

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Східноєвропейський національний університет імені Лесі Українки

Кафедра здоров'я людини та фізичної терапії



проф. Баврилюк С. В.

Протокол № 2 від 17.10. 2018 р.

ПРОГРАМА

вибіркової навчальної дисципліни

Клінічний реабілітаційний менеджмент при дисфункціях внутрішніх органів

підготовки бакалавра

спеціальності 227 «Фізична терапія, ерготерапія»

галузі знань 22 «Охорона здоров'я»

освітньої програми «Фізична терапія, ерготерапія»


Луцьк – 2018

Програма навчальної дисципліни «Клінічний реабілітаційний менеджмент при дисфункціях внутрішніх органів» підготовки бакалавра галузі знань 22 «Охорона здоров'я» спеціальності 227 «Фізична терапія, ерготерапія» освітньої програми 227 «Фізична терапія, ерготерапія».


Розробник: Сергеев В.М., доцент кафедри здоров'я людини та фізичної реабілітації СНУ ім. Лесі Українки, к.м.н., доцент.

Рецензент: Белікова Н.О. завідувач кафедри теорії фізичного виховання, фітнесу та рекреації СНУ ім. Лесі Українки, д.п.н., професор.

Програма навчальної дисципліни затверджена на засіданні кафедри здоров'я людини та фізичної терапії
протокол № 2 від 19 лютого 2018 р.

Завідувач кафедри:  (проф. Лях Ю. С.).

Програма навчальної дисципліни схвалена науково-методичною комісією факультету фізичної культури, спорту та здоров'я
протокол № 3 від 20.03 2018 р.

Голова науково-методичної комісії факультету  (доц. Мудрик Ж.С.)

Програма навчальної дисципліни схвалена науково-методичною радою Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки

1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
Заочна форма навчання	22 «Охорона здоров'я» спеціальності, 227 «Фізична терапія, ерготерапія», освітня програма 227 «Фізична терапія, ерготерапія», освітній ступінь «бакалавр» на базі повної загальної середньої школи	Вибіркова
		Рік навчання – 2
Кількість годин / кредитів 270/9		Семестр – 3-й
		Лекції – 10 год.
ІНДЗ: €		Практичні, семінарські
		Лабораторні – 14 год.
		Індивідуальні
		Самостійна робота – 212 год.
	Консультації – 34 год.	
	Форма контролю: екзамен	

2. АНОТАЦІЯ КУРСУ

Клінічний реабілітаційний менеджмент при дисфункціях внутрішніх органів – вивчає основи початкових розладів фізіологічних функцій організму, що в майбутньому можуть привести до важких порушень роботи різних органів та систем.

Навчальний курс "Клінічний реабілітаційний менеджмент при дисфункціях внутрішніх органів" закладає основи розуміння фізіології травлення, обґрунтування різних методів реабілітаційних програм для різних категорій і груп населення в залежності від умов праці, об'єктивних причин, що приводять людину до відхилення роботи органів або систем органів, формуючи дисфункційні розлади. Окрім того, курс дає знання студентам про харчові нутрієнти, характеристику процесу травлення, склад основних оздоровчих і лікувальних програм відновлення при компенсованих формах дисфункційних розладів. Усе вищезазначене вказує на необхідність курсу "Клінічний реабілітаційний менеджмент при дисфункції внутрішніх органів." для успішної професійної діяльності майбутніх фахівців у галузі фізичної реабілітації, спорт і здоров'я людини.

Міждисциплінарні зв'язки

Методологічні засади навчальної дисципліни у системі професійної підготовки базуються на основі знань, отриманих студентами при вивченні програмних дисциплін "Нормальна анатомія та фізіологія людини (за професійним спрямуванням)", «Основи загальної патології», «Основи медичних знань, професійна етика та деонтологія».

Структура програми включає тематику лекцій і лабораторних занять із висвітленням основних питань, на які потрібно звернути основну увагу. Подається перелік завдань для самостійного опрацювання та індивідуальної роботи, а також тематика колоквиумів для підсумкового контролю.

