

дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки
«Адаптивная нутрициология для различных групп населения»
(срок обучения 294 академических часов)

- УМ-1. «Основные принципы нутрициологии. Физиология пищеварения»
- УМ-2. «Биохимия питания и пищеварения. Значение в обмене веществ и в регуляции витаминов, макро-и микроэлементов. Взаимодействие нутриентов и токсикантов. Метаболический риск»
- УМ-3 «Базовые принципы системы питания по генетике. Нутригеномная коррекция»
- УМ-4 «Диетические паттерны для различных групп населения»
- УМ-5. «Пищевая безопасность для населения»
- УМ-6. «Стресс как ведущее патогенетическое звено патологического старения и болезней цивилизации»
- УМ-7. «Инновации в технологии индустрии питания. Функциональные продукты питания. Применение БАДов»
- УМ-8. «Нутритивная поддержка при физических нагрузках»
- УМ-9. «Контаминация продуктов питания, пути их предупреждения и нейтрализации»
- УМ-10. «Принципы Антивозрастного питания и составления рациона (Anti-age nutrition)» Нутрициология в косметологии»
- УМ-11. «Технология приготовления здорового питания и рациона»
- УМ-12. Питание пожилых людей