

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Медичний факультет**  
**Кафедра фармації та фармакології**

**СИЛАБУС**  
**вибіркового освітнього компонента**  
**НУТРИЦІОЛОГІЯ І БРОМАТОЛОГІЯ**  
**підготовки Магістра**

**Луцьк – 2026**

Силабус вибіркового освітнього компонента «Нутриціологія і броматологія» підготовки магістра, галузі знань 22 – Охорона здоров'я, спеціальності 226 – Фармація, промислова фармація, форма навчання – денна, за навчальним планом, затвердженим 2023 р.

Розробник: Серебрякова О.В. старший викладач кафедри фармації та фармакології

**Погоджено:**

Гарант освітньо-професійної програми: д.фарм.н., проф.



Федоровська М.І.

Силабус вибіркового освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри фармації та фармакології

Протокол №\_6\_ від 2 лютого 2026 р.



Завідувач кафедри: д.фарм.н., проф. \_\_\_\_\_

Федоровська М.І.

## I. Опис освітнього компонента

| Найменування показників                | Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень  | Характеристика освітнього компонента |
|--|---|--------------------------------------|
| Денна форма здобуття освіти            | Галузь знань: 22 -<br>Охорона здоров'я<br>Спеціальність: 226 -<br>Фармація, промислова<br>фармація<br>Освітньо-професійна<br>програма: Фармація<br>освітній рівень: другий<br>(магістерський) | <b>Вибірковий</b>                    |
| Кількість годин / кредитів:<br>150 / 5 |   | <b>Рік навчання: 4-ий</b>            |
|  |   | <b>Семестр: 7-ий</b>                 |
| ІНДЗ: немає                            |   | <b>Лекції: 18 год.</b>               |
|  |   | <b>Лабораторні: 36 год.</b>          |
|  |   | <b>Самостійна робота: 86 год.</b>    |
|  |   | <b>Консультації: 10 год.</b>         |
|  | <b>Форма контролю: залік</b>  |                                      |
| <b>Мова навчання</b>                   |   | <i>українська</i>                    |

## II. Інформація про викладачів

Прізвище, ім'я та по батькові: Серебрякова Оксана Володимирівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Посада: старший викладач кафедри фармації та фармакології

Контактна інформація: +38 050 904 08 04, e-mail: [Serebriakova.Oksana@vnu.edu.ua](mailto:Serebriakova.Oksana@vnu.edu.ua)

Дні занять: згідно розкладу

### III. Опис освітнього компонента

**Анотація курсу.** Освітній компонент «Нутриціологія і броматологія» належить до вибірових ОК професійної підготовки фахівців спеціальності 226 Фармація, промислова фармація, ОПП Фармація, який передбачений для здобувачів вищої освіти денної форми навчання (5 р.н.) і спрямований на формування у здобувачів вищої освіти фармацевтичного факультету теоретичних знань і практичних навичок щодо хімічного складу, харчової та біологічної цінності продуктів харчування, їх впливу на функціональний стан організму людини та значення харчування у профілактиці захворювань.

**Предметом** вивчення освітнього компоненту «Нутриціологія і броматологія» є Харчова цінність, безпечність і якість продуктів харчування, нутрієнти та біологічно активні речовини, їх фізіологічна роль і застосування у фармацевтичній діяльності.

#### **Пререквізити**

ВОК «Нутриціологія і броматологія» базується:

а) на вивченні таких ОК як біологічна хімія, органічна хімія, загальна та неорганічна хімія, біологія з основами генетики, анатомія та фізіологія людини, патологічна фізіологія, мікробіологія з основами імунології, гігієна у фармації та екологія, фармакологія, фармакотерапія з фармакокінетикою.

б) закладають основи професійної підготовки майбутнього фахівця та відіграють важливу роль у формуванні науково обґрунтованих підходів до оцінки якості, безпечності та функціональної доцільності використання харчових продуктів, нутріцевтиків і дієтичних добавок, а також у формуванні знань, необхідних для подальшого опанування освітніх компонентів професійного спрямування, розробки лікарських засобів у відповідних лікарських формах, підготовки нормативної документації та реєстраційного досьє, що є складовою спеціальної підготовки для здійснення професійної фармацевтичної діяльності.

