

DİETOLOGİYA

Fənni üzrə

“Qidalanma və tibbi ekologiya”

kafedrasının müdiri

t.e.n., dos., Respublikanın
əməkdar müəllimi İ.R.Əhmədov

İŞÇİ TƏDRİS PROQRAMI

(SILLABUS)

imza _____

Gigiyena ixtisas, İctimai səhiyyə fakültəsi

FƏNNİN KODU:

FƏNNİN NÖVÜ:

məcburi

FƏNNİN TƏDRİS SİSTEMİ:

P-9

FƏNNİN KREDİTİ:

3 kredit

FƏNNİN TƏDRİS FORMASI:

əyani

FƏNNİN TƏDRİS DİLİ:

azərbaycan, rus

FƏNNİ TƏDRİS EDƏN MÜƏLLİMLƏR:

t.ü.f.d., dos. İ.R. Əhmədov
t.ü.f.d., dos. Q.M. Hacıyeva
b.ü.f.d., dos. Q.S. Qəniyeva
ass. İ.F. İslamzadə

KAFEDRANIN ƏLAQƏ NÖMRƏSİ:

012 595-54-37

E.mail:

department_nutriology@amu.edu.az

PREREKVİZİTLƏR:

Fənnin tədrisi üçün öncədən tədrisi zəruri olan fənlər: Ümumi gigiyena,
Qidalanmanın fizioloji gigiyenik əsasları, Ərzaq məhsulları gigiyenası

KORREKVİZİTLƏR:

Bu fənnin tədrisi ilə eyni vaxtda başqa tədris olunması zəruri olan fənlər:
Daxili xəstəliklər, Cərrahiyyə, Yoluxucu xəstəliklər

KURSUN TƏSVİRİ:

Bu fənn alimentar profilaktikanın və pəhriz müalicəsinin məqsədi; qidalanmanın çatışmazlığı və izafiliyi ilə əlaqədar patologiyalar; insanın qida maddələrinə və enerjiyə fizioloji tələbatının asılılıqları; xüsusilə təhlükəli əmək şəraitinə malik istehsalatlarda müalicəvi-profilaktik qidalanmanın məqsəd və vəzifələri, müalicəvi-profilaktik qidalanma formaları, müalicəvi-profilaktik qida rasionları, rasionların səciyyəsi; pəhriz qidalanma müalicəvi amil kimi; xəstəlikönü vəziyyət və xəstəlik; ayrı-ayrı üzv və sistemlərin xəstəlikləri zamanı tətbiq edilən pəhrizlər, səciyyəsi, tərtibi, tərkibinin qiymətləndirilməsi, göstəriş və əks göstərişlər; müalicə-profilaktika idarələri və ictimai-iaşə müəssisələrində pəhriz qidalanmanın təşkili; qeyri-infeksiyon xəstəliklərin alimentar profilaktikasına dair tibbi və gigiyenik biliklərin təbliği məsələlərini öyrətməklə məşğul olur.

KURSUN MƏQSƏDİ:

Fənnin əsas məqsədi alimentar profilaktikanın, müalicəvi-profilaktik qidalanmanın və pəhriz müalicəsinin əhəmiyyətini, xəstəliklərin qarşısının alınması və müalicəsində müxtəlif qida maddələri və ərzaq məhsullarının rolunu, ayrı-ayrı üzv və sistemlərin xəstəlikləri zamanı müvafiq pəhriz rasionlarını tərtib etməyi, tərkibini qiymətləndirməyi, əhali və xəstələr arasında gigiyenik biliklərin təbliği məsələlərini gənc mütəxəssislərə-gələcəyin həkimlərinə aşılamaqdır.

KURSUN NƏTİCƏLƏRİ:

Fənnə dair biliklər əldə etməklə tələbələr müalicəvi-profilaktik qidalanma və pəhriz müalicəsinin prinsiplərini, bu sahədə qüvvədə olan normativ və qanunvericilik sənədlərini, pəhriz müəssisələrinin tipləri, təchizatı məsələlərini, pəhriz müalicəsi formaları, pəhriz stollarına irəli sürülən tələbləri aydınlaşdırmaq, müvafiq profilaktik və inzibati tədbirlər görmək qaydalarını bacarmalıdırlar.

