

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КАФЕДРА ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНЫ И ЭКОЛОГИИ ЧЕЛОВЕКА ФПК И
ППС

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор ФГБОУ ВО Казанский ГМУ
Минздрава России, профессор



А.С. Созинов

202 / г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
«Адаптивная нутрициология для различных групп населения»

(срок обучения –294 академических часов)

Per: № 92.26

Казань

2021 г.

ОПИСЬ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ

по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки
«Адаптивная нутрициология для различных групп населения»

(срок обучения – 294 академических часа)

№ п/п	Наименование документа	стр
	Титульный лист	
1.	Лист согласования	4
2.	Пояснительная записка	6
3.	Планируемые результаты обучения	8
3.1.	Профессиональные компетенции нутрициолога	8
3.2.	Требования к квалификации	8
3.3.	Должностные функции (должностные обязанности) нутрициолога	8
4.	Учебный план	9
5.	Календарный план	14
6.	Рабочие программы учебных модулей	
6.1.	Рабочая программа учебного модуля 1. «Основные принципы нутрициологии. Физиология пищеварения».	18
6.2.	Рабочая программа учебного модуля 2. «Биохимия питания и пищеварения. Значение в обмене веществ и в регуляции витаминов, макро-и микроэлементов. Взаимодействие нутриентов и токсикантов. Метаболический риск».	21
6.3.	Рабочая программа учебного модуля 3. «Базовые принципы системы питания по генетике. Нутригеномная коррекция».	23
6.4.	Рабочая программа учебного модуля 4. «Диетические паттерны для различных групп населения».	25
6.5.	Рабочая программа учебного модуля 5. «Пищевая безопасность для населения».	27
6.6.	Рабочая программа учебного модуля 6. «Стресс как ведущее патогенетическое звено патологического старения и болезней цивилизации».	28

6.7	Рабочая программа учебного модуля 7. «Инновации в технологии продукции индустрии питания: Функциональные продукты питания. Применение композиционных добавок в пищевых продуктах. Применение БАДов».	30
6.8	Рабочая программа учебного модуля 8. «Нутритивная поддержка при физических нагрузках в тренировочном процессе и в период восстановления».	32
6.9.	Рабочая программа учебного модуля 9. «Контаминация продуктов питания, пути их предупреждения и нейтрализации».	34
6.10.	Рабочая программа учебного модуля 10. «Принципы Антивозрастного питания и составления рациона (Anti-age nutrition)» Нутрициология в косметологии»	36
6.11	Рабочая программа учебного модуля 11. «Технология приготовления здорового питания и составление рациона».	38
6.12	Рабочая программа учебного модуля 12. «Питание пожилых людей».	40
7.	Организационно-педагогические условия реализации программы	42
8.	Итоговая аттестация	47
9.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	49

1. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнительная профессиональная программа переподготовки специалиста «**Адаптивная нутрициология для различных групп населения**» (срок обучения 294 академических часов) является учебно-нормативным документом, регламентирующим содержание и организационно-методические формы дополнительного профессионального образования. Программа разработана в соответствии Федеральному закону от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 г. №499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам", «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих» (утв. Постановлением Минтруда РФ от 21.08.1998 N 37 (с изменениями на 27 марта 2018 года))

Разработчики программы:

Заведующий кафедрой профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС, д.м.н., профессор

Доцент кафедры поликлинической терапии и общей врачебной практики ФПК и ППС, к.м.н.

Ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС, к.м.н., диетолог

Ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС, к.м.н.



А. А. Имамов

Е.В. Архипов

Е.Г. Гомзина

Е.В. Игнатанс

Рецензенты:

Профессор кафедры общей гигиены
КГМА - филиал ФГБОУ ДПО РМАНПО
Минздрава России, д.м.н.



О.А. Фролова

Профессор кафедры общей гигиены, ФГБОУ
ВО «Казанский ГМУ» Минздрава России,
д.м.н.



Е.А. Тафеева

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС «13» сентября 2021 года протокол № 1

Заведующий кафедрой, д.м.н.



А.А. Имамов

Программа рассмотрена и утверждена методическим советом ФПК и ППС ФГБОУ ВО «Казанский ГМУ» Минздрава России на заседании № 3 от «08» декабря 2021 г.

Председатель методического совета

к.м.н., доцент


(подпись)

Е.В. Архипов

СОГЛАСОВАНО

Проректор

д.м.н., профессор



А.В. Шулаев

1.1. Лист регистрации обновлений, актуализации и изменений дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки **«Адаптивная нутрициология для различных групп населения»** (срок обучения 294 академических часов)

[illegible]

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель – получение новых профессиональных знаний и компетенций в области нутрициологии, где специалист будет владеть навыками создания рациона для профилактики и поддержания здоровья. Формирования здорового образа жизни и повышения доступности и качества мероприятий с использованием природных функциональных продуктов питания, направленных на предупреждение возникновения, распространение хронических нарушений со стороны здоровья (НИЗ). В соответствии с распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 июня 2016 г. № 1364-р принята Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года (далее-Стратегия), ориентированная на обеспечение полноценного питания, профилактику заболеваний, увеличение продолжительности и повышение качества жизни населения. Одним из ожидаемых результатов данной стратегии является увеличение активного долголетия и ожидаемой продолжительности жизни населения, достижению массовой приверженности принципам здорового питания как одного из факторов здорового образа жизни. Для стимулирования мер по реализации Стратегии подготовлена данная программа.

В программе уделяется внимание питанию различных групп населения, а также лицам для поддержания активности с целью повышения уровня физической культурой, его особенностям как активному фактору, способствующему сохранению здоровья, профилактике заболеваний, естественному процессу роста и развития и расширению границ адаптации к систематическим физическим нагрузкам и качеству жизни. Основой для качественного уровня жизни является формирование мотивации здорового питания и самостоятельного подхода к сохранению здоровья. Так же рассматривается роль нутрицевтиков и функциональных продуктов питания при различных метаболических изменениях и физических нагрузках. Для квалифицированного выполнения которых требуется глубокое понимание особенностей и областей применения традиционной медицины в результате углубленного изучения этих методов в высших медицинских учебных заведениях и основ современной медицины.

Основа разработки **Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ (ред. от 27.12.2019, с изм. от 13.01.2020) "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"** ст.12 «разработки и реализации программ формирования здорового образа жизни, в том числе программ снижения потребления алкоголя и табака; 2) осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; ст. 23 «Граждане имеют право на получение достоверной и своевременной информации о факторах, способствующих сохранению здоровья или оказывающих на него вредное влияние, включая информацию о санитарно-эпидемиологическом благополучии района проживания, состоянии среды обитания, рациональных нормах питания, качестве и безопасности продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов»; ст.30 «.. профилактика неинфекционных заболеваний осуществляется на популяционном, групповом и индивидуальном уровнях органами государственной власти, органами местного самоуправления, работодателями, медицинскими организациями, образовательными организациями и физкультурно-спортивными организациями, общественными объединениями путем разработки и реализации и реализации системы правовых, экономических и социальных мер, направленных на предупреждение возникновения, распространение и ранее выявление таких заболеваний, а также на снижение риска их развития и предупреждения и устранение отрицательного воздействия факторов внутренней и внешней среды, формирование здорового образа жизни...»

Задачи:

1. Определение рациона питания на основе комплекса здоровых продуктов.
2. Использование критериев здорового питания на базе нормативов.
3. Использование критерии качества продуктов и их сочетаемости на базе нормативов РФ, ВОЗ
4. Применение доступных технологий приготовления и сохранения пищевых продуктов, которые позволяют максимально сохранять их полезные.

