	ФОРМУЛЯР	Индекс: Фо 04.01.01-02
	УЧЕБНА ПРОГРАМА	Издание: П
		Дата: 10.01.2012 г.
		Страница 1 от 6

МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ПЛЕВЕН
ФАКУЛТЕТ „ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ”

ОДОБРЯВАМ:
 Декан на ФОЗ
 (Проф. д-р С. Янкуловска, дмн)

ВЛИЗА В СИЛА
 ОТ УЧЕБНАТА 2019/2020 Г.


УЧЕБНА ПРОГРАМА
ПО
ХРАНЕНЕ И СОЦИАЛНО-ЗНАЧИМИ
ЗАБОЛЯВАНИЯ

ЗА ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН
“БАКАЛАВЪР”

СПЕЦИАЛНОСТ **“ОПАЗВАНЕ И КОНТРОЛ НА ОБЩЕСТВЕНОТО**
ЗДРАВЕ”

РЕДОВНО ОБУЧЕНИЕ

ПЛЕВЕН
2020

	ФОРМУЛЯР	Индекс: Фо 04.01.01-02
	УЧЕБНА ПРОГРАМА	Издание: П
		Дата: 10.01.2012 г.
		Страница 2 от 6

По учебен план на МУ-Плевен: факултативна

Учебен семестър: VI

Хорариум: 15 часа: 15 часа лекции

Брой кредити: 1

Преподаватели: доц. д-р Марияна Стойновска, дм, ас. д-р Цветелина Виткова

ЦЕЛ И ЗАДАЧИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Обучението по хранене и социално-значими заболявания има за *цел* да придобият студентите от специалността „Опазване и контрол на общественото здраве” основни познания за ролята на храненето като рисков фактор за развитие на социално-значимите заболявания и да придобият умения за разработване на хранителни препоръки за намаляване на здравния риск. Студентите е необходимо да осъзнаят и разберат връзката на храненето със здравето и болестите, взаимодействието на храните с биологичните и социалните фактори и с околната среда.

ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ


Основен очакван резултат от обучението по хранене и социално-значими заболявания е познаване на рисковите фактори в областта на храненето, водещи до развитие на социално-значими проблеми и заболявания, което да подпомогне бъдещата им практическа дейност. Да могат да прилагат постиженията на науката за хранене при разработване на политиката по хранене, с цел превенция на болести и поддържане на добро здраве, както на индивидите, така и на популацията.

След преминаване на курса по хранене и социално-значими заболявания студентите по „Опазване и контрол на общественото здраве” трябва:

- Да придобият теоретични знания за връзката между храненето и болестите, здравният риск и превенцията на болестите;
- Да придобият теоретични знания за разработване на интервенционни програми и хранителни политики;
- Да придобият практически умения за разработване на препоръки за хранене за превенция на болестите.

ФОРМИ НА ОБУЧЕНИЕ:

- Лекции
Лекционното изложение е основен метод задаване на нови знания по учебната дисциплина. Лекциите се провеждат с целия курс студенти. Представят се презентационни нагледни материали – текстови и илюстративни, чрез мултимедийни видеопроектори в лекционните зали. Съдържанието на лекциите непрекъснато се актуализира. Лекторът обогатява изложеното в учебните пособия с автентични примери и казуси. В края на изложението си лекторът предоставя на

	ФОРМУЛЯР	Индекс: Фо 04.01.01-02
	УЧЕБНА ПРОГРАМА	Издание: П
		Дата: 10.01.2012 г.
		Страница 3 от 6

аудиторията възможност да задава въпроси, отговаря и разяснява проблемите, споделя с асистентите потребността от допълнителна информация при провеждането на обучението.

МЕТОДИ НА ОБУЧЕНИЕ:


- лекции
- дискусии

ТЕМАТИЧНО РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ

№	ЛЕКЦИИ	
1.	Хранене и затлъстяване	2
2.	Хранене и сърдечно-съдови заболявания	2
3.	Хранене и диабет	2
4.	Хранене и рак	2
5.	Хранене и кариес	2
6.	Хранителна непоносимост	2
7.	Хранене и остеопороза	2
8.	Колоквиум	1
	ОБЩО СЕМИНАРИ	15

ТЕЗИСИ НА ЛЕКЦИИТЕ

1. **Хранене и затлъстяване / 2 ч.** / Определение, причини, рискови фактори за развитие на заболяването. Профилактика на заболяването. Хранене при затлъстяване
2. **Хранене и сърдечно-съдови заболявания/2 ч./** Определение, причини, рискови фактори за развитие на заболяването. Профилактика на ССЗ. Хранене при сърдечно-съдови заболявания.
3. **Хранене и диабет (2 ч.)** Определение, причини, рискови фактори за развитие на заболяването. Профилактика на заболяването. Хранене при диабет.
4. **Хранене и рак (2 ч.)** Определение, причини, рискови фактори за развитие на заболяването. Профилактика на заболяването. Хранене при рак.
5. **Хранене и кариес (2 ч.)**. Определение, причини, рискови фактори за развитие на заболяването. Профилактика на заболяването. Хранене при кариес.

