

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

УТВЕРЖДАЮ:
ООО «МОЦА»
Базовая организация:
Генеральный директор



Петкилева А.П.

УТВЕРЖДАЮ:
ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»
Организация-участник:
Проректор по образовательной
деятельности



Жукова Н.В.

М.П.

«26» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Решением ученого совета
РОСБИОТЕХ

от «25» апреля 2024 г.,
протокол № 14

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

СПЕЦИАЛИСТ ПО НУТРИЦИОЛОГИИ
(наименование программы)

Москва 2024

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Цель программы – формирование профессиональных компетенций у слушателя в области медико-биологических аспектов питания, строения пищеварительной системы, физиологических механизмов процессов пищеварения и их связи с другими функциональными системами организма человека, роли питательных и минеральных веществ в организме человека, принципов коррекции нутритивной недостаточности с помощью рационального, детоксикационного, спортивного и других видов питания, а также знакомство с актуальными научно обоснованными рекомендациями в области здорового питания, эстетической медицины и конвергентных технологий.

Программа повышения квалификации составлена на основании требований Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013г. № 499, профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 15 июня 2020 г. №329-н. Программа является преемственной к основной образовательной программе высшего образования по направлениям подготовок: 19.03.02 «Технология функционального питания и продуктов длительного хранения»; 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

1.2. Планируемые результаты обучения

Слушатель, успешно освоивший программу курса «Специалист по нутрициологии» должен

Знать:

- законодательные основы и ответственность практической деятельности нутрициолога;
 - строение пищеварительной системы и основные физиологические процессы пищеварения;
 - культуру рационального питания для здоровья человека в различных условиях среды обитания;
 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания и их влияние на иммунную и гормональную системы;
 - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
 - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения, в том числе ведущих активный образ жизни, в том числе для восстановления после тренировок;
 - роль нутригеномики и нутрипсихологии, взаимосвязь между эпигенетическими факторами и реакцией организма на питание;
 - ключевые теории старения (хроностарение и преждевременное старение) и связь с нутрициологией;
 - критерии «эстетического здоровья» лица и тела;
 - роль нутрицевтиков в подготовке к агрессивным инъекционным и аппаратным методикам;
 - инновации в области нутрициологии и персонализированного питания;
 - принципы обучения нейросетей для анализа диет и пищевых привычек.
- Уметь:
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе с учетом хронических заболеваний;
- применять на практике инструменты оценки влияния эмоционального состояния на пищевые предпочтения и пищевое поведение;
- определять типы и состояния кожи, влияние дефицита витаминов, макро и микронутриентов на здоровье кожи;
- оценивать безопасность и эффективность использования минеральных добавок;
- оценивать роль искусственного интеллекта и технологий в развитии нутрициологии;
- интерпретировать результаты базовых анализов для составления диетических рекомендаций;
- выявлять типичные ошибки при использовании пищевых добавок в рационах питания.

Владеть:

- навыками расчета суточной нормы потребности человека в питательных веществах и разработки индивидуальных планов витаминотерапии;
- технологиями конструирования индивидуального питания людей, ведущих активный образ жизни, в период занятий спортом и в период реабилитации, в том числе с применением специализированных добавок.
- основами создания нутриентно-технологических требований к специализированным и функциональным продуктам;
- культурой осознанного пищевого поведения;
- навыками «чтения знаков тела» и ключевых дерматологических состояний;
- навыками определения «эстетических масок» базовых дефицитов;
- методами проектирования пищевой и биологической ценности специализированных и функциональных продуктов;
- навыками разработки самостоятельной эффективной стратегии работы с клиентом, учитывая его индивидуальные цели и опираясь на базовые знания о работе человеческого организма, в том числе и с позиции нутрициологии в эстетической медицине.

1.3. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение (при необходимости)

Лица, желающие освоить программу повышения квалификации, должны иметь или получать среднее или высшее профессиональное образование. Иметь базовое представление об основах здорового питания.

1.4. Программа разработана на основе:

профессионального(ых) стандарта(ов) Профстандарт: 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации №329н от 15 июня 2020 года, 5 квалификационный уровень (трудовая функция С 01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов)

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

Наименование раздела	Трудоёмкость, час	Всего, ауд. час.	в том числе, час.			СРС, час	Текущий контроль (шт.)			Промежуточная аттестация	
			лекции	лабораторные работы	прак. занятия, семинары		РК, РГР, Реф	КР	КП	Зачет	Экзамен
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Период обучения (дни, недели)											
Модуль 1. Введение в нутрициологию и основы здорового питания	36	25	5	0	18	11					
Модуль 2. Нутрициология для коррекции веса	36	29	6	0	21	7					
Модуль 3. Спортивная нутрициология	36	24	6	0	16	12					
Модуль 4. Нутрициология в эстетической медицине	34	16	5	0	11	16					
Итого											
Итоговая аттестация	2										2 - зачет
Всего	144	98									
Примечание – При отсутствии СРС, текущего контроля, промежуточной аттестации соответствующие графы можно исключить.											

