспекти розроблених раціонів для людей розумової праці</p> <p>5. Технологія харчової продукції і раціони геродієтичного призначення</p> <p>6. Харчові раціони радіозахисного призначення</p> <p>7. Раціони для харчування дітей у дошкільних закладах освіти</p>	2
8	<p>Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах Питання для самоперевірки</p> <p>1. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань.</p> <p>2. За якими ознаками визначається термін «дієтичне харчування»?</p> <p>3. Які основні продукти використовуються у дієтичному харчуванні? Їх характеристика.</p> <p>4. Які основні речовини необхідні для організму людини і чому? Їх характеристика.</p> <p>5. Чи використовуються цукровмісні продукти у дієтичному харчуванні. Обґрунтуйте свою відповідь.</p> <p>6. Чи мають окремі харчові продукти лікувальні властивості?</p> <p>7. Які основні принципи організації дієтичного харчування Вам відомі?</p> <p>8. Охарактеризуйте розроблення збалансованих раціонів харчування. Що включає в себе поняття «збалансований»?</p>	2
9	<p>Основні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку. Питання для самоконтролю</p> <p>1. Які сучасні вимоги висуваються до раціонального харчування дітей?</p> <p>2. Як залежно від віку змінюється специфіка дитячого харчування і чим це обумовлено?</p> <p>3. За якими віковими категоріями поділяється дитяче харчування?</p> <p>4. Що є характерним в харчуванні дітей раннього віку?</p> <p>5. Які моменти потрібно враховувати при складанні меню для дітей дошкільного віку?</p> <p>6. В чому особливість харчування дітей шкільного віку?</p>	2

	7. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку.	
10	<p>Нові формати сучасних закладів громадського харчування і їх розвиток на вітчизняному ринку</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Street Food». 2. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Fast Food». 3. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Fast Casual». 4. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Quick'n'Casual». 5. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Casual Dining» 6. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Fine Dining» 7. Охарактеризуйте такий формат закладів ресторанного господарства як «Free Flow». 8. В чому полягають сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень? 	2
11	<p>Нова філософія підходу до оформлення меню</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Які нові види меню Ви знаєте? 2. Які види меню відносяться до класичних та інноваційних? 3. Які інноваційні підходи до створення меню та розташування страв у ньому Вам відомі? 4. Охарактеризуйте вид спеціального меню «сніданки-комбо». 5. В чому відмінна риса меню-«бінго»? 	2
12	<p>Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у закладах громадського харчування</p> <p>Питання для самоперевірки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Що характеризує собою професія бариста? Основні вимоги до бариста та його професійні обов'язки. 2. Наведіть класифікацію та характеристику сортів кави, вимоги до якості, країни-виробників. 3. Які способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання кави Вам відомі? 4. Перерахуйте правила дегустації кавових напоїв. 5. Хімічний склад та харчова цінність кави та кавових напоїв. Користь і шкода від вживання кави. Кому її небажано вживати? Кофеїн: наскільки небезпечний? Звикання до кави: чи доказово це? Чи впливає кава на безсоння? 6. Які правила приготування та подавання гарячого шоколаду? Користь і шкода цього харчового продукту. 	2
13	<p>Профілактика харчових отруєнь</p> <p>Питання для самопідготовки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Харчові отруєння, визначення та класифікація. 2. Харчові токсикоінфекції: визначення, етіологія, діагностика, клініка, принципи профілактики. 3. Бактеріальні токсикози: ботулізм, стафілококовий токсикоз, етіологія, діагностика, клініка, профілактика. 4. Мікотоксикози: етіологія, діагностика, клініка, профілактика. 5. Харчові отруєння немікробної етіології: продуктами, токсичними по своїй природі; продуктами, які придбали отруйні властивості при порушенні умов зберігання; продуктами, забрудненими токсичними речовинами (ксенобіотиками) - важкими металами, пестицидами та іншими. 6. Методика розслідування причин харчових отруєнь, участь і обов'язки фахівців громадського здоров'я. 7. Документи, які оформляються в процесі і при завершенні розслідування 	2

	харчового отруєння. 8.Інструктивно-методичні та законодавчі документи, які використовуються при розслідуванні харчових отруєнь та їх профілактиці. 9.Профілактичні заходи щодо ліквідації і запобігання харчових отруєнь	
14	Структурна організація білків. Властивості і біологічна роль білків Формування у студентів знань про основні типи хімічної рівноваги для формування цілісного фізико-хімічного підходу до вивчення процесів життєдіяльності організму, а також вміння застосовувати хімічні методи кількісного та якісного аналізу, вміння класифікувати хімічні властивості та перетворення біонеорганічних речовин в процесі життєдіяльності організму <i>Дисципліна, що забезпечує: «Біохімія медична»</i>	2
15	Мінеральні речовини Формування умінь застосовувати знання з біологічної та біоорганічної хімії, насамперед біохімічних процесів, які мають місце в організмі здорової та хворої людини <i>Дисципліна, що забезпечує: «Біохімія медична»</i>	2
16	Обмін ліпідів Оцінка аналітичних методів: вміння здобувачами вищої освіти використовувати професійні знання, практичні навички при виконанні досліджень в лабораторіях різного профілю та інтерпретувати їх результати. Надання здобувачам вищої освіти певного обсягу знань щодо розв'язання фахових задач при встановленні лабораторного діагнозу біологічних рідин людини (крові, сечі, калу, секреторної функції шлунка, мокротиння тощо). <i>Дисципліна, що забезпечує: «Біохімія медична»</i>	2
17	Регуляція травлення у шлунку. Дослідження травлення у шлунку. Загальне поняття про вітаміни. Формування умінь, які можуть бути застосовані в галузі клінічної медицини для обґрунтування клінічного діагнозу, пояснення особливостей перебігу патологічних процесів, вирішення діагностичних, терапевтичних і хірургічних проблем в інших науках (фармакології, гігієни та ін.). <i>Дисципліна, що забезпечує: «Фізіологія травлення та обміну речовин»</i>	2
18	Візуалізація медико-біологічних даних <i>Завдання:</i> Ознайомлення з ресурсами, базами даних, алгоритмами та методами, які необхідні для оптимізації отримання, зберігання, передачі та використання інформації в галузі охорони здоров'я та біомедицини. Ознайомлення з електронними медичними картками пацієнтів, системою підтримки прийняття рішень, eHealth, телемедициною та іними можливостями використання комп'ютерних технологій у системі охорони здоров'я населення. Студенти також ознайомлюються з основами статистичного аналізу біомедичних даних. <i>Дисципліна, що забезпечує: «Інформатика та інформаційні технології»</i>	2
19	Інформаційні системи в галузі охорони здоров'я <i>Завдання:</i> проведіть із застосуванням інформаційно-комунікаційних технологій дослідження «Ставлення до власного здоров'я та поведінкові орієнтації студентської молоді». Результати дослідження предчтавте у вигляді діаграм в презентації. <i>Завдання:</i> складіть текст повідомлення для мобільного додатку для пацієнта з цукровим діабетом про 1) нагадування про необхідність планових лабораторних досліджень і їх важливість; 2) про особливості харчування при цукровому діабеті типу 2. <i>Дисципліни, що забезпечують: «Промоція здоров'я», «Інформатика та інформаційні технології»</i>	2
20	Методи лабораторної діагностики в нутриціології. Дослідження морфології та будови бактерій, проведення серологічних реакцій, дослідів на культурах клітин, тварин і курячих ембріонів, або на основі дослідів, записаних на відео, представлених у комп'ютерних програмах та інших навчальних технологіях. Здобувачі спрямовуються на пошук вирішення ситуативних завдань (лабораторна діагностика інфекційних захворювань, оцінка показників імунітету, санітарно-мікробіологічна оцінка довкілля, тощо)	2

	<p>з експериментальним, клініко-діагностичним або санітарно-гігієнічним спрямуванням</p> <p>Тема: Збудники харчових токсикоінфекцій і токсикозів.</p> <p>Закріплення вмінь студентів:</p> <p>Знати: біологію збудників харчових токсикоінфекцій – Escherichia, Salmonella, Proteus, Yersinia); біологію збудників харчових токсикозів – Cl. botulinum, Cl. perfringens, Staphylococcus aureus.</p> <p>Вміти: досліджувати морфологію, культуральнобіохімічні та патогенні властивості Escherichia, Salmonella, Proteus, Yersinia; диференціювати збудників. Відбирати пат. матеріал, проводити бактеріологічне дослідження; застосовувати методи культивування анаеробів; виявляти токсин Cl. botulinum</p> <p><i>Дисципліна, що забезпечує: «Мікробіологія, вірусологія та імунологія»</i></p> <p><i>Набуття необхідних умінь і досвіду практичної роботи в лабораторії</i></p>	
	Разом годин самостійної роботи	40

6. Контрольні питання на залік з навчальної практики

1. Поняття про промоцію здоров'я. Шляхи забезпечення комунікації в громадському здоров'ї.
2. Аспекти формування і збереження здоров'я у законодавстві України. Підходи до покращення статусу суспільного здоров'я: health promotion, health protection, preventiv services.
3. Просвіта, маркетинг та законодавчі обмеження як інструменти промоції здоров'я. Вплив на поведінку щодо здоров'язбереження кожного з цих підходів: переваги і недоліки.
4. Міжгалузева взаємодія в забезпеченні промоції здоров'я.
5. Джерела та канали інформації про здоров'я для населення: тенденції, рівень довіри, вплив на здоров'я.
6. Групи населення за ставленням до здоров'я: особливості поведінки, мотиваційної сфери, медіапрофілю
7. Чинники, технології та базові уміння фахівця ГЗ з метою ефективної комунікації з питань здоров'я.
8. Індивідуальне консультування щодо здоров'язбереження як традиційна інтервенція: переваги та недоліки.
9. Мотиваційне інтерв'ювання як особлива техніка консультування щодо здоров'я.
10. Підходи до промоції здоров'я у різних середовищах. Промоція в родині. Типи інтервенцій та їх загальний зміст в родині.
11. Методологічна робота з батьками як передумова ефективного формування навичок здоров'язбережувальної поведінки та соціальних навичок у дітей. Найбільш важливі сімейні фактори, які впливають на розвиток дитини та молоді.
12. Фактори, які підвищують ефективність профілактичних інтервенцій в родині. Перешкоди участі в типових родинних інтервенціях.
13. Промоція здоров'я серед дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування.
14. Промоція здоров'я серед дітей з вадами психічного та фізичного розвитку. Особливості роботи з сім'ями, які виховують дітей, що належать до цієї категорії. Психофізіологічні умови успішного засвоєння навчальної інформації.
15. Промоція здоров'я в закладах освіти.
16. Промоція здоров'я на робочому місці.
17. Промоція здоров'я в оточуючому середовищі.
18. Промоція здоров'я в громаді.
19. Політики та заходи з профілактики вживання тютюну та алкоголю, спрямовані на оточуюче середовище/популяцію.
20. Промоція здорового харчування як детермінанти здорового способу життя.
21. Промоція з профілактики неінфекційних захворювань.
22. Промоція здорового харчування серед здорового населення різних вікових категорій.
23. Промоція здорового харчування серед вагітних та в період лактації.
24. Промоція здорового харчування серед осіб з підвищеними / зниженими показниками ІМТ.
25. Інформаційно-комунікаційні технології в промоції здоров'я. E-health і m-health як засоби електронного здоров'я. Приклади мобільних додатків в різних країнах.
26. Технології популяризації здорового способу життя серед учнівської молоді.
27. Технології та підходи до стимулювання фізичної активності. Втручання, які здійснюються через спортивні організації для збільшення участі людей у спорті.
28. Технології промоції соціального та емоційного здоров'я учасників освітнього процесу в школах.
29. Промоція сексуального і репродуктивного здоров'я серед молоді.
30. Втручання з метою інформування або навчання батьків щодо ранньої вакцинації дітей
31. Промоція способу життя без залежностей.
32. Промоція здоров'я у профілактиці розладів харчової поведінки.

33. Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення.
34. Які основні теорії і концепції харчування Ви знаєте?
35. Що Ви розумієте під поняттям збалансоване харчування?
36. Чим відрізняється між собою адекватне, оптимальне та функціональне харчування?
37. У чому специфіка спеціального харчування?
38. На які групи людей розрахований, антиейджинг?
39. Які альтернативні види харчування Ви знаєте?
40. На чому основане харчування за групами крові?
41. Які специфічні особливості нижче перерахованих видів харчування: вегетаріанське, редуковане, роздільне, макробіотичне, харчування, натуральні дієти тощо?
42. Класифікація харчових та дієтичних добавок.
43. В чому полягає різниця між поняттям «харчова» та «дієтична» добавка?
44. Що таке нутрицевтики, пробіотики, парафармацевтики та їх значення в харчуванні людини?
45. В чому незамінність для організму людини харчових волокон та джерела їх надходження?
46. Підсолонджувальні речовини, їх характеристика та класифікація.
47. Яку роль відіграють морські водорості? Чим вони багаті?
48. Які структуроутворюючі та загущуючі харчові добавки Вам відомі?
49. Що таке апшпродукти? З чого їх виготовляють? Їх значення в харчуванні людини?
50. Що таке каротиноїди? Яка сировина багата каротиноїдами?
51. Які новітні технології виробництва дієтичних добавок Вам відомі?
52. Як впливають технологічні процеси на збереження біологічно активних речовин зернових продуктів?
53. Які норми харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів різними групами населення?
54. Що таке харчові раціони спеціального призначення?
55. Які основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення Ви знаєте?
56. В чому полягають особливості методології розробки плану-меню для різноманітних видів заходів та груп населення?
57. Які правила еногастрономічних поєднань Ви знаєте?
58. Як змінюються раціони харчування в залежності від віку, статі, інтенсивності праці різних людей?
59. Чи можна віднести лікарські рослини до продуктів функціонального харчування і чому?
60. Теоретичні та практичні аспекти розроблених раціонів для людей розумової праці
61. Раціони геродієтичного призначення
62. Харчові раціони радіозахисного призначення
63. Раціони для харчування дітей у дошкільних закладах освіти.
64. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань.
65. За якими ознаками визначається термін «дієтичне харчування»?
66. Які основні продукти використовуються у дієтичному харчуванні? Їх характеристика.
67. Які основні речовини необхідні для організму людини і чому? Їх характеристика.
68. Які сучасні вимоги висуваються до раціонального харчування дітей?
69. Як залежно від віку змінюється специфіка дитячого харчування і чим це обумовлено?
70. За якими віковими категоріями поділяється дитяче харчування?

6.1. Завдання для самопідготовки:

1. У літньому таборі відпочинку наприкінці дня із 40 дітей захворіло 25 осіб. Діти висловлювали наступні скарги: на головний біль, біль у горлі, бурчання в животі. Частина з них (9 осіб) скаржилися на нудоту, блювоту, періодичні болі в животі, пронос. При огляді виявлено: гіперемія слизової оболонки очей, зів, температура тіла 38-38,5 °С, при пальпації живота відчуття болю. При опитуванні дітей встановлено, що на сніданок вони їли вівсяну кашу з сосискою і чай; на обід - борщ, м'ясні котлети з картоплею, компот. Санітарний стан харчоблоку задовільний. Його персонал своєчасно пройшов медичне обстеження. Але одна з кухарок була відсутня протягом тижня («прихворіла»), повернулася на роботу два дні тому. Визначте попередній діагноз і підозрюваний продукт або блюдо. Вкажіть, які першочергові заходи слід зробити і які документи необхідно оформити.

2. Одночасно захворіли всі 5 членів родини, в тому числі 2 дітей. Лікар швидко встановив, що хворі мали скарги на задишку, болі у серці і животі, слабкість зору («туман у очах»), подвоєння зображень, косоокість, ністагм, утруднення при ковтанні та розмові, загальну слабкість. Температура тіла не підвищена. Члени родини мали на сніданок - яєчню, чай; на обід - борщ зі свининою, смажену картоплю з сардельками і маринованими грибами, компот. Визначте попередній діагноз і підозрюваний продукт або блюдо. Вкажіть, які першочергові заходи слід розробити і які документи необхідно оформити.

Після перевірки виконання студентами завдань для самопідготовки шляхом опитування студентів і пояснень викладача обговорюються теоретичні питання теми, розглядаються порядок розслідування харчових отруєнь, інструктивно-методичні та законодавчі документи, які при цьому використовуються, і документи, які оформлюються у процесі і після закінчення розслідування.

Кожен студент розглядає одне з розроблених ситуаційних завдань про випадки харчових отруєнь, заповнює необхідні документи, робить висновки і пропонує профілактичні заходи.

Форми документів, які оформляються при розслідуванні харчових отруєнь (облікова форма № 58).

6.2. Приклади тестових завдань до теми «Харчові отруєння. Профілактика»

1. Дайте визначення, що таке «харчові отруєння»:

А. Гострі захворювання (іноді хронічні), що виникають в результаті прийому їжі, масивно інфікованої мікроорганізмами або містить токсичні речовини бактеріальної, органічної або неорганічної природи.

В. Хронічні захворювання, що виникають в результаті прийому їжі, інфікованої окремими мікроорганізмами.

С. Гострі захворювання, що виникають в результаті прийому їжі, що містить токсичні речовини немікробного походження.

Д. Хронічні захворювання, що виникають в результаті прийому їжі, що містить токсичні речовини немікробного походження.

Е. Отруєння продуктами рослинного походження.

2. Вкажіть відмінні ознаки «харчових отруєнь» від інфекційних захворювань:

А. Зв'язок з їжею і сезонність захворювань (переважно теплий період року).

В. Короткий інкубаційний період, гострий початок і нетривалий перебіг.

С. Реакція і симптоми ураження шлунково-кишкового тракту.

Д. Неконтагіозні.

Е. Усі відповіді вірні.

3. Вкажіть шляхи, в результаті порушення яких, продукти можуть набувати шкідливі властивості:

А. У процесі отримання і зберігання.

В. В процесі транспортування.

С. В процесі отримання.

- Д. В процесі отримання, транспортування, зберігання і реалізації.
- Е. У процесі зберігання і реалізації.
4. Які мікроорганізми здатні викликати токсикоінфекції?
- А. Бактерії роду *Escherichia* і *Salmonella*.
- В. Бактерії роду *Proteus*.
- С. Спорові анаероби - *Bac. Ceneus* і *Cl. Perfringens*.
- Д. Стрептококи, ентерококи.
- Е. Усі відповіді правильні.
5. У яких стравах інтенсивно розмножуються сальмонели при кімнатній температурі?
- А М'ясні продукти та холодець.
- В. Студни та бульйони.
- С. Креми та молочні продукти.
- Д. Бульйони та молочні продукти.
- Е. М'ясні і молочні продукти, холодці, бульйони, креми.
6. З якими продуктами харчування пов'язують до 85% випадків виникнення сальмонельозної токсикоінфекції у людини?
- А. З вживанням м'яса і м'ясних продуктів, заражених за життя тварини.
- В. З вживанням м'яса, забрудненої води та льоду.
- С. З занесенням сальмонел до м'яса мухами, тарганами, гризунами.
- Д. З занесенням сальмонел до м'яса при забої тварини.
- Е. В результаті зберігання м'яса при зіткненні тушок здорових тварин з зараженими.
7. Який обсяг лабораторних досліджень необхідно провести для підтвердження діагнозу «сальмонельоз?»
- А. Лабораторні дослідження залишків їжі, випорожнень хворих і промивних вод постраждалих, вивчення властивостей і ідентифікацію збудника.
- В. Лабораторні дослідження залишків їжі.
- С. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 1-3 день захворювання.
- Д. Лабораторні дослідження випорожнень хворих і промивних вод постраждалих.
- Е. Вивчення властивостей і ідентифікацію збудника.
8. Який обсяг лабораторних досліджень необхідно провести для остаточного підтвердження діагнозу «сальмонельоз»?
- А. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 7-10 день з початку захворювання.
- В. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 3-5 день захворювання.
- С. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 1-3 день захворювання і на 7-10 день, повторно - на 15-18 день.
- Д. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 1-3 день захворювання.
- Е. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 1 і на 3 день захворювання.
9. Вкажіть заходи щодо попередження харчового отруєння *Cl. Botulinum*:
- А. Захист від попадання збудника.
- В. Правильна теплова обробка.
- С. Попередження можливості проростання спор.
- Д. Інактивація токсину в готовому продукті.
- Е. Усі відповіді правильні.

7. Орієнтована тематика наукових повідомлень

1. Теорії і концепції харчування.
2. Сутність та наукові основи нутригеноміки.
3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок.
4. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.
5. Концепція функціонального харчування.
6. Інноваційні технології приготування страв.
7. Загальна характеристика харчових раціонів спеціального призначення.
8. Розробка раціонів лікувально-профілактичного харчування.
9. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.
10. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.
11. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
12. Промоція сексуального та репродуктивного здоров'я: освіта, інформація, комунікація.
13. Забезпечення громадських та приватних закладів, які працюють з вагітними жінками, консультуванням та тестуванням на ВІЛ.
14. Настави та рекомендації щодо контрацепції, які надаються ВІЛ-позитивним жінкам.
15. Рекомендації щодо менеджменту розладів харчової поведінки.
16. Напрями підтримки розвитку сім'ї та поліпшення умов дітородної діяльності населення.
17. Заходи промоції здоров'я в багатодітних сім'ях у контексті європейського досвіду.
18. Рекомендації з підтримки здоров'я людей, хворих на інсулінозалежний діабет.
19. Актуальні рекомендації щодо споживання червоного та обробленого м'яса та моделювання скорочення споживання цього продукту.
20. Потенціал заходів до зсуву схеми харчування та модифікації способу життя пацієнтам з ризиком неалкогольної жирової хвороби печінки.
21. Потенціал заходів до зсуву схеми харчування та модифікації способу життя пацієнтам з ризиком онкопатології.
22. Потенціал заходів до зсуву схеми харчування та модифікації способу життя пацієнтам з ризиком серцево-судинних катастроф.
23. Рекомендації щодо харчування та способу життя майбутніх батьків для забезпечення репродуктивного здоров'я.
24. Рекомендації щодо харчування людей з високим рівнем фізичної активності.
25. Підходи до харчування при наявності надлишкової ваги.
26. Рекомендації щодо харчування та способу життя вагітних жінок та в період лактації.
27. Навчання пацієнтів навичкам резильєнтності в умовах пандемії.
28. Промоція здорового харчування вегетаріанців: характеристика харчової та біологічної цінності продуктів рослинного походження.
29. Пробиотики, їх роль у організмі людини та функціональних продуктах, рекомендації щодо вживання.
30. Рекомендації щодо аліментарної профілактики старіння. Продукти геропротекторної спрямованості.

8. Методи навчання

Розповідь, бесіда, пояснення, тренінг практичних навичок, самостійна робота, демонстрація, ілюстрація, диспут, мозкова атака, проблемний виклад.

Репродуктивний метод. Застосування вивченого на основі зразка або правила. Діяльність здобувачів освіти є алгоритмічною, відповідає інструкціям, розпорядженням, правилам - в аналогічних до представленого зразка ситуаціях.

Метод проблемного викладення. Використовуючи будь-які джерела й засоби, педагог, перш ніж викладати матеріал, ставить проблему, формулює пізнавальне завдання, а потім, розкриваючи систему доведень, порівнюючи погляди, різні підходи, показує спосіб розв'язання поставленого завдання. Студенти стають ніби свідками і співучасниками наукового пошуку.

Частково-пошуковий, або евристичний метод. Організація активного пошуку розв'язання висунутих педагогом (чи самостійно сформульованих) пізнавальних завдань або під керівництвом педагога, або на основі евристичних програм і вказівок. Процес мислення набуває продуктивного характеру, але його поетапно скеровує й контролює педагог або самі студенти на основі роботи над програмами (зокрема й комп'ютерними) та з навчальними посібниками. Такий метод, один з різновидів якого є евристична бесіда, - перевірений спосіб активізації мислення, спонукання до пізнання.

Дослідницький метод. Після аналізу матеріалу, постановки проблем і завдань та короткого усного або письмового інструктажу здобувачі освіти самостійно вивчають літературу, джерела, ведуть спостереження й виміри та виконують інші пошукові дії. Ініціатива, самостійність, творчий пошук виявляються в дослідницькій діяльності найповніше.

9. Форми контролю

Індивідуальна і фронтальна перевірка знань, підсумковий контроль (залік з практики).

Контроль знань і умінь студентів (поточний і підсумковий) з дисципліни здійснюється згідно з кредитно-модульною системою організації освітнього процесу. Рейтинг студента із засвоєння дисципліни визначається за 100-бальною шкалою. Він складається з рейтингу з навчальної роботи, для оцінювання якої призначається 70 балів, і рейтингу з атестації (екзамену) – 30 балів.

9. 1. Критерії оцінки рівня знань на практичних заняттях:

«відмінно» – студент дає вичерпні, обґрунтовані вірні відповіді не менш ніж на 90% запитань, рішення задач та виконання практичних навичок вірні, демонструє знання підручників, посібників, інструкцій, проводить узагальнення і висновки, акуратно оформляє завдання;

«добре» – студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій і розрахунків, допускає неточності при виконанні практичних навичок, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;

«задовільно» – студент дає правильну відповідь не менше ніж на 60% питань, або на всі запитання дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки, які виправляє за допомогою викладача;

«незадовільно з можливістю повторного складання» – студент дає правильну відповідь не менше ніж на 35% питань, або на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки.

При перевірці та оцінюванні знань, якими оволодів майбутній спеціаліст застосовуються такі критерії:

- високий понятійний рівень;
- глибина, широта, повнота питання, що висвітлюється;

- осмисленість і усвідомленість затверджених положень теми, яка розкривається студентом;
- логічність та послідовність під час відповіді;
- доведення та аналіз теорій, концепцій, вчень, які вивчалися;
- самостійність мислення;
- впевненість в правоті своїх суджень;
- вміння виділяти головне;
- вміння встановлювати міжпредметні та внутрішньопредметні зв'язки;
- вміння робити висновки, показувати перспективу розвитку ідеї або проблеми;
- стилістично грамотна мова.

9.2. Форми проведення семестрового контролю та критерії оцінювання

Форма проведення: презентація результатів практики, письмовий звіт та усна співбесіда.