5. Создание рациона для сохранения фигуры, хорошего эмоционального состояния, жизнерадостности, для активного долголетия и красоты.
6. Практически реализация критериев здорового питания в реальных условиях, в магазинах шаговой доступности, кафе, ресторанов, торговых сетей.
7. Создание рациона для условий повышенной физической нагрузки, занятий фитнес-центрах и при самостоятельных занятиях.
8. Использование методов оценки нарушения метаболизма для создания сбалансированного рациона.

2.2. Категория обучающихся – лица, имеющие среднее специальное и высшее образование (фитнесс инструкторы, специалисты по продвижению фитнес-услуг, фармацевтические работники, представители компаний производителей функциональных продуктов питания, технологов пищевого производства, повара, социологи, психологи, косметологи, парикмахеры, педагоги, инструкторы по гигиеническому воспитанию, инструкторы по лечебной физкультуре).

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Адаптивная нутрициология для различных групп населения» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают Диплом о переподготовке с присвоением квалификации «консультант-нутрициолог».

2.3. Актуальность программы и сфера применения слушателями полученных компетенций (профессиональных компетенций)

В соответствии со Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. (утв. распоряжением Правительства РФ от 29 июня 2016 г. N 1364-р) приоритетное развитие в области профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний и продвижение принципов здорового питания на популяционном, групповом и индивидуальном уровнях путем разработки и реализации мер, направленных на предупреждение возникновения, распространение и раннее выявление таких заболеваний, а также на снижение риска их развития и предупреждения и устранения отрицательного воздействия факторов внутренней и внешней среды, формирование здорового образа жизни

2.4. Объем программы: 294 академических часов.

2.5. Форма обучения, режим и продолжительность занятий

График обучения Форма обучения	Ауд. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы (дни)
очно-заочная:	6	6	49
очная часть:			
лекции, практика и др.	96	6	
стажировка			
заочная часть:	198	6	
ДОТ и ЭО ¹			

Документ, выдаваемый после завершения обучения – диплом о переподготовке в 294 академических часов.

¹ ДОТ – дистанционные образовательные технологии, ЭО – электронное обучение

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Характеристика новой квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

3.1. Нормативную правовую основу разработки программы составляют: Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»; Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»; Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 "Об утверждении Порядка применения организациями осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ" Федеральный закон "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ, «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих» (утв. Постановление Минтруда РФ от 21.08.1998 N 37 (с изменениями на 27 марта 2018 года)

Приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12.12.2014 N 2020-ст "О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора занятий (ОКЗ) ОК 010-2014 (МСКЗ - 08)".

В состав функционала нутрициолога будут входить следующие компетенции: объяснение критериев рационального, здорового, сбалансированного питания; разъяснение о группах пищевых продуктов, которые следует включать в ежедневный рацион, способах контроля калорийности потребляемой пищи; обучение анализу информации о питательных веществах, имеющейся на продуктовых упаковках; знакомство с методами приготовления пищи, способствующими сохранению здоровья; обучение использованию мобильных приложений и компьютерных программ, предназначенных для контроля и коррекции рациона; обсуждение состава спортивного питания и нутрицевтиков, доводить до клиентов мнение ученых по данным вопросам; помогать с составлением здорового рациона и плана потребления калорий; консультация нутрициолога носит рекомендательный характер и не представляют собой указаний медицинского характера, то есть не являются медицинской услугой; помогают практически реализовать принципы рационального сбалансированного питания по организации питания в течение дня, закупке и кулинарной обработке продуктов, и т. д. Специалисты могут обсуждать с клиентами данные вопросы во время персональных консультаций, групповых занятий или семинаров.

Должен знать: Конституцию Российской Федерации; законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, защиты прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия населения; принципы и методы профилактики нарушений здоровья; основы питания и нутрициологии; основы физического воспитания; основы трудового законодательства; правила по охране труда и пожарной безопасности.

3.2. Требования к квалификации: лица, имеющие среднее и высшее образование, без предъявления требований к стажу работы.

Исходный уровень подготовки слушателей, сформированные компетенции, включающие в себя способность/готовность:

- универсальные компетенции:

УК-1 готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

УК-2 готовностью к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

УК-3 готовностью к участию по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование, в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию.

- профессиональные компетенции:

ПК-2 готовность к проведению профилактических мероприятий.

ПК-4 самостоятельно работать с научной, нормативно-справочной и специальной литературой, в том числе с доступной в компьютерных сетях

диагностическая деятельность:

ПК-5 готовность к определению у населения метаболических нарушений, патологических состояний и проблем, связанных со здоровьем.

ПК-6 умение самостоятельно увидеть следствия сформулированного результата;

ПК-8 умение ориентироваться в постановках задач;

ПК-9 готовность к формированию у населения, пациентов и членов их семей мотивации, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих;

ПК-10 готовность к применению основных принципов организации и управления в сфере охраны здоровья граждан, в медицинских и немедицинских организациях и их структурных подразделениях.

3.3. Функциональные обязанности нутрициолога: осуществляет работу по формированию здорового образа жизни и профилактику заболеваний, **информировать людей об актуальных рекомендациях по питанию** от официальных организаций общественного здравоохранения (ВОЗ, NHS, USDA, Минздрав и др.), **анализировать состав продуктов, изучать варианты приготовления продуктов, составлять сбалансированный по макро - и микронутриентам рацион питания для здоровых людей для профилактики НИЗ, помогать составлять сбалансированный рацион отдельным группам населения:** пожилым людям, беременным и кормящим женщинам, а так же родителям детей, если они условно здоровы. Рекомендую к применению рациональное, здоровое питание, официально одобренное для этой категории населения, **помогать в улучшении привычек (коучинг), участвовать в разработке пищевых продуктов и рационов здорового питания.** Проводит профилактическую работу среди больных и их родственников по укреплению здоровья и профилактике заболеваний, информирует о здоровом образе жизни.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

« Адаптивная нутрициология для различных групп населения» (срок обучения – 294 академических часов)

Категория обучающихся: Программа предназначена для лиц, имеющих среднее специальное и высшее образование (фитнесс инструкторы, специалисты по продвижению фитнес-услуг, фармацевтические работники, представители компаний производителей функциональных продуктов питания, технологов пищевого производства, повара, социологи, психологи, косметологи, парикмахеры, педагоги, инструкторы по гигиеническому воспитанию, инструкторы по лечебной физкультуре).

Форма обучения: очно-заочная

№	Учебные модули	Трудо емкос ть	Форма обучения					
		кол- во акад. часов	очная				заочн ая	Форма контрол я
			Лекции	ПЗ, СЗ[1]	СО [2]	стажи ровка	ДОТ и ЭО[3]	
1.	УМ-1	24	4				20	тест
	«Основные принципы нутрициологии. Физиология пищеварения»							
1.1.	Основные принципы нутрициологии. Тренды нутрициологии	4					4	
1.2.	Физиология питания пищеварения	10	2				8	
1.3.	Нормы физиологических потребностей для различных групп населения	8	2				6	
1.4.	Оценка рисков нарушения пищеварения	2					2	
2.	УМ-2	20					20	тест
	«Биохимия питания и пищеварения. Значение в обмене веществ и в регуляции витаминов, макро-и микроэлементов. Взаимодействие нутриентов и токсикантов. Метаболический риск»							
2.1.	Функция белков, жиров и углеводов	10					10	
2.2.	Значение в обмене веществ и в регуляции витаминов, макро-и микроэлементов. Взаимодействие нутриентов и токсикантов	4					4	
2.3.	Оценка метаболического риска и предупреждение	6					6	