FƏNN ÜZRƏ PRAKTİK MƏŞĞƏLƏ MÖVZULARI:

1. Zəhərli və xüsusilə təhlükəli əmək şəraitinə malik istehsalatlarda müalicəvi profilaktik qidalanma. Müalicəvi-profilaktik qidalanmanın formaları – 2 saat
2. Müalicəvi-profilaktik rasionların səciyyəsi – 2 saat
3. Tələbələrin müstəqil praktik işi. Xüsusilə təhlükəli əmək şəraitinə malik istehsalatlarda müxtəlif müalicəvi-profilaktik rasionların (№ 1-5) tarazlaşdırılmış kompleks naharlarının tərtibi – 2 saat

- 4-5. Tələbələrin müstəqil praktik işi. Tərtib olunmuş müalicəvi-profilaktik rasionların (№ 1-5) tarazlaşdırılmış kompleks naharlarının kimyəvi tərkibi və qidalandırıcı dəyərinin hesablanması və qiymətləndirilməsi – 4 saat
6. Pəhriz qidalanma müalicəvi amil kimi – 2 saat
7. Müalicəvi-profilaktika müəssisələrində tətbiq edilən əsas pəhrizlərin səciyyəsi (p 1-4) – 2 saat
8. Müalicəvi-profilaktika müəssisələrində tətbiq edilən əsas pəhrizlərin səciyyəsi (p 5-8) – 2 saat
9. Müalicəvi-profilaktika müəssisələrində tətbiq edilən əsas pəhrizlərin səciyyəsi (p 9-11) – 2 saat
10. Müalicəvi-profilaktika müəssisələrində tətbiq edilən əsas pəhrizlərin səciyyəsi (p 11-15, 0) – 2 saat
11. Pəhriz kulinariyasının əsas yanaşmaları – 2 saat
12. Xəstəxanalarda pəhriz qidalanmanın təşkili. Xəstəxana qida bloku üzərində sanitar-gigiyenik nəzarət qaydası – 2 saat
13. Sənaye müəssisələri və açıq iaşə sistemi pəhriz yeməxanalarında pəhriz qidalanmanın təşkili – 2 saat
- 14-15. Tələbələrin müstəqil praktiki işi. M/P idarələrində tətbiq edilən müalicəvi pəhrizlərin (1-15) tarazlaşdırılmış rasionlarının tərtibi – 4 saat
- 16-17. Tələbələrin müstəqil praktiki işi. M/P idarələrində tətbiq edilən müalicəvi pəhrizlərin (1-15) tarazlaşdırılmış rasionlarının kimyəvi tərkibi və qidalandırıcı dəyərinin hesablanması – 4 saat
18. Alınan nəticələrin təhlili və müzakirəsi – 1 saat

FƏNNİN MÜHAZİRƏ MÖVZULARI:

1. Qeyri-infeksiyon xəstəliklərin profilaktikasında qidalanmanın rolu. Qidalanmanın çatışmamazlığı və izafiliyi ilə əlaqədar xəstəliklər, profilaktikası – 2 saat
2. Sənaye işçilərinin qidalanmasının gigiyenik prinsipləri. Xüsusilə zərərli əmək şəraitində müalicəvi-profilaktik qidalanma formaları, müalicəvi-profilaktik rasionların səciyyəsi, müalicəvi-profilaktik qidalanmanın təşkili – 2 saat
3. Müalicəvi (pəhriz) qidalanmanın prinsipləri və pəhriz kulinariyası – 2 saat
4. Xəstəxanalar və sanatoriyalarda daha çox tətbiq edilən, orqanizmin ayrı-ayrı üzv və sistemlərinin patologiyaları zamanı tətbiq edilən ənənəvi pəhrizlərin səciyyəsi – 2 saat
5. Yüngülləşdirici və xüsusi pəhrizlər, səciyyəsi. Müalicə müəssisələrində, istehsalatda və ictimai qidalanma sistemində pəhriz qidalanmanın və pəhriz kulinariyanın təşkilinə gigiyenik tələblər – 2 saat

Fənnin bütün mövzuları üzrə nümunəvi testlər elektron variantda hazırlanır və Universitetin rəsmi www.amu.edu.az saytında yerləşdirilir.