Тривалість проведення: 2 години.

Максимальна кількість балів за залік: 30 балів

Правильне і своєчасне оформлення звіту практики з виконанням завдань самостійної роботи і поточних навчальних завдань керівників практики – 20 балів.

Додатково члени комісії задають 2 теоретичних питання, кожне з яких оцінюється максимум у 5 балів.

Підсумкова (загальна оцінка) з курсу навчальної дисципліни ОК 39 «Навчальна практика» є сумою балів за навчальну діяльність (від 42 до 70 балів) та балів, отриманих під час заліку з практики (0 – 30 балів). У випадку, якщо здобувач ВО набрав 60 і більше балів, його діяльність оцінюється на «зараховано». При наборі менше 60 балів, студент оцінюється на «не зараховано».

10. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і проводиться в національній оцінці згідно з таблицею 1 «Положення про екзамени і заліки у НУБіП України» (затверджено Вченою радою НУБіП України «26» квітня 2023 р., протокол № 10).

Таблиця 1

Оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результатами складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни **РДИС** (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи **РНР** (до 70 балів): $RДИС = RНР + RАТ$.

11. Методичне забезпечення

НМК з дисциплін, які передують навчальній практиці відповідно до навчального плану.

Підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали до практичних занять; індивідуальні завдання; методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.

12. Рекомендована література

Основна

1. Догляд за хворими і медична маніпуляційна техніка: навч.посібник /за ред. Л.М. Ковальчука, О. В. Кононова. – 3-є вид., переробл. і доп. Київ: ВСВ «Медицина», 2018. - 600 с.
2. Здорове харчування: збірник матеріалів для працівників системи охорони здоров'я / укл.: В.В. Брич, В.Й. Білак-Лук'янчук, Г.О. Слабкий, І.Я. Гуцол, Н.Й. Потокій. - Ужгород, 2020. - 64 с.
3. Клінічна лабораторна діагностика: підручник / Л.Є. Лаповець, Г.Б. Лебедь, О.О. Ястремська та ін. - 2-е вид., стер. – К.: ВСВ Медицина, 2021. - 472 с.
4. Медсестринство в педіатрії: підручник / В.С. Тарасюк, Г.Г. Титаренко, І.В. Паламар та ін. - 2-е видання - Медицина, 2021. - 336 с.
5. Основи харчування: підручник /М. І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш; . - Ужгород : Говерла, 2019. – 252 с.
6. Павлоцька Л.Ф. Нутриціологія: підручник / Павлоцька Л.Ф.,Дуденко Н.В., Євлаш В.В., Скуріхіна Л.А., Аксьонова О.Ф., Цихановська І.В.; під заг. ред. Л.Ф. Павлоцької - Х.: Світ Книг, 2020. - 527с
7. Пропедевтика внутрішніх хвороб з доглядом за терапевтичними хворими [Текст] : підручник / А.В. Єпішин, С.М. Анрейн, Б.Г. Бугай та ін. ; ред. А.В. Єпішин. - 2-ге вид., без змін. - Тернопіль : Укрмедкнига, 2020. - 768 с.
8. Ципріян В.І. Гігієна харчування з основами нутриціології. Підручник; У 2 кн. К.: Медицина, Кн.1. 2007. 528с.
9. Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутриціології. Підручник; У 2 кн. К.: Медицина, Кн. 2, 2007. 544 с.
10. Carins, J. E., Rundle-Thiele S. R. (2023) Nutrition Science, Marketing Nutrition, Health Claims, and Public Policy. Book. Elsevier B.V., 386. doi.org/10.1016/B978-0-323-85615-7.00037-9
11. Romas, J.A., Sharma, M. (2022) Practical Stress Management. A Comprehensive Workbook Book. Eighth Edition. 230 doi.org/10.1016/C2021-0-00818-X

Допоміжна

1. Абсалямова Л. М. (2019) Харчова поведінка жінок: розлади та психокорекція. Монографія. Харків: Видавництво «Стильна типографія»,. 393 с.
2. Балашов К. В. (2020) Громадське здоров'я та культура: точки дотику. Modern science: problems and innovations : abstracts of the 3rd International scientific and practical conference, Stockholm, Sweden. June 1–3, 2020. / SSPG Publish. Stockholm, 74-79.
3. Балашов К.В. (2020) Використання соціального маркетингу для потреб громадського здоров'я: шляхи практичної реалізації. Економіка і право охорони здоров'я. 1 (11),. 5-8.
4. Галіяш Н. (2019). Комунікативні навички в медицині : посіб. / Наталія Галіяш, Наталія Петренко, Наталія Бількевич. Тернопіль : ТДМУ, 132 с.
5. Гвозд'їй С. П. (2019) Раціональне та здорове харчування: методичні вказівки до практичних занять з дисциплін «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Валеологія», «Основи медичних знань» для студентів усіх спеціальностей денної та заочної форм навчання / С. П. Гвозд'їй, Т. І. Шапкіна. – Одеса : Одес. нац. ун-т. ім. І. І. Мечникова,. – 36 с.
6. Загальна теорія здоров'я та здоров'язбереження : колективна монографія / за заг. ред. проф. Ю. Д. Бойчука. Харків: Вид. Рожко С. Г., 2017. 488 с.
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів 01.01.2016р.»
8. Марушко Ю. В. (2019) Маніпуляції в педіатрії (показання та техніка виконання) навчальний посібник / Ю. В. Марушко, Т. В. Гищак, Ю. І. Тодика. - Медицина- 144 с.
9. Методичні вказівки до практичних занять із курсу «Догляд за хворими» / укладачі: С. І. Бокова, Г. О. Сумцов. – Суми: Сумський державний університет, 2021. – 76 с.

10. Підвищення ефективності комунікації ризику в профілактиці хронічних неінфекційних захворювань (НІЗ) : методичні рекомендації. / К. В. Балашов, Г. О.Слабкий, О. П. Гульчій, Н. М. Захарова. Київ : ТОВ «7БЦ», 2021. 23 с.

Інформаційні ресурси

1. Аналіз державної політики в галузі охорони здоров'я в працях українських учених <http://academy.gov.ua/ej/ej3/txts/GALUZEVE/08-KRIZINA.pdf>
2. Громадське здоров'я як наука - <http://ukrbukva.net/2372-Obshestvennoe-zdorov-e-kak-nauka.html>
3. Громадське здоров'я як наука // <http://ukrbukva.net/2372-Obshestvennoe-zdorov-e-kak-nauka.html>
4. Громадське здоров'я як чинник національної безпеки http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Monografiy/eb888b29-b062-4a77-bb62-ab02e68a21e5.pdf
5. Державна політика здоров'язбереження: світовий досвід і Україна http://idpnan.org.ua/files/spivak-m.v.-derjavna-politika-zdorov_yazberejennya_svitoviy-dosvid-i-ukrayina_-_d_.pdf
6. Державна політика у сфері охорони Здоров'я (монографія) http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Monogr/457d99ff-a477-4205-baaf-2cee246fe3da.pdf
7. Державне управління охороною здоров'я в Україні: генеза і перспективи розвитку http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Monografiy/aa2d8d7f-9def-4f49-a86b-43c3db9dbd31.pdf
8. Державне управління реформуванням системи охорони здоров'я в Україні http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Biblioteka_Magistra/2a68618e-7779-4d59-829b-fab7a50af196.pdf
9. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» <https://www.umj.com.ua/article/126457/sistema-gromadskogo-zdorov-ya-moz-ukrayini-rozrobilo-zakonoproekt>
10. Концепція розвитку системи громадського здоров'я <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1002-2016-%D1%80#Text>
11. Міжнародний благодійний фонд «Українська фундація громадського здоров'я» http://www.ufb.org.ua/aboutus/kerivnuctvo/members/fundaciya_zdorovya.htm
12. Наказ МОН України від 4 серпня 2020 р. № 1000 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 229 «Громадське здоров'я» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти»
13. Центр громадського здоров'я <https://phc.org.ua/>
14. Як писати про громадське здоров'я. Права пацієнтів: Довідник. Частина 1-а. <http://www.aup.com.ua/uploads/health.pd>

1.2. Бази практики

Перелік баз практичного навчання студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 229 «Громадське здоров'я» ОП «Нутриціологія здорового харчування»

1. Навчально-науково-виробнича лабораторія нутриціології та геноміки людини НУБіП України.
2. Навчально-наукова лабораторія нутриціології здорового харчування НУБіП України.
3. Українська лабораторія якості і безпеки продукції АПК НУБіП України.
4. ТОВ «Лайтджин», м. Київ
5. ТОВ «Інститут здоров'я нації», м. Київ
6. Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва НАМН України
7. ДУ «Інститут медицини праці імені Ю.І. Кундієва Національної академії медичних наук України», м. Київ
8. ТОВ «Молочна компанія «Галичина», м. Львів
9. Мережа медичних лабораторій «DILA»
10. Стоматологічна клініка лікарки Наталії Гонсалес, м. Київ
11. КНП «Обухівської міської ради «Обухівська лікарня інтенсивного лікування», м. Обухів, Київська обл.
12. КНП «Оржицька лікарня», смт. Оржиця, Полтавська обл.
13. Придніпровська лабораторія ЗПСМ КНП «Нікопольський районний ЦПМСД», с. Придніпровське, Дніпропетровська обл.
14. КНП КДЦ Печерського району м. Київ
15. КНП «Славутицька міська лікарня» Славутицької міської ради, м. Славутич, Київська обл.
16. КНП «Решетилівська центральна лікарня Решетилівської міської ради Полтавської області», м. Решетилівка, Полтавська обл.
17. Стоматологічна клініка «Dental City», м. Київ
18. ПРАТ «Миргородкурорт» СКК «Миргород». Санаторій «Полтава», м. Миргород, Полтавська обл.
19. Державна установа «Український науково-дослідний інститут медичної реабілітації та курортології МОЗ України», м. Одеса.
20. Національна асоціація виробників дитячого харчування, молочноконсервної та сокової продукції «Укрконсервмолоко», м. Київ
21. ГО «Асоціація дієтологів України», м. Київ
22. ГО «Незалежна асоціація нутриціологів та дієтологів України», м. Київ
23. Мережа медичних лабораторій Synovo
24. Приватна медична клініка «Добробут»
25. ТОВ «Міралаб», м. Київ
26. Філія ТДВ «Яготинський маслозавод» «Яготинське для дітей», Київська обл.
27. ТОВ "Хорольський завод дитячих продуктів харчування", Полтавська обл.
28. Санаторій «Жовтень», с. Конча-Заспа, Київська обл.
29. Санаторій «Пуца Водиця», м. Київ
30. Санаторій «Україна», м. Ворзель, Київська обл.
31. Санаторій «Конча Заспа», м. Київ

Навчальна практика бакалаворів проходить в лабораторіях медичних установ системи охорони здоров'я країни.

Для забезпечення навчання фахівців створені сучасні лабораторії, зокрема 5 навчальних лабораторій та 4 навчальнонауково-виробничих лабораторій, які обладнані сучасними лабораторними приладами та хімічним посудом і реактивами.

Тільки на випусковій кафедрі бакалаврів громадського здоров'я – кафедрі громадського здоров'я та нутриціології до послуг практикантів існують дослідницькі можливості двох потужних лабораторій. Перша із них – навчально-науково-виробнича лабораторія нутриціології та геноміки людини, де можна досліджувати вплив харчування на людей із поширеними захворюваннями; особливою гордістю цієї лабораторії є мікроскоп Vision зі штучним інтелектом, який дозволяє досліджувати будь-який біологічний матеріал і миттєво отримувати результати аналізів.

На базі цієї лабораторії практиканти можуть удосконалити навички з основ лабораторної діагностики в нутриціології здорового харчування, зокрема, з таких тем:

- Загальний аналіз крові. Вплив їжі на лабораторні показники крові.
- Загальний аналіз сечі. Лабораторні показники та їх інтерпретація
- Макронутрієнти: Білковий обмін. Біологічна роль білків у харчуванні людини, Шляхи трансформації та основні показники. Клінічна лабораторна діагностика. Детальний опис аналізів, які можна виконати та проаналізувати з акцентом на нутриціологію здорового харчування в лабораторії нутриціології та геноміки людини, наведений в *додатку I*.

Під час практики у навчально-науково-виробничій лабораторії нутриціології та геноміки людини здобувачі освітньої програми «Нутриціологія здорового харчування»:

- отримують знання про сучасну лабораторну діагностику в комплексній оцінці здоров'я;
- отримують результати та інтерпретацію комплексу власних аналізів, необхідних для корекції раціону;
- навчаються власноруч здійснювати лабораторну діагностику та інтерпретувати результати;
- навчаються використовувати отримані знання і вміння у своїй професійній діяльності;
- навчаються працювати на унікальному, найкращому в Україні, лабораторному обладнанні (зокрема на обладнанні з використанням штучного інтелекту), яке дозволяє отримати та інтерпретувати широкий спектр аналізів впродовж всього півгодини;
- навчаються професійно спілкуватись з клієнтом, аналізувати його симптоми і спосіб життя на основі харчового щоденника і аналізів, бачити залежність і чутливість стану клієнта від результатів його аналізів;
- навчаються професійно, на основі доказової медицини, корегувати раціон своїх клієнтів, що в майбутній професійній діяльності дозволить організувати приватний прийом у власному кабінеті, адже бакалаври оволодівають вміннями і логікою роботи нутриціолога: від азів – до рекомендацій клієнту.

Друга лабораторія, що функціонує при випусковій кафедрі громадського здоров'я та нутриціології – лабораторія нутриціології здорового харчування, де студенти можуть проводити анкетування, антропометричні виміри, інтерпретацію лабораторних аналізів, складати план режиму харчування та меню, навчаються використовувати лабораторне обладнання. Перелік обладнання лабораторії наведений в *додатку 3*.

До послуг бакалаврів-практикантів – також Українська лабораторія якості та безпеки продукції АПК (м. Київ). Особливі можливості для набуття практичних навичок і

компетентностей відкриваються у науково-дослідному відділі моніторингу безпеки продукції АПК, який надає широкий спектр комерційних та науково-навчальних послуг як за показниками якості так і безпеки, а саме: визначення елементного складу та важких металів, діючих речовин, залишків пестицидів, мікотоксинів, поліароматичних вуглеводнів, антибіотиків, жирних кислот та глюкозинолатів, фізико-хімічні показники препаратів та олійно-жирової продукції. Надзвичайно актуальним і затребуваним є дослідження елементного складу харчової продукції та сировини, ґрунтів, добрив та води. У відділі можна замовити дослідження як одного хімічного елементу методом атомної абсорбції, так і комплексу 17, 20 або 33 елементів методом атомної емісії. У цей перелік входять і токсичні елементи (свинець, кадмій, арсен, ртуть, мідь, цинк), вміст яких чітко регламентується нормативними документами.

Розроблені методики на основі європейських нормативних документів дозволяють визначати мікотоксини у зерновій продукції, горіхах, лікарській сировині, також у молоці, воді та інших об'єктах методами хроматографії та імуно-ферментного аналізу. Оскільки вміст мікотоксинів нормований в Україні та за кордоном, цей показник є цікавим не тільки для наукової спільноти, а й для приватних комерційних замовників. Найбільшою популярністю користується визначення афлатоксинів, зеараленону, дезоксиніваленолу, фумонізинів, Т-2 та НТ-2 токсинів.

Науково-дослідний відділ моніторингу безпеки продукції АПК надає послуги з визначення залишкових кількостей пестицидів у сільськогосподарській сировині, продукції та об'єктах довкілля, використовуючи при цьому модифіковану пробопідготовку QuEChERS. Враховуючи сучасні технології вирощування сільськогосподарських культур, а також наявність на українському ринку овочів і фруктів, привезених з-за кордону, цей напрямок є доволі актуальним.

Під час практики в Українській лабораторії якості та безпеки продукції АПК бакалаври громадського здоров'я мають можливість перевірити, як при термічній обробці продуктів, у процесі приготування їжі, наприклад, смаженні, збільшується вміст поліароматичних вуглеводнів. Ці небезпечні речовини регламентуються в оліях, харчових продуктах, сировині та об'єктах довкілля. Майбутні фахівці вчаться визначати вміст небезпечних речовин в харчових продуктах.

Також важливим для здобувачів освітньої програми «Нутриціологія здорового харчування» є здобуття практичних навичок з визначення вмісту омега-3, омега-6 жирних кислот у продуктах харчування. Майбутні фахівці здорового харчування під час практики в лабораторії мають можливість не тільки спостерігати, але й самостійно визначати методом газової хроматографії 37 жирних кислот, проводити видову ідентифікацію олій та жирів, молочних продуктів, констатувати їх фальсифікацію.

Під час практик майбутні фахівці громадського здоров'я мають можливість вдосконалювати та поглиблювати свої знання на майстер-класах від викладачів факультету; виїжджати на виробничу практику на кращі закордонні підприємства (наприклад, у Німеччину, Францію); брати участь у міжнародних проєктах, програмах, стажуватись за кордоном; апробувати результати науково-дослідної роботи на міжнародних та всеукраїнських наукових заходах та здійснювати їх публікацію в наукових виданнях.

У зв'язку з загальносвітовою тенденцією до старіння населення та глобального тягаря хвороб, збільшення кількості осіб, які бажають підтримати належну якість життя при таких хронічних захворюваннях, як гіпертонічна хвороба, цукровий діабет, бронхіальна астма та ін., змінюється підхід до надання медичних послуг із переміщенням акценту на профілактику ускладнень хронічних захворювань та відновлення здоров'я отримувачів послуг із

хронічними захворюваннями. Цим актуалізується запит на оволодіння бакалаврами громадського здоров'я сумою медичних знань і умінь, необхідною при позалікарняних формах ведення пацієнта, наприклад, при організації догляду вдома. Так само актуалізуються медичні знання бакалавра громадського здоров'я при організації домашнього догляду та фізичного супроводу осіб з інвалідністю.

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК уклав ряд угод про співпрацю та договорів про проходження практики бакалаврами громадського здоров'я з науково-дослідними, освітніми, лікувально-профілактичними, рекреаційно-реабілітаційними установами, підприємствами харчової промисловості лабораторіями, закладами громадського харчування, громадськими організаціями, сферою інтересів і напрямом діяльності яких є галузь громадського здоров'я та нутриціологія.

1.3. Організація практики

Відповідальність за організацію, проведення і контроль практики покладається на керівників від Університету.

Навчально-методичне керівництво та виконання програм практики забезпечує кафедра громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України.

Безпосередню організацію практики та контроль за її проведенням здійснює керівник практики (НПП кафедри).

До керівництва практикою студентів залучаються досвідчені НПП кафедри та кваліфіковані фахівці від установ, організацій, закладів (баз практики).

До обов'язків керівника практики від Університету входить:

- контроль за підготовленістю бази практики;
- забезпечення проведення всіх організаційних заходів перед виходом студентів на практику;
- інструктаж про порядок проходження практики;
- інструктаж з охорони праці, зокрема з техніки безпеки;
- ознайомлення студентів із програмою практики;
- надання студентам-практикантам необхідної документації (направлення, щоденника, індивідуального завдання, методичних рекомендацій);
- узгодження питань щодо організації практики з керівником від бази практики;
- організація виконання індивідуальних завдань студентами;
- інструктаж студентів про звітність із практики: виконання практичних завдань, оформлення та подання письмового звіту, підготовка доповіді тощо;
- консультування студентів протягом проходження практики;
- методичне й наукове керівництво підготовкою звітів практики;
- подання на кафедру письмового звіту про проведення практики із зауваженнями та пропозиціями щодо поліпшення практики.

Керівництво установи, організації, закладу (баз практики) доручає керувати практикою студентів кваліфікованому фахівцю відповідного напрямку.

До обов'язків керівника практики від бази практики входить:

- ознайомлення студентів із діяльністю установи (організації, закладу);
- забезпечення студентів робочими місцями;
- допомога студентам у підготовці звітів і виконанні програми практики;

- організація для студентів лекцій, практичних занять, бесід із провідними працівниками бази практики;
- організація переміщення практикантів у відділах і службах бази практики з метою формування комплексу практичних умінь і навичок у студентів за відповідними напрямками;
- методичне керівництво і консультування студентів-практикантів;
- контроль за виконанням студентами програми практики, дотриманням правил внутрішнього трудового розпорядку бази практики.

Студенти під час проходження практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики від університету консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- у повному обсязі виконувати всі завдання та вказівки керівників, передбачені програмою практики;
- вивчити і суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії, внутрішнього розпорядку бази практики;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- вести щоденник практики;
- зібрати для виконання звіту необхідний матеріал;
- вчасно здати і захистити звіт із практики.

Студент до початку практики повинен бути проінструктованим керівником практики від навчального закладу, а також отримати необхідні для проходження практики документи:

- направлення на практику;
- щоденник практики;
- індивідуальне завдання з практики.

Під час практики студент щоденно стисло записує підсумки виконаної роботи за графіком. Записи щодо виконання індивідуальних завдань ведуться окремо.

Після закінчення практики щоденник разом зі звітом, відгуками та підписами керівників здаються на кафедру, яка забезпечує проходження практики.

1.4. Керівництво практикою

Офіційною основою для проведення практики студентів є договір, який укладається між ЗВО і підприємством (базою практики).

Студенти направляються на практику у встановлені строки на відповідні бази практики, згідно із спеціальним наказом по ЗВО, попередньо погодженим із керівниками базових підприємств. Практикою студентів керують представники від бази практики та кафедри соціальної роботи та реабілітації НУБіП України.

Під час навчальної практики студенті зобов'язані повністю виконати програму практики, вести щоденник, виконати індивідуальні завдання, підготувати звіт по практиці.

Практика зумовлює реалізацію певної послідовності форм взаємодії студентів зі спеціалістами, які працюють на базах.

На першому етапі – це взаємовідносини типу «лектор-слухач».

На другому етапі – практична робота студентів в установі практики під наглядом її співробітників та керівника.

На третьому етапі – самостійна робота студентів під час реалізації конкретного завдання.

На четвертому, заключному етапі – розробка пропозицій з удосконалення діяльності структурного підрозділу / установи.

Упродовж навчальної практики студенти-практиканти:

- знайомляться з організацією роботи закладу;
- проводять бесіди з адміністрацією та працівниками закладу;
- знайомляться з контингентом практичної бази
- аналізують плани роботи працівників, за якими вони будуть працювати упродовж практики;
- вивчають матеріальне та методичне забезпечення установи, технічне та інформаційне обладнання кабінетів;
- відвідують заходи та спостерігають за отримувачами послуг під час роботи з ними фахівців установ.

Дослідницька діяльність студента-практиканта включає:

- вивчення колективу, в якому буде працювати студент-практикант;
- вивчення вікових та індивідуальних особливостей отримувачів послуг установи (їхніх нахилів та інтересів, рис характеру, взаємовідносин у родині), шляхом вивчення документів, спостереження, анкетування, інтерв'ювання тощо;
- збір матеріалів для виконання індивідуальних науково-дослідницьких завдань.

Організація практики (відбувається на першому занятті)

I. Інструктаж із охорони праці та безпеки життєдіяльності.

II. Вступний інструктаж:

1. Ознайомлення із завданнями практики.
2. Вимоги до оформлення звіту з практики.
3. Завдання для самостійної роботи.
4. Озброєння студентів методичними матеріалами для проходження практики: щоденниками практики, методичними рекомендаціями.

1.5 Орієнтовний тематичний план навчальної практики

Таблиця 1.1

№ з/п дня практики	Зміст і види роботи
1	<p>ПЕРШИЙ ВІЗИТ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ. Структура та контакти організації. Можливості та обмеження практичного навчання в організації. Напрями діяльності організації. Зовнішня комунікація організації. Нормативна база. Огляд нормативної бази України щодо етики біомедичних досліджень. нормативна база та досвід міжнародного співробітництва організації у сфері громадського здоров'я.</p> <p>Організаційний день.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Інструктаж з охорони праці та безпеки життєдіяльності, проведений керівником практики від закладу вищої освіти . 2. Вступний інструктаж на робочому місці. 3. Ознайомлення з метою та завданнями практики. 4. Складання плану проходження практики. 5. Ознайомлення з завданнями для самостійної роботи.