	метаболических нарушений							
3.	УМ-3 «Базовые принципы системы питания по генетике. Нутригеномная коррекция»	26	6	12			8	тест
3.1.	Базовые принципы системы питания по генетике	18	6	6			6	
3.2.	Нутригеномная коррекция	8		6			2	
4.	УМ-4 «Диетические паттерны для различных групп населения»	28	2	14			12	тест
4.1.	Базовые паттерны рационов	12	2	8			2	
4.2.	Химический состав рационов	8		4			4	
4.3.	Современные рационы (кетогенная диета, средиземноморская диета и др.)	8		2			6	
5.	УМ-5 «Пищевая безопасность для населения»	32	8				24	тест
5.1.	Гигиенические требования устройству и содержанию предприятий общественного питания	8	2				6	
5.2.	Гигиенические требования к приему и хранению продуктов питания	8	2				6	
5.3.	Требования и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР –	12	2				10	

	Hazard Analysis and Critical Control Points)							
5.4.	Гигиеническое обоснование пищевых добавок при реализации и производстве продуктов питания	4	2				2	
6.	УМ-6	16	8				8	тест
	«Стресс как ведущее патогенетическое звено патологического старения и болезней цивилизации»							
6.1.	Персональный стресс-менеджмент. Определение стресса, типы стресса. Ведущие негативные факторы, приводящие к стрессу	8	4				4	
6.2.	Заболевания, связанные со стрессом. Стадии стресса. Гормоны стресса. Надпочечниковая дисфункция — причины и последствия. Связь повышенного кортизола с различными заболеваниями (ожирение, метаболический синдром, иммунная дисфункция)	8	4				4	
7.	УМ-7	26	2				24	тест
	«Инновации в технологии индустрии питания. Функциональные продукты питания. Применение БАДов»							
7.1.	Инновации в индустрии питания. Функциональные продукты питания и их применение в рационе	10	2				8	
7.2.	Понятие пищевых добавок и их нормативное регулирование	8					8	
7.3.	Применение БАДов	8					8	

8.	УМ-8	32	6				26	тест
	«Нутритивная поддержка при физических нагрузках»							
8.1.	Общие вопросы спортивного питания	12	2				10	
8.2.	Спортивное питание при метаболических нарушениях	8	2				6	
8.3.	Интегрирование физической активности в образ жизни для поддержания здоровой массы тела	12	2				10	
9.	УМ- 9	16					16	тест
	«Контаминация продуктов питания, пути их предупреждения и нейтрализации»							
9.1.	Пищевые продукты их классификация, гигиеническая характеристика. Нормативные документы, регламентирующие безопасность пищевых продуктов	6					6	
9.2.	Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Признаки недоброкачества основных продуктов	6					6	
9.3.	Основные контаминанты пищевых продуктов	4					4	
10.	УМ-10	16	6				10	тест
	«Принципы Антивозрастного питания и составления рациона (Anti-age nutrition)» Нутрициология в косметологии»							
10.1.	Механизмы и факторы старения	4	2				2	

10.2.	Перспективные приемы нутрициологии для продления жизни	6	2				4	
10.3.	Нутрициология в косметологии	6	2				4	
11.	УМ-11	30	4	10			16	тест
	«Технология приготовления здорового питания и рациона»							
11.1.	Способы приготовления блюд (на пару, тушение, су-вид, запекание и др.)	12		4			8	
11.2.	Составление меню на день	18	4	6			8	
12.	УМ-12	24	2	8			14	тест
	«Питание пожилых людей»							
12.1.	Физиологические потребности для лиц пожилого возраста	10		6			4	
12.2.	Составление меню на день	14	2	2			10	
	Итоговая аттестация	4		4				зачет
	Итого	294	48	48			198	

Распределение академических часов:

Всего: 294 академических часов (включают: очное обучение, дистанционное и электронное обучение).

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№	Учебные модули	всего часов	Сроки изучения тем (очное обучение/электронное обучение)					
			1 ден ь	2 день	3 день	4 ден ь	5 ден ь	6 день
1.	УМ-1 «Основные принципы нутрициологии. Физиология пищеварения»	24						

1.1.	Основные принципы нутрициологии. Тренды нутрициологии	4	4					
1.2.	Физиология питания пищеварения	10	2	6	2			
1.3.	Нормы физиологических потребностей для различных групп населения	8			4	4		
1.4.	Оценка рисков нарушения пищеварения	2				2		
2.	УМ-2 «Биохимия питания и пищеварения. Оценка рисков неинфекционных заболеваний. Метаболический риск»	20						
2.1.	Функция белков, жиров и углеводов	10					6	4
2.2.	Оценка рисков неинфекционных заболеваний	4	2					2
2.3.	Оценка метаболического риска и предупреждение метаболических нарушений	6	4	2				
3.	УМ-3 «Базовые принципы системы питания по генетике. Нутригеномная коррекция	26						
3.1.	Базовые принципы системы питания по генетике	18		4	2	2	6	4
3.2.	Нутригеномная коррекция	8			4	4		
4.	УМ-4 Диетические паттерны для различных групп населения»	28						
4.1.	Базовые паттерны рационов	12	4	4	2			2
4.2.	Химический состав рационов	8	2	2	4			
4.3.	Современные рационы (кетогенная диета,	8				6	2	

	средиземноморская диета и др.)							
5.	УМ-5 «Пищевая безопасность для населения»	32						
5.1.	Гигиенические требования устройству и содержанию предприятий общественного питания	8					2	6
5.2.	Гигиенические требования к приему и хранению продуктов питания	8	6	2			2	
5.3.	Требования и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points)	12		4	6	4		
5.4.	Гигиеническое обоснование пищевых добавок при реализации и производстве продуктов питания	4				2	2	
6.	УМ- 6 «Стресс как ведущее патогенетическое звено патологического старения и болезней цивилизации»	16						
6.1.	Персональный стресс-менеджмент.	8					4	4
6.2.	Заболевания, связанные со стрессом.	8	6					2
7.	УМ-7 «Инновации в технологии индустрии питания. Функциональные	26						

	продукты питания. Применение БАДов»							
7.1.	Инновации в индустрии питания. Функциональные продукты питания и их применение в рационе.	10		6	2	2		
7.2.	Понятие пищевых добавок и их нормативное регулирование	8			4	4		
7.3.	Применение БАДов	8					6	2
8.	УМ-8 «Нутритивная поддержка при физических нагрузках в тренировочном процессе и в период восстановления	32						
8.1.	Общие вопросы спортивного питания	12	6	2				4
8.2.	Спортивное питание при метаболических нарушениях.	8		4	2	2		
8.3.	Интегрирование физической активности в образ жизни для поддержания здоровой массы тела	12			4	4	6	
9.	УМ- 9 «Контаминация продуктов питания, пути их предупреждения и нейтрализации»	16						
9.1.	Пищевые продукты их классификация, гигиеническая характеристика. Нормативные документы, регламентирующие безопасность пищевых продуктов.	6						6
9.2.	Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Признаки недоброкачества основных продуктов.	6	6					
9.3.	Основные контаминанты пищевых продуктов	4		4				
10.	УМ-10 «Принципы Антивозрастного	16						

	питания и составления рациона (Anti-age nutrition)» Нутрициология в косметологии»							
10.1.	Механизмы и факторы старения	4		2	2			
10.2.	Перспективные приемы нутрициологии для продления жизни.	6			4	2		
10.3.	Нутрициология в косметологии	6				4	2	
11.	УМ- 11 «Технология приготовления здорового питания и рациона»	30						
11.1.	Способы приготовления блюд (на пару, тушение, су-вид, запекание и др.)	12	2				4	6
11.2.	Составление меню на день	18	4	6	4	4		
12.	УМ- 12 «Питание пожилых людей»	24						
12.1.	Физиологические потребности для лиц пожилого возраста.	6			2	2	6	
12.2.	Составление меню на день	14	4	4				6
	Итоговая аттестация	4			4			зачет
	Итого	294						

