

ЗАПОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ І ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Декан І фармацевтичного факультету
доцент Кремзер О.А.

25 листопада 2021 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Дістологія

Підготовки магістра фармації
галузь знань 22 «Охорона здоров'я»
спеціальність 226 «Фармація, промислова фармація»
кваліфікації професійної «Фармацевт»

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні Студентської ради Протокол
№ 07/11
від 25 листопада 2021 р

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні спільної Вченої Ради
фармацевтичних факультетів
Протокол №4
Від 23 листопада 2021 р.

1. Загальна інформація про викладачів:

- Зав. кафедри клінічної фармакології, фармації, фармакотерапії і косметології, професор Крайдашенко О.В.

Контакти: Запорізький державний медичний університет, кафедра клінічної фармакології, фармації, фармакотерапії і косметології, тел. 0617692858, email: kraydashenko.ov@zsmu.zp.ua

Адреса: КНП «Запорізька обласна клінічна лікарня» ЗОР, м. Запоріжжя, Оріхівське шосе 10

- Асистент кафедри клінічної фармакології, фармації, фармакотерапії і косметології Михайлик О.А.

Контакти: Запорізький державний медичний університет, кафедра клінічної фармакології, фармації, фармакотерапії і косметології, тел. 0617692858, email: mykhaylyk.oa@zsmu.zp.ua

Адреса: КНП «Міська лікарня №6» ЗМР, м. Запоріжжя, вул.Сталеварів, 34

2. Назва дисципліни : «Дієтологія» відповідно до освітньої програми підготовки магістрів медицини, магістрів фармації, галузі знань «22 Охорона здоров'я» спеціальності 226 «Фармація, промислова фармація».

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин , 3,0 кредит ЄКТС, з них 6 годин лекції, 30 годин практичні заняття і 56 годин самостійної роботи студентів.

3. Час проведення навчальної дисципліни: на 4 курсі.

Місце проведення навчальної дисципліни: Запорізький державний медичний університет, кафедра клінічної фармакології, фармації, фармакотерапії і косметології.

Адреси:

- КНП «Запорізька обласна клінічна лікарня» ЗОР, м. Запоріжжя, Оріхівське шосе 10, тел. 0617692858

- КНП «Міська лікарня №6» ЗМР, м. Запоріжжя, вул.Сталеварів, 34

4. Междисциплінарні зв'язки:

Дисципліна «Дієтологія» базується на вивченні студентами медичної біології, нормальної та патологічної фізіології, мікробіології, фармакології, клінічної фармації та ФО, побічної дії ліків, біофармації, фармакогнозії, фармакотерапії з фармакокінетикою, фармацевтичної біотехнології, фармацевтичної хімії, лабораторної та функціональної діагностики та інтегрується з цими дисциплінами.

5. Характеристика навчальної дисципліни

5.1. Предметом вивчення навчальної дисципліни є: визначення дієтології, її роль та місце в сучасній медицині, загальні принципи дієтичного лікування хворих, раціональне харчування згідно з особливостями конкретного захворювання та фармакотерапевтичних схем лікування.

5.2. Метою викладання навчальної дисципліни «Дієтологія» є: формування

наукового світогляду студентів, розвиток у них сучасних форм теоретичного мислення та здатності аналізувати явища, формування умінь і навичок для застосування у майбутній практичній діяльності, грамотне використання набутих знань у фармацевтичній галузі та щоденній практиці; дослідити місце та роль дієтології в практиці провізора/клінічного провізора.

5.3. Основними завданнями вивчення дисципліни «Дієтологія» є: підготовка спеціалістів, які володіють достатнім обсягом теоретичних знань та практичних навичок з питань харчування, в тому числі хворої людини. Дієтологія спрямована на раціоналізацію і індивідуалізацію харчування, але в першу чергу - на забезпечення безпеки.

Компетентності та результати навчання формуванню яких сприяє дисципліна (взаємозв'язок з нормативним змістом підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованим у термінах результатів навчання у Стандарті).