	<p>6. Ознайомлення з базою практики, правилами внутрішнього розпорядку бази практики, робочим місцем, його матеріально-технічним оснащенням, документацією, обов'язками студента під час практики. Оглядова екскурсія.</p> <p>7. Співбесіда з керівником установи від бази практики та обговорення:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ програми практики, ➤ індивідуального графіку практики, ➤ навчально-виробничих завдань, ➤ кратності подальших контролюючих співбесід з боку керівника від бази практики та вимог до готовності студента під час їх проведення; ➤ критеріїв оцінювання діяльності студента під час практики та вимог до оформлення робочої та навчальної (звітної) документації. <p>8. Знайомство з персоналом бази навчальної практики. Спостереження за виконанням персоналом своїх посадових обов'язків. Допомога і участь в проведенні заходів.</p> <p>9. Заповнення у щоденнику індивідуального плану роботи згідно календарного графіка практики.</p> <p>10. Ознайомлення з документацією закладу</p> <p>11. Консультації у керівника від бази практики.</p>
2	<p>ЗАКЛАДИ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я Поняття про організацію. Сутність та основні риси формальної організації. Загальні характеристики підприємств: види, особливості управління. Сутність та основні риси діяльності організацій охорони здоров'я. Некомерційні заклади охорони здоров'я. Комерційні заклади охорони здоров'я. Класифікація закладів охорони здоров'я за сферою діяльності. Класифікація закладів охорони здоров'я за організаційно-правовою формою діяльності. Організація та порядок надання послуг у закладах охорони здоров'я. Зовнішнє середовище закладів охорони здоров'я.</p> <p>Практична діяльність студентів.</p> <p>Участь у виконанні заходів відповідно до профілю бази практики. Професійне спілкування з майбутніми колегами, пацієнтами / отримувачами послуг.</p> <p>Спостереження за професіоналами на робочих місцях, участь у виконанні посадових обов'язків.</p> <p>Консультація з викладачем - керівником від закладу вищої освіти.</p> <p>Робота з навчально-методичною літературою.</p> <p>Контроль і реєстрація в документації проведених заходів.</p> <p>Виконання завдань для самостійної роботи студентів і творчих завдань практики.</p> <p>Консультації у керівника від бази практики. Оформлення щоденника.</p>
3	<p>ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ІЗ СТВОРЕННЯ ЗАКЛАДІВ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я Започаткування господарської діяльності з медичної практики, виробництва, оптової та роздрібною торгівлі лікарськими засобами. Реєстрація господарської діяльності з провадження медичної практики, виробництва, оптової та роздрібною торгівлі лікарськими засобами (зі створенням юридичної особи). Реєстрація фізичної особи - суб'єкта підприємницької діяльності з провадження господарської діяльності з медичної практики (без наймання робочої сили). Реєстрація фізичної особи - суб'єкта підприємницької діяльності з провадження господарської діяльності з медичної практики (з найманням робочої сили). Ліцензування діяльності з медичної практики, виробництва, оптової та роздрібною торгівлі лікарськими засобами. Ліцензійні умови провадження господарської діяльності з медичної практики. Вимоги до приміщень та обладнання при впровадженні медичної практики. Кваліфікаційні вимоги до</p>

	<p>впровадження медичної практики. Організаційні вимоги до впровадження медичної практики. Державний контроль за дотриманням умов і правил підприємницької діяльності з впровадження медичної практики. Ліцензування господарської діяльності з виробництва, оптової та роздрібною торгівлі лікарськими засобами. Ліцензійний контроль за проведенням господарської діяльності з виробництва лікарських засобів. Ліцензійний контроль за проведенням господарської діяльності з роздрібною торгівлі лікарськими засобами. Ліцензійний контроль за проведенням господарської діяльності з оптової торгівлі лікарськими засобами. Ліцензування господарської діяльності з виробництва, оптової та роздрібною торгівлі лікарськими засобами. Акредитація закладів охорони здоров'я як форма державного контролю якості надання медико-санітарної допомоги.</p> <p>Практична діяльність студентів.</p> <p>Ознайомлення з матеріально-технічним, фінансовим забезпеченням установи практики.</p> <p>Кофіденційність інформаційної бази.</p> <p>Виконання заходів відповідно до профілю бази практики.</p> <p>Професійне спілкування з майбутніми колегами, пацієнтами / отримувачами послуг.</p> <p>Спостереження за професіоналами на робочих місцях, участь у виконанні посадових обов'язків.</p> <p>Консультація з викладачем - керівником від закладу вищої освіти.</p> <p>Робота з навчально-методичною літературою. Контроль і реєстрація в документації реабілітаційних заходів.</p> <p>Виконання завдань для самостійної роботи студентів і творчих завдань практики. Консультації у керівника від бази практики. Оформлення щоденника і звіту практики.</p>
4	<p>ОРГАНІЗАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ МЕДИЧНОЮ ДОПОМОГОЮ НАСЕЛЕННЮ</p> <p>Стратегія реформування медико-санітарної допомоги населенню України (ПМСД, ВМСД, ТМСД) та результати її реалізації в сучасних умовах. Управління якістю медичної допомоги населенню як механізм підвищення її ефективності. Організація амбулаторно-поліклінічної допомоги населенню в сучасних умовах та управління нею. Шляхи диспансеризації населення. Організація стаціонарної медичної допомоги населенню в сучасних умовах та управління нею. Організація медичної допомоги сільському населенню.</p>
5	<p>ОРГАНІЗАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ФІНАНСОВИМИ РЕСУРСАМИ ЗАКЛАДІВ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я Необхідність управління фінансовими ресурсами закладів охорони здоров'я. Організаційне забезпечення управління фінансовими ресурсами закладів охорони здоров'я. Правові засади державного управління фінансовими ресурсами у галузі охорони здоров'я. Методи управління фінансовими ресурсами закладів охорони здоров'я. Формування фінансових ресурсів закладів охорони здоров'я. Особливості формування фінансових ресурсів закладів охорони здоров'я дітей. Закономірності та тенденції розподілу і використання фінансових ресурсів закладів охорони здоров'я. Особливості використання фінансових ресурсів закладів охорони здоров'я дітей. Шляхи формування, розподілу та використання фінансових ресурсів закладів охорони здоров'я. Автономізація постачальників медичних послуг та перспективи запровадження контрактних відносин у галузь охорони здоров'я. Реформування механізму оплати медичних послуг закладів охорони здоров'я.</p>
6	<p>ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ З ПЕРСОНАЛОМ В ЗАКЛАДАХ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я Концептуальні засади управління кадрами в галузі охорони здоров'я. Підготовка управлінських кадрів для галузі охорони здоров'я. Підготовка</p>

	<p>менеджерів, орієнтованих на галузь охорони здоров'я. Система підготовки медичних кадрів в Україні. Молодший медичний персонал. Післядипломна освіта молодших медичних працівників. Лікарі. Післядипломна освіта лікарів. Атестація та присвоєння кваліфікаційної категорії. Система кваліфікаційних вимог до медичного та управлінського персоналу лікувально-профілактичних закладів. Начальник головного управління, управління (самостійного відділу, служби) охорони здоров'я місцевої державної адміністрації. Начальник (завідувач) лікувальнопрофілактичного закладу. Головний державний санітарний лікар. Головний лікар обласної, центральної міської, міської, центральної районної та районної лікарень. Головна медична сестра. Лікар. Лікар-інтерн. Лікар стажист. Статистик медичний. Сестра медична. Сестра-господарка. Молодша медична сестра (санітарка-прибиральниця, санітарка-буфетниця тощо). Організація праці працівників закладів охорони здоров'я. Заробітна плата. Визначення посадових окладів (тарифних ставок) працівників закладів охорони здоров'я. Оплата праці керівників закладів охорони здоров'я, їхніх заступників та керівників структурних підрозділів. Оплата праці лікарів. Оплата праці за тарифними ставками та окладами працівників аптечних закладів. Підвищення посадових окладів за наявність кваліфікаційної категорії. Підвищення посадових окладів за оперативне втручання. Підвищення посадових окладів за диплом з відзнакою. Підвищення посадових окладів за керування санітарним транспортом. Підвищення посадових окладів у зв'язку зі шкідливими і важкими умовами праці. Умови підвищення посадових окладів (тарифних ставок) за підвищену складність та напруженість робіт. Інші види доплат. Надбавки. Надбавки за безперервний стаж роботи. Обчислення стажу безперервної роботи, що дає право на отримання надбавок за тривалість безперервної роботи. Надбавки за почесні звання. Надбавки за знання та використання в роботі іноземної мови. Надбавки за високі досягнення в праці, виконання особливо важливої роботи, складність, напруженість у роботі. Надбавки працівникам та робітникам. Порядок установаження надбавок. Оплата праці за чергування вдома та в стаціонарі. Відрядна оплата праці. Підготовка провізорів та фармацевтів. Система кваліфікаційних вимог до фармацевтичних кадрів.</p>
7	<p>ОРГАНІЗАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ІНФОРМАЦІЙНИМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯМ ЗАКЛАДІВ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я Інформаційні технології: мета, сутність, завдання. Зовнішня інформація. Внутрішня інформація. Інформаційні системи, пов'язані з використанням глобальної інформаційної мережі Інтернет (наприкладі веб-сайту Міністерства охорони здоров'я України). Телемедичні технології. Інформаційне забезпечення діяльності лікувально-профілактичного закладу. Медико-статистична інформація. Інформаційно-документаційне забезпечення діяльності закладу охорони здоров'я. Реєстрація документів. Складання та оформлення службових документів. Склад реквізитів організаційно-розпорядчих документів. Датування та індексація документів. Погодження документів. Адресування документів. Відмітки про проходження та виконання документів. Здійснення контролю за виконанням документів.</p>
8	<p>ОРГАНІЗАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ В ЗАКЛАДАХ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я Технологічні принципи забезпечення високих показників якості медичної допомоги. Технології в галузі охорони здоров'я: загальні технології лікування та діагностики; біотехнології, нанотехнології, технології генної інженерії; інформаційні технології; хіміко-фармацевтичні технології; технології інформаційно-організаційного забезпечення; технології інформаційно-технічного забезпечення; управлінські технології. Стандартизація медичної допомоги: сутність та функції. Стандарти за обов'язковістю вимог виконання.</p>
9	<p>ЕТИКО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я Моделі біоетики. Модель Гіпократу. Модель Парацельса («Роби добро»).</p>

	<p>Деонтологічна модель. Модель «технічного» типу. Модель сакрального типу. Модель колегіального типу. Модель контрактного типу. Принцип поінформованої згоди. Етико-правові засади медичного втручання. Принцип поінформованої згоди. Правові засади медичного втручання. Загальні принципи доктрини поінформованої згоди. Надання інформації про епідемічний стан. Надання інформації населенню про епідемічну ситуацію. Категорії компетентності пацієнтів. Медичні втручання та надання інформації при різних станах та формах. Надання інформації невиліковно хворим пацієнтам. Надання інформації при проведенні наукових досліджень. Надання інформації при вилученні органів і тканин з метою трансплантації. Етико-правові засади обов'язкової та примусової профілактики та лікування. Запобігання і лікування інфекційних захворювань. Етико-правові засади профілактики, примусового лікування та надання інформації при соціально-небезпечних захворюваннях. Психічні захворювання. Туберкульоз. Хронічний алкоголізм, наркоманія і токсикоманія. ВІЛ-інфекції. Етикоправові аспекти несприятливих наслідків медичної допомоги. Ятрогенії. Дефекти надання медичної допомоги. Ятрогенії. Класифікація ятрогеній. Ятрогенії, пов'язані з профілактичними заходами. Ятрогенії, пов'язані з діагностикою захворювань. Ятрогенії, викликані лікуванням пацієнта. Ятрогенії, пов'язані з деонтологічними помилками медичних працівників. Правові засади ятрогенії.</p>
10	
11	
...	...
20	<p>ПІДГОТОВКА ЗВІТНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ. Після завершення практики студент заповнює підсумковий звіт про виконану роботу. Після закінчення практики студенту видається характеристика та рецензія на щоденник підписані безпосереднім керівником практики та керівником закладу, в якому проходила практика. Характеристика повинна бути завірена печаткою закладу, в якому проходила практика. Наявність заповненого відповідно до форми та завіреного підписом керівника практики щоденника та підсумкового звіту є обов'язковим. Керівники навчальної практики аналізують та оцінюють роботу студентів у відповідних закладах (студент не повинен мати пропусків), якість ведення щоденника, якість оволодіння практичними навичками визначеними переліками розділів практики.</p>
	Захист практики (залік)

1.6. Документація, облік, контроль і оцінка практики

Під час практики студент працює за індивідуальним планом роботи і веде **щоденник**. У щоденнику відображається зміст проведеної студентом роботи, записуються спостереження, роздуми, а також зауваження керівників практики.

Після закінчення терміну проходження навчальної практики студенти подають таку документацію:

- щоденник практики;
- індивідуальний план;
- звіт про проведену роботу;
- творче завдання.

Документація здається керівнику практики.

Підсумки практики підводяться на завершальній конференції.

Звіт із практики повинен складатися з титульного аркушу, вступу, двох розділів, висновків, списку опрацьованих документів, додатків (за необхідністю). Титульний аркуш оформляється відповідно до вимог і має бути підписаний студентом, керівниками практики та затверджений завідувачем кафедри, яка забезпечує проходження практики (**додаток Б**).

Звіт про практику має складатися з титульного аркуша, основної частини, висновків та пропозицій. Обсяг звіту – 15-20 арк. друкованого тексту.

Звіт має містити відомості про виконання студентом усіх тематичних та індивідуальних завдань програми, висновки і пропозиції, список використаної літератури тощо.

Щоденник із практики підписується керівниками та скріпляється печаткою від бази практики.

Загальні рекомендації щодо ведення щоденника (додаток А).

1. Щоденник повинен відображати всю роботу студента.
2. Студент зобов'язаний вчасно та регулярно вести записи в щоденнику практики.
3. У щоденнику мають бути відображенні:
 - а) графік занять студентів-практикантів;
 - б) аналіз відвіданих заходів, занять керівників практики зі студентами;
 - в) аналіз індивідуальної діяльності студента-практиканта.

Орієнтовна структура звіту студента-практиканта про практику

Титульний аркуш

Зміст

Вступ (актуальність професійної діяльності, мета і завдання практики, терміни та місце практики)

Розділ 1. Загальна характеристика установи

- 1.1. Характеристика структури, функцій і завдань закладу.
- 1.2. План роботи закладу на поточний рік
- 1.3. Організаційні форми та методи роботи закладу.
- 1.4. Загальна характеристика користувачів реабілітаційних послуг відповідного закладу

Розділ 2. Організація роботи в закладі в період з _____ по _____

Висновки та пропозиції

Список використаних літературних джерел (для виконання індивідуальних творчих завдань дослідницького характеру)

Додатки

1.7. Розподіл балів, критерії оцінювання та підведення підсумків практики

Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і проводиться в національній оцінці згідно з таблицею 1 «Положення про екзамени і заліки у НУБіП України» (затверджено Вченою радою НУБіП України «26» квітня 2023 р., протокол № 10).

Оцінка за 100-бальною шкалою при внесенні до екзаменаційної відомості та залікової книжки конвертується у формулювання «зараховано» і «не зараховано».

Оцінка за практику заноситься до екзаменаційної відомості та залікової книжки лише після здачі та захисту звіту. Якщо студент був відсутнім на заняттях навчальної практики, він не допускається до захисту звіту.

Таблиця 1.2

Оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результатами складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача з виконання програми навчальної реабілітаційної практики **Rпр.** (до 100 балів) одержаний рейтинг з заліку (атестації, **Rат.**) (до 30 балів) додається до рейтингу студента з навчальної роботи **Rн.р.** (до 70 балів): $R_{пр.} = R_{н.р.} + R_{ат.}$

Підсумкова оцінка студенту-практиканту виставляється з урахуванням трьох основних критеріїв:

- виконання програми практики;
- ведення документації;
- оцінка професійних якостей.

Підсумкова оцінка студенту-практиканту виставляється з урахуванням трьох основних критеріїв

- 1) Рівень теоретичної та практичної підготовки студента-практиканта, осмислення ним власної виробничої діяльності (її мети, завдань, змісту, застосованих методик).
- 2) Рівень професійної спрямованості майбутніх фахівців, їхньої соціальної активності (інтерес до діяльності, позитивне і доброзичливе ставлення до оточуючих і підопічних, активність, відповідальність, творче ставлення до роботи).
- 3) Рівень сформованості професійно-педагогічних умінь, що відповідають фаху.

Критерії оцінювання результатів навчальної практики

Оцінка «зараховано» - всі завдання практики виконано в повному обсязі, проявив при цьому вміння, спираючись на теоретичні знання вивчених дисциплін, застосовувати і творчо використовувати теоретичні та методичні знання, пов'язані з особливостями діяльності. Виявлено вміння правильно визначати і ефективно вирішувати завдання оздоровчої роботи, будувати стосунки з пацієнтами та персоналом закладу. Звіт подано у встановлений термін,

який містить всі структурні елементи. У щоденнику студента-практиканта зафіксовано зміст роботи протягом усього періоду проходження практики, є характеристика, підписи керівника від бази та університету завірені печаткою.

Оцінка «незараховано» - завдання невиконані. Студент має слабкі теоретичні знання, і не опанував уміннями ставити і вирішувати конкретні оздоровчі завдання, не навчився встановлювати доцільні взаємовідносини з пацієнтами. Виявлені не сформовані вміння проводити відповідні види реабілітаційної діяльності. Звітна документація оформлена з помилками. Відсутній щоденник та відгук.

Підсумок практики. Підсумком проходження студентом навчальної практики є виконані належним чином поставлені тематичні та індивідуальні завдання безпосередньо на базах практик під керівництвом керівників практики (від університету та бази практики).

Після закінчення терміну практики студенти письмово звітують про виконання програми й індивідуальних завдань. Загальна форма звітності студента за практику – подання письмового звіту та щоденника практики, підписаних і оцінених безпосередньо керівниками від університету та бази практики.

Підсумки практики обговорюються на засіданні кафедри, а загальні підсумки всіх практик підводяться на звітній конференції з практики.

Захист звіту. Звіт із практики захищається студентом на загальній конференції перед комісією, склад якої призначається завідувачем кафедри та затверджується наказом ректора. До складу комісії входять керівники практики від університету і, якщо можливо, від баз практики, науково-педагогічні працівники кафедри.

Атестація студентів за результатами практики проводиться в університеті протягом перших десяти днів після її закінчення.

Оцінювання практики. Загальна оцінка підсумків роботи студента-практиканта охоплює сумарне оцінювання:

- якості виконаної роботи під час практики (характеристика керівника практики від бази);
- якості наповнення та оформлення звіту про практику;
- якості захисту звіту про практику (обґрунтованість, логічність, ясність, переконливість у доповіді та відповідях на запитання).

Проходження студентом навчальної практики оцінюється за **100-бальною шкалою** відповідно до таких критеріїв та показників:

90-100 балів (зараховано):

- виконання програми практики (дотримання режиму практики, позитивний відгук керівника практики від установи, на базі якої проходила практика, своєчасне виконання індивідуального плану);
- ведення документації (регулярне ведення щоденника практики, своєчасне і якісне оформлення звіту);
- висока оцінка професійних якостей (морально-етичний обрис, загальна культура, професійний такт, комунікабельність, організаторські здібності).

74-89 балів (зараховано):

- виконання програми практики (неістотні зауваження щодо режиму практики, відсутність негативних відгуків, позитивний відгук керівника практики від установи, на базі якої проходила практика із зазначенням окремих зауважень), своєчасне виконання індивідуального плану.
- ведення документації регулярне ведення щоденника практики, неістотні зауваження щодо змісту і оформлення щоденника, своєчасне оформлення звіту.

- позитивна оцінка професійних якостей (морально-етичний обрис, загальна культура, професійний такт, комунікабельність, організаторські здібності).

60-73 бали (зараховано):

- виконання програми практики (нерегулярне дотримання режиму практики, наявність негативних зауважень у відгуку керівника практики від установи й організації, на базі якої проходила практика, зауваження щодо виконання індивідуального плану);
- ведення документації: нерегулярне ведення щоденника практики. Переважна більшість питань програми у звіті висвітлена, однак мають місце неточності, помилки, логічні похибки. Оцінка професійних якостей у цілому позитивна, але з певними зауваженнями.

0-59 балів (не зараховано):

- виконання програми практики недбале дотримання режиму практики, неповний обсяг годин, негативний відгук керівника практики від установи чи організації, де проходила практика;
- ведення документації: нерегулярне ведення щоденника практики або його відсутність, неякісне і несвочасне оформлення звіту;
- оцінка професійних якостей: нетактовне, неуважне ставлення до колег і користувачів соціальних послуг.

Оцінка за практику за системою «зараховано» / «не зараховано», з указанням зароблених за практику балів вноситься до заліково-екзаменаційної відомості та до залікової книжки студента за підписом керівника практики або одного із членів комісії та враховується при призначенні академічної стипендії.

Студенту, який не виконав програму практики з поважних, підтверджених документально причин, може бути надано право її повторного проходження за індивідуальним графіком із фінансуванням усіх витрат на її організацію та проведення фізичними чи юридичними особами за окремим кошторисом.

Студент, який не виконав вимог практики або при повторному проходженні практики отримав у комісії незадовільну оцінку, відраховується з числа студентів університе

РОЗДІЛ 2.

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА БАКАЛАВРІВ **ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я**

ОПШ «Нутриціологія здорового харчування» для підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня



РОБОЧА ПРОГРАМА
ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ



**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК

_____ Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО
«30» травня _____ 2023 р.

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів

Протокол № 12 від «29» травня 2023 р.

В.о. завідувача кафедри
_____ Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Нутриціологія здорового
харчування»

_____ Олег ШВЕЦЬ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

спеціальність: 229 «Громадське здоров'я»

освітньо-професійна програма: «Нутриціологія здорового харчування»

факультет: харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: Альона АЛЬТАНОВА, доцент кафедри, кандидат педагогічних наук

Опис практики

ОК 40. «ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА»

Галузь знань, спеціальність (спеціалізація), освітній ступінь		
Галузь знань	<u>22 «Охорона здоров'я»</u> (шифр і назва)	
Освітньо-науковий рівень	<u>перший (бакалаврський)</u> (назва)	
Спеціальність	<u>229 «Громадське здоров'я»</u> (шифр і назва)	
Освітньо-професійна програма	<u>«Нутриціологія здорового харчування»</u> (назва)	
Характеристика навчальної практики		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	Не передбачено	
Форма контролю	Залік	
Показники навчальної практики для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	третій	-
Семестр	шостий	-
Лекційні заняття	-	-
Практичні заняття	120	-
Лабораторні заняття	-	-
Самостійна робота	-	-
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних самостійної роботи студента –	$\frac{15}{5}$	-

3. Мета, завдання та компетентності виробничої навчальної практики

Метою проходження практики є готовність і здатність здобувачів освітньої програми виконувати професійну роботу в різних лінійних і функціональних підрозділах організацій усіх форм власності та організаційно-правових форм, а також освітніх, наукових, консультаційних, консалтингових, конструкторських і проектних організацій та установ; підрозділах органів державного та муніципального управління відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010 код 2225.2, підклас «Професіонали в галузі медико-профілактичної справи», професійне угруповання «Лікарі, фахівці в галузі медикопрофілактичної справи», а саме «Фахівець з громадського здоров'я» та «Фахівець з довкілля та здоров'я», а також Розділ 2 Професіонали:

2122 Професіонали в галузі статистики

2122.2 Професіонали-статистики

2212 Професіонали в галузі наук про життя та медичних наук

2212.2 Епідеміолог

2225 Професіонали в галузі медикопрофілактичної справи

2225.2 Лікарі, фахівці в галузі медикопрофілактичної справи

2229.2 Лікар-статистик

2351.2 Консультант з питань здорового способу життя.

Виробнича практика як обов'язкова складова професійної підготовки фахівців за даною ОП, дозволяє здобувачам вищої освіти ознайомитися з їх майбутньою діяльністю у галузі громадського здоров'я та нутриціології у відповідних установах та набути здатності фахово виконувати професійні функції; реалізувати інноваційні технології в галузі; розробляти медико-соціальні проекти та програми з підтримки здоров'язбережувальної поведінки різних цільових груп категорії ризику; розв'язувати складні професійні задачі в умовах надзвичайних ситуацій різного походження (біологічного, природного, техногенного, військового); здійснювати інформаційно-освітню роботу та промоцію здоров'я в освітніх, лікувально-профілактичних та реабілітаційних установах різних типів, на підприємствах, зокрема, на підприємствах харчової промисловості, в закладах громадського харчування тощо.

У країнах ЄС бакалаври громадського здоров'я можуть бути працевлаштовані за професіями: фахівець з громадського здоров'я; фахівець з безпеки і гігієни праці; фахівець з екології зовнішнього середовища; *фахівець з якості продуктів*; фахівець з промоції здоров'я; фахівець медичного страхування; фахівець з управління кризовими ситуаціями охорони здоров'я; фахівець з медичного права в охороні здоров'я; економіст охорони здоров'я; епідеміолог; статистик; *дієтолог*; косметолог.

Дієтолог - це фахівець в області харчування, причому, він допомагає як здоровим, так і хворим людям. В основному, такий професіонал займається оцінкою дієти, зміною звичок харчування клієнта та адаптацією дієти до його способу життя та здоров'ю.

Клінічний дієтолог займається харчуванням хворих людей таким чином, що їхній стан поліпшується або не погіршується.

Спортивний дієтолог дає поради про те, як поєднувати дієту зі специфічним видом спорту для досягнення кращих результатів. Він працює як з любителями, так і з професіоналами.

Психодієтик зосереджується насамперед на розладах харчової поведінки, які беруть свій початок у психіці (наприклад, емоційні проблеми, що викликають ожиріння або недостатня вага, булімія та інше).

Кар'єрні можливості фахівця з харчування:

- Клінічна дієтологія – робота в госпіталях, школах і спеціальних клініках.
- Управління харчуванням (Food and nutrition management) – робота в госпіталях і клініках, а також різних СПА-центрах в якості консультанта.
- Громадська охорона здоров'я (Public health nutrition) – робота з жінками, підлітками та дітьми, а також у громадських клініках і на курсах програм громадського харчування.
- Освіта та дослідження – робота в коледжах, університетах і кулінарних школах, wellness-центрах, створення навчальних програм для державних установ.
- Консультант – робота в якості приватного консультанта з харчування, а також створення освітніх програм харчування.
- Медичні працівники – дієтологи, співпраця з ветеринарами, стоматологами, мануальними терапевтами тощо.
- Бізнес і промисловість – робота в компаніях харчового виробництва.
- Медіа – ведучі та учасники спеціалізованих теле- й радіопередач, редактори спеціалізованих рубрик журналів і газет.
- Міжнародні організації харчування – робота в Корпусі Миру, ООН тощо.
- Громадська та державна політика – робота на державному рівні, включаючи реформи охорони здоров'я, регулювання харчової промисловості тощо.

Ці потенційні можливості працевлаштування бакалаврів, які навчаються в НУБіП України за ОП «Нутриціологія здорового харчування» враховуються під час організації виробничої практики: під час підбору баз практики та вектору напрацювання вмінь, навичок, компетентностей, програмних результатів навчання.

Бакалавр з громадського здоров'я в результаті проходження виробничої практики повинен здобути наступні **вміння і навички**:

- оцінює стан здоров'я окремих індивідів, колективів, соціальних груп і суспільства в цілому у зв'язку з умовами та способом життя;
- здійснює моніторинг та реагує на небезпеки для здоров'я у тому числі при надзвичайних ситуаціях у сфері громадського здоров'я;
- опікується захистом здоров'я, включаючи забезпечення безпеки навколишнього середовища, праці, навчання, відпочинку, харчових продуктів та ін.;
- розробляє заходи щодо збереження та зміцнення здоров'я українського народу, покращення стану навколишнього середовища, усунення біологічних загроз (в т.ч. біотероризм), формування здорового способу життя;
- аналізує показники та стан психічного здоров'я, критерії збереження психологічної стійкості;
- має навички щодо роботи в громаді, вміння організувати і проводити профілактичні та оздоровчі заходи; вміє застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері громадського здоров'я, адаптувати їх в надзвичайних ситуаціях та кризах;
- має навички щодо пропагування здорового способу життя, розробки заходів щодо попередження травматизму, спалахів інфекційних хвороб та масових отруєнь серед населення, правової допомоги та підтримки, управлінської та економічної складових діяльності системи охорони здоров'я на різних рівнях управління.
- формує комунікаційну стратегію в галузі громадського здоров'я.