6.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 1

«Основные принципы нутрициологии. Физиология пищеварения»

Трудоемкость освоения: 24 академических часа

По окончании изучения учебного модуля 1 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудовой функции	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
-	УК-1 ПК-1 ПК-5	1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты.
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний. Характеристика основных типов диет. 6. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 7. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 8. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 9. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
	УК-2 ПК-1 ПК-9	1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать гигиенические принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор

	УК-3 ПК-8 ПК-10	1. Формировать программы здорового образа жизни, оптимизации физической активности, рационального питания, нормализации индекса массы тела для различных групп населения 2. Оценивать эффективность профилактической работы с населением 3. Проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни 4. Консультировать пациентов и здоровых людей по вопросам навыков здорового образа жизни, здорового питания, профилактики заболеваний 5. Разрабатывать и рекомендовать программы лечебного и профилактического питания 6. Проводить оздоровительные мероприятия среди пациентов с выявленными хроническими заболеваниями (питание, сон, режим дня, двигательная активность) 7. Разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания 8. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов, при проведении профилактических мероприятий среди населения; 9. Получать согласие пациентов на обработку персональных данных; 10. Получать добровольное информированное согласие на проведение обследования, лечение и иммунопрофилактику; 11. Пользоваться методами и средствами наглядного представления результатов деятельности; 12. Заполнять документацию, в том числе в электронном виде; 13. Работать в информационных системах и информационно-коммуникативной сети "Интернет";
--	-----------------------	--

Содержание учебного модуля 1. «Основные принципы нутрициологии. Физиология пищеварения»

Код	Наименование тем и элементов
1.1	Основные принципы нутрициологии
1.1.1	Законы питания (здорового, оптимального, рационального).
1.1.2	Глобальная стратегия ВОЗ в области питания.
1.1.3	Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания. Тренды нутрициологии.
1.2	Физиология питания и пищеварения
1.2.1	Анатомия пищеварительного тракта.
1.2.2	Физиология метаболизма белков, жиров и углеводов.
1.3	Нормы физиологических потребностей для различных групп населения
1.3.1	Микронутриентный состав. Возрастные нормы.
1.4	Оценка рисков нарушения пищеварения
1.4.1	Оценка рисков непереносимости пищевых продуктов.
1.4.2	Критерии нарушения пищеварения.
1.4.3	Пищевые продукты, способствующие нарушению пищеварения.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 1: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 1: см. п. 7.4.

6.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 2
«Биохимия питания и пищеварения. Значение в обмене веществ и в регуляции
витаминов, макро-и микроэлементов. Взаимодействие нутриентов и токсикантов.
Метаболический риск»

Трудоемкость освоения: 20 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 2 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудовой	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
	УК-1 ПК-1 ПК-5	1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты.
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 6. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 7. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 8. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
	УК-2 ПК-1 ПК-9	1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д. 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор

	УК-3 ПК-8 ПК-10	1. Формировать программы здорового образа жизни, оптимизации физической активности, рационального питания, нормализации индекса массы тела для различных групп населения 2. Оценивать эффективность профилактической работы с населением 3. Проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни 4. Консультировать пациентов и здоровых людей по вопросам навыков здорового образа жизни, здорового питания, профилактики заболеваний 5. Разрабатывать и рекомендовать рационы здорового питания 6. Разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов, при проведении профилактических мероприятий среди населения 8. Получать согласие пациентов на обработку персональных данных; 9. Пользоваться методами и средствами наглядного представления результатов деятельности; 10. Заполнять документацию, в том числе в электронном виде; 11. Работать в информационных системах и информационно-коммуникативной сети "Интернет";
--	-----------------------	--

Содержание учебного модуля 2: «Биохимия питания и пищеварения. Значение в обмене веществ и в регуляции витаминов, макро-и микроэлементов. Взаимодействие нутриентов и токсикантов. Метаболический риск»

Код	Наименование тем и элементов
2.1	Биохимия питания и пищеварения. Функция белков, жиров и углеводов
2.1.1	Метаболизм белков, жиров и углеводов, витаминов и минералов.
2.1.2	Биохимические процессы переваривания белков, жиров и углеводов.
2.1.3	Структура и функция белков. Эталонный белок. Физиологическая потребность в белке для различных групп населения.
2.1.4	Структура и функция жиров. Физиологическая потребность в жире для различных групп населения. ПНЖК.
2.1.5	Структура и функция углеводов. Физиологическая потребность в белке для различных групп населения. Пищевые волокна.
2.2	Значение в обмене веществ и в регуляции витаминов, макро-и микроэлементов
2.2.1	Витамины в питании человека. Особенности усвоения витаминов. Нормы потребления и физиологическая потребность.
2.2.2	Макро- и микроэлементы. Основы метаболизма и грамотного обращения.
2.2.3	Классификация, биохимия и токсикология элементов. Взаимодействие нутриентов и токсикантов.
2.3	Оценка метаболического риска и предупреждение метаболических нарушений
2.3.1	Метаболизм, факторы, влияющие на него. Методы оценки метаболизма и способы его контроля.
2.3.2	Стратегии здорового питания в России и в мире, рекомендации ВОЗ.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 2: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 2: см. п. 7.4.

6.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 3

«Базовые принципы системы питания по генетике. Нутригеномная коррекция»

Трудоемкость освоения: 26 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 3 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудовой	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
	УК-1 ПК-1 ПК-5	1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты.
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 6. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 7. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 8. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
	УК-2 ПК-1 ПК-9	1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д. 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор

	УК-3 ПК-8 ПК-10	1. Формировать программы здорового образа жизни, оптимизации физической активности, рационального питания, нормализации индекса массы тела для различных групп населения 2. Оценивать эффективность профилактической работы с населением 3. Проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни 4. Консультировать пациентов и здоровых людей по вопросам навыков здорового образа жизни, здорового питания, профилактики заболеваний 5. Разрабатывать и рекомендовать рационы здорового питания 6. Разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов, при проведении профилактических мероприятий среди населения 8. Получать согласие пациентов на обработку персональных данных; 9. Пользоваться методами и средствами наглядного представления результатов деятельности; 10. Заполнять документацию, в том числе в электронном виде; 11. Работать в информационных системах и информационно-коммуникативной сети "Интернет";
--	-----------------------	--

Содержание учебного модуля 3. «Базовые принципы системы питания по генетике. Нутригеномная коррекция

Код	Наименование тем и элементов
3.1	Базовые принципы системы питания по генетике
3.1.1	Геном человека и взаимосвязь с питанием.
3.1.2	Генетическое тестирование.
3.1.3	Генетические предикторы метаболических нарушений.
3.2	Нутригеномная коррекция
3.2.1	Пищевые ингредиенты влияющие на геном.
3.2.2	Коррекция рациона в зависимости от полиморфизма гена.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 3: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 3: см. п. 7.4.