1.1 Метою вивчення курсу

„Клінічний реабілітаційний менеджмент при дисфункціях внутрішніх органів» є формування у студентів науково-практичне уявлення про основні принципи формування дисфункційних розладів при порушенні харчування людей в нормі і при патології.

1.2 Основними завданнями вивчення дисципліни «Клінічний реабілітаційний менеджмент при дисфункціях внутрішніх органів» є вивчення механізму процесу обміну речовин, специфічного динамічного впливу продуктів харчування на фізіологічні процеси в організмі, та перехід на патологічні рівні при відхиленні від фізіологічного напрямку процесів обміну речовин. Дисфункційні розлади у людей в залежності від віку та стану здоров'я. Вивчення новітніх поглядів на процеси порушень функцій пов'язані з паразитами, що заселяють організм починаючи з дитячого віку. Механізм дисфункційних розладів пов'язаних з утворенням перекисних сполук та вільних радикалів.

3. КОМПЕТЕНЦІЇ

Студенти повинні:

знати:

- основні принципи загальної дисфункції органів та систем органів;
 - основи фізіології роботи життєвоважливих органів та систем органів травлення;
 - принципи раціонального харчування різних верств населення;
- закономірності раціонального харчування здорових людей й тих, які мають різні відхилення в здоров'ї та патології.

вміти:

- розрізнити важкість дисфункційних розладів в залежності від захворювання;
- планувати застосування новітніх технологій при різних відхиленнях у здоров'ї людей;
- практично організувати раціональне харчування здорових людей й тих, які мають різні відхилення в здоров'ї та патології;
- визначати показання та протипоказання щодо конкретних продуктів харчування у відповідності до захворювань;
- вміти розрізняти життєво небезпечні дисфункції від хронічних розладів.

4. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин, відведених на:			
	Лекції	Лабор.	Самос.	Конс.
Змістовий модуль І. Основні принципи загальної дисфункції органів та систем органів				
Тема 1. Вступ			6	
Тема 2. Вчені про тривалість життя				
Тема 3. Гомеостаз та загальні механізми дисфункційних розладів. Сім рівней регуляції.		2	6	
Тема 4. Фізіологічні принципи утворення енергії в організмі людини та причини їх дисфункційних розладів. Вплив другого рівня регуляції.	2		10	
Тема 5. Основний обмін. Та його розлади при дисфункції внутрішніх органів. Специфічна динамічна дія їжі.			10	2
Тема 6. Основи раціонального харчування, механізми дисфункційних розладів при порушеннях принципів харчування		2	10	
Тема 7. Дисфункційні розлади при стоматологічних хворобах.	2		10	
Тема 8. Визначення загального рівня дисфункційних розладів за Дж. Осваві.			10	2
Тема 9. Процеси травлення і механізми можливих порушень, що ведуть до дисфункційних розладів в організмі людини.		2	10	2
Тема 10. Дисфункційні розлади при порушеннях вуглеводного обміну.			10	2
Тема 11. Дисфункційні розлади при порушеннях жирового та амінокислотного обміну.			10	2
Тема 12. Дисфункційні розлади при нестачі вітамінів в організмі людини.	2		10	
Тема 13. Дисфункційні розлади внутрішніх органів при порушенні водно-електролітного обміну.			10	2
Тема 14. Дисфункційні розлади при гіподинамії та надмірному фізичному навантаженні..		2	10	
Змістовий модуль ІІ. Дисфункційні розлади				
Тема 15. Вчені про тривалість життя	2		10	
Тема 16. Гомеостаз та загальні механізми дисфункційних розладів.			10	2
Тема 17. Фізіологічні принципи утворення енергії в організмі людини та причини їх дисфункційних розладів. Вплив другого рівня регуляції.		2	10	2
Тема 18. Основний обмін. Його розлади при дисфункції			10	2

внутрішніх органів.				
Тема 19. Основи раціонального харчування, механізми дисфункційних розладів при порушеннях принципів раціонального харчування.	2		8	2
Тема 20. Дисфункційні розлади при стоматологічних хворобах.		2	8	2
Тема 21. Дисфункційні розлади при порушеннях вуглеводного обміну			8	2
Тема 22. Дисфункційні розлади при порушеннях жирового та амінокислотного обміну			8	2
Тема 23. Дисфункційні розлади при нестачі вітамінів			8	2
Тема 24. Дисфункційні розлади при порушенні водно – електролітного обміну		2	8	2
Тема 25. Дисфункційні розлади при гіподинамії та надмірному фізичному навантаженні.			8	2
Всього годин 270	10	14	212	34