У результаті проходження **виробничої практики (ОК 40)** здобувачі вищої освіти повинні оволодіти такими **компетентностями**:

інтегральна:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі професійної діяльності або навчання у сфері громадського здоров'я, що передбачає застосування теорій та методів громадського здоров'я і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 2. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 9. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

спеціальні компетентності (СК):

СК 1. Здатність критично осмислювати та застосовувати сучасні теорії, концепції, принципи, методи, методики та технології сфери громадського здоров'я.

СК 2. Здатність здобувати нові знання у сфері громадського здоров'я та інтегрувати їх з уже наявними.

СК 3. Здатність інтерпретувати результати досліджень у сфері громадського здоров'я, робити обґрунтовані висновки та надавати відповідні рекомендації.

СК 5. Здатність використовувати у професійній діяльності сучасні теорії, методи соціальних наук та наук про здоров'я.

СК 7. Здатність проводити ефективну комунікацію у сфері громадського здоров'я з використанням сучасних каналів та технік комунікації.

СК 8. Здатність формувати і вдосконалювати у інших осіб спеціальні знання і навички у сфері громадського здоров'я.

СК 9. Здатність застосовувати основні підходи та методи попередження і контролю фізичних, хімічних, біологічних, радіаційних та інших загроз для здоров'я і безпеки населення.

СК 10. Здатність обґрунтовувати та планувати заходи з профілактики (первинної, вторинної та третинної) захворювань, захисту та зміцнення здоров'я населення, та сприяти їх реалізації на практиці.

СК 11. Здатність враховувати комерційний та економічний контекст при управлінні проектами та відповідати за прийняті рішення.

СК 12. Здатність використовувати на практиці системи моніторингу і оцінки ефективності інтервенцій, програм та політик в громадському здоров'ї.

СК 13. Здатність впроваджувати, засновані на доказах стратегії, політики та інтервенції громадського здоров'я із залученням зацікавлених сторін.

СК 14. Здатність розраховувати фізіологічну потребу організму в харчових та біологічно активних речовинах; надавати обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування; виявляти статус харчування організму та його порушень; здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.

СК 15. Здатність розробляти практичні рекомендації щодо організації раціонального харчування різних груп населення та оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками й формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам; проводити просвітницьку та консультативну роботу серед населення з питань первинної та

вторинної аліментарної профілактики захворювань; пропагувати гігієнічні знання серед населення в галузі раціонального харчування

Програмні результати навчання (ПРН), якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти після проходження виробничої практики:

ПРН 1. Володіти категоріальним та методологічним апаратом сфери громадського здоров'я, використовувати відповідні методи та інструменти у професійній діяльності.

ПРН 2. Критично осмислювати факти, аналізувати та узагальнювати інформацію у професійній сфері.

ПРН 3. Приймати ефективні рішення з урахуванням цілей, ресурсів, законодавчих обмежень.

ПРН 4. Вільно спілкуватися державною та англійською мовами усно і письмово з професійних питань.

ПРН 5. Знати та застосовувати основні методи підтримки здорового способу життя та рухової активності.

ПРН 6. Використовувати спеціалізоване програмне забезпечення, бази даних, інформаційно-комунікаційні технології для розв'язання складних задач у сфері громадського здоров'я.

ПРН 10. Планувати та здійснювати заходи з попередження і контролю фізичних, хімічних, біологічних, радіаційних та інших загроз для здоров'я і безпеки населення.

ПРН 11. Розуміти принципи розробки та впровадження, планувати та здійснювати заходи з профілактики (первинної, вторинної та третинної) захворювань, а також заходи спрямовані на захист та зміцнення здоров'я населення.

ПРН 12. Розуміти принципи розробки та використовувати у професійній діяльності системи моніторингу і оцінки ефективності інтервенцій, програм та політик в громадському здоров'ї.

ПРН 13. Брати участь у розробці стратегій, політик та заходів з громадського здоров'я, здійснювати ефективну комунікацію у сфері громадського здоров'я з використанням різних каналів та технік комунікації з метою донесення ідей, рішень та власного досвіду до фахівців і нефахівців.

ПРН 14. Оцінювати ефективність програм і послуг сфери громадського здоров'я, спрямованих на поліпшення здоров'я населення; оцінювати фізіологічну потребу організму в харчових та біологічно активних речовинах; здійснювати розрахунки енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування; виявляти статус харчування організму та його порушень

ПРН 15. Брати участь у розробці практичних рекомендацій щодо організації раціонального харчування різних груп населення; оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками, планувати та здійснювати просвітницьку та консультативну роботу серед населення з питань первинної та вторинної аліментарної профілактики захворювань; пропагувати гігієнічні знання серед населення в галузі раціонального харчування.

3. Програма та структура навчальної дисципліни ОК 40 «ВИРОБНИЧА ПРАТИКА»

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усьог о	лек.	пр.	лаб.	інд.	сам.р.
1	2	3	4	5	6	7	8
Тема 1. Правові засади охорони здоров'я Дослідження особливостей європейського та азіатського підходів до інгредієнтів для продуктів здорового харчування	1-й	4		3			1
Тема 2. Концепція здоров'я населення: чинники, що його зумовлюють, методи оцінки, показники Розробка коригувальних раціонів для осіб, що знаходяться в групі ризику на серцево-судинні захворювання	1-й	4		3			1
Тема 3. Промоція здоров'я та профілактика захворювань Аналіз харчових раціонів дітей дошкільного віку в контексті забезпечення вітамінами	1-й	4		3			1
Тема 4. Концепція найважливіших соціально значущих захворювань. Розробка комплексної програми дієтотерапії з метою вирішення проблеми підвищення вітамінної забезпеченості організму дітей в організованих колективах	1-й	4		3			1
Тема 5. Екологічне здоров'я. Забезпечення заходів здоров'я населення, у т.ч. безпеки довкілля, праці, харчових продуктів Аналіз харчових раціонів дітей дошкільного віку в контексті забезпечення мікроелементами	1-й	4		3			1
Тема 6. Міжнародне здоров'я. Біотероризм. Розробка комплексної програми дієтотерапії з метою вирішення проблеми підвищення забезпеченості мікроелементами організму дітей в організованих колективах	2-й	4		3			1
Тема 7. Системи охорони здоров'я у світі Аналіз харчових раціонів студентів в контексті забезпечення білками	2-й	4		3			1
Тема 8. Організація медичної допомоги Розробка комплексної програми дієтотерапії з метою вирішення проблеми підвищення забезпеченості білками організму студентів-вегетаріанців	2-й	4		3			1
Тема 9. Охорона материнства та дитинства Розробка комплексної програми дієтотерапії та способу життя при ожирінні у підлітків та цукровому діабеті	2-й	4		3			1
Тема 10. Забезпечення якості медичної допомоги. Стандартизація в охороні здоров'я. Розробка комплексної програми дієтотерапії та способу життя при цукровому діабеті у студентів	2-й	4		3			1
Тема 11. Медико-соціальні аспекти інвалідності. Фізичний розвиток і донозологічні стани населення.	3-й	4		3			1
Тема 12. Менеджмент та лідерство в охороні здоров'я	3-й	4		3			1

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усьог о	лек.	пр.	лаб.	інд.	сам.р.
1	2	3	4	5	6	7	8
Наукове обґрунтування та розробка технологій функціональних продуктів харчування із застосуванням добавок біологічного походження для підтримки репродуктивного здоров'я молоді							
Тема 13. Електронна охорона здоров'я. Візуалізація та ефективне представлення даних про здоров'я. Поширення і використання результатів Дослідження взаємодії між дієтою, мікробіотою та психічним здоров'ям людей похилого віку	3-й	4		3			1
Тема 14. Методика вивчення і оцінка захворюваності населення. Комплексна оцінка стану громадського здоров'я населення. Міжнародна статистична класифікація хвороб і проблем, пов'язаних зі здоров'ям (МКХ-10) Розробка харчового раціону та способу життя людей похилого віку на основі геродієтики	3-й	4		3			1
Тема 15. Методологічні основи дослідження тягаря захворювань. Значення результатів для системи громадського здоров'я Дослідження стану харчування людей похилого віку в Україні	3-й	4		3			1
Тема 16. Інформаційно-роз'яснювальна діяльність (адвокація) як складова частина медичної профілактики Розробка харчового раціону та способу життя людей похилого віку з метою профілактики інсульту	4-й	4		3			1
Тема 17. Промоція здоров'я. Види, форми і методи Дослідження особливостей формування харчової поведінки в студентському середовищі	4-й	4		3			1
Тема 18. Комунікація та соціальна мобілізація в інтересах здоров'я. Прес-релізи та зв'язок із засобами масової інформації Розробка рекомендацій щодо харчового раціону студентів з метою підтримки оптимального психічного здоров'я та працездатності	4-й	4		3			1
Тема 19. Старіння населення. Аналіз показників СОТЖ. Дослідження ролі молочних продуктів у харчуванні жінок репродуктивного віку	4-й	4		3			1
Тема 20. Скринінгові програми раннього виявлення хвороб та чинників ризику Розробка рекомендацій щодо харчового раціону жінок репродуктивного віку з метою профілактики остеопорозу	4-й	4		3			1
Тема 21. Морально-етичні та правові аспекти втручання в охороні здоров'я. Розробка рекомендацій щодо харчового раціону	5-й	4		3			1

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усьог о	лек.	пр.	лаб.	інд.	сам.р.
1	2	3	4	5	6	7	8
підлітків з метою профілактики функціональних розладів травлення							
Тема 22. Стреси і конфлікти. Механізми захисту людей від стресу Дослідження ролі молочних продуктів у харчуванні підлітків	5-й	4		3			1
Тема 23. Інформатизація ОЗ та громадського здоров'я. Медичні інформаційні системи у світі та Україні Розробка рекомендацій щодо включення збагачених продуктів до харчового раціону осіб з підвищеним рівнем розумової праці	5-й	4		3			1
Тема 24. Методика вивчення та оцінки чинників, що впливають на здоров'я населення Роль харчової поведінки та режиму харчування в розвитку надлишкової маси тіла в осіб молодого віку	5-й	4		3			1
Тема 25. Епідемогляд та оцінка стану здоров'я та благополуччя. Методологія проведення санітарного обстеження Дослідження впливу харчового раціону на основі рецептур страв української кухні на рівень суб'єктивного благополуччя та відчуття щастя чоловіків працездатного віку	5-й	4		3			1
Тема 26. Біобезпека як елемент системи якості медико-біологічної лабораторії. Управління біоризиками в лабораторії. Біозахист. Дослідження впливу харчового раціону на основі рецептур страв української кухні на рівень суб'єктивного благополуччя та відчуття щастя жінок працездатного віку	6-й	4		3			1
Тема 27. Аналіз показників біобезпеки харчових продуктів та сільськогосподарської сировини. Здорові моделі харчування та способу життя у профілактиці депресивних розладів у підлітків з психотравмою	6-й	4		3			1
Тема 28. Імунопрофілактика інфекційних хвороб Модифікація дієти та способу життя для контролю та запобігання порушень сну (інсомнії) у реабілітації осіб з посттравматичним стресовим розладом	6-й	4		3			1
Тема 29. Скринінг – основні характеристики методів дослідження Дослідження психобіотичного ефекту цілісних дієтичних підходів та впливу способу життя у реабілітації осіб з залежністю від психоактивних речовин	6-й	4		3			1
Тема 30. Майбутнє охорони здоров'я і нутриціології Дослідження психобіотичного ефекту цілісних дієтичних підходів та впливу способу життя у осіб з тривожно-депресивними розладами	6-й	4		3			1
Разом за виробничу практику	6	120		90			30

4. Теми практичних занять

№ зан.	Назва теми	Кількість годин
1	Правові засади охорони здоров'я. Дослідження особливостей європейського та азіатського підходів до інгредієнтів для продуктів здорового харчування Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
2	Концепція здоров'я населення: чинники, що його зумовлюють, методи оцінки, показники Розробка коригувальних раціонів для осіб, що знаходяться в групі ризику на серцево-судинні захворювання Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
3	Промоція здоров'я та профілактика захворювань Аналіз харчових раціонів дітей дошкільного віку в контексті забезпечення вітамінами Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
4	Концепція найважливіших соціально значущих захворювань. Розробка комплексної програми дієтотерапії з метою вирішення проблеми підвищення вітамінної забезпеченості організму дітей в організованих колективах Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
5	Екологічне здоров'я. Забезпечення заходів здоров'я населення, у т.ч. безпеки довкілля, праці, харчових продуктів Аналіз харчових раціонів дітей дошкільного віку в контексті забезпечення мікроелементами Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
6	Міжнародне здоров'я. Біотероризм Розробка комплексної програми дієтотерапії з метою вирішення проблеми підвищення забезпеченості мікроелементами організму дітей в організованих колективах Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
7	Системи охорони здоров'я у світі Аналіз харчових раціонів студентів в контексті забезпечення білками Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
8	Організація медичної допомоги Розробка комплексної програми дієтотерапії з метою вирішення проблеми підвищення забезпеченості білками організму студентів-вегетаріанців Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
9	Охорона материнства та дитинства Розробка комплексної програми дієтотерапії та способу життя при ожирінні у підлітків та цукровому діабеті Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
10	Забезпечення якості медичної допомоги. Стандартизація в охороні здоров'я. Розробка комплексної програми дієтотерапії та способу життя при цукровому діабеті у студентів Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
11	Медико-соціальні аспекти інвалідності. Фізичний розвиток і донозологічні	3

	<p>стани населення. Дослідження стану харчування та забезпеченості антиоксидантами жінок дітородного віку з патологією щитоподібної залози та розробка цілісних дієтичних підходів Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	
12	<p>Менеджмент та лідерство в охороні здоров'я Наукове обґрунтування та розробка технологій функціональних продуктів харчування із застосуванням добавок біологічного походження для підтримки репродуктивного здоров'я молоді Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	3
13	<p>Електронна охорона здоров'я. Візуалізація та ефективне представлення даних про здоров'я. Поширення і використання результатів Дослідження взаємодії між дієтою, мікробіотою та психічним здоров'ям людей похилого віку Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	3
14	<p>Методика вивчення і оцінка захворюваності населення. Комплексна оцінка стану громадського здоров'я населення. Міжнародна статистична класифікація хвороб і проблем, пов'язаних зі здоров'ям (МКХ-10) Розробка харчового раціону та способу життя людей похилого віку на основі геродієтики Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	3
15	<p>Методологічні основи дослідження тягаря захворювань. Значення результатів для системи громадського здоров'я Дослідження стану харчування людей похилого віку в Україні Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	3
16	<p>Інформаційно-роз'яснювальна діяльність (адвокація) як складова частина медичної профілактики Розробка харчового раціону та способу життя людей похилого віку з метою профілактики інсульту Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	3
17	<p>Промоція здоров'я. Види, форми і методи Дослідження особливостей формування харчової поведінки в студентському середовищі Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	3
18	<p>Комунікація та соціальна мобілізація в інтересах здоров'я. Прес-релізи та зв'язок із засобами масової інформації Розробка рекомендацій щодо харчового раціону студентів з метою підтримки оптимального психічного здоров'я Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	3
19	<p>Старіння населення. Аналіз показників СОТЖ. Дослідження ролі молочних продуктів у харчуванні жінок репродуктивного віку Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	3
20	<p>Скринінгові програми раннього виявлення хвороб та чинників ризику Розробка рекомендацій щодо харчового раціону жінок репродуктивного віку з метою профілактики остеопорозу Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики</p>	3
21	<p>Морально-етичні та правові аспекти втручання в охороні здоров'я.</p>	3

	Розробка рекомендацій щодо харчового раціону підлітків з метою профілактики функціональних розладів травлення Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	
22	Стреси і конфлікти. Механізми захисту людей від стресу Дослідження ролі молочних продуктів у харчуванні підлітків Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
23	Інформатизація ОЗ та громадського здоров'я. Медичні інформаційні системи у світі та Україні Розробка рекомендацій щодо включення збагачених продуктів до харчового раціону осіб з підвищеним рівнем розумової праці Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
24	Методика вивчення та оцінки чинників, що впливають на здоров'я населення Роль харчової поведінки та режиму харчування в розвитку надлишкової маси тіла в осіб молодого віку Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
25	Епідемогляд та оцінка стану здоров'я та благополуччя. Методологія проведення санітарного обстеження Дослідження впливу харчового раціону на основі рецептур страв української кухні на рівень суб'єктивного благополуччя та відчуття щастя чоловіків працездатного віку Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
26	Біобезпека як елемент системи якості медико-біологічної лабораторії. Управління біоризиками в лабораторії. Біозахист. Дослідження впливу харчового раціону на основі рецептур страв української кухні на рівень суб'єктивного благополуччя та відчуття щастя жінок працездатного віку Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
27	Аналіз показників біобезпеки харчових продуктів та сільськогосподарської сировини. Здорові моделі харчування та способу життя у профілактиці депресивних розладів у підлітків з психотравмою Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
28	Імунопрофілактика інфекційних хвороб Модифікація дієти та способу життя для контролю та запобігання порушень сну (інсомнії) у реабілітації осіб з посттравматичним стресовим розладом Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
29	Скринінг – основні характеристики методів дослідження Дослідження психобіотичного ефекту цілісних дієтичних підходів та впливу способу життя у реабілітації осіб з залежністю від психоактивних речовин Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
30	Майбутнє охорони здоров'я і нутриціології Дослідження психобіотичного ефекту цілісних дієтичних підходів та впливу способу життя у осіб з тривожно-депресивними розладами Обговорення теми заняття та відпрацювання практичних навичок і вмінь на робочому місці за завданням керівника від бази практики	3
	Разом годин практичних занять	90

5. Теми самостійної роботи

№ зан.	Назва теми	Кількість годин
1	Вимоги безпеки для здоров'я і життя людини. Проаналізувати та описати науково розроблені критерії, показники, гранично допустимі межі, санітарно-епідеміологічні нормативи, правила, норми, регламенти тощо (медичні вимоги щодо безпеки для здоров'я і життя людини): розроблення, обґрунтування, контроль і нагляд.	1
2	Діяльність громади з охорони здоров'я. Опрацювати матеріал та описати проблему, яка стосується покращення громадського здоров'я шляхом підвищення потенціалу місцевих громад.	1
3	Здоровий спосіб життя: поняття та впровадження на рівні популяції. Бакалавр опрацьовує матеріал та описує проблему загальної теорії здоров'я і його збереження; з'ясовує сучасні концептуальні чинники інтегральної характеристики здоров'я особистості і суспільства	1
4	Медико-санітарна грамотність, медична грамотність. Необхідно проаналізувати та описати одну із ключових детермінант громадського здоров'я - грамотність з питань здоров'я, від рівня якої як населення в цілому, так і уряду країни й фахівців, що опікуються громадським здоров'ям, безпосередньо залежить ефективність стратегій з подовження життя і поліпшення здоров'я.	1
5	Несправедливості стосовно здоров'я. Бакалавр опрацьовує матеріал, а саме проблему забезпечення рівності та справедливості стосовно здоров'я, що є фундаментальною цінністю демократичного суспільства та основною метою діяльності системи охорони здоров'я, а також однією з передумов сталого економічного зростання держави.	1
6	Облік інтересів здоров'я у всіх стратегіях, облік інтересів здоров'я у всіх напрямках політики. Необхідно проаналізувати та розкрити суть цього принципу, яка полягає в необхідності чіткого включення аспектів охорони здоров'я в політику, яка проводиться кожним сектором.	1
7	Оцінка впливу на здоров'я та його моніторинг. Проаналізувати та описати комплексне визначення як прямих, так і непрямих наслідків стосовно стану здоров'я, розвитку охорони здоров'я і соціально-економічного розвитку в цілому, проведення	1
8	Послуги громадської охорони здоров'я. Принцип участі всього суспільства. Проаналізувати та описати послуги, пов'язані із здійсненням основних оперативних функцій громадської охорони здоров'я. Розкрити принцип участі всього суспільства у сенсі розширення загальнодержавного підходу з додатковою увагою до ролі приватного сектору, громадського суспільства і політичних керівників, таких, як депутати парламентів.	1
9	Нерівність у здоров'ї населення України. Бакалавр опрацьовує матеріал та описує проблему нерівності у здоров'ї населення України за такими параметрами, як очікувана тривалість життя, смертність або захворюваність	1
10	Вплив різноманітності на політику, програми, послуги та здоров'я спільнот в Україні. Бакалавр опрацьовує матеріал та описує проблему різнопланового всебічного підходу застосування зусиль для сприяння поліпшенню здоров'я і благополуччя взагалі, зокрема ефективній політиці, розробці доцільних програм, наданню відповідних послуг, які можуть підтримати та поліпшити наявні рівні здоров'я, дати людям змогу посилити контроль над власним здоров'ям і покращити його.	1
11	Конференції сприяння здоров'ю та хартії сприяння здоров'ю. Проаналізувати та описати ґрунтовне міжнародне законодавче забезпечення запровадження здорового способу життя, яке напрацьовано протягом останніх 50-ти років у рамках Організації Об'єднаних Націй (декларації, пакти,	1

	договори).	
12	Теорії сприяння здоров'ю індивідуального рівня. Бакалавр опрацьовує матеріал та описує проблему сприяння здоров'ю із урахуванням таких його складових, як моральне, інтелектуальне, емоційне здоров'я, а якщо говорити про сферу зайнятості населення і соціальну адаптацію, то і професійне здоров'я.	1
13	Лікарні сприяння здоров'ю як приклад реалізації принципу Здоров'я для всіх. Проаналізувати та описати діяльність закладів охорони здоров'я щодо забезпечення медичних оглядів, моніторингу і корекції стану здоров'я, їх відповідальності за додержання санітарно-гігієнічних норм, проведення лікувально-профілактичних заходів в установах та організаціях незалежно від підпорядкування, типів і форм власності.	1
14	Етика та цінності у аналізі політики охорони здоров'я. Бакалавр опрацьовує матеріал та описує проблему системного підходу до політики охорони здоров'я, який вимагає ґрунтовного обмірковування етичної позиції членів спільноти і тих цінностей, що лежать в основі послідовності здійснюваних політичних кроків.	1
15	Інструменти політики охорони громадського здоров'я: «Ручки налаштування». Бакалавр опрацьовує матеріал та описує проблему реформування та управління системами охорони здоров'я із застосуванням розробленої колективом Гарвардської школи громадського здоров'я системи «ручок налаштування» - п'яти ключових інструментів: фінансування, організації, оплати, регулювання і поведінки	1
16	Огляд «класичних» моделей систем охорони здоров'я. Проаналізувати та описати світові «класичні» моделі систем охорони здоров'я з метою визначення на цій основі рекомендацій щодо вибору оптимального підходу до визначення національної моделі розвитку системи охорони здоров'я в Україні.	1
17	Організаційна структура системи громадського здоров'я. Бакалавр опрацьовує матеріал та описує проблему функціонування та доцільності організаційних структур фінансування та стимулювання у системі громадського здоров'я, які повинні забезпечувати виконання оперативних функцій громадського здоров'я.	1
18	Огляд реформи системи громадського здоров'я. Бакалавр опрацьовує матеріал та описує проблему реформування системи громадського здоров'я у світі та в Україні, що передбачає оптимізацію наявних ресурсів та покращення ефективності управління, дає змогу одночасно зменшувати медико-соціальні втрати і оптимізувати економічне планування у сфері охорони здоров'я	1
19	Фінансування систем охорони здоров'я: способи залучення коштів. Проаналізувати та описати реформу фінансування галузі охорони здоров'я України, яка передбачає перехід від фінансування медичних закладів відповідно до кошторису до оплати державою фактично наданої медичної допомоги конкретній людині; зокрема - запровадження нової системи фінансування охорони здоров'я через Національну службу здоров'я України (НСЗУ).	1
20	Огляд реформи охорони здоров'я в Україні. Бакалавр опрацьовує матеріал та описує проблему реформування та розвитку галузі охорони здоров'я в Україні як складових реалізації Цілей сталого розвитку через розробку відповідних національних стратегічних завдань, в тому числі у сфері громадського здоров'я, в рамках зобов'язань України, як члена ООН та угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергетики.	1
21	Групування факторів ризику та їхній вплив на формування рівня здоров'я населення Вміти: Трактувати цільові підходи до визначення поняття «здоров'я» і «соціального	1

	благополуччя»; знати показники популяційного здоров'я та соціального благополуччя; знати методи оцінки громадського здоров'я та соціального благополуччя. Застосовувати інформацію про стан здоров'я населення та соціальне благополуччя в забезпеченні населення медико-санітарною допомогою.	
22	Основні тенденції складу населення України. Типи вікової структури населення Вміти: Виявляти причини соціальної нерівності і розробляти заходи щодо їх усунення.	1
23	Порівняльна характеристика основних методів вивчення захворюваності населення. Структура Міжнародної класифікації хвороб і проблем, пов'язаних зі здоров'ям, Десятого перегляду (МКХ-10) Вміти: Аналізувати показники популяційного здоров'я; застосовувати у практиці охорони здоров'я.	1
24	Класи хвороб, що зумовлюють основні причини первинної інвалідності населення. Наслідки найважливіших хвороб для громадського здоров'я	1
25	Типовий план профілактичних оглядів і щеплень здорових дітей віком до трьох років	1
26	Схема періодичності обов'язкових медичних профілактичних оглядів учнів загально-освітніх навчальних закладів	1
27	Інформаційно-роз'яснювальна діяльність (адвокація) як складова частина медичної профілактики Вміти: Проводити інформаційно-роз'яснювальну діяльність (адвокацію) серед осіб, які приймають рішення, політиків про існуючі та потенційні загрози для здоров'я, проблеми зі здоров'ям, потреби в профілактичних заходах	1
28	Промоція здоров'я. види, форми і методи Вміти: Оволодіти навичками складання і читання лекції (бесіди) на санітарно-освітню тему	1
29	Комунікація і соціальна мобілізація в інтересах здоров'я. Прес-релізи та зв'язок з засобами масової інформації Вміти: Проводити інформаційно-роз'яснювальну роботу серед осіб, які приймають рішення, політиків про існуючі та потенційні загрози для здоров'я, проблеми зі здоров'ям, потреби в профілактичних заходах. Складати прес-релізи.	1
30	Джерела стратегічної інформації в громадському здоров'ї. Біостатистика та її значення в оцінці здоров'я населення.	1
	Разом годин самостійної роботи	30

6. Контрольні питання на залік з навчальної практики

1. Поняття про промоцію здоров'я. Шляхи забезпечення комунікації в громадському здоров'ї.
2. Аспекти формування і збереження здоров'я у законодавстві України. Підходи до покращення статусу суспільного здоров'я: health promotion, health protection, preventiv services.
3. Просвіта, маркетинг та законодавчі обмеження як інструменти промоції здоров'я. Вплив на поведінку щодо здоров'язбереження кожного з цих підходів: переваги і недоліки.
4. Міжгалузєва взаємодія в забезпеченні промоції здоров'я.
5. Джерела та канали інформації про здоров'я для населення: тенденції, рівень довіри, вплив на здоров'я.
6. Групи населення за ставленням до здоров'я: особливості поведінки, мотиваційної сфери, медіапрофілю
7. Чинники, технології та базові уміння фахівця ГЗ з метою ефективної комунікації з питань здоров'я.
8. Індивідуальне консультування щодо здоров'язбереження як традиційна інтервенція: переваги та недоліки.
9. Мотиваційне інтерв'ювання як особлива техніка консультування щодо здоров'я.
10. Підходи до промоції здоров'я у різних середовищах. Промоція в родині. Типи інтервенцій та їх загальний зміст в родині.
11. Методологічна робота з батьками як передумова ефективного формування навичок здоров'язбережувальної поведінки та соціальних навичок у дітей. Найбільш важливі сімейні фактори, які впливають на розвиток дитини та молоді.
12. Фактори, які підвищують ефективність профілактичних інтервенцій в родині. Перешкоди участі в типових родинних інтервенціях.
13. Промоція здоров'я серед дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування.
14. Промоція здоров'я серед дітей з вадами психічного та фізичного розвитку. Особливості роботи з сім'ями, які виховують дітей, що належать до цієї категорії. Психофізіологічні умови успішного засвоєння навчальної інформації.
15. Промоція здоров'я в закладах освіти.
16. Промоція здоров'я на робочому місці.
17. Промоція здоров'я в оточуючому середовищі.
18. Промоція здоров'я в громаді.
19. Політики та заходи з профілактики вживання тютюну та алкоголю, спрямовані на оточуюче середовище/популяцію.
20. Промоція здорового харчування як детермінанти здорового способу життя.
21. Промоція з профілактики неінфекційних захворювань.
22. Промоція здорового харчування серед здорового населення різних вікових категорій.
23. Промоція здорового харчування серед вагітних та в період лактації.
24. Промоція здорового харчування серед осіб з підвищеними / зниженими показниками ІМТ.
25. Інформаційно-комунікаційні технології в промоції здоров'я. E-health і m-health як засоби електронного здоров'я. Приклади мобільних додатків в різних країнах.
26. Технології популяризації здорового способу життя серед учнівської молоді.
27. Технології та підходи до стимулювання фізичної активності. Втручання, які здійснюються через спортивні організації для збільшення участі людей у спорті.
28. Технології промоції соціального та емоційного здоров'я учасників освітнього процесу в школах.
29. Промоція сексуального і репродуктивного здоров'я серед молоді.