6.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 4 «Диетические паттерны для различных групп населения»

Трудоемкость освоения: 28 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 4 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудовой	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
	УК-1 ПК-1 ПК-5	1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты.
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 6. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 7. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 8. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
	УК-2 ПК-1 ПК-9	1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д. 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор

	УК-3 ПК-8 ПК-10	1. Формировать программы здорового образа жизни, оптимизации физической активности, рационального питания, нормализации индекса массы тела для различных групп населения 2. Оценивать эффективность профилактической работы с населением 3. Проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни 4. Консультировать пациентов и здоровых людей по вопросам навыков здорового образа жизни, здорового питания, профилактики заболеваний 5. Разрабатывать и рекомендовать рационы здорового питания 6. Разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов, при проведении профилактических мероприятий среди населения 8. Получать согласие пациентов на обработку персональных данных; 9. Пользоваться методами и средствами наглядного представления результатов деятельности; 10. Заполнять документацию, в том числе в электронном виде; 11. Работать в информационных системах и информационно-коммуникативной сети "Интернет";
--	-----------------------	--

Содержание учебного модуля 4. «Диетические паттерны для различных групп населения»

Код	Наименование тем и элементов
4.1	Базовые паттерны рационов
4.1.1	Нормы физиологических потребностей для различных групп населения
4.1.2	Методы оценки энергетических затрат организма. Биоимпедансометрия.
4.1.3	Оценка энерготрат при физической активности
4.2	Химический состав рационов
4.2.1	Расчетный метод составления рационов
4.2.2	Рекомендации для рационов лицам из группы риска метаболического синдрома
4.3	Современные рационы (кетогенная диета, средиземноморская диета и др.)
4.3.1	Тренды современной нутрициологии
4.3.2	Кетогенная диета, условия применения
4.3.3	Средиземноморская диета, обоснованность использования

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 4: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 4: см. п. 7.4.

6.5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 5

«Пищевая безопасность для населения»

Трудоемкость освоения: 32 академических часа

По окончании изучения учебного модуля 5 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудовой функции	Индекс компетенц	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 2. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 3. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 4. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 5. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.

Содержание учебного модуля 5. «Пищевая безопасность для населения»

Код	Наименование тем и элементов
5.1	Гигиенические требования устройству и содержанию предприятий общественного питания
5.1.1	Нормативно-правовые аспекты работы предприятий
5.2	Гигиенические требования к приему и хранению продуктов питания
5.2.1.	Правовые аспекты приема пищевых продуктов и их хранения.
5.3	Требования и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points)
5.3.1	Нормативно-правовые обоснования ХВССП
5.4.	Гигиеническое обоснование пищевых добавок при реализации и производстве продуктов питания их влияние на организм

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 5: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 5: см. п. 7.4.

6.6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 6

«Стресс как ведущее патогенетическое звено патологического старения и болезней цивилизации»

Трудоемкость освоения: 16 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 6 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудовой	Индекс компетенц	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
	УК-1 ПК-1 ПК-5	1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты.
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 6. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 7. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 8. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
	УК-2 ПК-1 ПК-9	1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д. 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор

	УК-3 ПК-8 ПК-10	1. Формировать программы здорового образа жизни, оптимизации физической активности, рационального питания, нормализации индекса массы тела для различных групп населения 2. Оценивать эффективность профилактической работы с населением 3. Проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни 4. Консультировать пациентов и здоровых людей по вопросам навыков здорового образа жизни, здорового питания, профилактики заболеваний 5. Разрабатывать и рекомендовать рационы здорового питания 6. Разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов, при проведении профилактических мероприятий среди населения 8. Получать согласие пациентов на обработку персональных данных; 9. Пользоваться методами и средствами наглядного представления результатов деятельности; 10. Заполнять документацию, в том числе в электронном виде; 11. Работать в информационных системах и информационно-коммуникативной сети "Интернет";
--	-----------------------	--

Содержание учебного модуля 6. «Стресс как ведущее патогенетическое звено патологического старения и болезней цивилизации»

Код	Наименование тем и элементов
6.1	Персональный стресс-менеджмент
6.1.1	Определение стресса, типы стресса. Стадии стресса.
6.1.2	Ведущие негативные факторы, приводящие к стрессу.
6.2	Заболевания, связанные со стрессом
6.2.1	Гормоны стресса. Надпочечниковая дисфункция — причины и последствия.
6.2.2	Связь повышенного кортизола с различными заболеваниями (ожирение, метаболический синдром, иммунная дисфункция).

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 6: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 6: см. п. 7.4.

6.7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 7
«Инновации в технологии продукции индустрии питания. Функциональные продукты питания. Применение композиционных добавок в пищевых продуктах. Применение БАДов»

Трудоемкость освоения: 26 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 7 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудовой	Индекс компетенц	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
	УК-1 ПК-1 ПК-5	1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты.
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 6. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 7. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 8. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
	УК-2 ПК-1 ПК-9	1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д. 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических

		заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор
	УК-3 ПК-8 ПК-10	1. Формировать программы здорового образа жизни, оптимизации физической активности, рационального питания, нормализации индекса массы тела для различных групп населения 2. Оценивать эффективность профилактической работы с населением 3. Проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни 4. Консультировать пациентов и здоровых людей по вопросам навыков здорового образа жизни, здорового питания, профилактики заболеваний 5. Разрабатывать и рекомендовать рационы здорового питания 6. Разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов, при проведении профилактических мероприятий среди населения 8. Получать согласие пациентов на обработку персональных данных; 9. Пользоваться методами и средствами наглядного представления результатов деятельности; 10. Заполнять документацию, в том числе в электронном виде; 11. Работать в информационных системах и информационно-коммуникативной сети "Интернет";

Содержание учебного модуля 7. «Инновации в технологии продукции индустрии питания. Функциональные продукты питания. Применение композиционных добавок в пищевых продуктах. Применение БАДов»

Код	Наименование тем и элементов
7.1	Инновации в технологии продукции индустрии питания
7.1.1	Современные способы сохранения полезных свойств продуктов питания.
7.1.2	Суперпродукты и модные «диеты» с позиции специалиста.
7.2	Функциональные продукты питания
7.2.1	Нормативные требования к функциональным продуктам питания.
7.2.2	Применения функциональных продуктов питания для профилактики заболевания и поддержания здоровья .
7.3	Понятие нутрицевтиков и их нормативное регулирование. Применение БАДов
7.3.1	Действия композиционных пищевых добавок на организм человека.
7.3.2	Понятие БАДов и их нормативное регулирование. Применение БАДов.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 7: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 7: см. п. 7.4.

6.8. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 8
«Нутритивная поддержка при физических нагрузках в тренировочном
процессе и в период восстановления

Трудоемкость освоения: 32 академических часа

По окончании изучения учебного модуля 8 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудо- вой	Индекс компетенц	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
	УК-1 ПК-1 ПК-5	1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты.
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 6. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 7. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 8. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
	УК-2 ПК-1 ПК-9	1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д. 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор

	УК-3 ПК-8 ПК-10	1. Формировать программы здорового образа жизни, оптимизации физической активности, рационального питания, нормализации индекса массы тела для различных групп населения 2. Оценивать эффективность профилактической работы с населением 3. Проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни 4. Консультировать пациентов и здоровых людей по вопросам навыков здорового образа жизни, здорового питания, профилактики заболеваний 5. Разрабатывать и рекомендовать рационы здорового питания 6. Разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов, при проведении профилактических мероприятий среди населения 8. Получать согласие пациентов на обработку персональных данных; 9. Пользоваться методами и средствами наглядного представления результатов деятельности; 10. Заполнять документацию, в том числе в электронном виде; 11. Работать в информационных системах и информационно-коммуникативной сети "Интернет";
--	-----------------------	--

Содержание учебного модуля 8. «Нутритивная поддержка при физических нагрузках в тренировочном процессе и в период восстановления»

Код	Наименование тем и элементов
8.1	Общие вопросы спортивного питания
8.1.1	Особенности спортивного питания.
8.1.2	Зависимость рациона от объема, интенсивности, частоты тренировок.
8.2	Спортивное питание при метаболических нарушениях
8.2.1.	Организация физических нагрузок и питания при избыточной массе тела.
8.2.2	Организация физических нагрузок и питания для скульптурирования тела .
8.3.	Интегрирование физической активности в образ жизни для поддержания массы тела
8.3.1	Физическая активность как фактор профилактики онкологических заболеваний.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 8: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 8: см. п. 7.4.