Згідно з вимогами Стандарту дисципліни «Дієтологія» забезпечує набуття здобувачами освіти **компетентностей**:

– *інтегральна*: здатність розв'язувати типові та складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у професійній фармацевтичній діяльності із застосуванням положень, теорій та методів фундаментальних, хімічних, технологічних, біомедичних та соціально-економічних наук; інтегрувати знання та вирішувати складні питання, формулювати судження за недостатньої або обмеженої інформації; ясно і недвозначно доносити свої висновки та знання, розумно їх обґрунтовуючи, до фахової та не фахової аудиторії.

– *загальні*:

КЗ 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

КЗ 4. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

КЗ 6. Знання та розуміння предметної галузі та розуміння професії.

КЗ 10. Здатність до вибору стратегії спілкування, здатність працювати в команді.

КЗ 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

КЗ 12. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

– *фахові*:

КФ 1. Здатність використовувати у професійній діяльності знання нормативно-правових, законодавчих актів України та рекомендацій належних фармацевтичних практик.

КФ 2. Здатність здійснювати консультування щодо рецептурних та без-рецептурних лікарських засобів, дієтичних добавок й інших товарів аптечного асортименту; фармацевтичну опіку під час вибору та реалізації безрецептурного лікарського засобу, дієтичної добавки шляхом оцінки співвідношення ризик/користь, сумісності, показань та протипоказань керуючись даними про стан здоров'я конкретного хворого із врахуванням біофармацевтичних, фармакокінетичних, фармакодинамічних та фізико-хімічних особливостей лікарського засобу, дієтичних добавок та інших товарів аптечного асортименту.

КФ 4. Здатність забезпечувати раціональне застосування рецептурних та безрецептурних лікарських засобів та інших товарів аптечного асортименту згідно з фізико-хімічними, фармакологічними характеристиками, біохімічними, патофізіологічними особливостями конкретного захворювання та

фармакотерапевтичними схемами його лікування.

КФ 5. Здатність здійснювати моніторинг ефективності та безпеки застосування населенням лікарських засобів, дієтичних добавок згідно даних щодо їх клініко-фармацевтичних характеристики, а також з урахуванням суб'єктивних ознак та об'єктивних клінічних, лабораторних та інструментальних критеріїв обстеження хворого.

КФ 12. Здатність використовувати у професійній діяльності знання нормативно-правових, законодавчих актів України та рекомендацій належних фармацевтичних практик.

КФ 15. Здатність визначати лікарські засоби та їх метаболіти у біологічних рідинах та тканинах організму, проводити хіміко-токсикологічні дослідження з метою діагностики гострих отруєнь, наркотичного та алкогольних сп'янінь.

КФ 18. Здатність забезпечувати раціональне застосування рецептурних та безрецептурних лікарських засобів, дієтичних добавок згідно з фізико-хімічними, фармакологічними характеристиками, біохімічними, патофізіологічними особливостями конкретного захворювання та фармакотерапевтичними схемами його лікування.

КФ 20. Здатність здійснювати консультування та фармацевтичну опіку під час вибору та відпуску безрецептурного лікарського засобу шляхом оцінки співвідношення ризик/користь, сумісності, показань та протипоказань керуючись даними про стан здоров'я конкретного хворого із врахуванням біофармацевтичних, фармакокінетичних, фармакодинамічних та фізико-хімічних особливостей лікарського засобу.

5.4. Зміст навчальної дисципліни: Програма навчальної дисципліни складається з одного розділу - 90 годин / 3 кредита ECTS (лекцій – 6, практичних занять – 30, СР – 54).