30. Втручання з метою інформування або навчання батьків щодо ранньої вакцинації дітей
31. Промоція способу життя без залежностей.
32. Промоція здоров'я у профілактиці розладів харчової поведінки.
33. Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення.
34. Які основні теорії і концепції харчування Ви знаєте?
35. Що Ви розумієте під поняттям збалансоване харчування?
36. Чим відрізняється між собою адекватне, оптимальне та функціональне харчування?
37. У чому специфіка спеціального харчування?
38. На які групи людей розрахований, антиейджинг?
39. Які альтернативні види харчування Ви знаєте?
40. На чому основане харчування за групами крові?
41. Які специфічні особливості нижче перерахованих видів харчування: вегетаріанське, редуковане, роздільне, макробіотичне, харчування, натуральні дієти тощо?
42. Класифікація харчових та дієтичних добавок.
43. В чому полягає різниця між поняттям «харчова» та «дієтична» добавка?
44. Що таке нутрицевтики, пробіотики, парафармацевтики та їх значення в харчуванні людини?
45. В чому незамінність для організму людини харчових волокон та джерела їх надходження?
46. Підсолоджувальні речовини, їх характеристика та класифікація.
47. Яку роль відіграють морські водорості? Чим вони багаті?
48. Які структуроутворюючі та загущуючі харчові добавки Вам відомі?
49. Що таке апшпродукти? З чого їх виготовляють? Їх значення в харчуванні людини?
50. Що таке каротиноїди? Яка сировина багата каротиноїдами?
51. Які новітні технології виробництва дієтичних добавок Вам відомі?
52. Як впливають технологічні процеси на збереження біологічно активних речовин зернових продуктів?
53. Які норми харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів різними групами населення?
54. Що таке харчові раціони спеціального призначення?
55. Які основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення Ви знаєте?
56. В чому полягають особливості методології розробки плану-меню для різноманітних видів заходів та груп населення?
57. Які правила еногастрономічних поєднань Ви знаєте?
58. Як змінюються раціони харчування в залежності від віку, статі, інтенсивності праці різних людей?
59. Чи можна віднести лікарські рослини до продуктів функціонального харчування і чому?
60. Теоретичні та практичні аспекти розроблених раціонів для людей розумової праці
61. Раціони геродієтичного призначення
62. Харчові раціони радіозахисного призначення
63. Раціони для харчування дітей у дошкільних закладах освіти.
64. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань.
65. За якими ознаками визначається термін «дієтичне харчування»?
66. Які основні продукти використовуються у дієтичному харчуванні? Їх характеристика.
67. Які основні речовини необхідні для організму людини і чому? Їх характеристика.
68. Які сучасні вимоги висуваються до раціонального харчування дітей?
69. Як залежно від віку змінюється специфіка дитячого харчування і чим це обумовлено?

70. За якими віковими категоріями поділяється дитяче харчування?

6.1. Завдання для самопідготовки:

1. У літньому таборі відпочинку наприкінці дня із 40 дітей захворіло 25 осіб. Діти висловлювали наступні скарги: на головний біль, біль у горлі, бурчання в животі. Частина з них (9 осіб) скаржилися на нудоту, блювоту, періодичні болі в животі, пронос. При огляді виявлено: гіперемія слизової оболонки очей, зів, температура тіла 38-38,5 °С, при пальпації живота відчуття болю. При опитуванні дітей встановлено, що на сніданок вони їли вівсяну кашу з сосискою і чай; на обід - борщ, м'ясні котлети з картоплею, компот. Санітарний стан харчоблоку задовільний. Його персонал своєчасно пройшов медичне обстеження. Але одна з кухарок була відсутня протягом тижня («прихворіла»), повернулася на роботу два дні тому. Визначте попередній діагноз і підозрюваний продукт або блюдо. Вкажіть, які першочергові заходи слід зробити і які документи необхідно оформити.

2. Одночасно захворіли всі 5 членів родини, в тому числі 2 дітей. Лікар швидко встановив, що хворі мали скарги на задишку, болі у серці і животі, слабкість зору («туман у очах»), подвоєння зображень, косоокість, ністагм, утруднення при ковтанні та розмові, загальну слабкість. Температура тіла не підвищена. Члени родини мали на сніданок - яєчню, чай; на обід - борщ зі свининою, смажену картоплю з сардельками і маринованими грибами, компот. Визначте попередній діагноз і підозрюваний продукт або блюдо. Вкажіть, які першочергові заходи слід розробити і які документи необхідно оформити.

Після перевірки виконання студентами завдань для самопідготовки шляхом опитування студентів і пояснень викладача обговорюються теоретичні питання теми, розглядаються порядок розслідування харчових отруєнь, інструктивно-методичні та законодавчі документи, які при цьому використовуються, і документи, які оформлюються у процесі і після закінчення розслідування.

Кожен студент розглядає одне з розроблених ситуаційних завдань про випадки харчових отруєнь, заповнює необхідні документи, робить висновки і пропонує профілактичні заходи.

Форми документів, які оформляються при розслідуванні харчових отруєнь (облікова форма № 58).

6.2. Приклади тестових завдань до теми «Харчові отруєння. Профілактика»

1. Дайте визначення, що таке «харчові отруєння»:

А. Гострі захворювання (іноді хронічні), що виникають в результаті прийому їжі, масивно інфікованої мікроорганізмами або містить токсичні речовини бактеріальної, органічної або неорганічної природи.

В. Хронічні захворювання, що виникають в результаті прийому їжі, інфікованої окремими мікроорганізмами.

С. Гострі захворювання, що виникають в результаті прийому їжі, що містить токсичні речовини немікробного походження.

Д. Хронічні захворювання, що виникають в результаті прийому їжі, що містить токсичні речовини немікробного походження.

Е. Отруєння продуктами рослинного походження.

2. Вкажіть відмінні ознаки «харчових отруєнь» від інфекційних захворювань:

А. Зв'язок з їжею і сезонність захворювань (переважно теплий період року).

В. Короткий інкубаційний період, гострий початок і нетривалий перебіг.

С. Реакція і симптоми ураження шлунково-кишкового тракту.

Д. Неконтагіозні.

Е. Усі відповіді вірні.

3. Вкажіть шляхи, в результаті порушення яких, продукти можуть набувати шкідливі властивості:

А. У процесі отримання і зберігання.

- В. В процесі транспортування.
 - С. В процесі отримання.
 - Д. В процесі отримання, транспортування, зберігання і реалізації.
 - Е. У процесі зберігання і реалізації.
4. Які мікроорганізми здатні викликати токсикоінфекції?
- А. Бактерії роду *Escherichia* і *Salmonella*.
 - В. Бактерії роду *Proteus*.
 - С. Спорів анаероби - *Bac. Ceneus* і *Cl. Perfringens*.
 - Д. Стрептококи, ентерококи.
 - Е. Усі відповіді правильні.
5. У яких стравах інтенсивно розмножуються сальмонели при кімнатній температурі?
- А М'ясні продукти та холодець.
 - В. Студни та бульйони.
 - С. Креми та молочні продукти.
 - Д. Бульйони та молочні продукти.
 - Е. М'ясні і молочні продукти, холодці, бульйони, креми.
6. З якими продуктами харчування пов'язують до 85% випадків виникнення сальмонельозної токсикоінфекції у людини?
- А. З вживанням м'яса і м'ясних продуктів, заражених за життя тварини.
 - В. З вживанням м'яса, забрудненої води та льоду.
 - С. З занесенням сальмонел до м'яса мухами, тарганами, гризунами.
 - Д. З занесенням сальмонел до м'яса при забої тварини.
 - Е. В результаті зберігання м'яса при зіткненні тушок здорових тварин з зараженими.
7. Який обсяг лабораторних досліджень необхідно провести для підтвердження діагнозу «сальмонельоз?»
- А. Лабораторні дослідження залишків їжі, випорожнень хворих і промивних вод постраждалих, вивчення властивостей і ідентифікацію збудника.
 - В. Лабораторні дослідження залишків їжі.
 - С. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 1-3 день захворювання.
 - Д. Лабораторні дослідження випорожнень хворих і промивних вод постраждалих.
 - Е. Вивчення властивостей і ідентифікацію збудника.
8. Який обсяг лабораторних досліджень необхідно провести для остаточного підтвердження діагнозу «сальмонельоз?»
- А. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 7-10 день з початку захворювання.
 - В. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 3-5 день захворювання.
 - С. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 1-3 день захворювання і на 7-10 день, повторно - на 15-18 день.
 - Д. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 1-3 день захворювання.
 - Е. Поставити реакцію аглютинації сироватки постраждалих з виділеним мікроорганізмом на 1 і на 3 день захворювання.
9. Вкажіть заходи щодо попередження харчового отруєння *Cl. Botulinum*:
- А. Захист від попадання збудника.
 - В. Правильна теплова обробка.
 - С. Попередження можливості проростання спор.
 - Д. Інактивація токсину в готовому продукті.
 - Е. Усі відповіді правильні.

7. Орієнтована тематика наукових повідомлень

1. Теорії і концепції харчування.
2. Сутність та наукові основи нутригеноміки.
3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок.
4. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.
5. Концепція функціонального харчування.
6. Інноваційні технології приготування страв.
7. Загальна характеристика харчових раціонів спеціального призначення.
8. Розробка раціонів лікувально-профілактичного харчування.
9. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.
10. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.
11. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
12. Промоція сексуального та репродуктивного здоров'я: освіта, інформація, комунікація.
13. Забезпечення громадських та приватних закладів, які працюють з вагітними жінками, консультуванням та тестуванням на ВІЛ.
14. Настави та рекомендації щодо контрацепції, які надаються ВІЛ-позитивним жінкам.
15. Рекомендації щодо менеджменту розладів харчової поведінки.
16. Напрями підтримки розвитку сім'ї та поліпшення умов дітородної діяльності населення.
17. Заходи промоції здоров'я в багатодітних сім'ях у контексті європейського досвіду.
18. Рекомендації з підтримки здоров'я людей, хворих на інсулінозалежний діабет.
19. Актуальні рекомендації щодо споживання червоного та обробленого м'яса та моделювання скорочення споживання цього продукту.
20. Потенціал заходів до зсуву схеми харчування та модифікації способу життя пацієнтам з ризиком неалкогольної жирової хвороби печінки.
21. Потенціал заходів до зсуву схеми харчування та модифікації способу життя пацієнтам з ризиком онкопатології.
22. Потенціал заходів до зсуву схеми харчування та модифікації способу життя пацієнтам з ризиком серцево-судинних катастроф.
23. Рекомендації щодо харчування та способу життя майбутніх батьків для забезпечення репродуктивного здоров'я.
24. Рекомендації щодо харчування людей з високим рівнем фізичної активності.
25. Підходи до харчування при наявності надлишкової ваги.
26. Рекомендації щодо харчування та способу життя вагітних жінок та в період лактації.
27. Навчання пацієнтів навичкам резильєнтності в умовах пандемії.
28. Промоція здорового харчування вегетаріанців: характеристика харчової та біологічної цінності продуктів рослинного походження.
29. Пробиотики, їх роль у організмі людини та функціональних продуктах, рекомендації щодо вживання.
30. Рекомендації щодо аліментарної профілактики старіння. Продукти геропротекторної спрямованості.

8. Методи навчання

Розповідь, бесіда, пояснення, тренінг практичних навичок, самостійна робота, демонстрація, ілюстрація, диспут, мозкова атака, проблемний виклад.

Репродуктивний метод. Застосування вивченого на основі зразка або правила. Діяльність здобувачів освіти є алгоритмічною, відповідає інструкціям, розпорядженням, правилам - в аналогічних до представленого зразка ситуаціях.

Метод проблемного викладення. Використовуючи будь-які джерела й засоби, педагог, перш ніж викладати матеріал, ставить проблему, формулює пізнавальне завдання, а потім, розкриваючи систему доведень, порівнюючи погляди, різні підходи, показує спосіб розв'язання поставленого завдання. Студенти стають ніби свідками і співучасниками наукового пошуку.

Частково-пошуковий, або евристичний метод. Організація активного пошуку розв'язання висунутих педагогом (чи самостійно сформульованих) пізнавальних завдань або під керівництвом педагога, або на основі евристичних програм і вказівок. Процес мислення набуває продуктивного характеру, але його поетапно скеровує й контролює педагог або самі студенти на основі роботи над програмами (зокрема й комп'ютерними) та з навчальними посібниками. Такий метод, один з різновидів якого є евристична бесіда, - перевірений спосіб активізації мислення, спонукання до пізнання.

Дослідницький метод. Після аналізу матеріалу, постановки проблем і завдань та короткого усного або письмового інструктажу здобувачі освіти самостійно вивчають літературу, джерела, ведуть спостереження й виміри та виконують інші пошукові дії. Ініціатива, самостійність, творчий пошук виявляються в дослідницькій діяльності найповніше.

9. Форми контролю

Індивідуальна і фронтальна перевірка знань, підсумковий контроль (залік з практики).

Контроль знань і умінь студентів (поточний і підсумковий) з дисципліни здійснюється згідно з кредитно-модульною системою організації освітнього процесу. Рейтинг студента із засвоєння дисципліни визначається за 100-бальною шкалою. Він складається з рейтингу з навчальної роботи, для оцінювання якої призначається 70 балів, і рейтингу з атестації (екзамену) – 30 балів.

9. 1. Критерії оцінки рівня знань на практичних заняттях:

«відмінно» – студент дає вичерпні, обґрунтовані вірні відповіді не менш ніж на 90% запитань, рішення задач та виконання практичних навичок вірні, демонструє знання підручників, посібників, інструкцій, проводить узагальнення і висновки, акуратно оформляє завдання;

«добре» – студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій і розрахунків, допускає неточності при виконанні практичних навичок, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;

«задовільно» – студент дає правильну відповідь не менше ніж на 60% питань, або на всі запитання дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки, які виправляє за допомогою викладача;

«незадовільно з можливістю повторного складання» – студент дає правильну відповідь не менше ніж на 35% питань, або на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає грубі помилки.

При перевірці та оцінюванні знань, якими оволодів майбутній спеціаліст застосовуються такі критерії:

- високий понятійний рівень;
- глибина, широта, повнота питання, що висвітлюється;

- осмисленість і усвідомленість затверджених положень теми, яка розкривається студентом;
- логічність та послідовність під час відповіді;
- доведення та аналіз теорій, концепцій, вчень, які вивчалися;
- самостійність мислення;
- впевненість в правоті своїх суджень;
- вміння виділяти головне;
- вміння встановлювати міжпредметні та внутрішньопредметні зв'язки;
- вміння робити висновки, показувати перспективу розвитку ідеї або проблеми;
- стилістично грамотна мова.

9.2. Форми проведення семестрового контролю та критерії оцінювання

Форма проведення: презентація результатів практики, письмовий звіт та усна співбесіда.

Тривалість проведення: 2 години.

Максимальна кількість балів за залік: 30 балів

Правильне і своєчасне оформлення звіту практики з виконанням завдань самостійної роботи і поточних навчальних завдань керівників практики – 20 балів.

Додатково члени комісії задають 2 теоретичних питання, кожне з яких оцінюється максимум у 5 балів.

Підсумкова (загальна оцінка) з курсу навчальної дисципліни ОК 39 «Навчальна практика» є сумою балів за навчальну діяльність (від 42 до 70 балів) та балів, отриманих під час заліку з практики (0 – 30 балів). У випадку, якщо здобувач ВО набрав 60 і більше балів, його діяльність оцінюється на «зараховано». При наборі менше 60 балів, студент оцінюється на «не зараховано».

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і проводиться в національній оцінці згідно з таблицею 1 «Положення про екзамени і заліки у НУБіП України» (затверджено Вченою радою НУБіП України «26» квітня 2023 р., протокол № 10).

Таблиця 2.1

Оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результатами складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни **РДИС** (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи **РНР** (до 70 балів): $RДИС = RНР + RАТ$.

11. Методичне забезпечення

НМК з дисциплін, які передують навчальній практиці відповідно до навчального плану. Підручники і навчальні посібники; інструктивно-методичні матеріали до практичних занять; індивідуальні завдання; методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.

12. Рекомендована література

Основна

1. Догляд за хворими і медична маніпуляційна техніка: навч.посібник /за ред. Л.М. Ковальчука, О. В. Кононова. – 3-є вид., переробл. і доп. Київ: ВСВ «Медицина», 2018. - 600 с.
2. Здорове харчування: збірник матеріалів для працівників системи охорони здоров'я / укл.: В.В. Брич, В.Й. Білак-Лук'янчук, Г.О. Слабкий, І.Я. Гуцол, Н.Й. Потокій. - Ужгород, 2020. - 64 с.
3. Касевич Н.М. Загальний догляд за хворими і медична маніпуляційна техніка: підруч. для студ. вищ. мед. навч. закл. I-III рівнів акредитації / за ред. В.І. Литвиненка. - 7-ме вид., випр. - К. : Медицина, 2017. - 424 с.
4. Медсестринство в педіатрії: підручник / В.С. Тарасюк, Г.Г. Титаренко, І.В. Паламар та ін. - 2-е видання - Медицина, 2021. - 336 с.
5. Основи харчування: підручник /М. І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш;. - Ужгород : Говерла, 2019. – 252 с.
6. Павлоцька Л.Ф. Нутриціологія: підручник / Павлоцька Л.Ф.,Дуденко Н.В., Євлаш В.В., Скуріхіна Л.А., Аксьонова О.Ф., Цихановська І.В.; під заг. ред. Л.Ф. Павлоцької - Х.: Світ Книг, 2020. - 527с
7. Пропедевтика внутрішніх хвороб з доглядом за терапевтичними хворими [Текст] : підручник / А.В. Єпішин, С.М. Андрейчин, Б.Г. Бугай та ін. ; ред. А.В. Єпішин. - 2-ге вид., без змін. - Тернопіль : Укрмедкнига, 2020. - 768 с.
8. Ципріян В.І. Гігієна харчування з основами нутриціології. Підручник; У 2 кн. К.: Медицина, Кн.1. 2007. 528с.
9. Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутриціології. Підручник; У 2 кн. К.: Медицина, Кн. 2, 2007. 544 с.
10. Carins, J. E., Rundle-Thiele S. R. (2023) Nutrition Science, Marketing Nutrition, Health Claims, and Public Policy. Book. Elsevier B.V., 386. doi.org/10.1016/B978-0-323-85615-7.00037-9
11. Romas, J.A., Sharma, M. (2022) Practical Stress Management. A Comprehensive Workbook Book. Eighth Edition. 230 doi.org/10.1016/C2021-0-00818-X

Допоміжна

1. Абсалямова Л. М. (2019) Харчова поведінка жінок: розлади та психокорекція. Монографія. Харків: Видавництво «Стильна типографія»,. 393 с.
2. Балашов К. В. (2020) Громадське здоров'я та культура: точки дотику. Modern science: problems and innovations : abstracts of the 3rd International scientific and practical conference, Stockholm, Sweden. June 1–3, 2020. / SSPG Publish. Stockholm, 74-79.
3. Балашов К.В. (2020) Використання соціального маркетингу для потреб громадського здоров'я: шляхи практичної реалізації. Економіка і право охорони здоров'я. 1 (11),. 5-8.
4. Галіяш Н. (2019). Комунікативні навички в медицині : посіб. / Наталія Галіяш, Наталія Петренко, Наталія Бількевич. Тернопіль : ТДМУ, 132 с.
5. Гвозд'їй С. П. (2019) Раціональне та здорове харчування: методичні вказівки до практичних занять з дисциплін «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Валеологія», «Основи медичних знань» для студентів усіх спеціальностей денної та заочної форм навчання / С. П. Гвозд'їй, Т. І. Шапкіна. – Одеса : Одес. нац. ун-т. ім. І. І. Мечникова,. – 36 с.
6. Загальна теорія здоров'я та здоров'язбереження : колективна монографія / за заг. ред. проф. Ю. Д. Бойчука. Харків: Вид. Рожко С. Г., 2017. 488 с.
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів 01.01.2016р.»

8. Марушко Ю. В. (2019) Маніпуляції в педіатрії (показання та техніка виконання) навчальний посібник / Ю. В. Марушко, Т. В. Гищак, Ю. І. Тодика. - Медицина- 144 с.

9. Методичні вказівки до практичних занять із курсу «Догляд за хворими» / укладачі: С. І. Бокова, Г. О. Сумцов. – Суми: Сумський державний університет, 2021. – 76 с.

10. Підвищення ефективності комунікації ризику в профілактиці хронічних неінфекційних захворювань (НІЗ) : методичні рекомендації. / К. В. Балашов, Г. О.Слабкий, О. П. Гульчій, Н. М. Захарова. Київ : ТОВ «7БЦ», 2021. 23 с.

