	МЕДИЦИНСКИ ФАКУЛТЕТ Тракийски университет – Стара Загора		Издание: 1
	Оперативен документ	7.5.1_OD_1.7.	В сила от: 01.06.2011
	Учебна програма		Редактиран: 1 от 5




УТВЪРЖДАВАМ: _____
 ДЕКАН: ПРОФ. Д-Р М. ГЪЛЪБОВА, ДМ

УЧЕБНА ПРОГРАМА

Дисциплина	Съвременни тенденции в храненето и диететиката
Специалност	Медицина
Област на висше образование	Здравеопазване и спорт
Професионално направление	Медицина
Статут на дисциплината	Избираема
Курс	III-VI
Семестър	Летен
Форма на обучение	Избираема
Образователно квалификационна степен	Магистър
Срок на обучение	6 години
Форма за проверка на знанията	<input type="checkbox"/> писмен изпит <input checked="" type="checkbox"/> тест или <input checked="" type="checkbox"/> реферат

Обсъдена на заседание на Катедрен съвет	10.12.2018 г. Протокол № 87
Обсъдена на заседание на Комисия по учебна дейност	11.12.2018 г. Протокол № 10
Приета на заседание на Катедрен съвет	10.12.2018 г. Протокол № 87
Утвърдена на заседание на Факултетен съвет	11.12.2018 г. Протокол № 11

Стара Загора 2018

	МЕДИЦИНСКИ ФАКУЛТЕТ Тракийски университет – Стара Загора		Издание: 1
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1 _OD_1.7.	В сила от: 01.06.2011
	<i>Учебна програма</i>		Редактиран: 2 от 5

УЧЕБНА ПРОГРАМА

1. ИЗВАДКИ ОТ УЧЕБНИЯ ПЛАН

Код на дисциплината	Часове					Кредитни точки
	Аудиторна		Извънаудиторна		Всичко	
078	Лекции	Упражнения	Учебни практики	Други форми		
Форми на аудиторна работа	24				24	0,9
Форми на извънаудиторна работа				1	1	0,1
Всичко:					25	1

2. ВОДЕЩ ДИСЦИПЛИНАТА: доц. д-р М. Платиканова, дм

Други лектори:


1. ас. д-р П. Гидикова
2. ас. д-р Г. Сандева

3. АНОТАЦИЯ

Свободно избираемата дисциплина за студенти по медицина „Съвременни тенденции в храненето и диететиката” е създадена с цел запознаване на бъдещите лекари с основни проблеми в съвременното производство на храни и с последните тенденции в лечебното хранене, тъй като усвояването на тези важни за бъдеща им работа знания не е включено в задължителното им обучение. Курсът по дисциплината се провежда в две основни направления:

- 1. Хигиена на храните и храненето** – изучава хигиенните проблеми при производството и преработката на храните и техния ефект върху здравето на населението.
- 2. Диететика и лечебно хранене** – изучава възможностите на храните в лечението и профилактиката на различни заболявания.

Придобитите знания по хранене и диететика помагат на студентите да приложат цялостен, холистичен подход към профилактиката, лечението и рехабилитацията на редица заболявания с голямо обществено значение (затлъстяване, диабет, сърдечно-съдови и др.).

	МЕДИЦИНСКИ ФАКУЛТЕТ Тракийски университет – Стара Загора		Издание: 1
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1 _OD_1.7.	В сила от: 01.06.2011
	<i>Учебна програма</i>		Редактиран: 3 от 5

4. СЪДЪРЖАНИЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА


4.1. АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ

4.1.1. ЛЕКЦИИ

№	Тема	Хорариум
Раздел хранене		
1.	Характеристики на основните групи хранителни продукти.	2
2.	Преработка и консервиране на храните.	2
3.	Органични (био) храни и индустриално земеделие. Генетично модифицирани храни.	2
4.	Добавки в храните.	2
5.	Химични контаминанти в храните – бифенили, диоксини, фурани.	2
6.	Безопасност на опаковките на храни.	2
Раздел диететика		
7.	Диететика. Здравословно хранене при различните възрастови групи.	2
8.	Диетично хранене при затлъстяване, диабет и други обменни нарушения.	2
9.	Диетично хранене при сърдечно-съдови и бъбречни заболявания.	2
10.	Диетично хранене при стомашно-чревни и жлъчно-чернодробни заболявания.	2
11.	Предпазно-професионално хранене.	2
12.	Психогенни хранителни заболявания – анорексия, булимия и др.	2
	Представяне на реферати	1
Общо		25

