**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

**ПРОГРАММА**

**«Нутрициология»**

**252 ак.ч.**

**Цель** – формирование у обучающихся компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности.

**Категория слушателей:** специалисты со средним профессиональным образованием, бакалавры, специалисты с высшим профессиональным образованием, магистры

**Срок обучения** – 252 часа.

**Форма обучения** – определяется совместно образовательным учреждением и Заказчиком (без отрыва от производства, с частичным отрывом от производства, с применением дистанционных образовательных технологий)

**Режим занятий** – определяется совместно с Заказчиком (не более 8 часов в день)

**По завершении изучения программы слушатель должен**

**Знать:**

* основы физиологии и патофизиологии пищеварения;
* виды обмена веществ;
* роль витаминов в питании;
* биологическую ценность пищевых компонентов и суточную потребность в них;
* климатогеографические, национальные, экономические и другие особенности питания;
* основы здорового питания беременных женщин;
* принципы рационального питания;
* состав и принципы использования биологически активных добавок;
* современные лабораторные методы диагностики пищевой непереносимости;
* значение и влияние на состояние организма рационального и сбалансированного питания.

**Уметь:**

* осуществить качественный и количественный анализ рациона питания;
* подбирать компоненты рецептур пищевых продуктов, наиболее полно усваиваемых организмом человека;
* учитывать энергозатраты организма, возраст, пол, климатические условия и т.д. при разработке рецептур продуктов питания.

**Владеть навыками:**

* методами составления и расчета рационов питания населения с учетом возраста, пола, климатических условий, показателей крови и т.д.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **пп** | **Наименование разделов и дисциплин** | **Всего часов** | **В том числе:** | | **Форма контроля** |
| Лекции | Практич. занятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **1** | **Основы физиологии и патофизиологии пищеварения** | **20** | **20** | **-** |  |
|  | 1. Основные типы пищеварения 2. Ротовая полость и пищевод 3. Желудок 4. Тонкая кишка 5. Толстая кишка 6. Поджелудочная железа 7. Билиарный тракт |  |  |  |  |
| **2** | **Базисные сведения о важнейших видах обмена веществ** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Белки 2. Углеводы 3. Жиры |  |  |  |  |
| **3** | **Научные основы питания здорового человека** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Рассмотрение основных следствий теории сбалансированного питания 2. Три типа пищеварения 3. Теория адекватного питания |  |  |  |  |
| **4** | **Потребности организма в белке и энергии** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Потребность в белке 2. Потребность в энергии |  |  |  |  |
| **5** | **Роль витаминов в питании и коррекция нарушений витаминного обмена** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Классификация витаминов 2. Причины неадекватной обеспеченности организма витаминами 3. Водорастворимые витамины 4. Жирорастворимые витамины |  |  |  |  |
| **6** | **Роль микро- и макроэлементов в питании** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Макроэлементы 2. Микроэлементы |  |  |  |  |
| **7** | **Пищевая и биологическая ценность продуктов питания** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Оценка продуктов питания 2. Пищевая ценность продуктов питания 3. Характеристика пищевой ценности некоторых групп продуктов |  |  |  |  |
| **8** | **Питание взрослого населения** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Климатогеографические, национальные, экономические и другие особенности питания 2. Принципы рационального питания 3. «Пирамида питания» |  |  |  |  |
| **9** | **Питание беременных, рожениц и кормящих женщин** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Оценка нутриционного статуса и энергетических потребностей беременных и кормящих матерей 2. Питание беременных женщин 3. Питание рожениц и кормящих женщин |  |  |  |  |
| **10** | **Питание пожилых лиц** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Пищеварительная система при старении человека 2. Питание лиц старших возрастных групп |  |  |  |  |
| **11** | **Энтеральное и парентеральное питание** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Энтеральное питание 2. Парентеральное питание |  |  |  |  |
| **12** | **Биологически активные добавки** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Классификация 2. Состав 3. Принципы использования 4. Риск, возникающий при приеме биологически активных добавок 5. Пищевые добавки |  |  |  |  |
| **13** | **Специальные диеты** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Специальные лечебные диеты 2. Разгрузочные диеты 3. «Нетрадиционное» питание |  |  |  |  |
| **14** | **Питание на основе анализа крови** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Пищевая непереносимость 2. Современные лабораторные методы диагностики пищевой непереносимости 3. Диагностика пищевой аллергии и пищевой непереносимости. Определение специфических антител к пищевым аллергенам в сыворотке крови 4. Подбор продуктов питания по группам крови |  |  |  |  |
| **15** | **Роль воды в питании и укреплении здоровья** | **16** | **14** | **2** |  |
|  | 1. Микроэлементный состав воды 2. Изменение свойств воды в различные возрастные периоды 3. Активация воды кремнием |  |  |  |  |
| **ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**  **ПО УЧЕБНОМУ КУРСУ** | | **8** |  | **8** | ТЕСТ |
| Всего часов: | | **252** | **216** | **36** |  |