6. План вивчення навчальної дисципліни

Тема	Лек-ції	Пр. заняття	СРС
Змістовий розділ 1 Введення в дієтологію			
1. Введення в дисципліну. Історія розвитку науки про харчування. Основні поняття дієтології. Анатомо-фізіологічні основи харчування. Режим харчування. Теоретичні аспекти харчування. Теорія збалансованого харчування. Теорія адекватного харчування. Теорія раціонального харчування. Принципи раціонального (здорового) харчування, рекомендовані ВООЗ.	2	2	4
2. Їжа та харчування - важливі елементи належного розвитку та підтримки здоров'я на кожному етапі життя, моделі здорового харчування – тарілка здорового харчування, середземноморська дієта. Норми харчування -потреба в енергії та поживних речовинах, їжа - як джерело енергії.	0	2	4

3. Кількісний та якісний склад їжі. Здорова тарілка харчування. Харчова цінність харчових продуктів: білки, жири, вуглеводи. Фізіологічні потреби організму людини в енергії та харчових продуктах	0	2	2
4. Білки - склад білків, їх поживність, джерела в дієті; наслідки дефіциту білка в харчуванні, норми споживання.		2	4
5. Жири: роль в організмі, харчові джерела, склад жирових кислот, вплив різних груп жирових кислот на ліпідну структуру організму, норми споживання. Основні функції жирів в організмі.		2	4
6. Вуглеводи - хімічна характеристика, прості та складні вуглеводи. Харчові рекомендації щодо споживання простих та складних вуглеводів.		2	4
7. Класифікація сучасних продуктів харчування. Їх біологічна та харчова цінність для різних верст населення. Продукти харчування і їх поживність – характеристика головних груп продуктів харчування і їх роль в раціональній дієті	0	2	4
8. Вітаміни: характеристика, роль в організмі, оздоровчі наслідки їх дефіциту в дієті, джерела в їжі, норми споживання.	0	2	4
9. Мінеральні складники - поділ на макро та мікроелементи, їх роль в організмі, наслідки їх дефіциту в харчуванні/дієті, чинники, що впливають на біодоступність/засвоюваність, джерела в їжі, норми споживання.		2	2
10. Питна та мінеральна вода. Фізичні та хімічні властивості води. Класифікація мінеральної води. Механізм лікувальної дії води мінеральної.	0	2	2
Змістовий розділ 2. Принципи лікувального харчування, характеристика основних лікувальних дієт. Альтернативне харчування			
1. Дієти та їх значення. Основні принципи лікувального харчування. Нетрадиційні види харчування як метод оздоровлення й профілактики. Альтернативні теорії та концепції харчування. Українська народна та традиційна кухня	0	2	4
2. Надлишкова маса тіла та ожиріння. Дієтологічні інтервенції, напрямки фармакотерапії	2	2	4
3. Дієтотерапія при захворюваннях серцево-судинної системи. Дієтичне харчування при атеросклерозі, ГХ	2		4
4. Харчові добавки/Дієтичні добавки - визначення, та їх склад. Взаємодія харчових добавок та генів, основи дієтичного харчування - принципи харчування в профілактиці та лікуванні хронічних неінфекційних захворювань.	0	2	4
5. Взаємодія ліків та їжі: Рекомендації для пацієнтів, для уникнення/запобігання небажаних взаємодій «ліки-їжа». Оцінка ризиків взаємодії ліки-їжа у пацієнтів, які застосовують лікарські засоби перорально.	0	2	4
Разом	6	30	54

7. Теми лекцій

№ п.п.	ТЕМА і ЗМІСТ	Кількість годин
1.	Введення в дисципліну. Історія розвитку науки про харчування. Основні поняття дієтології. Анатомо-фізіологічні основи харчування. Режим харчування. Теоретичні аспекти харчування. Теорія збалансованого харчування. Теорія адекватного харчування. Теорія раціонального харчування. Принципи раціонального (здорового) харчування, рекомендовані ВООЗ.	2
2.	Надлишкова маса тіла та ожиріння. Дієтологічні інтервенції, напрямки фармакотерапії	2
3.	Дієтотерапія при захворюваннях серцево-судинної системи. Дієтичне харчування при атеросклерозі, ГХ	2
	Разом	6