#### **1. Мета і завдання освітнього компонента.**

**Метою** вивчення ВОК «Нутриціологія і броматологія» є формування у здобувачів вищої освіти фармацевтичного факультету системних теоретичних знань і практичних навичок щодо складу, харчової цінності, якості та безпечності продуктів харчування, нутрієнтів і біологічно активних речовин, а також розвиток професійних компетентностей, необхідних для оцінки їх впливу на організм людини та застосування отриманих знань у фармацевтичній практиці, зокрема в межах фармацевтичного консультування, профілактики захворювань і забезпечення раціонального харчування населення.

Основні завдання вибірового освітнього компоненту «Нутриціологія і броматологія»:

- надати знання про хімічний склад, харчову та біологічну цінність продуктів харчування і нутрієнтів;
- сформувати уявлення про фізіологічну роль макро- і мікронутрієнтів у забезпеченні життєдіяльності організму людини;
- ознайомити з основами броматології, показниками якості та безпечності харчових продуктів, можливими харчовими ризиками і контамінантами;
- навчити аналізувати раціони харчування та оцінювати їх відповідність фізіологічним потребам різних груп населення;
- ознайомлення здобувачів із принципами здорового харчування;
- розвиток уміння самостійно використовувати вміння з складання лікувальних дієт;
- навчання основам усунення алергічних реакцій як результат токсичного отруєння або ускладнень при погіршенні показників якості життя;
- сформувати навички критичної оцінки інформації щодо дієтичних добавок, нутріцевтиків і продуктів спеціального призначення;
- розвинути здатність застосовувати знання з нутриціології у фармацевтичному консультуванні та фармацевтичній опіці;
- забезпечити підґрунтя для подальшого опанування фахових освітніх компонентів та здійснення професійної діяльності фармацевта відповідно до чинних нормативно-правових вимог.

## 2. Soft skills.

1. **Критичне мислення:** аналіз та оцінка інформації про харчові продукти, нутрицевтики, біологічно активні речовини; вміння робити обґрунтовані висновки та приймати рішення.

2. **Аналітичні навички:** робота з раціонами харчування та даними лабораторних оцінок; виявлення дефіцитів або надлишків нутрієнтів.

3. **Комуникативні навички:** обговорення результатів практичних завдань у групі; фармацевтичне консультування пацієнтів щодо харчування та нутрицевтиків.

4. **Робота з науковою інформацією:** пошук, критична оцінка та систематизація наукових джерел; використання нормативних документів, фармакопей та рекомендацій.

5. **Інформаційна грамотність:** робота з електронними ресурсами та науковими базами даних; вміння критично оцінювати достовірність інформації про харчові добавки і нутрицевтики.

## 4. Структура освітнього компонента

| Назви змістових модулів і тем  | Кількість годин |              |           |           |           | Форма контролю/<br>Бали           |
|--|-----------------|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------------------------------|
|  | Усього          | у тому числі |           |           |           |                                   |
|  |                 | Лекції       | Лабор.    | Конс.     | СР        |                                   |
| <b>Тема 1.</b> Нутриціологія: предмет, мета та завдання. Основні терміни та поняття нутриціології. Роль харчування у забезпеченні процесів життєдіяльності організму | 17              | 2            | 4         | 1         | 10        | T(5)+УО(5)<br>+ВЛР (5) / 3<br>= 5 |
| <b>Тема 2.</b> Харчування: сучасні підходи, принципи, рекомендації.  | 19              | 2            | 4         | 1         | 12        | T(5)+УО(5)<br>+ВЛР (5) / 3<br>= 5 |
| <b>Тема 3.</b> Макро- та мікронутрієнти.   | 19              | 2            | 4         | 1         | 12        | T(5)+УО(5)<br>+ВЛР (5) / 3<br>= 5 |
| <b>Тема 4.</b> Нетрадиційні (альтернативні) види харчування.   | 17              | 2            | 4         | 1         | 10        | T(5)+УО(5)<br>+ВЛР (5) / 3<br>= 5 |
| <b>Тема 5.</b> Дієтичні добавки. Харчові продукти для спеціального дієтичного споживання. Функціональні харчові продукти.  | 17              | 4            | 4         | 1         | 8         | T(5)+УО(5)<br>+ВЛР (5) / 3<br>= 5 |
| <b>Тема 6.</b> Нутрієнтна корекція при харчовій непереносимості та харчовій алергії, цукрового діабету   | 17              | 2            | 4         | 1         | 10        | T(5)+УО(5)<br>+ВЛР (5) / 3<br>= 5 |
| <b>Тема 7.</b> Нутрієнтна корекція ожиріння та захворювань шлунково-кишкового тракту.  | 19              | 2            | 4         | 1         | 12        | T(5)+УО(5)<br>+ВЛР (5) / 3<br>= 5 |
| <b>Тема 8.</b> Нутрієнтна корекція захворювань серцево-судинної системи, сечовивідної системи  | 20              | 2            | 4         | 2         | 12        | T(5)+УО(5)<br>+ВЛР (5) / 3<br>= 5 |
| <b>Контрольна робота</b>   | 5               | -            | 4         | 1         |           | <b>T (5) + УО (5) / 2 = 5</b>     |
| <b>Всього годин/Балів</b>  | <b>150</b>      | <b>18</b>    | <b>36</b> | <b>10</b> | <b>86</b> | <b>5 балів/<br/>200 балів</b>     |