Інформаційні ресурси

1. Аналіз державної політики в галузі охорони здоров'я в працях українських учених <http://academy.gov.ua/ej/ej3/txts/GALUZEVE/08-KRIZINA.pdf>
2. Громадське здоров'я як наука - <http://ukrbukva.net/2372-Obshestvennoe-zdorov-e-kak-nauka.html>
3. Громадське здоров'я як наука // <http://ukrbukva.net/2372-Obshestvennoe-zdorov-e-kak-nauka.html>
4. Громадське здоров'я як чинник національної безпеки http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Monografiya/eb888b29-b062-4a77-bb62-ab02e68a21e5.pdf
5. Державна політика здоров'язбереження: світовий досвід і Україна http://idpnan.org.ua/files/spivak-m.v.-derjavna-politika-zdorov_yazberejennya-_svitoviy-dosvid-i-ukrayina - d .pdf
6. Державна політика у сфері охорони Здоров'я (монографія) http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Monogr/457d99ff-a477-4205-baaf-2cee246fe3da.pdf
7. Державне управління охороною здоров'я в Україні: генеза і перспективи розвитку http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Monografiya/aa2d8d7f-9def-4f49-a86b-43c3db9dbd31.pdf
8. Державне управління реформуванням системи охорони здоров'я в Україні http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Biblioteka_Magistra/2a68618e-7779-4d59-829b-fab7a50af196.pdf
9. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» <https://www.umj.com.ua/article/126457/sistema-gromadskogo-zdorov-ya-moz-ukrayini-rozrobilo-zakonoproekt>
10. Концепція розвитку системи громадського здоров'я <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1002-2016-%D1%80#Text>
11. Міжнародний благодійний фонд «Українська фундація громадського здоров'я» http://www.ufb.org.ua/aboutus/kerivnuctvo/members/fundaciya_zdorovya.htm
12. Наказ МОН України від 4 серпня 2020 р. № 1000 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 229 «Громадське здоров'я» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти»
13. Центр громадського здоров'я <https://phc.org.ua/>
14. Як писати про громадське здоров'я. Права пацієнтів: Довідник. Частина 1-а. <http://www.aup.com.ua/uploads/health.pdf>

2.1. План-графік виконання програми виробничої практики

Таблиця 2.1

№ етапу практики	Назва етапу практики
1	Інструктаж з техніки безпеки, охорони праці (загальний та на робочому місці)
2	Визначення плану роботи
3	Знайомство з місцем практики, керівництвом практики на місці. Загальне знайомство зі структурою і функціонуванням бази практики. Бесіда з керівником практики, визначення проблематики бази практики. Вивчення вимог до ведення і зберігання документації фахівця громадського здоров'я, ознайомлення з документацією. Узгодження і затвердження графіка роботи практиканта в закладі.
4	Вивчення встановлених на базі практики підходів до розв'язання завдань, пов'язаних з діяльністю закладу. Планування заходів, в яких буде здійснюватися виконання завдань практики. Підбір і вивчення методичних матеріалів по плануванню заходів
5	Виконання поточних фахових завдань у межах професійних обов'язків студента-практиканта у відповідності з існуючою на базі практики системою забезпечення: – виконання індивідуальних завдань керівників практики та адміністрації закладу; – присутність на заходах відповідно до індивідуального плану практики та їх аналіз; – залучення до здійснення організаторської діяльності згідно плану бази практики; – залучення до здійснення діагностики стану отримувача послуг згідно плану бази практики; – залучення до здійснення просвіти і консультування різних категорій осіб отримувачів послуг згідно плану бази практики; – залучення до здійснення діяльності з охорони здоров'я і безпеки життєдіяльності згідно плану бази практики; – залучення до здійснення реабілітаційної діяльності з отримувачами послуг згідно плану бази практик; – ведення щоденника практики, оформлення методичних матеріалів, протоколів дослідження з інтерпретацією результатів, формування папки зі звітними документами по практиці.
6	Підведення підсумків практики. Отримання відгуку від керівника бази практики. Оформлення звітної документації. Підготовка до підсумкової конференції по захисту практики.

Рекомендована література

Основна

Бабієнко В.В. Введення в профілактичну медицину: Навчальний посібник. Методологічні та історичні аспекти /В.В. Бабієнко, А.М. Грінзовській, Ю.М. Ворохта. К.: Слово, 2012. 232 с.

Возианов О. Ф. Харчування та здоров'я населення України (концептуальні основи раціонального харчування). *Журнал АМН України*. 2002. Вип. 8, № 4. С 647–657.

Гребняк М.П. Дієтологія у термінах, схемах, таблицях, тестах: Навчальний посібник / Гребняк М.П., Щудро С.А., Таранов В.В., Головкова Т.А., Федорченко Р.А., Григоренко Л.В. Дніпро: Акцент ПП, 2017. 248 с.

Гребняк М.П. Профілактична медицина дітей та підлітків. Дніпропетровськ : Пороги, 2013. 388 с.

Гігієна та екологія в термінах, схемах, таблицях и текстах: Навч. посіб. / В.Ф. Москаленко, О. П. Яворовська, Д.О.Ластков, С.І.Гаркавій та ін. : За редакцією В.Ф. Москаленка. К.: ВСВ Медицина, 2012. 207 с.

Громадське здоров'я : підручник для студ. вищих мед. навч. закладів / В. Ф. Москаленко, О. П. Гульчій, Т. С. Грузева [та ін.]. Вид. 3. Вінниця : Нова Книга, 2013. 560 с .

Громадське здоров'я і громадське медсестринство: підручник (ВНЗ I-III р. а.) / Є.Я. Склярів, М.Б. Шегедин, Б.Б. Лемішко та ін.; за ред. Є.Я. Скляріва, М.Б. Шегедин, Б.Б. Лемішка. 3-є вид. К.: Мендицина, 2011. 224 с.

Галіяш Н. Комунікативні навички в медицині: посіб. / Наталія Галіяш, Наталія Петренко, Наталія Бількевич. Тернопіль : ТДМУ, 2019. 132 с.

Загальна теорія здоров'я та здоров'язбереження : колективна монографія / за заг. ред. проф. Ю. Д. Бойчука. Харків: Вид. Рожко С. Г., 2017. 488 с.

Здоров'язбережувальні технології в освітньому середовищі: колективна монографія /за заг. ред. Л.М. Рибалко. Тернопіль: Осадца В.М., 2019. 400 с.

Ляшко В., Півень Н., Брага М. та ін. Операційний посібник «Розробка та фінансування регіональних і місцевих програм громадського здоров'я».

Посібник із соціальної медицини та організації охорони здоров'я / за ред. Ю.В. Вороненка. Київ : Здоров'я, 2002. 360 с.

Підвищення ефективності комунікації ризику в профілактиці хронічних неінфекційних захворювань (НІЗ) : методичні рекомендації. / К. В. Балашов, Г. О.Слабкий, О. П. Гульчій, Н. М. Захарова. Київ : ТОВ «7БЦ», 2021. 23 с.

Ципріян В.І. Гігієна харчування з основами нутріціології. Підручник; У 2 кн. К.: Медицина, Кн.1. 2007. 528с.

Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутріціології. Підручник; У 2 кн. К.: Медицина, Кн. 2, 2007. 544 с.

Допоміжна

Аль Таххан І. Г. Значення мікроелементів для забезпечення росту і розвитку дітей раннього віку. *Вісник СумДУ*. 2007. №1. С.97–104.

Абсалямова Л. М. Харчова поведінка жінок: розлади та психокорекція. Монографія. Харків: Видавництво «Стильна типографія», 2019. 393 с.

Балашов К.В. Використання соціального маркетингу для потреб громадського здоров'я: шляхи практичної реалізації. *Економіка і право охорони здоров'я*. № 1 (11), 2020. С. 5-8.

Балашов К. В. Громадське здоров'я та культура: точки дотику. *Modern science: problems and innovations* : abstracts of the 3rd International scientific and practical conference, Stockholm, Sweden. June 1–3, 2020. / SSPG Publish. Stockholm, 2020. P. 74–79.

Біологічна роль макро- та мікроелементів в організмі дитини: діагностика диселементозів. / [Н.В. Нагорна, О.В. Бордюгова, Г.В. Дубова та ін.]. Актуальные проблемы транспортной медицины. 2010. №3 (2). с. 99–104.

Ваколюк Л. М., Сокур С. О., Секрет Т. В. Ожиріння: профілактичні та медико-соціальні аспекти [Електронний ресурс]. Вісник Вінницького національного медичного університету. 2015. Т. 19. № 21. С.197–201. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/vvnmu_2015_19_1_54

Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Александров О.В., Коваленко В.О., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В. Нутриціологія. Частина 2. Частна нутриціологія: Навчальний посібник. Харків: УПА, 2012. 246 с.

Давиденко Н. В. Проблема ожиріння в Україні / Н. В. Давиденко, І. П. Смирнова, І. М. Горбась. *Журн. практичного лікаря*. 2002. № 1. С. 81–83.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів 01.01.2016р.»

Значення раціонального харчування для підтримки здоров'я молоді / О. В. Кузьмінська, М. С. Червона. Кн. 4. Київ: Державний інститут проблем сім'ї та молоді, 2005. С. 13–22.

Золотова Г. Д. Сучасні соціально-педагогічні погляди на проблему адиктивної поведінки дітей. *Соціальна педагогіка: теорія та практика*. 2013. № 1. С. 61–70.

Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 336 с.

Карпенко П. О. Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб./ [П. О. Карпенко, С. М. Пересічна, І. М. Грищенко, Н. О. Мельничук]; за заг. ред. П. О. Карпенка. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 504 с.

Корольов А. А. Гігієна харчування. М.: Медицина, 2008. 528 с.

Кузьмінська О. В., Червона М. С. Значення раціонального харчування для підтримки здоров'я молоді: монографія. Київ: Держ. ін.-т пробл. сім'ї та молоді, 2005. 123 с.

Лиходід В. С., Владімірова О. В., Дорошенко В. Оздоровче харчування. Запоріжжя: ЗНУ, 2006. 273 с.

Маруненко І. М., Тимчик О. В. Медико-соціальні основи здоров'я. Київ: Київськ. ун-тет ім. Бориса Грінченка, 2013. 317 с.

Міхеєнко О. І. Культура харчування як складова культури здоров'я людини (валеологічний аспект). *Педагогіка, психологія та медико-біологічні проблеми фізичного виховання і спорту*. 2011. №23. С. 116–121.

Олексієнко Я. І., Шахматова В. А., Верещагіна О. П. Харчування та його вплив на здоров'я людини. Черкаси: ПП Чабаненко Ю. А., 2014. 42 с.

Пересічний М.І. Функціональне харчування: теорія та практика / М. І. Пересічний, Д. В. Федорова, О. В. Кандалей. *Вісник Київ. торг.-екон. ун-ту*. № 2. К. : КНТЕУ, 2005. С. 96–104.

Пересічний М.І. Наука про харчування: сучасні тенденції формування і розвитку / М. І. Пересічний, Д. В. Федорова. *Туризм і ресторанний бізнес: сучасні тенденції та*

перспективи розвитку : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (7–9 лютого 2007 р.). К. : КНТЕУ, 2007. С. 227–229.

Проблеми мікроелементів у харчуванні населення України та шляхи її вирішення / [Корзун В.Н., Козарин І.П., Парац А.М. та ін.]. *Проблеми харчування.* 2007. № 1. С.5–11.

Плахтій П.Д. Обмін речовин та енергії. Теорія, завдання для самостійної підготовки, тести: навч. пос. / Плахтій П.Д., Коваль Т.В., Гончаренко М.С. Кам'янець-Подільський : п. п. Буйницький О.А., 2009. 336 с.

Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів: Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів від 22.07.2014 № 1602-VII.

Смоляр В. І. Еволюція європейського харчування. *Проблеми харчування.* 2004. № 1. С. 15–21.

Смоляр В. І. Сучасний розвиток нутригеноміки. *Проблеми харчування.* 2004. № 4. С. 8–15.

Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування. К. : Здоров'я, 2000. 232 с.

Собко А. Б. Аналіз харчових раціонів дітей дошкільного віку. *Товари і ринки.* 2010. № 2. С. 67–73.

Смоляр В. І. Генетичні та середовищні аспекти харчової поведінки. *Проблеми харчування.* № 3-4 (23). 2010. С. 16–25. Режим доступу: <http://www.medved.kiev.ua>.

Смоляр В. І., Петрашенко Г. І., Голохова О. В. Контамінація харчування, ендоекологія і здоров'я населення. *Пробл. харчування.* 2015. №1. С. 18–22.

Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / [М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун та ін.]. К.: КНТЕУ. 2002. 526 с.

Шебанова В. І. Психологія харчової поведінки. Автореф. дис... доктора психол. наук. 19.00.01; Київський національний університет імені Тараса Шевченка. Київ, 2017. 40 с.

Шкуро В. В. Гігієнічні підходи до вирішення проблеми підвищення вітамінної забезпеченості організму дітей в організованих колективах / В. В. Шкуро, Є.В. Гончарук. *Проблеми харчування.* 2008. № 1–2 (18). – С.40–43.

Громадські ради в системі охорони здоров'я: створення і робота: Метод. посіб./ В.В.Глуховський, О.В.Ангелов, О.Д.Кравецький, Г.О.Слабкий.- Миколаїв:Дизайн і поліграфія, 2008. - 124 с.

Гриньків М., Куцериб Т., Крась С., Маєвська С., Музика Ф. Медикобіологічні основи фізичної терапії, ерготерапії [«Нормальна анатомія» та «Нормальна фізіологія»] [навчальний посібник]. Львів: ЛДУФК, 2019. С. 146.

Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої Всесвітньому дню здоров'я 2013 р., м.Київ. Східноєвропейський журнал громадського здоров'я / Гол.ред.В.Ф.Москаленко. 2013.-№1. 304 с.

Медицина. Медичні послуги від А до Я /В.Болгов. К.,2011. Вип.1. 230 с.

Державна політика у сфері охорони Здоров'я (монографія) http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Monogr/457d99ff-a477-4205-baaf-2cee246fe3da.pdf

Державне управління реформуванням системи охорони здоров'я в Україні http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Biblioteka_Magistra/2a68618e-7779-4d59-829b-fab7a50af196.pdf

Аналіз державної політики в галузі охорони здоров'я в працях українських учених <http://academy.gov.ua/ej/ej3/txts/GALUZEVE/08-KRIZINA.pdf>

Державне управління охороною здоров'я в Україні: генеза і перспективи розвитку
http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Monografiy/aa2d8d7f-9def-4f49-a86b-43c3db9dbd31.pdf

Державна політика здоров'язбереження: світовий досвід і Україна
http://idpnan.org.ua/files/spivak-m.v.-derjavna-politika-zdorov_yazberejennya-_svitoviy-dosvid-i-ukrayina_-_d_.pdf

Державна політика охорони здоров'я в Україні (адміністративно-правові проблеми формування і реалізації) http://library.tneu.edu.ua/files/EVD/mg_dprozou.pdf

Інформаційні ресурси

1. Грандт В.В., Тітенкова Г.В. Теоретичний аналіз проблеми здоров'я особистості в сучасних психологічних дослідженнях // file:///C:/Users/User/Pictures/facebook/pspz_2013_2_7.pdf
2. Громадське здоров'я як наука - <http://ukrbukva.net/2372-Obshestvennoe-zdorov-e-kak-nauka.html>
3. Громадське здоров'я як наука // <http://ukrbukva.net/2372-Obshestvennoe-zdorov-e-kak-nauka.html>
4. Громадське здоров'я як чинник національної безпеки
http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Monografiy/eb888b29-b062-4a77-bb62-ab02e68a21e5.pdf
5. Економіка та фінансування галузі охорони здоров'я. Навчально-методичний посібник
http://academy.gov.ua/NMKD/library_nadu/Biblioteka_Magistra/3b63646e-4026-4df2-826d-c561b5313180.pdf
6. Жалінська Є.В. Сучасні підходи до оцінювання громадського здоров'я як складової соціально-економічної політики http://nbuv.gov.ua/j-pdf/ecpros_2013_75_10.pdf
7. Журналістське розслідування в сфері громадського здоров'я <https://www.aup.com.ua/wp-content/uploads/2016/10/83de202b5258ab328fe463ccf730990f.pdf>
8. Загальна теорія здоров'я і здоров'язбереження. Колективна монографія за загальною редакцією проф. Ю. Д. Бойчука
http://hnpu.edu.ua/sites/default/files/files/Kaf_zdor_ta_korr_os/Zagalna_teorija_zdorovia_i_zdorviazberennja.pdf
9. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»
<https://www.umj.com.ua/article/126457/sistema-gromadskogo-zdorov-ya-moz-ukrayini-rozrobilo-zakonoproekt>
10. Концепція розвитку системи громадського здоров'я
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1002-2016-%D1%80#Text>
11. Міжнародний благодійний фонд «Українська фундація громадського здоров'я»
http://www.ufb.org.ua/aboutus/kerivnuctvo/members/fundaciya_zdorovya.htm
12. Наказ МОН України від 4 серпня 2020 р. № 1000 «Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 229 «Громадське здоров'я» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти»
13. Операційний посібник «Розробка та фінансування регіональних і місцевих програм громадського здоров'я»
https://phc.org.ua/sites/default/files/users/user90/Manual_Development%20and%20funding%20of%20regional%20and%20local%20public%20health%20programs_print_210x297%2B3mm.pdf
14. Основи громадського здоров'я: теорія і практика
<http://distance.dnu.dp.ua/ukr/nmmateriali/documents/osngromad.pdf>
15. Основи менеджменту охорони здоров'я. Навчально-методичний посібник
http://maup.com.ua/assets/files/lib/book/p06_13.pdf

16. Основні терміни, які вживаються у сфері громадського здоров'я http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/Uzn_2017_3_43.pdf
17. Проблематика громадського здоров'я http://cgz.vn.ua/problematikagromadskogozdorovya/problematika-gromadskogo-zdorovya_445.html
18. Проект Закону «Про систему громадського здоров'я», оприлюднений МОЗ України для громадського обговорення 19 червня 2018 року <https://moz.gov.ua/article/public-discussions-archive/proekt-zakonu-ukraini-prosistemu-gromadskogo-zdorovja>
19. Розпорядження Кабінету Міністрів України № 1002-р від 30.11.2016р. «Про схвалення Концепції розвитку системи громадського здоров'я» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1002-2016-%D1%80#Text>
20. Угода про асоціацію з ЄС. Глава 22. Громадське здоров'я <http://stbcu.com.ua/2014/eu-assoc-agreement/>
21. Центр громадського здоров'я <https://phc.org.ua/>
22. Як писати про громадське здоров'я. Права пацієнтів: Довідник. Частина 1-а. <http://www.aup.com.ua/uploads/health.pdf>

ДОДАТКИ

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Кафедра громадського здоров'я та нутриціології

ЩОДЕННИК
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Студента/ки _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

здобувача вищої освіти першого (бакалаврського) рівня

спеціальність 229 «Громадське здоров'я»
(шифр і назва спеціальності)

освітньо-професійна програма «Нутриціологія здорового харчування»
(назва освітньо-професійної програми)

_____ курс, група _____

Київ – 2023

Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики		Відмітки про виконання
		1	2	
1	2	3	4	5
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
...			
20	Обговорення та підведення підсумків практики, захист звіту			

Керівники практики:

від закладу вищої освіти _____

(підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

від підприємства, організації, установи _____

(підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

Робочі записи під час практики

Дата _____

Дата _____

Дата _____

Дата _____

Дата _____

Дата _____

Дата _____

Дата

Дата

Дата

Дата

Дата

Дата

Дата

**Відгук і оцінка роботи студента/ки на практиці
(від бази практики)**

Оцінка з практики з указанням зароблених балів : _____

(за 100-бальною шкалою)

Керівник від установи

(посада)

(підпис) (ПІБ)
« _____ » _____ 2023 р.

М.П.

**Висновок керівника практики від закладу вищої освіти про
проходження практики**

Керівник від закладу вищої освіти

(посада)

(підпис) (ПІБ)
« _____ » _____ 2023 р.

Дата складання заліку « _____ » _____ 2023 року

Оцінка:

за національною шкалою _____
(літерами)

кількість балів _____
(цифрами і літерами)

Керівник практики від закладу вищої освіти

(підпис) (прізвище та ініціали)

ІНДИВІДУАЛЬНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

студент__ групи _____

(прізвище, ім'я, по батькові студента)

Період практики з _____ по _____

Керівник практики від установи _____

Керівник практики від закладу вищої освіти _____

№ з/п	Назва занять	Дата	Кількість годин	
			Аудиторних	Самост. робота
1 день	1. Інструктаж із охорони праці та безпеки життєдіяльності. 2. Ознайомлення з Методичними рекомендаціями щодо проведення навчальної практики. 3. Ознайомлення з вимогами щодо оформлення документації практики. 4. ...		4	2
2 день	1. Ознайомлення з роботою установи, призначеною базою навчальної практики (<i>назвати цю установу</i>). 2. 3. 4. Фіксація результатів у щоденнику і звіті практики.		4	2
3 день	1. Робота в установі, призначеній базою навчальної практики (<i>назвати цю установу</i>). 2. Ознайомлення з вимогами щодо оформлення ... 3. Ознайомлення з законодавчою базою організації роботи установи – бази практики. 4. Фіксація аналізу та висновків у щоденнику і звіті практики.		4	2
4 день	1. Знайомство з роботою ... 2. 3. 4. Фіксація результатів практики та висновків у щоденнику і звіті практики.		4	2
5 день	1. Вивчення організації, змісту та форм роботи ... 2. Виконання завдань 3. Спостереження за ... 4. Фіксація висновків у щоденнику і звіті практики.		4	2
6 день ...	1. Ознайомлення з технологією підготовки і проведення ... 2. Виконання... 3. Підготовка відповідних матеріалів до звіту. 4. Робота з термінологічним словником практики 5. Фіксація результатів практики та власних висновків у щоденнику і звіті практики.		4	2

7 день	1.... 2. 3. 4. Фіксація результатів практики і власних висновків у щоденнику і звіті практики.		4	2
8 день	1.... 2. 3. 4. Фіксація результатів практики і власних висновків у щоденнику і звіті практики.		4	2
9 день	1.... 2. 3. 4. Оформлення письмового звіту і щоденника практики.		4	2
...	...			
20 день	Обговорення та підведення підсумків практики, усний захист звіту практики з презентацією.		4	2
			Усього 120	

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

факультет: харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Кафедра громадського здоров'я та нутриціології

ЗВІТ
ПРО ПРОХОДЖЕННЯ
ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

база практики _____
(назва установи, де студент проходив практику)

термін практики з _____ до _____

здобувача вищої освіти першого (бакалаврського) рівня

спеціальність 229 «Громадське здоров'я»

(шифр і назва спеціальності)

освітньо-професійна програма «Нутриціологія здорового харчування»
(назва освітньо-професійної програми)

ПІБ студента: _____

Керівник від установи

(посада, ПІБ)

(підпис)
« _____ » _____ 2023 р.
М.П.

Керівник від закладу вищої освіти

(посада) _____ (ПІБ)

(підпис)
« _____ » _____ 2023 р.

Інструктаж з охорони праці та техніки безпеки проведено
« _____ » _____ 202 _____ р. _____
(підпис відповідальної особи)

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ

1. Звіт про практику має складатися з титульного аркуша, основної частини, висновків та пропозицій. Обсяг звіту – 15-20 сторінок друкованого тексту.

2. Структура написання звіту:

Вступ.

Основна частина:

1. Загальна характеристика установи, де студент проходив навчальну практику.

2. Види робіт установи, де студент проходив практику.

3. Аналіз практичної діяльності на базі практики та її значення в майбутній професії.

Висновки та пропозиції.

Дата.

Підпис здобувача вищої освіти.

Підпис керівника від бази практики.

Підпис керівника практики від закладу вищої освіти.

Список використаної літератури.

Звіт про навчальну практику це не простий опис баченого, а аналіз його на підставі:

а) пройденого теоретичного курсу;

б) опрацьованої під час практики допоміжної літератури;

в) бесід з керівниками практики;

г) вивчення роботи досвідчених фахівців у сфері реабілітаційних послуг;

д) особистих спостережень під час виконання завдань практики.

Об'єм, зміст і порядок викладення у звіті зібраних матеріалів визначається програмою практики.

Рекомендовані питання для підготовки тексту звіту про навчальну практику

1. Охарактеризувати основний контингент осіб, з яким працювали на практиці.
2. Які методи застосовувались під час практики?
3. Як відбувався психологічний контакт студентів з отримувачами послуг?
5. Яка реакція (позитивна, негативна, байдужа) отримувачів послуг на проведення заходів?
6. Яким методам роботи надають перевагу отримувачі послуг?
7. Яку корисну і цікаву інформацію отримали на практиці досі невідому при теоретичному навчанні?
8. Яка інформація, одержана на практиці, була найбільш цінною?

Вступ

Умови проходження практики, ставлення персоналу установи, де проходила практика

Теоретичний матеріал, узагальнений під час практики

Компетентності, сформовані та удосконалені під час практики

Навички, які найбільше вдалося удосконалити під час практики

Моменти, які викликали труднощі (емоційні, фахові, теоретичні тощо)

Що під час практики сподобалось і запам'яталось найбільше

Загальна характеристика установи, де студент проходив навчальну практику

Аналіз практичної діяльності на базі практики та її значення в майбутній професії

Можливість отримання додаткових балів за виконання завдань самостійної роботи

Вид самостійної роботи	Додаткові бали
Опрацювання рекомендованої навчально-методичної літератури: наявність конспекту або тезисного плану, або схем в робочому зошиті, які підтверджували б ознайомлення з джерелом навчальної інформації; включення інформації в загальний звіт з практики	0-3 бали
Створення буклетів, рекомендацій, фотозвітів – допускається командна робота групою, що не перевищує кількість 2-х осіб	0-3 бали
Створення навчальних відеофільмів про проходження практики (орієнтовний час ролика 4-5 хв.) – допускається командна робота групою, що не перевищує кількість 3-х осіб	0-4 бали
Створення колективного проєкту , який міг би сприяти покращенню конкретної категорії осіб, або сприяти волонтерській діяльності у сфері надання послуг, або передбачав соціологічне дослідження та опитування з метою визначення проблем сім'ї, дітей та молоді тощо – допускається командна робота групою, що не перевищує кількість 2-х осіб	0-3 бали
Складання глосарію до навчальної практики об'ємом не менше 20 термінів	0-3 бали
Написання есе за тематикою практики (індивідуальна тема)	0-3 бали
Позитивна характеристика керівників практики від бази, відсутність зауважень до студента (трудова дисципліна, задоволеність оримувачів послуг тощо)	0-2 бали
Систематична участь студента в контрольних зустрічах з керівниками практики та готовність до них (0-2 бали)	0-2 бали

Висновки та пропозиції _____

Дата

Студент

_____ (підпис) _____ (прізвище, ініціали)

Керівник від бази практики

_____ (підпис) _____ (прізвище, ініціали)

Керівник від закладу вищої освіти

_____ (підпис) _____ (прізвище, ініціали)

ІНСТРУКЦІЯ

з проведення інструктажу з безпеки життєдіяльності та охорони праці від базового закладу НУБіП України

I. Загальні положення

1.1. Для студентів НУБіП України, які від'їжджають до баз практики для проходження навчальних і виробничих практик, а також для керівників цих практик від базового закладу НУБіП України має бути проведено інструктаж з безпеки життєдіяльності та охорони праці.

1.2. Програма такого інструктажу має відповідати програмі проведення інструктажів з охорони праці згідно з НПАОП 0.00.-4.12-05 «Типове положення про проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці», затвердженого наказом Держгірпромнагляду від 26.01.2005 р. № 15, та переліку питань з безпеки життєдіяльності, наведених у «Положення про організацію роботи з охорони праці учасників навчально-виховного процесу в установах і навчальних закладах», затвердженого наказом Міністерства освіти, науки, молоді та спорту України від 20.11.2006 р. № 782.