8. Тематичний план практичних занять

Тема	Кількість годин
Змістовий розділ 1 Введення в дієтологію	
1. Введення в дисципліну. Історія розвитку науки про харчування. Основні поняття дієтології. Анатомо-фізіологічні основи харчування. Режим харчування. Теоретичні аспекти харчування. Теорія збалансованого харчування. Теорія адекватного харчування. Теорія раціонального харчування. Принципи раціонального (здорового) харчування, рекомендовані ВООЗ.	2
2. Їжа та харчування - важливі елементи належного розвитку та підтримки здоров'я на кожному етапі життя, моделі здорового харчування – тарілка здорового харчування, середземноморська дієта. Норми харчування -потреба в енергії та поживних речовинах, їжа - як джерело енергії.	2
3. Кількісний та якісний склад їжі. Здорова тарілка харчування. Харчова цінність харчових продуктів: білки, жири, вуглеводи. Фізіологічні потреби організму людини в енергії та харчових продуктах	2
4. Білки - склад білків, їх поживність, джерела в дієті; наслідки дефіциту білка в харчуванні, норми споживання.	2
5. Жири: роль в організмі, харчові джерела, склад жирних кислот, вплив різних груп жирних кислот на ліпідну структуру організму, норми споживання. Основні функції жирів в організмі.	2
6. Вуглеводи - хімічна характеристика, прості та складні вуглеводи. Харчові рекомендації щодо споживання простих та складних вуглеводів.	2
7. Класифікація сучасних продуктів харчування. Їх біологічна та харчова цінність для різних верст населення. Продукти харчування і їх поживність – характеристика головних груп продуктів харчування і їх роль в раціональній дієті	2

8. Вітаміни: характеристика, роль в організмі, оздоровчі наслідки їх дефіциту в дієті, джерела в їжі, норми споживання.	2
9. Мінеральні складники - поділ на макро та мікроелементи, їх роль в організмі, наслідки їх дефіциту в харчуванні/дієті, чинники, що впливають на біодоступність/засвоюваність, джерела в їжі, норми споживання.	2
10. Питна та мінеральна вода. Фізичні та хімічні властивості води. Класифікація мінеральної води. Механізм лікувальної дії води мінеральної.	2
Змістовий розділ 2. Принципи лікувального харчування, характеристика основних лікувальних дієт. Альтернативне харчування	
1. Дієти та їх значення. Основні принципи лікувального харчування. Нетрадиційні види харчування як метод оздоровлення й профілактики. Альтернативні теорії та концепції харчування. Українська народна та традиційна кухня	2
2. Надлишкова маса тіла та ожиріння. Дієтологічні інтервенції, напрямки фармакотерапії	2
3. Дієтотерапія при захворюваннях серцево-судинної системи. Дієтичне харчування при атеросклерозі, ГХ	
4. Харчові добавки/Дієтичні добавки - визначення, та їх склад. Взаємодія харчових добавок та генів, основи дієтичного харчування - принципи харчування в профілактиці та лікуванні хронічних неінфекційних захворювань.	2
5. Взаємодія ліків та їжі: Рекомендації для пацієнтів, для уникнення/запобігання небажаних взаємодій «ліки-їжа». Оцінка ризиків взаємодії ліки-їжа у пацієнтів, які застосовують лікарські засоби перорально.	2
Разом	30

9. Тематичний план самостійної роботи студентів

Тема	Кількість годин
Змістовий розділ 1 Введення в дієтологію	
1. Введення в дисципліну. Історія розвитку науки про харчування. Основні поняття дієтології. Анатомо-фізіологічні основи харчування. Режим харчування. Теоретичні аспекти харчування. Теорія збалансованого харчування. Теорія адекватного харчування. Теорія раціонального харчування. Принципи раціонального (здорового) харчування, рекомендовані ВООЗ.	4
2. Їжа та харчування - важливі елементи належного розвитку та підтримки здоров'я на кожному етапі життя, моделі здорового харчування – тарілка здорового харчування, середземноморська дієта. Норми харчування -потреба в енергії та поживних речовинах, їжа - як джерело енергії.	4
3. Кількісний та якісний склад їжі. Здорова тарілка харчування. Харчова цінність харчових продуктів: білки, жири, вуглеводи. Фізіологічні потреби організму людини в енергії та харчових продуктах	2