\*Форма контролю: Т – тести, ВЛР – виконання лабораторної роботи, УВ – усна відповідь.

### Завдання для самостійної роботи

| № за/п        | Тема   | Питання до самостійної роботи  | К-сть годин |
|---------------|--|--|-------------|
| 1             | Вступ до нутриціології та броматології                           | Поняття та предмет нутриціології і броматології. Основні завдання та напрями розвитку ОК. Значення нутриціології у фармацевтичній практиці. Роль харчування у профілактиці неінфекційних та аліментарно зумовлених захворювань.                          | 8           |
| 2             | Макронутрієнти: білки, жири, вуглеводи                           | Класифікація та біологічні функції білків, жирів і вуглеводів. Енергетична цінність макронутрієнтів та їх харчові джерела. Порушення обміну при дефіциті та надлишку макронутрієнтів.  | 8           |
| 3             | Мікронутрієнти та біологічно активні речовини                    | Фізіологічна роль вітамінів і мінеральних речовин. Чинники, що впливають на всмоктування та біодоступність мікронутрієнтів. Біологічно активні речовини харчових продуктів (поліфеноли, фітостероли, флавоноїди тощо) та їх вплив на організм.           | 18          |
| 4             | Оцінка харчових продуктів та показників якості                   | Показники харчової, біологічної та енергетичної цінності продуктів. Органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні критерії якості. Вимоги до маркування харчових продуктів. Нормативні документи та стандарти безпечності у фармацевтичній практиці. | 8           |
| 5             | Харчові ризики та контамінанти                                   | Класифікація харчових контамінантів (хімічні, біологічні, фізичні). Вплив контамінантів на здоров'я людини. Підходи до оцінки ризиків. Профілактика та мінімізація харчових ризиків.   | 8           |
| 6             | Харчові добавки, нутрицевтики, продукти спеціального призначення | Класифікація та функціональне призначення харчових добавок. Поняття нутрицевтиків та критерії оцінки їх ефективності й безпечності. Продукти спеціального дієтичного призначення. Нормативно-правове регулювання їх використання.                        | 8           |
| 7             | Аналіз добових раціонів і формування рекомендацій                | Принципи оцінки збалансованості харчового раціону. Методи визначення дефіциту та надлишку нутрієнтів. Формування харчових рекомендацій для різних вікових і фізіологічних груп населення.  | 8           |
| 8             | Взаємодія харчових компонентів і лікарських засобів              | Вплив харчових факторів на абсорбцію, розподіл, метаболізм і виведення лікарських засобів. Типові та клінічно значущі харчово-лікарські взаємодії. Роль фармацевта у консультуванні пацієнтів і профілактиці небажаних взаємодій.                        | 10          |
| 9             | Підготовка аналітичних записок та звітів                         | Структура та вимоги до аналітичних записок і звітів. Критерії оцінки якості та безпечності харчових продуктів і раціонів. Використання наукових, нормативних та довідкових джерел для обґрунтування висновків  | 6           |
| 10            | Підготовка до контролю та підсумкових тестів                     | Узагальнення ключових понять і програмних результатів навчання курсу. Систематизація теоретичних знань і практичних навичок. Аналіз типових завдань та прикладів практичного застосування нутриціологічних знань.  | 4           |
| <b>Всього</b> |  |  | <b>86</b>   |