QIYMƏTLƏNDİRMƏ:

Fənn üzrə kredit toplamaq üçün lazımı 100 balın toplanması aşağıdakı kimi olacaq:

50 bal – imtahana qədər:

10 bal – dərslər davamiyyəti, 10 bal – sərbəst iş,

30 bal – laborator və seminar dərslərində toplanacaq ballardır.

Semestr ərzində 3 dəfə kollokvium (kontrol iş) keçiriləcəkdir. Kollokviumda iştirak etmədikdə jurnalda 0 (sıfır) bal qeyd olunacaqdır.

50 bal – imtahanda toplanacaq.

İmtahan test üsulu ilə keçiriləcəkdir. Test 50 sualdan ibarət olacaqdır. Hər sual bir baldır. Səhv cavablanan suallar düzgün cavablanan sualların ballarını silmir.

QEYD:

İmtahanda minimum 17 bal toplanmasa imtahana qədər yığılan ballar toplanılmayacaq. İmtahanda və imtahana qədər toplanan ballar cəmlənir və yekun miqdar aşağıdakı kimi qiymətləndirilir:

- | | |
|------------------|-------------------|
| A - “Əla“ | - 91-100 |
| B - “Çox yaxşı” | - 81-90 |
| C - “Yaxşı” | - 71-80 |
| D - “Kafi” | - 61-70 |
| E - “Qənaətbəxş” | - 51-60 |
| F - “Qeyri kafi” | - 51 baldan aşağı |

SƏRBƏST İŞ:

Semestr ərzində 5 sərbəst iş tapşırığı verilir. Hər tapşırığın yerinə yetirilməsi 2 (iki) balla qiymətləndirilir. Sərbəst iş yazılı olmaqla Microsoft Word faylı formasında, həcmi 1-2 səhifə (şrift 12) olmalıdır.

Hər bir sərbəst iş tələbənin fərdi fikirlərinin məcmusu olduğuna görə plaqiat yolverilməzdir. Sərbəst işlərin nəticələri jurnalda qeyd olunur.

Son tarixdən sonra təqdim olunan sərbəst işlər səbəbindən asılı olmayaraq nəzərə alınmayacaq.

ƏDƏBİYYAT:

1. Гигиена питания. Под ред. К.С. Петровского. М. 1971
2. К.С. Петровский. Гигиена питания. М. 1975
3. К.С. Петровский, В.Д. Ванханен. Гигиена питания. М. 1982
4. Гигиена XXI века. Под ред. Г.И. Румянцева. М. 2001
5. А.А. Королев. Гигиена питания. М. 2006
6. Практическая диетотерапия. Под ред. В.И. Воробьева. Москва, 1982
7. Справочник по диетологии. Под ред. А.А. Покровского и М.А. Самсонова. М. 1981
8. Б.Л. Смолянский, Ж.И. Абрамова. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров. М. «Медицина» 1984
9. Б.Л. Смолянский, В.Г. Лифляндский. Диетология. Новейший справочник для врачей. М. 2004
10. N.C. Bağırov. Qidalanma gigiyenasının praktiki məşğələlərinə rəhbərlik. Bakı. Maarif, 1977
11. İ.R. Ələsgərova, İ.R. Əhmədov, A.Q. Nəcəfova. Alimentar və qeyri-alimentar xəstəliklərin dietologiyası (tədris metodik vəsait). Bakı, 1997

KURS İŞİ: Bu fənn üzrə kurs işi nəzərdə tutulmur

TƏCRÜBƏ: Bu fənn üzrə istehsalat təcrübəsi nəzərdə tutulmur.

Hazırladı: kafedra müdiri, t.e.n., dos. İ.R. Əhmədov
tədris işləri üzrə müdir müavini, ass. A.B. Vəlibəyova