4. Білки - склад білків, їх поживність, джерела в дієті; наслідки дефіциту білка в харчуванні, норми споживання.	4
5. Жири: роль в організмі, харчові джерела, склад жирових кислот, вплив різних груп жирових кислот на ліпідну структуру організму, норми споживання. Основні функції жирів в організмі.	4
6. Вуглеводи - хімічна характеристика, прості та складні вуглеводи. Харчові рекомендації щодо споживання простих та складних вуглеводів.	4
7. Класифікація сучасних продуктів харчування. Їх біологічна та харчова цінність для різних верст населення. Продукти харчування і їх поживність – характеристика головних груп продуктів харчування і їх роль в раціональній дієті	4
8. Вітаміни: характеристика, роль в організмі, оздоровчі наслідки їх дефіциту в дієті, джерела в їжі, норми споживання.	4
9. Мінеральні складники - поділ на макро та мікроелементи, їх роль в організмі, наслідки їх дефіциту в харчуванні/дієті, чинники, що впливають на біодоступність/засвоюваність, джерела в їжі, норми споживання.	2
10. Питна та мінеральна вода. Фізичні та хімічні властивості води. Класифікація мінеральної води. Механізм лікувальної дії води мінеральної.	2
Змістовий розділ 2. Принципи лікувального харчування, характеристика основних лікувальних дієт. Альтернативне харчування	
1. Дієти та їх значення. Основні принципи лікувального харчування. Нетрадиційні види харчування як метод оздоровлення й профілактики. Альтернативні теорії та концепції харчування. Українська народна та традиційна кухня	4
2. Надлишкова маса тіла та ожиріння. Дієтологічні інтервенції, напрямки фармакотерапії	4
3. Дієтотерапія при захворюваннях серцево-судинної системи. Дієтичне харчування при атеросклерозі, ГХ	4
4. Харчові добавки/Дієтичні добавки - визначення, та їх склад. Взаємодія харчових добавок та генів, основи дієтичного харчування - принципи харчування в профілактиці та лікуванні хронічних неінфекційних захворювань.	4
5. Взаємодія ліків та їжі: Рекомендації для пацієнтів, для уникнення/запобігання небажаних взаємодій «ліки-їжа». Оцінка ризиків взаємодії ліки-їжа у пацієнтів, які застосовують лікарські засоби перорально.	4
Разом	56

10. Список основної та додаткової літератури

- Оздоровче харчування: навч. посібник. / П.О. Карпенко, Н.В. Притульська, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. П.О. Карпенка. – Київ: Київ. націон. торг.-екон. ун-т, 2019. – 628 с.
- Основи раціонального та оздоровчого харчування: навчальний посібник /

О.І. Міхеєнко. Суми: Університетська книга, 2017. 189 с..

3. Наказ МОЗ України від 03.09.2017 №1073 "Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії"

4. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, В.С. Артеменко та ін. Суми: Університетська книга, 2017. 558 с.

5. Фізіологія харчування: підручник / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Є.Я. Левітін та ін. Суми: Університетська книга, 2017. 473 с.

6. Електронний навчально-методичний комплекс "Дієтологія (курс за вибором)" для студентів 3 курсу освітньо-кваліфікаційного рівня "Спеціаліст" напряму підготовки : 1202 Фармація спеціальності : 7.1 10202 Технологія парфумерно-косметичних засобів. Крайдашенко О.В., Михайлик О.А.- 2018 р.

11. Рекомендована література

1. Дієтологія : підручник / Н.В. Харченко, Г.А. Анохіна, О.Я. Бабак та ін.; за ред.: Н.В. Харченко, Г.А. Анохіної. К.: МЕРИДІАН, 2012. 527 с.

12. Інформаційні ресурси.