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

(опрацювання додаткової навчально-методичної літератури)

1. Охарактеризувати специфічну динамічну дію їжі
2. Охарактеризувати основні засоби визначення енерговитрат організму .
3. Охарактеризувати основні засоби визначення енергетичного поповнення організму
4. Охарактеризувати основні засоби визначення енергетичної вартості у перетравленні і засвоюванні різних харчових нутриєнтів
5. Визначити наслідки гострих експериментів із фізіології травлення
6. Визначити фізіологічні особливості у травленні м'яса, хліба і молока
Охарактеризувати ускладнення нераціонального харчування. Переїдання. Гіпотрофія. Синдром мальабсорбції
7. Дати коротку характеристику шкідливості вживання цукру.
8. Визначити причини білкової недостатності
9. Охарактеризувати етіологічні фактори гіпопротеїнемій.
10. Визначити роль целюлози і пектинових речовин у харчуванні
11. Обґрунтувати фізіологічне значення целюлози і пектинових речовин
12. Визначити механізми утворення токсичних речовин в організмі людини та дисфункційні порушення при цьому.
13. Обґрунтувати значення адсорбентів у харчуванні
14. Зробити порівняльну характеристику класичних методів кулінарної обробки їжі та новітніх кулінарних технологій у приготуванні страв
- 19.Розхід енергії при різних видах діяльності (включаючи основний обмін);
- 20.Добова потреба в поживних речовинах і енергії для дорослої людини (середні величини між потребами чоловіків та жінок);
- 21..Енергетична цінність продуктів на 100 г маси в ккал;
- 22.Добова потреба в поживних речовинах на 1 кг маси тіла дітей;
- 23.Хімічний склад та енергетична цінність 100 г основних харчових продуктів (білки, жири, вуглеводи, вітаміни, енергетична цінність);
- 24.Заміна продуктів (по білках та жирах);
- 25.Фізичні навантаження різної інтенсивності та витрати калорій.

ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

(екзаменаційні питання)

1. Баланс енергії в організмі, які можливі дисфункційні порушення?
2. Основи фізіології травлення, які відхилення приводять до дисфункції
3. Характеристика білків. Порушення білкового обміну.
4. Характеристика жирів. Порушення жирового обміну
5. Характеристика вуглеводів. Порушення вуглеводного обміну
6. Мінеральні речовини, основні представники і функції. Порушення та дисфункції
7. Загальна характеристика водорозчинних вітамінів. Ознаки гіповітамінозу
8. Загальна характеристика жиророзчинних вітамінів. Ознаки гіповітамінозу
9. Фізіологічна роль води в організмі людини. Дисфункційні розлади.
10. Поняття про вітаміноподібні речовини.
11. Енергетична цінність меню протягом дня, у процесі відновлення порушень
12. Температурні характеристики різних страв. Значення для відновлення здоров'я
13. Особливості вживання міцних напоїв. Дисфункційні розлади при зловживанні алкоголем.
14. Дисфункційні розлади при вживанні пшеничних виробів.
15. В чому негативні властивості вживання м'яса.
16. До яких дисфункцій приводить гіпокаліємія?
17. Дисфункційні розлади при порушенні кальцієвого обміну.
18. Паразити в людському організмі.
19. Лямблії, дисфункційні порушення.
20. Глютен і небезпека для здоров'я.
21. Ультрамикроелементи, дисфункційні розлади при їх нестачі.
22. В чому руйнівна сила сонячного загару.
23. Дисфункційні розлади при надмірній праці.
24. Перевтома – сигнал дисфункційних порушень у спортсмена.
25. Вплив анаболічних гормонів на організм, дисфункційні зміни. ня трав'яних напоїв у відновленні порушених функцій.
26. Які бувають дисфункції при порушенні травлення в ротовій порожнині?
27. Засвоєння їжі і режим харчування. Дисфункційні розлади.
28. Харчування дітей і підлітків. В чому особливості правильного харчування у дітей.
29. Харчування людей розумової праці. Дисфункційні розлади при порушеннях
30. Харчування вагітних.
31. Харчування людей старшого віку при дисфункційних розладах
32. Харчування спортсменів.