#### IV. Політика оцінювання

Політика науково-педагогічного працівника щодо здобувача освіти полягає в послідовному та цілеспрямованому здійсненні навчального процесу на засадах прозорості, доступності, наукової обґрунтованості, методичної доцільності та відповідальності учасників освітнього процесу.

Всі учасники освітнього процесу повинні дотримуватись вимог чинного законодавства України, Статуту і Правил внутрішнього розпорядку ВНУ імені Лесі Українки, загальноприйнятих моральних принципів, правил поведінки та корпоративної культури; підтримувати атмосферу доброзичливості, порядності та толерантності.

Вивчення освітнього компонента передбачає постійну роботу здобувачів освіти на кожному занятті. Середовище під час проведення занять є творчим, дружнім, відкритим для конструктивної критики та дискусії. Здобувачі освіти не повинні спізнюватися на заняття, дотримуватися правил техніки безпеки, мати засоби індивідуального захисту та спецодяг.

Оцінювання здобувачів освіти здійснюється відповідно до [Положення](#) про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти галузі знань 22 Охорона здоров'я Волинського національного університету імені Лесі Українки.

В освітньому процесі застосовується дві шкали оцінювання: багатобальна (200-бальна) шкала та 4- бальна шкала. Результати конвертуються із однієї шкали в іншу.

Оцінювання поточної успішності здійснюється на кожному занятті за 4-бальною шкалою (5 – «відмінно», 4 – «добре», 3 – «задовільно», 2 – «незадовільно»).

– 5 («відмінно») – здобувач бездоганно засвоїв теоретичний матеріал теми заняття, демонструє глибокі і всебічні знання відповідної теми, основні положення наукових джерел, логічно мислить і формує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

– 4 («добре») – здобувач добре засвоїв теоретичний матеріал заняття, володіє основними аспектами з джерел, аргументовано викладає його; володіє практичними навичками, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при виконанні практичних навичок;

– 3 («задовільно») – здобувач в основному опанував теоретичними знаннями навчальної теми, орієнтується в рекомендованих джерелах, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають у здобувача невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, припускається помилок при виконанні практичних навичок;

– 2 («незадовільно») – здобувач не опанував навчальний матеріал теми, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в джерелах, відсутнє наукове мислення, практичні навички не сформовані.

#### Критерії оцінювання ІНДЗ

| Бали | Критерії  |
|------|---|
| 5    | Обґрунтовано актуальність, сформульовано мету, завдання та визначено методи дослідження. Складено план дослідження Проведено критичний аналіз суті та змісту першоджерел. Викладено факти, ідеї, результати дослідження в логічній послідовності. Дотримані правила реферування наукових публікацій Прослідковуються доказовість висновків, обґрунтованість власної позиції, пропозиції щодо розв'язання проблеми, визначення перспектив дослідження. |
| 4    | Обґрунтовано актуальність, сформульовано мету, завдання та визначено методи дослідження. Складено план дослідження Проведено поверхневий аналіз суті та змісту першоджерел. Викладено факти, ідеї, результати дослідження в логічній послідовності. Не дотримані правила реферування наукових публікацій Прослідковуються доказовість висновків.  |

|   |   |
|---|---|
| 3 | Обґрунтовано актуальність, сформульовано мету, завдання та визначено методи дослідження. Складено план дослідження Проведено поверхневий аналіз суті та змісту першоджерел. Викладено факти, ідеї, результати дослідження в логічній послідовності. Не дотримані правила реферування наукових публікацій Не прослідковуються доказовість висновків, та обґрунтованість власної позиції. |
| 2 | Обґрунтовано актуальність, сформульовано мету, завдання та визначено методи дослідження. Складено план дослідження Проведено поверхневий аналіз суті та змісту першоджерел.   |