6.9. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 9

«Контаминация продуктов питания, пути их предупреждения и нейтрализации»

Трудоемкость освоения: 16 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 9 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудовой	Индекс компетенц	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
	УК-1 ПК-1 ПК-5	1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты.
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 6. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 7. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 8. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
	УК-2 ПК-1 ПК-9	1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д. 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор

	УК-3 ПК-8 ПК-10	1. Формировать программы здорового образа жизни, оптимизации физической активности, рационального питания, нормализации индекса массы тела для различных групп населения 2. Оценивать эффективность профилактической работы с населением 3. Проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни 4. Консультировать пациентов и здоровых людей по вопросам навыков здорового образа жизни, здорового питания, профилактики заболеваний 5. Разрабатывать и рекомендовать рационы здорового питания 6. Разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов, при проведении профилактических мероприятий среди населения 8. Получать согласие пациентов на обработку персональных данных; 9. Пользоваться методами и средствами наглядного представления результатов деятельности; 10. Заполнять документацию, в том числе в электронном виде; 11. Работать в информационных системах и информационно-коммуникативной сети "Интернет";
--	-----------------------	--

Содержание учебного модуля 9. «Контаминация продуктов питания, пути их предупреждения и нейтрализации»

Код	Наименование тем и элементов
9.1	Контаминация продуктов питания, пути их предупреждения и нейтрализации
9.1.1	Пищевые продукты их классификация, гигиеническая характеристика. Нормативные документы, регламентирующие безопасность пищевых продуктов.
9.1.2	Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Признаки недоброкачества основных продуктов.
9.1.3	Основные контаминанты пищевых продуктов.
9.1.4	Профилактика контаминации продуктов питания.
9.1.5	Профилактика паразитозов у населения.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 9: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 9: см. п. 7.4.

6.10 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 10
«Принципы Антивозрастного питания и составления рациона (Anti-age nutrition)»
Нутрициология в косметологии»

Трудоемкость освоения: 16 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 10 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудовой	Индекс компетенц	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
	УК-1 ПК-1 ПК-5	1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты.
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 6. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 7. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 8. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
	УК-2 ПК-1 ПК-9	1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д. 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор

	УК-3 ПК-8 ПК-10	1. Формировать программы здорового образа жизни, оптимизации физической активности, рационального питания, нормализации индекса массы тела для различных групп населения 2. Оценивать эффективность профилактической работы с населением 3. Проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни 4. Консультировать пациентов и здоровых людей по вопросам навыков здорового образа жизни, здорового питания, профилактики заболеваний 5. Разрабатывать и рекомендовать рационы здорового питания 6. Разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов, при проведении профилактических мероприятий среди населения 8. Получать согласие пациентов на обработку персональных данных; 9. Пользоваться методами и средствами наглядного представления результатов деятельности; 10. Заполнять документацию, в том числе в электронном виде; 11. Работать в информационных системах и информационно-коммуникативной сети "Интернет";
--	-----------------------	--

Содержание учебного модуля 10. «Принципы Антивозрастного питания и составления рациона (Anti-age nutrition)» Нутрициология в косметологии»

Код	Наименование тем и элементов
10.1	Механизмы и факторы старения
10.1.1	Теория старения и генетические аспекты
10.1.2	Генетические подходы к увеличению продолжительности жизни.
10.2	Перспективные приемы нутрициологии для продления жизни.
10.2.1	Продукты антиоксидантного действия
10.3	Нутрициология в косметологии
10.3.1	Физиологические аспекты строения кожи. Дерматологические проявления нарушения белкового, жирового и углеводного обмена.
10.3.2	Дерматологические проявления нарушения витаминного и минерального.
10.3.3	Коррекция дерматологических нарушений посредством рациона.
10.3.4	Продукты, улучшающие трофику кожи и способствующие быстрому восстановлению после процедур.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 10: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 10: см. п. 7.4.

6.11. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 11 «Технология приготовления здорового питания и рациона»

Трудоемкость освоения: 30 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 11 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудовой	Индекс компетенц	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
	УК-1 ПК-1 ПК-5	1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты.
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 6. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 7. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 8. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
	УК-2 ПК-1 ПК-9	1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д. 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор
	УК-3	1. Формировать программы здорового образа жизни, оптимизации физической активности, рационального питания, нормализации индекса массы тела для различных групп населения

ПК-8 ПК-10	2. Оценивать эффективность профилактической работы с населением 3. Проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни 4. Консультировать пациентов и здоровых людей по вопросам навыков здорового образа жизни, здорового питания, профилактики заболеваний 5. Разрабатывать и рекомендовать рационы здорового питания 6. Разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов, при проведении профилактических мероприятий среди населения 8. Получать согласие пациентов на обработку персональных данных; 9. Пользоваться методами и средствами наглядного представления результатов деятельности; 10. Заполнять документацию, в том числе в электронном виде; 11. Работать в информационных системах и информационно-коммуникативной сети "Интернет";
---------------	--

Содержание учебного модуля 11. «Технология приготовления здорового питания и рациона»

Код	Наименование тем и элементов
11.1	Приготовления блюд с позиции нутрициолога
11.1.1	Технология приготовления блюд для профилактики неинфекционных заболеваний
11.1.2.	Составление рациона на день.
11.2	Фортификация рациона витаминами и минералами
11.2.1.	Способы хранения готовых блюд

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 11: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 11: см. п. 7.4.

6.12.РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 12

«Питание пожилых людей»

Трудоемкость освоения: 22 академических часа

По окончании изучения учебного модуля 12 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения):

Код трудовой	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
	УК-1 ПК-1 ПК-5	1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты.
	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 6. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 7. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 8. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
	УК-2 ПК-1 ПК-9	1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д. 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор

	УК-3 ПК-8 ПК-10	1. Формировать программы здорового образа жизни, оптимизации физической активности, рационального питания, нормализации индекса массы тела для различных групп населения 2. Оценивать эффективность профилактической работы с населением 3. Проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни 4. Консультировать пациентов и здоровых людей по вопросам навыков здорового образа жизни, здорового питания, профилактики заболеваний 5. Разрабатывать и рекомендовать рационы здорового питания 6. Разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов, при проведении профилактических мероприятий среди населения 8. Получать согласие пациентов на обработку персональных данных; 9. Пользоваться методами и средствами наглядного представления результатов деятельности; 10. Заполнять документацию, в том числе в электронном виде; 11. Работать в информационных системах и информационно-коммуникативной сети "Интернет";
--	-----------------------	--

Содержание учебного модуля 6.12. «Питание пожилых людей»

Код	Наименование тем и элементов
12.1	Физиология питания и пищеварения у лиц пожилого возраста
12.1.1	Анатомия пищеварительного тракта.
12.1.2	Метаболизм белков, жиров и углеводов, витаминов и минералов.
12.1.3	Биохимические процессы переваривания белков, жиров и углеводов.
12.2	Составление рациона на день
12.2.1	Расчет физиологической потребности в основных продуктах питания.
12.2.2.	Обогащение рациона при дефиците нутриентов

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 6.12: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 6.12: см. п. 7.4.

7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7.1. Дистанционное обучение

Дополнительной профессиональной программой переподготовки специалиста **«Адаптивная нутрициология для различных групп населения»** предусмотрено с применением ДОТ и ЭО в объеме 198 академических часов, очное обучение в объеме 96 часов.

Цель: предоставление обучающимся возможности проведения текущего и итогового контроля.

Основные применяемые ДОТ: синхронное дистанционное обучение (видеозапись лекций, *off-line* общение на форуме, мультимедийный материал, печатный материал, электронные учебные материалы) с доступом к электронной информационной образовательной среде Казанского ГМУ. Каждый обучающийся получает логин и пароль, обеспечивающие индивидуальный доступ к учебным материалам курса. Дистанционный курс содержит вопросы контроля исходного уровня знаний, промежуточные и итоговые тестовые задания, интернет-ссылки, нормативные документы, проектные задания для аттестационной работы.