1. Сайт «Здорове харчування»: <http://medfond.com/>.
2. МОЗ України рекомендує: <http://moz.gov.ua/article/news/moz-ukraini-predstavilo-rekomendaciizdorovogo-harchuvannja>
- 3 Сайт асоціації дієтологів України: <http://uda.in.ua/>
4. Тарілка здорового харчування - МОЗ України:
<http://moz.gov.ua/article/health/porivnjajte-svojuizhu-z-2018-2019-roku>

13. Контроль і оцінка результатів навчання

13.1. Види контролю

1. Спостереження за навчально-пізнавальною діяльністю на заняттях
2. Усне опитування (індивідуальне і фронтальне)
3. Письмовий контроль знань і умінь
4. Практична перевірка
5. Тестовий контроль
6. Самоконтроль
7. Взаємоконтроль

13.2. Форми контролю

Оцінка за модуль визначається як сума оцінок поточної навчальної діяльності (у балах) та оцінки підсумкового модульного контролю (у балах), яка виставляється при оцінюванні теоретичних знань та практичних навичок відповідно до переліків, визначених програмою дисципліни.

Максимальна кількість балів, яку студент може набрати при вивченні кожного модуля, становить 200 балів.

Для оцінювання поточної навчальної діяльності встановлюється єдина шкала,

яка визначає фіксовані значення для максимально можливої та мінімально необхідної кількості балів (110 балів, якщо поточні оцінки - «відмінно» та 60 балів, якщо поточні - «задовільно». До 110 максимальних балів можуть додаватись бали за індивідуальну роботу - 10).

Бали за поточну успішність прив'язуються до середньої арифметичної оцінки за традиційною п'ятибальною системою незалежно від кількості занять в модулі.

Остаточна конвертація середньої арифметичної в кількість балів за КМСОНП проводиться перед підсумковим модульним контролем відповідно наступної таблиці:

Середня арифметична оцінка за п'ятибальною шкалою	Бали ECTS	Середня арифметична оцінка за п'ятибальною шкалою	Бали ECTS
4,97-5	110	3,97-4,0	85
4,93-4,96	109	3,93-3,96	84
4,89-4,92	108	3,89-3,92	83
4,85-4,88	107	3,85-3,88	82
4,81-4,84	106	3,81-3,84	81
4,77-4,8	105	3,77-3,80	80
4,73-4,76	104	3,73-3,76	79
4,69-4,72	103	3,69-3,72	78
4,65-4,68	102	3,65-3,68	77
4,61-4,64	101	3,61-3,64	76
4,57-4,6	100	3,57-3,60	75
4,53-4,56	99	3,53-3,56	74
4,49-4,52	98	3,49-3,52	73
4,45-4,48	97	3,45-3,48	72
4,41-4,44	96	3,41-3,44	71
4,37-4,4	95	3,37-3,40	70
4,33-4,36	94	3,33-3,36	69
4,29-4,32	93	3,29-3,32	68
4,25-4,28	92	3,25-3,28	67
4,21-4,24	91	3,21-3,24	66
4,17-4,20	90	3,17-3,20	65
4,13-4,16	89	3,13-3,16	64
4,09-4,12	88	3,09-3,12	63
4,05-4,08	87	3,05-3,08	62

4,01-4,04	86	3,01-3,04	61
		3,0 і	60

Студенти, що набрали 60 і більше балів, допускаються до підсумкового контролю.

Оцінювання самостійної роботи студентів. Оцінювання самостійної роботи студентів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною роботою, здійснюється під час поточного контролю теми на відповідному аудиторному занятті. Оцінювання тем, які виносяться лише на самостійну роботу і не входять до тем аудиторних навчальних занять, контролюється при підсумковому модульному контролі.

Форми проведення підсумкового контролю мають бути стандартизованими і включати контроль теоретичних знань, практичних навичок та професійних вмінь. **Максимальна кількість балів**, яку може набрати студент при складанні підсумкового модульного контролю, становить **80**. Підсумковий модульний контроль **вважається зарахованим**, якщо студент набрав не менше **50** балів.

Студентам, що набрали **110 і більше балів** (60 балів поточний контроль+50 балів підсумковий контроль), зараховується модуль.

У підсумковому контролі **співвідношення** максимальних балів за теоретичні знання та професійні вміння, навички пропонується відповідно: 40-30%: 60-70%.

Оцінка з дисципліни виставляється лише студентам, яким зараховані усі модулі з дисципліни.

14 Політика навчальної дисципліни

Обов'язкове дотримання академічної доброчесності студентами, а саме:

- самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених робочою програмою даної навчальної дисципліни;

- посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