	ФОРМУЛЯР	Индекс: Фо 04.01.01-02
	УЧЕБНА ПРОГРАМА	Издание: П
		Дата: 10.01.2012 г.
		Страница 4 от 6

6. **Хранителна непоносимост. (2 ч.)** Определение, причини, рискови фактори за развитие на заболяването. Профилактика на заболяването. Хранене при хранителна непоносимост.
7. **Хранене и остеопороза (2 ч.)** Определение, причини, рискови фактори за развитие на заболяването. Профилактика на заболяването. Хранене при остеопороза.
8. **Колоквиум /1 ч./**

МЕТОДИ ЗА КОНТРОЛ

Оценяването на знанията на студентите с основава на предварително дефинирани критерии и се формира от текущ контрол и заключителен контрол с критерии за формиране на крайна оценка. В методите за контрол като критерии за оценка на знанията се имат предвид:

- Пълнота на усвояване на учебния материал;
- Аналитични умения и способности за критичен поглед;
- Умения за ползване на литературен материал, свързан с лекционното изложение.


ТЕКУЩ КОНТРОЛ

Текущият контрол се основава на учебната активност на студентите по време на учебните занятия. Присъствието на предвидените по учебния план лекционни и практически занятия е задължително и е основание за заверка на семестъра от преподавателите по учебната дисциплина (съгласно Чл. 92, ал. 1, т. 1 от Правилник за устройството и дейността на МУ – Плевен и Чл. 19, ал. 1 от Правилник за организацията на учебния процес в МУ – Плевен).

По време на учебните занятия по „Хранене и социално-значими заболявания“ се предвижда текущ контрол чрез устно реферативно изложение по предварително възложени кратки теми и въпроси и участие в дискусиите. Отчита се и редовното присъствие на занятията. Оформя се текуща оценка за семестъра (ТО), която е по шестобалната система и съставлява 30 % от крайната оценка по дисциплината.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЕН КОНТРОЛ

Заключителният контрол предвижда провеждане на изпит в сесията за шести семестър. Изпитът по хранене и социално-значими заболявания е писмен по предварително зададена тема, свързана с предмета на обучение. Изпитът е по материала, преподаван в лекциите и се провежда по график, обявен от Учебен отдел при спазване реда и процедурите според Правилника на МУ-Плевен. Оценката се закръглява до цяла единица и съставлява 70% от крайната оценка по дисциплината.

	ФОРМУЛЯР	Индекс: Фо 04.01.01-02
	УЧЕБНА ПРОГРАМА	Издание: П
		Дата: 10.01.2012 г.
		Страница 5 от 6

ФОРМИРАНЕ НА КРАЙНА ОЦЕНКА

Крайната изпитна оценка (**ИО**) е комплексна и оценява цялостното представяне по време на обучението в шести семестър. Оформянето на крайната оценка (**ИО**) е въз основа на оценките от: теоретичния изпит и оценките, получени при текущия контрол за семестъра. Тя се формира от 2 основни компонента – 70% от оценката от теоретичния изпит (**ТИ**) и 30 % от общата текуща оценка за семестъра (**ТО**). Тя е положителна, (по-голяма или равна на среден [3,0]) само ако и двата компонента са положителни, и се определя по уравнението:

$$\text{ИО} = 0,70 \times \text{ТИ} + 0,30 \times \text{ТО}$$

Крайната оценка е по шестобалната система и се закръглява с точност до единица в съответствие със скалата по ECTS. Минималната оценка за приключване на обучението е „среден [3,0]”, съотнесена с Европейската система за трансфер на кредити.


СИСТЕМА ЗА НАБИРАНЕ НА КРЕДИТИ

Общ брой кредити: 1

ИЗПИТЕН КОНСПЕКТ ПО ХРАНЕНО И СОЦИАЛНО-ЗНАЧИМИ ЗАБОЛЯВАНИЯ

1. Храненето като биологичен процес.
2. Социално значение на храненето.
3. Здравословно хранене. Основни правила за здравословното хранене.
4. Дефекти в храненето-недохранване.
5. Дефекти в храненето-свръххранене.
6. Хранене и затлъстяване.
7. Хранене и сърдечно-съдови заболявания.
8. Хранене и диабет.
9. Хранене и рак.
10. Хранене и кариес.
11. Хранителна непоносимост.
12. Хранене и остеопороза.

ПРЕПОРЪЧВАНА ЛИТЕРАТУРА

	ФОРМУЛЯР	Индекс: Фо 04.01.01-02
		Издание: П
	УЧЕБНА ПРОГРАМА	Дата: 10.01.2012 г.
		Страница 6 от 6

1. Хигиена на храненето. Учебник за студенти по специалността ОКОЗ, под ред. на доц. Р. Еникова, Изд. център на МУ-Плевен, 2014 г.
2. Хигиена: том I „Хигиена и екология“, в раздел „Хранене, храни и здраве“. Под ред. на проф. д-р Д. Цветков, „Камея“ ЕООД, 2014.

АВТОРИ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА: доц. д-р М. Стойновска, д.м.,
д-р Цв. Виткова