5. ТЕХНОЛОГИЯ НА ОБУЧЕНИЕТО (материална и техническа обезпеченост)

5.1. Лекции с мултимедийно представяне

	МЕДИЦИНСКИ ФАКУЛТЕТ Тракийски университет – Стара Загора		Издание: 1
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1 _OD_1.7.	В сила от: 01.06.2011
	<i>Учебна програма</i>		Редактиран: 4 от 5

6. КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ ЗНАНИЯТА НА СТУДЕНТИТЕ

Крайната оценка е по шестобалната система, минималната оценка за успешно приключване на обучението е “Среден (3)”. Съотнесена с Европейската система за трансфер на кредити съпоставимостта на оценките е следната:

Отличен 6	Много добър 5	Добър 4	Среден 3		Слаб 2	
A	B	C	D	E	FX	F
Присъждат се кредити според учебния план					Не се присъждат кредити	


Оценката се поставя на база на разработен реферат по самостоятелно избрана тема, свързана с изучаваните направления. Рефератите се проверяват от тричленна комисия в състав: доц.д-р М. Платиканова, ас. д-р П. Гидикова, ас. д-р Г. Сандева. Окончателната оценка е средноаритметична на трите оценки от членовете на комисията.

Скала за оценка за всяка разработка:

- Оценка Среден 3,00 - знания върху 61-71 % от материала
- Оценка Добър 4,00 - знания върху 72-81 % от материала
- Оценка Много добър 5,00 - знания върху 82-91 % от материала
- Оценка Отличен 6,00 - знания върху 92-100 % от материала

7. ПРОГРАМА (КОНСПЕКТ)

1. Характеристики на основните групи хранителни продукти.
2. Преработка и консервиране на храните.
3. Органични (био) храни и индустриално земеделие. Генно модифицирани храни.
4. Добавки в храните.
5. Химични контаминанти в храните – бифенили, диоксини, фурани.
6. Безопасност на опаковките на храни.
7. Диететика. Здравословно хранене при различните възрастови групи.
8. Диетично хранене при затлъстяване, диабет и други обменни нарушения.
9. Диетично хранене при сърдечно-съдови и бъбречни заболявания.
10. Диетично хранене при стомашно-чревни и жлъчно-чернодробни заболявания.
11. Предпазно-професионално хранене.
12. Психогенни хранителни заболявания – анорексия, булимия и др.

	МЕДИЦИНСКИ ФАКУЛТЕТ Тракийски университет – Стара Загора		Издание: 1
	Вид на документа: Оперативен документ	№ на документа: 7.5.1 _OD_1.7.	В сила от: 01.06.2011
	<i>Учебна програма</i>		Редактиран: 5 от 5

8. ЛИТЕРАТУРА

1. Лекционен курс.
2. Хигиена, хранене и професионални болести, под редакцията на проф. д-р Б. Попов, София, 2009.
3. Хигиена. Том 1 Хигиена и екология, под редакцията на проф. д-р Д. Цветков, София, 2006.
4. Хранене и диететика, проф. Л. Балабански, София, 1988.
5. Научни статии по темите в интернет библиотеки и др.

9. ПРИДОБИТИ УМЕНИЯ В РЕЗУЛТАТ НА ОБУЧЕНИЕТО

След успешно завършване на курса по «Съвременни тенденции в храненето и диететиката», студентите трябва:

- да познават състава и качествата на основните групи храни;
- да познават рисковете за здравето, свързани със съвременните начини за преработка, консервиране и съхранение на храните, и възможностите за профилактика;
- да познават принципите на рационално хранене за различните възрастови групи;
- да се ориентират в информацията за енергийност и състав на различните храни;
- да могат да разчитат правилно етикетите на хранителните продукти;
- да познават основните лечебни диети за най-разпространените остри и хронични заболявания;
- да са запознати със съвременните тенденции в диетичното хранене;
- да могат да дават консултации на пациенти във връзка с рационалното и диетично хранене;
- да могат да изготвят хранителни режими за различни заболявания.