1.3. Інструктаж з безпеки життєдіяльності та охорони праці проводять науково-педагогічні працівники кафедри охорони праці та інженерії середовища і кафедри загальної екології та безпеки життєдіяльності, які закріплені за відповідними факультетами НУБіП України.

II. Організація проведення інструктажів з безпеки життєдіяльності та охорони праці

2.1. Заступники деканів факультетів повідомляють студентів, які від'їжджають для проходження навчальних і виробничих практик, керівників навчальних і виробничих практик, а також науково-педагогічних працівників кафедри охорони праці та інженерії середовища і кафедри загальної екології та безпеки життєдіяльності НУБіП України заздалегідь (не пізніше 2-х днів до дня проведення) про дату, місце і час проведення інструктажу.

2.2. Тривалість проведення інструктажу з безпеки життєдіяльності та охорони праці має становити не менше 1 год.

2.3. Для проведення інструктажу з безпеки життєдіяльності та охорони праці науково-педагогічні працівники мають використовувати наочні засоби навчання.

2.4. Науково-педагогічні працівники, які проводили інструктажі з безпеки життєдіяльності та охорони праці, вносять відповідні записи до Журналів реєстрації інструктажів з безпеки життєдіяльності та охорони праці для керівників навчальних і виробничих практик та студентів НУБіП України, які мають бути прошнуровані та скріплені печаткою факультету.

2.5. Журнали реєстрації інструктажів з безпеки життєдіяльності та охорони праці зберігаються у деканатах факультетів.

2.6. Науково-педагогічні працівники, які проводили інструктаж з безпеки життєдіяльності та охорони праці, записують інформацію про це у Журналах реєстрації інструктажів з безпеки життєдіяльності та охорони праці на відповідних кафедрах.

2.7. Для забезпечення високої якості проведення інструктажів з безпеки життєдіяльності та охорони праці деканати факультетів виділяють відповідне навчальне навантаження для обох кафедр.

III. Орієнтовний перелік питань з безпеки життєдіяльності

3.1. Загальні відомості про місце проходження навчальних і виробничих практик, зокрема про відокремлені підрозділи НУБіП України – навчально-дослідні господарства (НДГ), їх структуру (структурні підрозділи).

3.2. Обставини та причини найбільш характерних нещасних випадків, що сталися у попередні роки під час проведення навчальних і виробничих практик зі студентами і керівниками практик.

3.3. Види та джерела небезпеки під час переїзджання до місця практики. Правила дорожнього руху. Загальні правила поведінки під час перебування на автотранспорті та дорогах.

3.4. Види та джерела небезпеки під час перебування на території НДГ, прямування до місць проведення практики.

3.5. Загальні правила поведінки під час поселення у гуртожитки НДГ та перебування у них.

3.6. Загальні правила поведінки під час перебування у полі, лісі, на водоймах та спортивних майданчиках.

3.7. Вимоги пожежної безпеки під час перебування на території НДГ НУБіП України, у гуртожитках та місцях підвищеної пожежної небезпеки.

3.8. Дотримання правил електробезпеки, зокрема у разі надзвичайних ситуацій природного і техногенного характеру.

3.8. Дотримання правил хімічної та радіаційної безпеки у разі надзвичайних ситуацій природного і техногенного характеру.

3.9. Запобігання побутовому травматизму, дії у разі нещасних випадків у побуті.

3.10. Перша (долікарська) медична допомога у разі нещасних випадків, надзвичайних подій тощо.

IV. Орієнтовний перелік питань з охорони праці

4.1. Характерні небезпечні та шкідливі виробничі чинники, що виникають під час виконання робіт на місцях практики (польових досліджень, виробничих процесів на тваринницькому комплексі, на польовому стані, зерновому току, тракторній бригаді, пасіці, у ремонтній майстерні, гаражі тощо). Характерні причини пожеж і травм на виробництві.

4.2. Порядок проходження інструктажів з охорони праці у НДГ .

4.2. Загальні вимоги щодо безпечної організації робіт та утримання робочих місць.

4.3. Порядок забезпечення студентів та керівників навчальних і виробничих практик спецодягом, справним інструментом та засобами захисту.

4.3. Порядок підготовки до роботи інструменту. Безпечні методи і способи виконання робіт у сільському господарстві.

4.5. Дії у разі виникнення небезпечної ситуації на виробництві.

4.6. Засоби індивідуального захисту на робочому місці та правила їх використання.

4.7. Схеми евакуації і дії працівників у разі виникнення пожежі. Основні засоби пожежогасіння.

ПАСПОРТ БАЗИ ПРАКТИКИ

Назва установи _____

Напрями діяльності установи _____

Назва підрозділу для походження практики _____

Адреса установи _____

відповідає вимогам для проходження навчальної практикиСтудентами факультету харчових технологій та управління якістю продукції
АПК НУБіП УкраїниОПП «Нутриціологія здорового харчування» _____

Керівник установи _____

Відповідальні за практику від установи

Посада _____ Тел./Факс: _____ E-mail: _____

Наявність для практикантів місць для проживання в гуртожитку _____

Відстань до м. Києва _____

Сполучення _____

Можливість оплати праці та харчування _____

Керівник практики від ЗВО

Керівник установи (бази практики) _____

МП

« ___ » _____ 2023 р.

Д О Г О В І Р
про проведення практики студентів Національного університету біоресурсів і
природокористування України

м. Київ

« » _____ 2023 р.

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони **Національний університет біоресурсів і природокористування України** (надалі – **НУБіП України**), в особі ректора **Ніколаєнка Станіслава Миколайовича** діючого на підставі Статуту і, з другої сторони,

_____ (надалі – **База практики**), в особі _____

(посада, прізвище, ім'я та по батькові)

діючого на підставі **Статуту**

уклали між собою договір на проведення практики студентів:

База практики зобов'язується:

1.1. Прийняти студентів на практику згідно з календарним планом:

№ п/п	Шифр і назва ОПП	Курс, група	Вид практики	Кількість студентів	Термін проведення практики	
					початок	закінчення

1.2 Надіслати до НУБіП України повідомлення встановленого зразка про прибуття на практику студента (ів).

1.3. Призначити наказом кваліфікованих спеціалістів для безпосереднього керівництва практикою.

1.4. Створити необхідні умови для виконання студентами програми практики, не допускати використання їх на посадах та роботах, що не відповідають програмі практики та майбутній спеціальності.

1.5. Забезпечити студентам умови безпечної роботи на конкретному робочому місці. Проводити обов'язкові інструктажі безпеки праці, ввідний та на робочому місці. У разі потреби навчити студентів-практикантів безпечних методів праці. Забезпечити спецодягом, запобіжними заходами, лікувально-профілактичним обслуговуванням за нормами для штатних працівників.

1.6. Надати студентам-практикантам і керівникам практик від НУБіП України можливість користуватись лабораторіями, кабінетами, майстернями, бібліотеками, технічною та іншою документацією, необхідною для виконання програми практик.

1.7. Забезпечити облік виходів на роботу студентів-практикантів. Про всі порушення трудової дисципліни, внутрішнього розпорядку та про інші порушення повідомляти НУБіП України.

1.8. Після закінчення практики дати характеристику на кожного студента-практиканта, в котрій відобразити якість підготовленого ним звіту.

1.9. Додаткові умови _____

2. НУБіП України зобов'язується:

2.1. За два місяці до початку практики надати базі практики для погодження програму практики, а не пізніше ніж за тиждень – список студентів, яких направляють на практику.

2.2. Призначити керівниками практик кваліфікованих науково-педагогічних працівників.

2.3. Забезпечити додержання студентами-практикантами трудової дисципліни і правил внутрішнього трудового розпорядку. Брати участь у розслідуванні комісією бази практики нещасних випадків, що сталися з студентами.

2.4. Надавати базі практики в рахунок вартості послуг консультаційну допомогу у вирішенні питань з отримання кредитів, сільськогосподарської техніки, засобів захисту рослин, насіннєвого матеріалу, розробки бізнес планів, статутної документації тощо.

2.5. Проводити силами керівників практик від університету семінари для працівників бази практики за попередньо узгодженими питаннями.

Відповідальність сторін за невиконання договору.

3.1. Сторони відповідають за невиконання покладених на них обов'язків щодо організації і проведення практики згідно з діючим законодавством про працю в Україні.

3.2. Всі суперечки, що виникають між сторонами за договором, вирішуються у встановленому законодавством порядку.

3.3. Договір набуває сили після його підписання і діє до кінця практики згідно з календарним планом.

3.4. Строки проведення практики студентів визначаються наказом ректора НУБіП України про направлення на практику.

3.5. Договір складений у двох примірниках – по одному навчальному закладу та базі практики.

3.6. Юридичні адреси сторін та розрахункові рахунки:

Національний університет біоресурсів і природокористування України - м.Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15; Головне управління Державної казначейської служби України у м. Києві, р/р 31251206116289, ЄДРПОУ 00493706, код 820019.

Бази практики

Підписи та печатки:

Національний університет:
біоресурсів і природокористування
України

(підпис)

« ____ » _____ 2023 р.

База практики:

(підпис)

« ____ » _____ 2023 р.

**АНКЕТА
ЗВОРОТНИЙ МОНІТОРИНГ
ЗА РЕЗУЛЬТАТАМИ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ***

Шановний студенте!

Просимо надати зворотний зв'язок за результатами проходження практики. Будемо вдячні за відвертість і повноту відповідей.

1. Оцініть наскільки теоретична підготовка зі спеціальності дозволила Вам реалізувати повною мірою завдання практики. Обведіть на шкалі

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Не достатньо теоретичної підготовки									повністю вистачало теоретичної підготовки

2. Перелічіть, які саме теоретичні знання виявилися найбільш потрібними, щоб виконати завдання практики

3. Оцініть наскільки співвідносилася Ваша теоретична обізнаність зі спроможністю застосувати свої знання для виконання практичних професійних завдань під час проходження практики. Обведіть на шкалі

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Не співвідносилася									повністю співвідносилася

4. Вкажіть конкретно, чого в плані теоретичної підготовки бракувало, щоб вільно й ефективно виконувати всі завдання практики

5. Як, на Вашу думку, варто врахувати цю розбіжність викладачам кафедри в освітньому процесі. Вкажіть конкретно

6. Оцініть, наскільки достатнім виявився потенціал бази практики для удосконалення Вашої практичної підготовки до виконання професійних функцій згідно з завданнями практики. Обведіть на шкалі

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Не достатнім									повністю достатнім

7. Оцініть, наскільки розмаїтими виявилися запропоновані базою практики можливості для відпрацювання практичних умінь і навичок у форматі завдань практики. Обведіть на шкалі

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Одномаїтні									Були запропоновані різні можливості

8. Назвіть і проранжуйте за мірою значущості демонстровані базою практики методи, форми, засоби роботи, які Вам здалися найбільш продуктивними для підвищення Вашої практичної компетентності:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

9. Запишіть нижче, які практичні вміння і навички відповідно до завдань практики Вам вдалося...

<i>відпрацювати</i>	<i>удосконалити</i>	<i>сформувати</i>

10. Зазначте з урахуванням Ваших особистих результатів, одержаних під час проходження практики, на що в подальшому Ви б хотіли звернути увагу, які конкретні дії хотіли б вчинити, щоб покращити власний рівень практичної підготовки відповідно до завдань практики. Оберіть із запропонованих варіантів, додайте свої.

- 10.1. Пройти додаткові тренінги формування професійних навичок
- 10.2. Відвідати фахові курси, конференції
- 10.3. Вивчити більш детально інноваційний досвід окремого фахівця
- 10.4. Проаналізувати досвід вирішення конкретних фахових завдань на регіональному, всеукраїнському рівнях та закордоном
- 10.5. Попрацювати на громадських засадах, в якості волонтера на базі практики, або в інших установах та організаціях
- 10.6. Звернути більше уваги на аналіз нормативного забезпечення виконання професійних функцій
- 10.7. Зайнятися самоосвітою
- 10.8. Підготувати тези матеріалів науково-практичної конференції, або статтю до фахового видання з конкретної проблеми
- 10.9. Взяти участь у галузевому конкурсі, олімпіаді
- 10.10. Інше

11. Як Вам здалося, з точки зору керівника від бази практики, яких компетенцій в плані теоретичної і практичної підготовки Вам бракувало, щоб...

- 10.1. Повною мірою виконати завдання практики
 - 10.2. Розвинути краще практичну складову професійної підготовки
-

12.3 урахуванням Ваших особистих результатів, одержаних під час проходження практики, оцініть, наскільки виконання передбачених завдань 38 практики співвідноситься з формуванням загальної практичної і теоретичної компетентності за обраним фахом

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Мало співвідноситься									Однозначно співвідноситься

13. Оцініть, наскільки після проходження практики...

1.1. підвищилася Ваша готовність до виконання професійних функцій

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Мало що змінилось									Готовність підвищилася

підвищилася

1.2. Ви стали більше орієнтовані на працевлаштування в закладах, установах і організаціях, що передбачають виконання професійних функцій

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Орієнтованість не змінилась									Орієнтованість підвищилася

14. Обведіть на шкалі, наскільки об'єктивним, на Вашу думку, виявилось оцінювання Вашої діяльності під час проходження практики...

14.1. керівником від бази практики

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Оцінювання не об'єктивне									Оцінювання повністю об'єктивне

14.2. керівником від кафедри

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Оцінювання не об'єктивне									Оцінювання повністю об'єктивне

15. Висловіть, будь ласка, з урахуванням Ваших вражень про практику, рекомендації і побажання, врахування яких поліпшило б процес її організації, проходження і підготовки звітності за результатами практики...

15.1. зі сторони кафедри

організації практики	проходження практики	підготовки звітності за результатами практики

15.2. зі сторони бази практики

організації практики	проходження практики	підготовки звітності за результатами практики

ДЯКУЄМО ЗА СПІВПРАЦЮ!

**Перелік обладнання лабораторії здорового харчування кафедри
громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України
(ауд. 400, блок А, корп. 12)**

№	Назва	Виробник	Комплектація	Технічні характеристики	Посилання на відеоогляд	Витратні матеріали
1	Термостат сухоповітряний ТС-20	МизМа	Термостат (1 шт); інструкція			
2	Цифровий віскозиметр BAOSHISHAN NDJ-5S	BAOSHISHAN	Віскозиметр 1, 2, 3 і 4 ротори Основний кронштейн Адаптер живлення	<p>Роторний віскозиметр BAOSHISHAN підходить для вимірювання в'язкості та реології різних рідин, широко використовується для визначення динамічної в'язкості та структурної в'язкості мінеральних масел, мастильних масел, клеїв, фарб, палива, чорнила тощо.</p> <p>Прилад використовує мікрокомп'ютер для керування швидкістю крокового двигуна. Таким чином, швидкість приладу можна плавно регулювати з підвищеною точністю. Це ідеальний інструмент для вимірювання в'язкості рідини в нафтохімічних продуктах, побутовій хімічній медицині, харчовій промисловості, виробництві палива та клеїв.</p> <p>Технічні дані Діапазон вимірювань: 10~100000 мПа.с Типи роторів: 1#, 2#, 3# і 4# ротори Швидкість ротора: 6 об/хв, 12 об/хв, 30 об/хв та 60 об/хв Роздільна здатність: 1 мПа.с Точність вимірювання: ±3% FSR (ньютонівська рідина) Повторюваність: ±0,5% FSR (ньютонівська рідина) Джерело живлення: 110-240 В змінного струму 50/60</p>	<p>https://www.amazon.com/B-AOSHISHAN-Viscometer-Viscosity-Fluidimeter-10-100000mPa-s/dp/B07RFR73D6</p> <p>Додаткова текстова інформація на сайті магазину: https://www.buy.co.in/product/1BHJ8Q7KK-baoshishan-ndj-5s-digital-viscometer-viscosity-meter-rotatory-visometer-110v-240v-10-1-000-00mpa-s</p>	Пробірка для досліджуваної рідини
3	Мікроскоп Konus Crystal 7-45x Stereo	Konus Країна-виробник Китай	Мікроскоп, триокулярна насадка	<p>KONUS CRYSTAL 7x-45x Stereo - висококласний стереомікроскоп для вивчення об'ємних мікроскопічних об'єктів у світлі, що проходить і відображається.</p> <p>Триокулярна насадка дозволяє підключити до мікроскопа будь-яку цифрову камеру з посадковим діаметром 23.2 мм. Збільшення приладу плавно регулюється в діапазоні від 7 до 45 разів.</p> <p>Яскравість верхнього та нижнього LED-освітлювачів також змінюється плавно, обертанням роздільних рукояток на боці корпусу. Тип оптико-цифровий</p> <p>Класифікація стереоскопічний Призначення професійний Збільшення мікроскопа 7-45x Збільшення об'єктивів 7x Збільшення</p>		Предметні скельця

				<p>окулярів 7.5x Цифрове збільшення 4x Збільшення лінзи Барлоу 1-2x (безступінчасте) Насадка тринокулярна Зум 0.7-4.5x Поворот 360° Нахил 45° Предметний столик стаціонарний з зажимами Фокусування грубе Підсвічування led Робоча відстань 55 мм Міжзінична відстань 50-75 мм Діоптрійна корекція +/- 5 діоптрій Живлення Li-ion акумулятор Комплектація інструкція, окуляр Особливості корпус: металевий Розміри 20 x 25 x 48 см Габарити упаковки 50 x 27.5 x 37 см Вага 6.7 кг Колір білий</p>		
4	Холестерометрглюкометр Element Multi	Element Multi Країна реєстрації бренд - Республіка Корея (Південна Корея)	<p>Аналізатор Element™ Multi – 1 шт. Тест-смужки Element™ для визначення глюкози – 25 шт. Тест-смужка для визначення загального холестерину Element™ Multi – 10 шт. Капіляри для забору крові – 10 шт. Інструкція з експлуатації – 1 шт. Експрес-інструкція – 1 шт. Ланцетний пристрій – 1 шт. Ланцети – 25 шт. Чохол для зберігання – 1 шт. Перевірочна смужка для ліпідного профілю – 1 шт. Книга для записів – 1 шт. Елементи живлення (AAA) – 2 шт.</p>	<p>Система вимірювання ліпідного профілю та глюкози в крові для самоконтролю Element™ Multi призначена для визначення глюкози, загального холестерину та ліпідного профілю in vitro (поза організмом). Element™ Multi використовується для контролю рівня глюкози, загального холестерину, тригліцеридів (ТГ), ліпопротеїнів високої (ЛПВЩ) та низької щільності (ЛПНЩ). Крім того, при визначенні глюкози в крові система Element™ Multi калібрована по плазмі, що дозволяє проводити порівняння результатів з лабораторним методом дослідження. Даний прилад містить два типи тест-смужок: один тип смужок вимірює рівень глюкози електрохімічним методом, інший – рівень холестерину, тригліцеридів, ліпопротеїнів високої густини методом спектрофотометрії. Вимірювані параметри - Глюкоза Холестерин Тип - Електрохімічний Дисплей - Є Спосіб кодування - Автоматичне діапазон вимірів - Глюкоза: 0,6-33,3 ммоль/л (10-600 мг/дл), ЛПВЩ: 0,65-2,08 ммоль/л (25-80 мг/дл), Загальний Холестерин: 2,59-10,36 ммоль/л (100-400 мг/дл), Тригліцериди: 0,8-6,86 ммоль/л (70-600 мг/дл) ммоль/л</p> <p>Швидкість виміру - 3 секунди, 2 хвилини сек Об'єм краплі крові - 0,3 мкл, 5 мкл мкл мкл Калібрування отриманих результатів - По плазмі, За цільною капілярною кров'ю Кількість днів для розрахунку середнього значення - Середнє значення глюкози за будь-яку кількість днів від 1 до 99 Можливість передачі даних для ПК, iOS та Android - Є Налаштування "до та після їжі" - Ні Особливості - Середнє значення глюкози за будь-</p>	https://youtu.be/flTC4IaO4	Тест-смужки для визначення глюкози та холестерину

				яку кількість днів від 1 до 99 Тип джерела живлення - AAA		
5	Глюкометр On-Call Extra	ACON (США)	глюкометр, ланцети (10 шт.) I 50 тест-смужок	Апарат для вимірювання цукру з автокодуванням від провідного виробника лабораторного обладнання ACON Laboratories, Inc. Точність і надійність приладу доведена міжнародним сертифікатом якості TV Rheinland, а також перевірена провідними лабораторіями України. Кількість тест-смужок у стартовому наборі - 50 Вимірювання показників - Глюкоза Кодування - Автокодування Гарантія, років - 5 років Додаткові функції - Пам'ять, Дата та час, Автовідключення, Будильник / нагадування, Відмітка до / після їжі, Автоматичний викид використаної смужки Упаковка, шт. - 25 Метод вимірювання - Електрохімічний Калібрування - Глюкометри за плазмі Кордон виміру - 0,6-33.3 mmol/L(від 10 до 600 mg/dL) Калібрування результату - Еквівалент плазми Зразок - Свіжа цільна капілярна кров Мінімальний обсяг зразка - 0,4 L Час виміру - 4 секунди Джерело живлення - Одна (1) батарея типу CR2032 3.0V Строк роботи батареї - 12 місяців або приблизно 1000 вимірювань Одиниці виміру - мілімоль на літр (mmol/L) Пам'ять - До 300 записів з часом та датою Індикатор гіпер/гіпоглікемії - Так Індикатор кетонів - Ні Нагадування про тестування - Так Позначка «до їжі/після їжі» - Так Видалення використаної смужки - Так Автоматичне вимкнення - Через 2 хвилини після останньої операції Розміри приладу - 85.0ммx49.0ммx16.4мм Розмір екрану - 35.0ммx 32.0мм Вага - 30 г; 50.0 г (з установленою батарейкою) Робоча температура- 5-45 ° C(41 - 113 ° F) Відносна робоча вологість - 10-90% (без конденсації) Рівень гематокриту - 25-60% Порт даних - даних 9600 бод, 8 біт інформації, 1стоповий біт, без біта парності	https://www.youtube.com/watch?v=4F0cv8t5XL8	Тест-смужки для визначення глюкози
6	FSH-2B високошвидкісний лабораторний диспергатор гомогенізатор для емульсій	POSTR UI	високошвидкісний лабораторний диспергатор гомогенізатор для емульсій, органайзер для обробки	Об'єм обробки: в межах 1500 Робоча головка: 12 мм у діаметрі, 15 см у довжину, Діаметр 18 мм довжина 16 см Джерело живлення: AC220V50hz Потужність: 260 Вт Діапазон швидкості: 5000-22000 об/хв Режим регулювання швидкості: Кнопка повороту для регулювання швидкості Метод роботи: внутрішній різальний інструмент Режим роботи: чергування протягом 5 хвилин Розміри: 27x17 × 40 см Об'єм обробки: в межах 2000 мл	https://www.youtube.com/watch?v=aqzfpulaH7s (схожа модель)	Колби для рідини
7	Цифрова бюретка	VITLAB	бюретка Continuous, 3 адаптера з ПП	Бюретка Continuous: точне титрування ідеальне маніпулювання. Дозуюча техніка без ривків в бюретке	https://www.youtube.com/watch?v=g_nH	Флакон, на який встановлю

	VITLA B continuo us		(GL32, GL38, S40) телескопічна усмоктувальна трубка, 1 телескопічна канюля - виштовхувач, 2 мікробатарей, 1,5 В (LR 03/AAA), керівництво по експлуатації, сертифікат якості	Continuous робить процес титрування більш безпечним, легким і високоточним. Бюретка Continuous може використовуватися для титрантовконцентрацией макс. до 2 моль/л. В ході титрування вона заповнюється автоматично, так що відпадає віднімає час необхідність в доливці. Гранична похибка, встановлена DIN EN ISO 8655-3, навіть приблизно не досягається з бюреткой Continuous , особливо при пайових обсягах. Всі елементи управління і цифровий дисплей є ергономічними, функціональними і наочно розташованими. -Інновативний зворотний клапан-дозатор дозволяє проводити відкачування повітря у відкритій системі, при цьому не відбувається втрат реактивів. -Чітка і точна індикація титруемого обсягу -Діапазон дозування від 0,010 мл до 999,9 мл -Обсяг дозування на один оборот маховичков 2,5 мл (Continuous E), або 5,0 мл (Continuous RS) -Калібрується зручна в техобслуговуванні завдяки модульній конструкції: -Прилад вільно повертається на флаконі на 360 град. - Телескопічна канюля-витягувач, висувається від 140 до 220мм. -Телескопічна всмоктувальна трубка висувається під розмір флакона від 200 до 350мм. -Під'єднання сухої трубки та фільтра. - Забезпечена сертифікатом відповідності DIN EN ISO 12600.	4tiUOE	ватиметься бюретка
8	Ваги електронні «ТЕХН ОВАГИ»	«ТЕХН ОВАГИ»	Ваги, Настанова щодо експлуатації, Інструкція користувача, Блок живлення	Ваги лабораторні ТВЕ-0.5-0.01-а призначені для визначення маси об'єкта зважування в лабораторіях, ювелірних магазинах, ломбардах, у промисловості, сільському господарстві, медицині, науково-дослідних установах. Характеристика вагів: Зважування в грамах і каратах. Зовнішнє градування. Компенсація маси тари. Підрахунок кількості однакових деталей. Автоматичне тестування та обнулення. Автоматичне вмикання дисплея відповідно до заданого часу. Контроль ± відносно встановленої маси зразка. Вбудований акумулятор. RS 232, що дає змогу під'єднувати ваги до принтера або комп'ютера. Рідкокристалічний (LCD) індикатор із підсвічуванням. Час стабілізації показань – 3 сек. Зручність користування. Функції: Зважування Зважування в каратах Підрахунок кількості однакових деталей	https://youtu.be/iCNFmO62P3Y	Тара для зважування