Методи та засоби діагностики успішності навчання

Методи діагностики успішності навчання:

- 1) поточний контроль (поточне опитування на лекціях, практичних заняттях);
- 2) періодичний контроль або проміжний контроль в кінці змістового модуля (модульна контрольна робота у вигляді тестових завдань);
- 3) підсумковий контроль (проводиться в кінці вивчення курсу у формі екзамену).

Поточний контроль (маx = 40 балів)			Модульний контроль (маx = 60 балів)			Загальна кількість балів
Модуль 1		Модуль 2	Модуль 3			
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	ІНДЗ				100
T1-T14	T15-T25		МКР 1	МКР 2	МКР 3	
15	15	10	20	20	20	

Шкала оцінювання (національна та ECTS)

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), практики	для заліку
90 – 100	A	Відмінно	Зараховано
82 – 89	B	Добре	
75 - 81	C	Задовільно	
67 -74	D		
60 - 66	E		
1 – 59	Fx	Незадовільно	Незараховано (з можливістю повторного складання)

Види і форми контролю: поточний, проміжний (тестові контрольні роботи) і підсумковий контроль.

Критерії оцінювання

Активність на заняттях оцінюється за наявністю конспектів усіх лекцій і складає 6 балів (0,6 балів за одну повністю оформлену лекцію).

Усні відповіді оцінюються за такими критеріями:

0,5 бала – відповідь поверхнева на основі прочитаної лекції; відповідь хаотична, фрагментарна; відтворення заученого матеріалу без усвідомлення його суті; розуміння і розкриття лише окремих позицій.

1 бал – відповідь послідовна, недостатньо структурована; роз'яснення переважної кількості позицій (без виділення основних позицій); використання тексту лекції та одного підручника.

1,5 бала – відповідь логічна, чітка, структурована; глибоке розуміння матеріалу, яке включає узагальнені, систематизовані позиції; побудована на основі матеріалу лекції та кількох підручників.

2 бала – відповідь чітка, структурована, логічна; включає узагальнені, систематизовані позиції; побудована на основі матеріалу лекції та кількох підручників; аргументоване посилання на додаткові наукові джерела, спеціальну літературу, власні наукові доробки; наведення власних прикладів; порівняльний аналіз.

Практичні навички (виконання практичної роботи) оцінюються за результатами виконання практичних робіт. Максимальна кількість балів за виконання роботи – 1 бал. Загалом за усі практичні роботи – 5 балів. Практична робота може бути

оцінена, якщо студент виконав всі завдання, оформив роботу, зробив висновки.

Критерії оцінювання самостійних завдань. За кожне самостійне завдання студент максимально може отримати 10 балів:

1 бал – завдання виконано поверхнево.

2 бали – фрагментарне виконання лише частини (25 %) завдання.

3 бали – фрагментарне виконання лише частини (55 %) завдання.

4 бали – фрагментарне виконання лише частини (75 %) завдання.

5 балів – завдання виконано повністю. Стиль виконання – копіювальний (відтворення відомостей без чіткого усвідомлення їх суті).

6 балів – завдання виконано повністю. Стиль виконання – копіювально-алгоритмічний (частина відомостей відтворена без чіткого усвідомлення їх суті, частина відтворена і пояснена).

7 балів – завдання виконано повністю. Стиль виконання – евристичний (відтворення відомостей з елементами власних суджень).

8 балів – завдання виконано повністю. Чітка аргументація та виділення ключових позицій. Глибоке розуміння суті виконуваного завдання. Використання новітніх джерел літератури. Стиль виконання – пошуковий.

9 балів – завдання виконано повністю. Чітка аргументація та виділення ключових позицій. Глибоке розуміння суті виконуваного завдання. Використання новітніх джерел літератури. Стиль виконання – евристичний з елементами пошукового.