7.2. Симуляционное обучение

Дополнительной профессиональной программой повышения квалификации **«Адаптивная нутрициология для различных групп населения»** симуляционное обучение не предусмотрено.

7.3. Стажировка

Дополнительной профессиональной программой повышения квалификации **«Адаптивная нутрициология для различных групп населения»** стажировка не предусмотрена.

7.4. Нормативно-правовая и учебно-методическая документация по рабочим программам учебных модулей

7.4. 1. Законодательные и нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации".
2. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
3. Федеральный закон от 29.12.2015 №389-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации".
4. Письмо Минобрнауки России 21.04.2015 г. №ВК-1013/06 "О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения и в сетевой форме".
5. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №ВК-1032/06 "О направлении методических рекомендаций – разъяснений по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов".
6. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 27.08.2015 №599 "Об организации внедрения в подведомственных Министерству здравоохранения Российской Федерации образовательных и научных организациях подготовки медицинских работников по дополнительным профессиональным программам".
7. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 23.07.2010 г. №541н "Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере Здравоохранения"
8. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 06.08.2007 г. №526 "Об утверждении профессиональных квалификационных групп должностей медицинских и фармацевтических работников"
9. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 15 июня 2017 г. № 328н "О внесении изменений в Квалификационные требования к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки "Здравоохранение и медицинские науки",

утвержденные приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 8 октября 2015 г. № 707н".

10. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 7 октября 2015 г. №700н "О номенклатуре специальностей специалистов, имеющих высшее медицинское и фармацевтическое образование".

11. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 8 октября 2015 г. №707н "Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки "Здравоохранение и медицинские науки".

7.4.2. Законодательные и нормативно-правовые документы в соответствии с профилем специальности:

1. Приказ Минтруда России от 24.12.2020 № 950н «Об утверждении профессионального стандарта «специалист по продвижению фитнес-услуг»
2. Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №601н «Об утверждении профессионального стандарта «повар».
3. Приказ АНО НАРК от 19.04.2019 №22/19-Пр(ред.07.09.2019) «Об утверждении наименований квалификаций и требований к квалификации в сфере физической культуры и спорта» (вместе с «Наименованиями квалификаций и требованиями к квалификациям, на соответствие которым проводится независимая оценка квалификации, представленных Советом по профессиональным квалификациям в сфере физической культуры и спорта»)
4. Федеральный закон "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ,
5. «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих» (утв. Постановление Минтруда РФ от 21.08.1998 N 37 (с изменениями на 27 марта 2018 года)
6. Приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12.12.2014 N 2020-ст "О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора занятий (ОКЗ) ОК 010-2014 (МСКЗ - 08)".
7. Федеральный закон №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
9. СП 2.1.3.678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
10. СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
12. СанПиН 1.2.3.685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
13. СанПиН 2.1.3.684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению противозидемических (профилактических) мероприятий».
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
15. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
16. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

17. ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
18. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
19. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
20. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
21. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
22. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
23. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
24. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
25. Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза (утв. [решением](#) Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299).
26. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. №224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».
27. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 г. № 920н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология"

7.4.3. Учебно-методическая документация и материалы по рабочим программам учебных модулей:

1. Мартинчик А.Н. Общая нутрициология: Учебное пособие /А.Н.Мартинчик, И.В.Маев, О.О.Янушевич. -М.: МЕДпресс-информ, 2005. — 392 с., илл.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: ПрофОбрИздат, 2004.
3. Скрухин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник. – М.: ДеЛи принт, 2002.
4. Скурихин И.Л., Тутельян В.А. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. - М.: Медицина, 1998.
5. Тутельян В.А., Спиричев В.Б., Суханов Б.П., Кудашева В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека: справочное руководство по витаминам и минеральным веществам. – М.: Колос, 2002. 2.7.3.5.
6. Смирнов В.М., Дубровский В.И. Физиология физического воспитания и спорта [Текст] : учебник. - М. : ВЛАДОС, 2002. - 608 с. : ил..
7. Солодков А.С., Сологуб Е.Б. Физиология человека. Общая. Спортивная. Возрастная. [Текст] : учебник. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : Советский спорт, 2012. - 620 с. : ил.. 4
8. Черемисинов, В.Н. Валеология [Текст] : учебное пособие. - М. : Физическая культура, 2005. - 144 с. : ил
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2004.
10. Полиевский, С.А. Спортивная диетология [Текст] : учебник. - М. : Академия, 2015. - 208 с. - (Высшее образование. Бакалавриат).
11. Шапошников А.А., Бутаев Т.М., Лукичева Т.А. Санитарно-эпидемиологический надзор: учебное пособие для врачей. – М.: ЗАО МП «Гигиена», 2010. – 408 с.
12. Барановский А.Ю., Назаренко Л.И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека). - СПб МАПО, 2011. – 736 с.
13. Детское питание: Руководство для врачей. 4-е изд., перераб. и доп. Под ред. Тутельян В.А., Коня И.Я., МИА, 2017

14. Национальная программа оптимизации вскармливания детей первого года жизни в Российской Федерации. М, 2011.
15. Скальный, А. В. Микроэлементы для вашего здоровья [Текст] / А.В. Скальный - М.: «Издательский дом «ОНИКС 21 век», 2003.- 238 с
16. Тутельян, В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека: справочное руководство по витаминам и минеральным веществам / В.А. Тутельян, В.Б.Спиричев, Б.П.Суханов, В.А.Кудашева. – М.: Колос, 2002. – 424 с.
17. Davis, A. Нутрицевтика. Питание для жизни, здоровья и долголетия [Текст] / А. Davis - М.: Саттва, 2004. – 544 с.
18. Национальная программа оптимизации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет в Российской Федерации / Союз педиатров России [и др.]. 2-е изд., испр. и доп. — М.: ПедиатрЪ, 2016. — 36 с.
19. Национальная программа «Недостаточность витамина D у детей и подростков Российской Федерации: современные подходы к коррекции» / Союз педиатров России [и др.]. — М.: ПедиатрЪ, 2018. — 96 с.
20. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения РФ М.:, 2008.
21. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы. М., 2007: 318
22. Национальная программа по оптимизации обеспеченности витаминами и минеральными веществами детей России: (и использованию витаминных и витаминно-минеральных комплексов и обогащенных продуктов в педиатрической практике) / Союз педиатров России [и др.]. — М.: ПедиатрЪ, 2017. — 152 с.
23. Гигиена питания [Электронный ресурс]: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - <http://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>
24. Большаков А.М. Общая гигиена: учеб. пособие для системы послевуз. образования врачей / А. М. Большаков, В. Г. Маймулов. - 2-е изд., доп. и перераб. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 820, [12] с.
25. Диетология: руководство / [А. Ю. Барановский и др.] ; под ред. А. Ю. Барановского. - 4-е изд. - Санкт-Петербург : Питер, 2013. - 1024 с. : ил.;- Библиогр.: с. 1005-1022.
26. Барановский А.Ю., Семенов Н.В. Современная диетология. Организационно- правовые основы: учебно-методическое пособие. - СПб: МАПО, 2010. – 380 с.