				<p>Автоматичне тестування та обнулення Автоматичне вимкнення дисплея відповідно до заданого часу Контроль \pm відносно еталонної маси Зовнішнє градуювання В Вбудований акумулятор RS 232 Гарантійний термін експлуатації – 2 роки. Дискретність, г 0.01 Найменша межа зважування, г 0.5 Найбільша межа зважування, г 500 Діаметр платформи, мм 120 Клас точності за ДСТУ EN 45501 II Матеріал платформи нержавіюча сталь Градуювання зовнішнє Робоча температура от + 15 до + 30 °С Ступінь захисту IP 40 Інтерфейси RS-232 Живлення від вбудованого акумулятора і від мережі 220 В</p>		
9	PCE ABBE-REF2 рефрактометр Аббе для вимірювання вмісту цукру, аналізу жирів, масел, фарб та ін.	PCE Instruments	1 x рефрактометр PCE ABBE-REF 2; 1 x викрутка; 1 x вкручувальний термометр; 1 x інструкція по експлуатації.	<p>Діапазон (nD) від 1,3000 до 1,7100 Діапазон (Brix) від 0,0 до 95,0% Діапазон температури від 0° до 70° Найменша ціна поділки (nD) 0,0001 Найменша ціна поділки (Brix) 0,10% Найменша ціна поділки (T, C°) 0,1° Точність (nD) \pm 0,0002 Точність (Brix) \pm 0,1% Розмір рефрактометра, мм 200x100x240 Вага рефрактометра, кг 2.6</p> <p>Рефрактометр широко застосовується:</p> <ul style="list-style-type: none"> • у медичних установах для визначення білка в сироватці крові, сечі, щільності субретинальної і інших рідин ока (не потрібно ніяких реєстрів для пробопідготовки і значно скорочується час одержання аналізів по процентному вмісту білка в сироватці крові при використанні таблиць Реймса); • у фармацевтичній промисловості для дослідження водних розчинів лікарських препаратів: кальцію хлориду (0% і 20%), новокаїну (0,5%, 1%, 2%, 10%, 20%, 40%), ефедрину (5%), глюкози (5%, 25%, 40%), магнію сульфату (25%), натрію хлориду (10%), кордіаміну і т. д. • у харчовій промисловості на цукрових та хлібних заводах, кондитерських фабриках для аналізу продуктів та сировини, напівфабрикатів, кулінарних та борошняних виробів; для визначення частки сухих речовин у різних сулах (ГОСТ 5900-73), «промочці», цукроагаровому сиропі, сиропі для мармеладу, зефіру, кремів та пряників, «тиражки» для пряників; для визначення масової частки розчинних сухих речовин у продуктах переробки плодів та овочів; для визначення процентного вмісту жиру у твердих продуктах харчування (пряники, вафлі, 	https://www.youtube.com/watch?v=DIQiUih1DyM	

10	Gastro+ Gastroly zer	Bedfont Scientifi c	<p>Мундштуки SteriBreath™ Bedfont ® Scientific представила нові мундштуки SteriBreath для використання з моніторами дихання, поєднуючи простоту використання з золотим стандартом контролю інфекції. D-piece™ D-piece™ містить односторонній клапан, який запобігає втягуванню повітря з монітора. Потім дихання проходить через інфекційний фільтр, який, як доведено, видаляє та затримує >99,9% бактерій, що передаються в повітрі. Система відбору проб маски для обличчя. Ця система відбору зразків є єдиним запатентованим і дозволяє пацієнту нормально дихати через лицьову маску, щоб отримати зразок дихання. Доросла маска для обличчя Підходить для використання дорослими. Середня маска для обличчя Підходить для використання з підлітками. Дитяча маска для обличчя Підходить для використання з немовлятами. Серветки для чищення Не містить спирту, що забезпечує тривалу роботу вашого монітора. В упаковці 50 серветок. Калібрувальний газ для Gastro +™ Gastro +™</p>	<p>хлібобулочні вироби та ін.) Діапазон концентрації 0-500 ppm Дисплей Повнокольоровий сенсорний екран Принцип виявлення Електрохімічний датчик Повторюваність <5% Точність ± 10% Потужність 3 x AA (LR6 або еквівалент) - до 1000 хвилин 1 x CR2032 літієва котушкова комірка Робоча температура 15-35°C Температура зберігання/транспортування 0-50°C Тиск при експлуатації/зберіганні/транспортуванні Атмосферний ±10% Робоча вологість 15-90% без конденсації Вологість при зберіганні/транспортуванні 0-95% Термін служби датчика 2 роки Чутливість сенсора 1ppm Зміщення датчика <2% на місяць Розміри Прибл. 37 x 77 x 140 мм Вага прибл. 215 г (включаючи батареї) Матеріали Корпус: суміш полікарбонат/АБС Антимікробна добавка SteriTouch® D-piece™: поліпропілен SteriBreath™: поліпропілен</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=Lfd ev6LQc</p>	3 батареї типу AA
----	----------------------------	---------------------------	--	--	--	-------------------

			потребує калібрування один раз на місяць із використанням 100 ppm газу H ₂ , набір для калібрування містить 100 ppm газу H ₂ , 1 калібрувальний адаптер і 1 регулятор.		
11	Штатив лабораторний біологічний ШЛБ	Україна ТД	підставка – 1; стрижень – 1; муфта – 3; лапки – 2; кільце – 1	Штатив лабораторний Бунзена призначений для роботи в лабораторіях, хімічних кабінетах в школах. Металевий штатив з масивною підставою, призначений для роботи з бюретками, холодильників, колбами. Може служити в якості основи для закріплення скляних приладів та апаратів, що складається з масивного підстави (платформа) на якій розміщується стійка. На стійці закріплюються лапки для бюреток, холодильників, воронки, має три металевих кільця	https://www.youtube.com/watch?v=xLXgTrw9318
12	Мікроскоп Bresser LCD 50x-2000x	Німеччина, Bresser	Мікроскоп Bresser LCD 40x-1600x Об'єктиви 4x, 10x, 40x Координатний предметний столик з ноніусом та препаратівідником Диск із кольоровими фільтрами USB-кабель Набір аксесуарів Набір предметного та покривного скла Флакон із дріжджами Флакон із смолою для виготовлення препаратів Флакон із морською сіллю Флакон з яйце артемії Інкубатор для артемії Нейлоновий чохол Інструкція з експлуатації та гарантійний талон	Тип мікроскопа цифрові, світлові/оптичні, біологічні Тип насадки цифровий дисплей/монітор ПК Збільшення, крат 50-2000 Об'єктиви 4x, 10x, 40x Револьверний пристрій на 3 об'єктиви Предметний столик, мм координатний, з ноніусом та препаратівідником Підсвічування світлодіодне Регулювання яскравості є Джерело живлення USB-кабель; 220 В/50 Гц Світлофільтри 6 шт. Число мегапікселів 5 (з інтерполяцією до 8) Чутливий елемент 3,5 Можливість запису відео є Кадрова частота до 10 кадрів в секунду з роздільною здатністю 320x240 пікс. Місце використання окулярна трубка замість окуляра Формат зображення *.jpeg Вихід mini-USB Системні вимоги Windows XP/Vista/7/8/10 (32 та 64 біт) Відео 3гр Призначення лабораторні/медичні, шкільні/навчальні Розташування підсвічування комбіноване Метод дослідження світле поле Набір для дослідів у комплекті є Чохол/кейс/сумка в комплекті Чохол пилезахисний Максимальна роздільна здатність 3264x2448	https://www.youtube.com/watch?v=ILSsN-vJWo
13	ВАГИ OHAUS СЕРІЇ SCOUT SPX	OHAUS	калібрувальні гири. Моделі SPX до 620г включно - калібрувальна гиря в комплекті; набір визначення щільності; інтерфейси USB, USB-host, Ethernet, RS232;	Модель SPX123 SPX223 SPX222 SPX422 SPX622 SPX1202 SPX2202 НПВ, мм 120 220 220 420 620 1200 2200 Дискретність, р 0,001 0,01 0,01 0,01 0,01 0,01 0,01 Ціна перевірного поділу, г 0,01 0,02 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 Відтворюваність, г ±0,002 ±0,01 ±0,02 ±0,02 ±0,02 ±0,02 Нелінійність, р 0,003 0,01 0,02 0,03 0,03 0,03 0,03 Розмір вагової чашки, мм Ø 93 мм Ø	https://www.youtube.com/watch?v=GvhE-ljJqg

			«протиугінний» пристрій; пластиковий кожух для складування; футляр для перенесення; захисний чохол; портативний принтер SF40A або T4	120 мм 170 × 140 мм Середній час стабілізації, з ≤1,5 ≤1,0 ≤1,5 Габаритні розміри ваг, мм 202×222×103 202x224x54 Калібрувальні гирі в комплекті, г 100 г 200 г 300 г Немає		
14	Тестер рослинної олії OS280	Hanon	Тестер, інструкція, акт перевірки, змінний зонд	Діапазон вимірювання температури 0 ~ 200,0 ° С Температурний дозвіл ±0,1°C Точність температури ±1,0°C Діапазон вимірювання ТРМ 0 ~ 50% Точність ТРМ ± 1,5% Дозвіл ТРМ ± 0,1% Датчик температури РТС Sensor Датчик ТРМ Ємнісний датчик ((патент №.: ZL 2013 1 0243911.2)) Час відгуку ТРМ <10S Світлодіодний статус оповіщення Зелений, Помаранчевий, Червоний Робоча температура 0 ~ + 50 ° С Температура зберігання -40 ~ + 70 ° С Дисплей LED Матеріал рами ABS Матеріал зонда Нержавіюча сталь. Ступінь захисту IP 68 Строк служби батареї нижче 20°C Лужні батареї 1,5 В/5 (AA LR6) * 2 шт Вага (з зондом) Близько 218г Bluetooth Так WiFi Так Зонд Змінний	https://www.youtube.com/watch?v=PyOjA6zFfLw	Батарейки типу AA 2шт, змінний зонд
15	Водяна баня Labexpert 1014	Labexpert	Водяна баня, інструкція, штатив для бутірометрів	Об'єм 30л Кількість місць для колб 4 Габарити ДхШхГ 384x480x345 Розміри ємності 332x332x210 Маса 14,5 Потужність Тена 1,5 Напруга живлення 220 В Діапазон робітників температур, ОС Температура у приміщенні +5 до 100 Температура у приміщенні +5 до 100 ± 0,5 Стабільність температури в обсязі, ОС ±1 Тип управління ПІД контролер Штатив для бутірометрів* 1314 Штатив для пробірок 1414 Штатив Флоринського		
16	Вимірювач артеріального тиску та частоти пульсу напівавтоматичний S1	Omgon	Електронний блок Середня манжета (22-32 см) Футляр Набір елементів живлення Стандартна груша для накачування повітря, Журнал для запису артеріального тиску Посібник з експлуатації Гарантійний талон	Розмір манжети 22-32 (см) Індикація аритмії Немає Автоматичне вимкання Є Вага 0,260 Габарити (ВхШхГ) 10.9 x 8.6 x 7.5 см Гарантія 60 місяців гарантії від виробника+6 місяців на манжету Діапазон вимірювання артеріального тиску 0-299 мм рт.ст. Діапазон вимірювання пульсу 40-180 ударів/хв Елемент живлення Два елементи живлення типу "AAA" Живлення Батарейки Звуковий сигнал Немає Зона вимірювання тиску плече Класифікація за нормами ВООЗ Є Колір Білий Країна реєстрації бренду Японія Країна-виробник товару Китай Кількість комірок пам'яті 14 вимірювань Обчислення середнього тиску Немає Особливості В'ялоподібна манжета Одночасна індикація всіх параметрів вимірювання Тип вимірювання тиску	https://www.youtube.com/watch?v=wxFEvnPaiUQ	Батарейки типу ААА 2шт

				Напівавтоматичний Точність вимірювання артеріального тиску 3 мм рт.ст. Точність вимірювання пульсу 5 % від значення		
17	Аналіза тор сечі CL-50	НПІ	Аналізатор сечі, реагентні смужки UrineRS H10, H11, H13, інструкція	Основний принцип роботи аналізатора полягає в вимірі ступеня відбиття падаючого світла реагентними зонами тестової смужки після взаємодії їх з аналізованими компонентами зразка сечі. Така взаємодія призводить до зміни кольору реагентних зон, сканованих одна за однією монохроматичним світлом різних довжин хвиль. Скануюча система перетворює оптичний сигнал на електричний. Ступінь відображення монохроматичного світла розраховується за величиною електричного сигналу відповідно до формули: $R = (T_m \times C_r) / (T_r \times C_m)$, де R - ступінь відображення T _r - інтенсивність відбиття референс світла реагентними зонами тест-смужки C _r - інтенсивність відображення референс світла контрольної (бланк) зоною смужки T _m - інтенсивність відбиття світла певної довжини хвилі реагентними зонами тест-смужки C _m - інтенсивність відбиття світла певної довжини хвилі контрольної (бланк) зоною тест-смужки Визначені параметри Уробіліноген (UBG), Білірубін (BIL), Кетони (KET), Кров(BLD), Білок (PRO), Нітрити(NIT), Лейкоцити (LEU), Глюкоза (GLU), Специфічна щільність (SG), pH (pH) Аскорбінова кислота Microalbumin, Creatinine, Calcium Продуктивність В швидкому режимі 120 зразків/год (30 сек/ан); в повільному 60 зразків/годину (60 сек/ан) Пам'ять Результати 1000 зразків (пацієнтів) Мова Англійська, російська, іспанська, німецький Вимоги до навколишнього середовища Температура 18-30С, оптимальна температура 20-25С, відносна вологість < або = 80% Інтерфейс RS-232 серійний порт Електроживлення 220 вольт, 50 герц Вага 2,0 кг Габарити(мм) 290мм x 220мм x 100мм; Вбудований Принтер термальний Реагентні смужки UrineRS H10, H11, H13	https://www.youtube.com/watch?v=xE0gK4gwEiM	тест-полоски UrineRS H10, UrineRS H11, UrineRS H13
18	Ваги лабораторні ADT520	AXIS	Ваги, настанова щодо експлуатації, інструкція користувача, захисний ковпак	Розміри товару 27 × 22 × 39 см вага 3.4 кг дискретність, г 0,001 клас точності згідно з ДСТУ EN 45501 II найбільша границя зважування, г 520 тип дисплея рідкокристалічний внутрішнє калібрування так Max 520 г Min 0,02 г d 0,001 г e 0,01 г Вибірка маси - Max Клас точності II (високий)	https://www.youtube.com/watch?v=IL84SJcHk	

				Робоча температура +10 ÷ +40 °С Час зважування < 3 с Інтерфейси і обладнання RS232C, USB, PS2, годинник (опція: LAN або Wi-Fi) Розмір чаші 115 мм Габаритні розміри ваг 215 (235 з ніжками) x345x90 мм Живлення ~ 220 В, 50 Гц, 9 Вт / = 12 В, 1,2 А Маса ваг 2,6 кг		
19	Шейкер орбітальний S-3	MICRO med	Шейкер, інструкція	Швидкість обертання платформи, об/хв 0...200 Діаметр орбіти обертання платформи, мм 10 Діапазон роботи таймера, хв 0...120 Живлення від мережі 220В. 50 Гц Потужність, Вт, не більше 50 Габаритні розміри платформи, мм 300x300 Вага, кг 13		
20	Центрифуга СМ-6М	ELMI	Центрифуга, інструкція	Швидкість обертання ротора RPM 100 - 3500 Таймер хв 1 - 99 Максимальна відцентрова сила RCF (G-Force) 2300 Рівень гальм - 6 Діапазон робочих температур °С від +10 до +40 Відносна вологість повітря при 20°С (68°F) % 80 Напруга і частота В, Гц 100 - 240 В; 50/60 Гц Максимальна споживана потужність Вт 250 Розмір (Д x Ш x В) мм 430 x 410 x 220 Вага кг 12.6		
21	Шейкер орбітальний ШО-10	Просто Прилад	Шейкер, інструкція	діапазон регулювання обертів – 0-250 об/хв; час безперервної роботи, не більше – 96 год; максимальне навантаження – 3 кг; робоча напруга – 220 В; маса – 5,5 кг; габаритні розміри – діаметр орбіти – 10 мм; 310 x 260 x 135 мм; розмір платформи – 300 x 230 мм; прилад розроблений для закритих приміщень при температурах від – +5 до +40 °С. гарантія - 12 міс.	https://www.youtube.com/watch?v=-U4VII3O_b8	
22	Серцево-легеневе тестування з навантаженням COSMED Fitmate PRO	COSMED, Італія	Прилад Fitmate PRO 1шт. RMR – флоуметр 1шт. RMR маски 10шт. AC/DC Адаптер 1шт. USB кабель 1шт. ПЗ Fitmate (CD-Rom) 1шт. Вимірювальна рулетка 1шт. Датчик кисню 1шт.	Тести, що проводяться Кардіо-пульмологічне навантажувальне тестування: Максимальне споживання кисню (МПК, VO2max) та Анаеробний поріг (ПАНО, АТ) ЧСС Розрахунок VO2/ЧСС тренувальних зон (на підставі АТ) Розрахунок фактичних енерговитрат при фізичних навантаженнях Нутриційна оцінка Вимірювання основного обміну (REE, RMR) за допомогою маски або за допомогою купола (опція) Програма керування вагою (Енергетичний баланс) Інтеграція з монітором фізичної активності (опція) Програмне забезпечення для дієтології, включаючи планер дієти Інші виміри Оцінка м'язової сили, витривалості, гнучкості Аналіз складу тіла (каліперометрія) Складання індивідуальної програми тренувань за стандартами ACSM Аналіз складу тіла (каліперометрія) Стандартні/антропометричні вимірювання (Артеріальний тиск, WHR, ЧСС у спокої, IMT та ін.)	https://www.youtube.com/watch?v=lbDmqqtTBSE	

				Стандартний комплект постачання	
23	Муфельна піч СНОЛ-13/1100	TermoLab	Предмети, зняті з електропечі для транспортування: подова плита – 2 шт. Запасні частини: плавка вставка на 1А – 1 шт. плавка вставка на 13А – 1 шт. Експлуатаційна документація: паспорт на електропіч. сертифікат на терморегулятор	<p><i>Технічні характеристики</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Номінальна потужність, не більше 2 Потужність холостого ходу, не більше 3 Напруга мережі живлення В 230 4 Частота змінного струму Гц 50 5 Число фаз 1 6 Номінальна температура у робочому просторі °С 1100 7 Діапазон автоматичного регулювання температури °С 1100 8 Стабільність температури у сталому тепловому режимі* в точці вимірювання С ±4 9 Середовище у робочому просторі повітря 10 Час розігріву електропечі до номінальної температури без садка, не більше хв 180 11 Розміри робочої камери, щонайменше: ширина х довжина х висота мм 270х325х155 12 Габаритні розміри, не більше: ширина х довжина х висота мм 540х640х560 13 Маса, не більше кг 56 	https://www.youtube.com/watch?v=yMMDI7rcb4M
24	Шафа сушильна лабораторна СНОЛ 67/350	TermoLab	Елементи зняті з електрошафи для транспортування: – полиці – 2шт. Запасні частини: – плавка вставка на 13А – 1 шт. Експлуатаційна документація: – паспорт на сушильну шафу. – паспорт на регулятор температури.	<p><i>Технічні характеристики</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Номінальна потужність, не більше кВт2,0 2. Напруга мережі живлення В 230 3. Частота змінного струму Гц 50 4. Число фаз 1 5. Номінальна температура у робочому просторі °С 350 6. Діапазон автоматичного регулювання температури °С 50-350 7. Стабільність температури у сталому тепловому режимі* в точці вимірювання, без садка, не гірше °С ±2,0 (5,0) 8. Межі допустимого відхилення температури в робочому просторі в діапазоні температур у сталому тепловому режимі, як різниця між Tmax і Tmin 9. Середовище у робочому просторі повітря 10. Час розігріву електрошафи до номінальної температури без садка, не більше хв 40 11. Розміри робочої камери, щонайменше: ширина х довжина х висота мм 390х445х390 12. Розмір робочого простору, не більше ширина х довжина х висота мм 350х350х350 13. Габаритні розміри, не більше: ширина х довжина х висота мм 675х660х590 14. Маса, не більше кг 39 	
25	Водяна баня WNB 14	Memmert	Водяна баня, інструкція	- Шість типорозмірів, обсяг робочої ванни 7, 10, 14, 22, 29 і 45 л. - Діапазон робочих температур від	https://www.youtube.com/watch?v=UIryVtII

				кімнатної до +95 ° С, плюс режим кип'ятіння. - Два класи виконання: Basic і Excellent. - Точність установки температури - 0,1 ° С. - Таймер програмування затримки включення. - Потужність 2,0 кВт	eGY	
26	Мікропланшетний рідер або аналізатор фотометричний Immunos hem-2100	HTI	Мікропланшетний рідер, інструкція	<ul style="list-style-type: none"> • Швидкість зчитування: 1 плашка за 5 секунд; • Довжини хвиль: 405, 450, 492, 630нм + 4 вільні позиції від 400 до 700нм довжини хвилі; • Межі вимірювання: 0.000 - 2.500А; кордони зчитування: 0.000 - 3.500А; лінійність: ± 2.0% або ± 0.007А; • Точність вимірювання: ± 2.0% або 0.007А; • Можливість вимірювання 12 зразків крові в одній 96ті ямковій плашці; • Дисплей: РК, сенсорний 5.7 »(320 × 240); • Введення даних: через сенсорний екран, ручку або зовнішню мишку; • Контроль якості з побудовою кривих Леві-Дженінгса, з розрахунком середніх значень, SD, CV%; • Пам'ять: 100 методик, 1000 пацієнтів, 10000 результатів; • Вбудований термопринтер, RS232; • Розміри: 460x330x190 мм; • Вага: 7.5 кг. 	https://www.youtube.com/watch?v=FT3j8j5MJsw	Папір для друку результатів
27	Муфельна піч СНОЛ-7,2/900	TermoLab	Предмети, зняті з електропечі для транспортування: подова плита – 1 шт. витяжна труба Запасні частини: плавка вставка на 1А – 1 шт. Експлуатаційна документація: паспорт на електропічсертифікат на терморегулятор	<p><i>Технічні характеристики</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Номінальна потужність, не більше кВт3,3 2. Потужність холостого ходу, не більше кВт2,0 3. Напруга мережі живлення В 230 4. Частота змінного струму Гц 50 5. Число фаз 1 6. Номінальна температура у робочому просторі °С 900 7. Діапазон автоматичного регулювання температури °С 900 8. Стабільність температури у сталому тепловому режимі* в точці вимірювання, без садка, °С ±8 9. Середовище у робочому просторі повітря 10. Час розігріву електропечі до номінальної температури без садка, не більше хв 150 11. Розміри робочої камери, щонайменше: ширина x довжина x висота мм 190x295x133 12. Розмір робочого простору, не менше ширина x довжина x висота мм 160x250x100 13. Габаритні розміри, не більше: ширина x довжина x висота мм 540x760x865 14. Маса, не більше кг 75 		

Перелік аналізів, які під час практики можна здати та проаналізувати з акцентом на нутриціологію здорового харчування в навчально-науково-виробничій лабораторії нутриціології та геноміки людини випускової кафедри громадського здоров'я та нутриціології

Загальноклінічні аналізи:

Загальний аналіз крові з лейкоформулою (5-diff)+ретикулоцити, мікроскопія штучний інтелект.

Загальний аналіз сечі.

Білковий обмін:

Загальний білок.

Альбумін.

Глобулін.

Співвідношення Альбумін/глобулін.

Ферменти крові:

Аланінамінотрансфераза (АЛТ).

Аспаратамінотрансфераза (АСТ)

Співвідношення АЛТ/АСТ*.

Гамма-ГТ.

Лужна фосфатаза.

Альфа амілаза.

Пігментний обмін:

Білірубін загальний.

Білірубін прямий.

Білірубін непрямий*.

Жировий обмін:

Холестерин загальний

Тригліцериди

Холестерин ЛПВЩ

Холестерин ЛПНЩ*

Холестерин ЛПДНЩ*

Індекс атерогенності*

Співвідношення тригліцеридів/ЛПВЩ*

Співвідношення холестерин/ЛПВЩ*

Метаболіти крові:

Креатинін

Сечова кислота

Сечовина

Цистатин С

Вуглеводний обмін:

Глікований гемоглобін А1с (HbA1c)

Глюкоза

Індекс інсулінорезистентності НОМА-IR*

Інсулін

С-пептид

Обмін заліза:

Залізо
Феритин

Електроліти:

Кальцій іонізований (Ca²⁺)
Калій (K⁺)
Натрій (Na⁺)
Натрій (Na⁺)/Калій (K⁺)
СО₂
Хлор (Cl⁻)
Магній

Вітаміни:

25-ОН вітамін D, сумарний (кальциферол)
Вітамін В12 (ціанокобаламін)
Вітамін В9 (фолієва кислота)

Маркери запалення шлунку:

Гастрин 17
Пепсиноген - I
Пепсиноген - II
Співвідношення Пепсиноген I/Пепсиноген II*

Маркери запалення:

Аутоімунні маркери ANA, ASMA, AMA
Immunoglobulin A
Immunoglobulin G
Immunoglobulin M
Імуноглобулін Е
С-реактивний білок

Показники щитоподібної залози:

Тиреотропний гормон (ТТГ)
Тироксин (Т4 загальний)
Тироксин вільний (Т4 вільний)
Трійодтиронін вільний (Т3 вільний)
Трійодтиронін (Т3 загальний)
Йод у сечі

Гормони:

Кортизол

Інфекція:

Визначення ВІЛ1/2 (HIV1/2), гепатиту С (HCV), гепатиту В (HBsAg), сифілісу (TR)
Антитіла до H.pylori
Антитіла до лямблії

Навчальне видання

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
щодо організації навчальної та виробничої практик
здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі
спеціальності 229 «Громадське здоров'я» освітньо-професійної програми
«Нутриціологія здорового харчування»

Автори – упорядники:

Альтанова А.Б., Ткач Г.Ф., Ніколаєнко М.С.

Підп. до друку 04.09.2023. Формат 60x84 1/16. Папір др. апарат.
Друк офсетний. Умов. др. арк. 4,2. Тираж 100

Видавець і виготовлювач ТОВ «ЦП «Компринт»
03150, Київ, вул. Предславинська, 28.
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру суб'єктів видавничої справи
ДК № 4131 від 04.08.2011 р.