Також здобувачі вищої освіти мають право на зарахування певної кількості балів, відповідно до [Положення](#) про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки

У разі переходу на дистанційну форму навчання викладання освітнього компоненту відбувається відповідно до [Положення](#) про дистанційне навчання та додаткових розпоряджень ректорату.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Політика академічної доброчесності регламентується чинними законодавчими актами України та внутрішніми документами університету: [Кодексом](#) академічної доброчесності ВНУ ім. Лесі Українки та [Положення](#) про систему запобігання та виявлення академічного плагіату в науковій та навчальній діяльності здобувачів вищої освіти, докторантів, науково-педагогічних і наукових працівників ВНУ імені Лесі Українки які встановлюють загальні засади, цінності, принципи, настанови та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в Університеті, якими вони повинні керуватися у своїй діяльності, а також забезпечують дотримання принципу нетерпимості до порушень академічної доброчесності та етики академічних взаємовідносин.

**Політика щодо дедлайнів та перескладання:** відвідування занять є обов'язковим компонентом процесу здобування освіти. У разі пропуску заняття здобувач освіти зобов'язаний його відпрацювати у повному обсязі за графіком відпрацювання згідно з Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки

У разі порушення дедлайнів виконання завдань, без поважних причин, робота може оцінюватися на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

## V. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Організація та порядок проведення підсумкового контролю відбувається у відповідності до [Положення](#) про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти галузі знань 22 Охорона здоров'я Волинського національного університету імені Лесі Українки. Терміни проведення підсумкового контролю, а також терміни ліквідації академічної заборгованості визначаються розкладом екзаменаційної сесії.

У відомості, індивідуальному навчальному плані (заліковій книжці) здобувача освіти записується підсумкова кількість балів підсумкового контролю.

Повторне складання підсумкового контролю допускається не більше як два рази: один раз – викладачеві, другий – комісії, яку створює декан факультету.

### Перелік питань до підсумкового контролю:

1. Предмет, мета і завдання нутриціології та броматології у фармації.
2. Харчова, біологічна та енергетична цінність харчових продуктів.
3. Класифікація харчових продуктів за походженням і функціональним призначенням.
4. Макронутрієнти: фізіологічна роль і норми споживання.

5. Білки харчування: біологічна цінність і амінокислотний склад.
6. Ліпіди: жирні кислоти, трансжири та їх біологічне значення.
7. Вуглеводи: глікемічний індекс і роль харчових волокон.
8. Вітаміни: класифікація, основні функції, наслідки дефіциту.
9. Мінеральні речовини: макро- та мікроелементи, їх фізіологічна роль.
10. Біологічно активні речовини їжі та їх значення для здоров'я.
11. Основні показники якості харчових продуктів.
12. Харчові контамінанти та їх токсикологічна характеристика.
13. Харчові добавки: класифікація та регуляторні вимоги.
14. Функціональні харчові продукти та нутріцевтики: критерії віднесення.
15. Вплив технологічної обробки на харчову цінність продуктів.
16. Умови зберігання харчових продуктів та їх значення для безпеки.
17. Маркування харчових продуктів і його роль у виборі споживача.
18. Нормативно-правове регулювання харчових продуктів і нутріцевтиків.
19. Поняття «хвороби цивілізації» та їх основні групи.
20. Роль харчування у розвитку ожиріння та метаболічного синдрому.
21. Харчові чинники ризику цукрового діабету 2 типу.
22. Вплив надлишкового споживання цукру на здоров'я людини.
23. Харчування та атеросклероз: роль ліпідів і жирних кислот.
24. Роль солі у розвитку артеріальної гіпертензії.
25. Харчові фактори ризику серцево-судинних захворювань.
26. Харчування та неалкогольна жирова хвороба печінки.
27. Вплив харчування на розвиток подагри.
28. Харчові чинники ризику остеопорозу.
29. Харчування та онкологічні захворювання: основні механізми впливу.
30. Роль антиоксидантів у профілактиці хвороб цивілізації.
31. Принципи раціонального харчування для профілактики хвороб цивілізації.
32. Особливості харчування при підвищених фізичних і психоемоційних навантаженнях.
33. Взаємодія лікарських засобів і компонентів їжі.
34. Оцінка добового раціону з позиції профілактики хвороб цивілізації.
35. Фармацевтичне консультування щодо харчування при хронічних захворюваннях.
36. Роль фармацевта у профілактиці хвороб цивілізації.
37. Доказова нутриціологія: критерії оцінки ефективності харчових втручань.
38. Ризики самолікування нутріцевтиками.
39. Етичні аспекти рекомендацій щодо харчування та БАДів.
40. Формування здорового способу життя як міждисциплінарне завдання фармації.