10 балів – завдання виконано повністю. Чітка аргументація та виділення ключових позицій. Глибоке розуміння суті виконуваного завдання. Використання новітніх джерел літератури. Оригінальність. Виражений творчий підхід у роботі над виконанням завдання. Стиль виконання – творчий.

Проміжний контроль (модульна контрольна робота) проводиться письмово. Модульний зріз передбачає розв'язання 20 тестових завдань, які складаються на основі лекційного курсу, практичних робіт і питань, які виносяться на самостійне опрацювання. Правильне розв'язання тестового завдання оцінюється в 1 бал. Максимальна кількість балів, яку студент може отримати за один модульну контрольну роботу – 20 балів (загалом 60 балів за три модульні контрольні роботи).

Підсумковий контроль – екзамен.

6. СПИСОК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андропова М. І. Физиология питания: Учеб. пособ. – М.: Центросоюз, 1990. – 350 с.
2. Барановський А. Ю. Болезни нарушенного питания. – СПб: Наука и техника, 2007. – 303 с.
3. Біленький С. М. Мінеральні води. – М., 1982. – 189 с.
4. Булдаков А. С. Пищевые добавки. Справочник. – СПб, 1996. – 240 с.
5. Вдовіченко В. І. та ін. Вибрані питання внутрішніх хвороб. Львів.-2010.с-711.
5. Даценко І. І., Габович Р. Д. Профілактична медицина. Загальна гігієна з основами екології: Навч. посіб. – К.: Здоров'я, 1999. – 694 с.
6. Карсекін В. В., Калакура М. М. Раціональне харчування в сім'ї. – К.: Техніка, 1986. – 270 с.
7. Кривенко В. І. та інші «Алгоритми діагностично-лікувальних навичок та вмінь з внутрішніх хвороб»(для лікаря загальної, сімейної практики).-посібник-Запоріжжя-«Actavis»2012.-359с.
7. Пішак В. П., Радько М. М. та ін. Вплив харчування на здоров'я людини: Підручник. – Чернівці: Книги ХХІ, 2006. – 500 с.
8. Сергеева Е. Г. Правильное питание при атеросклерозе. – М.: Даль, 2001. – 191 с.
9. Смоляр В. И. Рациональное питание. – К.: Наук. думка, 1991. – 368 с.

10. Столмакова Г. І., Мартинюк І. О. Лікувальне харчування. – Львів: Світ, 1991. – 206 с.
11. Федоров Е. М. та ін. Безпека харчування: Навч. посіб. – Чернівці: Рута, 2002. – 270 с.
12. Харченко Н.В., Бабак О.Я., Гастроентерологія-Київ, вид. -«Друкар», 2007. -720с.
12. Харченко Н.В., Анохіна Г.А. Дієтологія: підручник-Київ-К-д: Вид-во «Меридіан», 2012. -528с
12. Циприян В. І. Гігієна харчування з основами нутриціології. – К.: Здоров'я, 1999. – 800 с.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Воробьев В. И. Слагаемые здоровья (о рациональном питании). – М.: Знание, 1987. – 192 с.
2. Губарева Б. М. Харчування за групами крові. – Донецьк: ТОВ БАО, 2004. – 240 с.
3. Дж. Гласс. Жить до 180 лет. – М.: Физкультура и спорт, 1991. – 93 с.
4. Жирнова М. Диеты, диеты, диеты. – СПб.: Наука и техника, 2006. – 349 с.
5. Каменский М. И. Питание. Здоровье. Двигательная активность. – К.: Наук. думка, 1990. – 176 с.
6. Кривоносов М. В. Режим питания здорового человека. – К.: Здоров'я, 1987. – 64 с.
7. Малая энциклопедия старинного поваренного искусства. – К.: Молодь, 1992. – 462 с.
8. Матвеев В., Панов А. В мире вежливости. – М., 1991. – 131 с.
9. Питер Д'Адамо, Кэтрин Уитни. Лечебно-профилактическая программа доктора Питера Д'Адамо для 4-х групп крови / Пер. с англ. – Минск: Беларусь. – 752 с.
10. Фельдман И. А. Кулинарная мудрость. – К.: Реклама, 1978. – 256 с. *исок джерел.*