7.4.4. Интернет-ресурсы:

1. <https://elibrary.ru/> -сайт Научной электронной библиотеки – URL.
2. <http://www.garant.ru> - «Гарант» — информационно-правовой портал.
3. <http://www.consultant.ru/> - Некоммерческие интернет-версии системы консультант Плюс
4. <http://www.studmedlib.ru/> - сайт Консультант студента.
5. <http://window.edu.ru/> - информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».
6. <http://www.rosmedlib.ru/>- сайт электронной медицинской библиотеки Консультант врача.
7. <http://rospotrebnadzor.ru/> - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
8. www.pravo.gov.ru -официальный интернет-портал правовой информации.
9. <http://www.rsl.ru> - сайт Российской государственной библиотеки.
10. <http://kgmu.kcn.ru> - сайт ФГБОУ ВО «Казанского ГМУ»Минздрава России.
11. <http://www.endocrincentr.ru>
12. <http://www.thyronet.rusmedserv.com>
13. <http://www.diabet.ru/Sdiabet>
14. <http://www.osteoporoz.ru>
15. <http://www.hypogonadism.ru>
16. <http://www.ros-med.info>

17. <http://www.nephro.ru>
18. <http://www.gastro.ru/>
19. <http://www.worldgastroenterology.org/>
20. <http://www.gastrohep.com/>
21. <http://www.gastro.org/>
22. <http://www.gastro-j.ru/>
23. <http://www.scardio.ru>
24. <http://www.pediatr-russia.ru/>
25. <http://www.espgahan.org>
26. <https://www.naspghan.org>
27. <https://www.schaer.com> - сайт мирового лидера в производстве безглютеновых
28. <https://academic.oup.com->
29. <https://nutrition.org/>
30. <https://rosdiet.ru/>

7.5. Материально-технические базы соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренной учебным планом:
ФГБОУ ВО «Казанского ГМУ» Минздрава России (г.Казань, Бутлерова 49, НУК, 4 этаж):

1. Лекционная аудитория (к. 428).
2. Оснащение: ноутбук с мультимедиапроектором (1 шт.)
3. Учебная комната (к. 419).
4. Оснащение: ноутбук с мультимедиапроектором (1 шт.); учебно-методические материалы; стендовый фонд (5 шт.).
5. Оснащение: сантиметровая лента, ростомер, весы.
6. Практические занятия проходят на базе кафедры.
7. Компьютерный класс для проведения тестирования (к. 424: 12 компьютеров).

8. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

8.1. Требования к итоговой аттестации

Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной образовательной программе повышения квалификации «Адаптивная нутрициология для различных групп населения» проводится в форме тестирования и зачета по практическому курсу, должна выявлять теоретическую и практическую подготовку специалиста.

Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения учебных модулей в объеме, предусмотренном учебным планом дополнительной профессиональной программы переподготовки специалиста «Адаптивная нутрициология для различных групп населения» для лиц, имеющих среднее специальное и высшее образование, фитнес инструкторов, специалистов по продвижению фитнес-услуг, представителей компаний производителей функциональных продуктов питания, технологов пищевого производства, поваров, социологов, психологов, косметологов, парикмахеров, педагогов, инструкторов по гигиеническому воспитанию, инструкторов по лечебной физкультуре.

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Адаптивная нутрициология для различных групп населения» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца – Диплом о переподготовке с присвоением квалификации «консультант-нутрициолог».

8.2. Форма итоговой аттестации и критерии оценки

1. Примеры тестов для промежуточного и итогового контроля с эталонами ответов:

Инструкция: Выбери один правильный ответ:

Вопрос 01 Положительный энергетический баланс при нормальном питании у детей с ожирением обусловлен:

1. Недостаточной утилизацией жиров в организме
2. Повышенным образованием жира из углеводов
3. Снижением энергетических потребностей в результате уменьшения теплопотерь
4. Снижением физической активности
5. Все верно

Эталонный ответ: 5

Вопрос 02 Здоровый образ жизни рассматривается как

- а) медицинская категория
- б) социально-экономическая категория
- в) личная проблема
- г) философская категория
- д) государственная проблема

Эталонный ответ: а, б, в.

Вопрос 03 На сколько групп делится взрослое трудоспособное население (мужчины) в нормах питания

- а) три группы
- б) четыре группы
- в) пять групп
- г) шесть групп
- д) на группы не делится

Эталонный ответ: в

Вопрос 04 К пищеварительной функции системы пищеварения относится:

- а) иммунная
- б) экскреторная

- в) эндокринная
- г) участие в регуляции эритропоэза
- д) всасывательная

Эталонный ответ: д

Вопрос 05 Когда были утверждены нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии

- а) 1985 год
- б) 1990 год
- в) 2008 год
- г) 1995 год
- д) 1997 год

Эталонный ответ: в

Вопрос 06 При ожирении часто имеют место следующие заболевания эндокринной системы:

- 1. НТГ или сахарный диабет 2 типа
- 2. бесплодие
- 3. нарушения менструального цикла
- 4. гипогонадизм
- 5. все верно

Эталонный ответ: 5

Вопрос 07 Суточные энерготраты на конкретный вид деятельности –это:

- 1. Производство ВОО на соответствующий КФА.
- 2. Сумма ВОО и соответствующего КФА
- 3. производство энерготрат за сутки на соответствующий КФА.

Эталонный ответ: 1

Вопрос 08 Укажите индекс нормальной массы тела

- а) <18,5
- б) 18,5-24,9
- с) 25-29,9

Эталонный ответ: б

Вопрос 09 Что включает в себя качественная полноценность рационального питания

- 1. достаточное количество пищевых веществ
- 2. хорошую сбалансированность химического состава рационов
- 3. органолептические свойства пищи
- 4. достаточность калорийности рациона
- 5. достаточное количество витаминов и микроэлементов

Эталонный ответ: 4

9. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Квалификация научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам, установленным квалификационными требованиями к медицинским и фармацевтическим работникам, утвержденными Министерством здравоохранения Российской Федерации, и квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Минздравсоцразвития РФ 11.01.2011 г. №1н, и профессиональном стандарту «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №613н).

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин, модулей, разделов, тем)	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, ученое звание	Основное место работы, должность	Место работы и должность по совместительству
	УМ-1 «Основные принципы нутрициологии. Физиология пищеварения.	Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
	УМ-2 «Биохимия питания и пищеварения. Значение в обмене веществ и в регуляции витаминов, макро-и микроэлементов. Взаимодействие нутриентов и токсикантов. Метаболический риск»	Усманова А.Р.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры общей гигиены	
		Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
		Архипов Е.В.	к.м.н., доцент	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, доцент кафедры поликлинической терапии и общей врачебной практики ФПК и ППС	
	УМ-3 «Базовые принципы системы питания по генетике.	Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической	

	Нутригеномная коррекция»			медицины и экологии человека ФПК и ППС	
	УМ-4 «Диетические паттерны для различных групп населения»	Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
	УМ-5 «Пищевая безопасность для населения»	Игнатанс Е.В.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
		Имамов А.А.	д.м.н., профессор	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, профессор кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
	УМ-6 «Стресс как ведущее патогенетическое звено патологического старения и болезней цивилизации»	Усманова А.Р	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры общей гигиены	
	УМ-7 «Инновации в технологии индустрии питания. Функциональные продукты питания. Применение БАДов»	Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
		Игнатанс Е.В.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
	УМ-8 «Нутритивная поддержка при физических нагрузках в тренировочном процессе и в период восстановления.	Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	

	УМ-9 «Контаминация продуктов питания, пути их предупреждения и нейтрализации»	Игнатанс Е.В.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
		Имамов А.А.	д.м.н., Профессор	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, профессор кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
	УМ-10 Принципы Антивозрастного питания и составления рациона (Anti-age nutrition)».Нутриц иология в косметологии»	Жабоева С.Л.	д.м.н., Профессор	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, профессор кафедры общей гигиены	
		Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
	УМ-11 «Технология приготовления здорового питания и составление рациона»	Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
	УМ-12 «Питание пожилых людей»	Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	