## VI. Шкала оцінювання

| Оцінка в балах | Лінгвістична оцінка                              |
|----------------|--|
| 170–200        | <b>Зараховано</b>                                |
| 150–169        |  |
| 140–149        |  |
| 130–139        |  |
| 120–129        |  |
| 0–119          | <b>Незараховано</b><br>(необхідне перескладання) |

## VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Нутриціологія з основами раціонального харчування: навчальний посібник / В. С. Кисличенко, Н. Є. Бурда, І. О. Журавель та ін.; за ред. В.С. Кисличенко. Х.: НФаУ, 2024. 237 с.

### Законодавство України з питань харчування і дієтичних добавок:

1. Державна Фармакопея України. Доповнення 2 / ДП «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів». 2-ге вид. Харків : ДП «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів», 2018. 336 с.

2. Державна Фармакопея України. Доповнення 4 / ДП «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів». 2-ге вид. Харків : ДП «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів», 2020. 600 с.

3. Фізіологія харчування: підручник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Л.В., Левітін Є.Я. та ін. Суми: Університетська книга, 2011. 473 с.

4. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23 грудня 1997 № 771/97- ВР / Відомості Верховної Ради України (ВВР). 1998. № 19. С. 98.

5. Наказ МОЗ 14.01.2013 № 16 «Про затвердження Методичних рекомендацій для лікарів загальної практики – сімейної медицини з приводу консультування пацієнтів щодо основних засад здорового харчування», <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0016282-13#Text>

6. Наказ МОЗ 29.10.2013 № 931 «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні», <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z2205-13#Text>

7. Наказ МОЗ 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>

8. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник; У 2-х кн. Кн. 1. / Т.І. Аністратенко, Т.М. Білко, О.В. Благодарова та ін.; За ред. проф. В.І. Ципріяна. К.: Медицина, 2007. 528 с.

9. Нутриціологія: навч. посібник/ Н.В.Дуденко [ та ін.]; під ред. Н.В.Дуденко. Х.:Світ книг, 2013. 560 с.

### Інформаційні ресурси

- |   |   |
|---|---|
| 1. Сайт Волинського національного університету ім. Лесі Українки  | <a href="http://194.44.187.60/moodle/login/index.php">http://194.44.187.60/moodle/login/index.php</a> |
| 2. Міністерство охорони здоров'я України  | <a href="http://www.moz.gov.ua">www.moz.gov.ua</a>  |
| 3. Державний експертний центр МОЗ України   | <a href="http://www.pharma-center.kiev.ua">www.pharma-center.kiev.ua</a>                              |
| 4. Спеціалізоване медичне інтернет-видання для лікарів, провізорів, фармацевтів, студентів медичних та фармацевтичних вузів | <a href="http://www.morion.ua">www.morion.ua</a>  |
| 5. Всесвітня організація охорони здоров'я   | <a href="http://www.who.int">www.who.int</a>  |
| 6. Фармацевтична енциклопедія   | <a href="http://www.pharmencyclopedia.com.ua">www.pharmencyclopedia.com.ua</a>                        |
| 7. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського  | <a href="http://www.nbuv.gov.ua">www.nbuv.gov.ua</a>  |
| 8. Бібліографічні бази даних Національної медичної бібліотеки (США) та Національного інституту здоров'я (США)               | <a href="http://www.pubmed.ncbi.nlm.nih.gov">www.pubmed.ncbi.nlm.nih.gov</a>                          |