2.2. Учебно-тематический план (при необходимости)

№ п/п	Наименование модулей (курсов)	Общая трудоёмкость, ч	Всего контактных часов	Контактные часы		СРС, ч	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				лекции	практические и семинарские занятия			
Период обучения (дни, недели) 5 дней в неделю по 6 часов в день контактной асинхронной работы, включающие онлайн лекции продолжительностью от 30 минут до 1 часа, выполнение практических заданий, заданий для текущей проверки и для самостоятельной работы. В конце каждого модуля предусмотрен 2-часовой разбор кейсов на основе реальных ситуаций из нутрициологической практики в формате онлайн вебинара со спикером. В конце программы предусмотрена итоговая аттестация в формате тестирования.								
I	Модуль 1. Введение в нутрициологию и основы здорового питания	36	25	5	18	11		
1.1	Тема 1. Правовые основы профессиональной деятельности нутрициолога. Определение нутрициологии и ее место в системе здравоохранения. Различия ролей нутрициолога и диетолога в поддержании	7	4,5	1	3,5	2,5		

	здоровья и профилактике болезней.							
1.2	Тема 2. Анатомия и физиология пищеварительной системы. Структура и функции органов пищеварения. Влияние соматотипа человека на особенности пищеварения.	6,5	4,5	1	3,5	2		
1.3	Тема 3. Макронутриенты (белки, жиры, углеводы). Микронутриенты (минеральные вещества, витамины).	6,5	4,5	1	3,5	2		
1.4	Тема 4. Возрастная нутрициология – от планирования беременности до пожилого возраста. Гормональное здоровье. Иммуитет.	6,5	4,5	1	3,5	2		
1.5	Тема 5. Основы проектирования и применения функциональных и специализированных пищевых продуктов. Понятие о персонализированном питании и его разработка на основе искусственного интеллекта.	7,5	5	1	4	2,5		
1.6	Рассмотрение практических кейсов (онлайн вебинар)	2	2	0	2	0		
II	Модуль 2. Нутрициология для коррекции веса	36	29	6	21	7		
2.1	Тема 1. Нутрициология как наука о здоровье	5,5	4,5	1	3,5	1		
2.2	Тема 2. Эффективные стратегии по снижению веса: как скорректировать рацион для достижения желаемых результатов	5,5	4,5	1	3,5	1		
2.3	Тема 3. Питание при снижении веса: как сохранить здоровье и энергию в процессе похудения	5,5	4,5	1	3,5	1		
2.4	Тема 4. Методы контроля дефицита калорий для коррекции веса	5,5	4,5	1	3,5	1		
2.5	Тема 5. Психология питания и коррекция веса: как эмоции влияют на еду и как справиться с перееданием	6	4,5	1	3,5	1,5		
2.6	Тема 6. Индивидуальный подход в коррекции веса: как учитывать физиологические особенности и потребности организма	6	4,5	1	3,5	1,5		
2.7	Рассмотрение практических кейсов (онлайн вебинар)	2	2	0	2	0		
III	Модуль 3. Спортивная нутрициология	36	24	6	16	12		
3.1	Тема 1. Основы спортивной нутрициологии: как	5	3	1	2	2		

	правильное питание влияет на спортивные достижения.							
3.2	Тема 2. Белки, углеводы, жиры: оптимальное соотношение в рационе спортсмена.	6	4	1	3	2		
3.3	Тема 3. Гидратация и спорт: влияние и роль гидратации на физическую форму спортсмена.	5	3	1	2	2		
3.4	Тема 4. Специализированные добавки в спортивной нутрициологии: факты и мифы.	6	4	1	3	2		
3.5	Тема 5. Питание для оптимальной реабилитации: как поддерживать здоровье после травм и тяжелых тренировок.	6	4	1	3	2		
3.6	Тема 6. Индивидуализация питания для спортсменов: учет особенностей организма и видов активности.	6	4	1	3	2		
3.7	Рассмотрение практических кейсов (онлайн вебинар)	2	2	0	2	0		
IV	Модуль 4. Нутрициология в эстетической медицине	34	16	5	11	16		
4.1	Тема 1. Эстетическая медицина: введение. Современные тренды и анти-тренды в эстетике лица и тела. Ключевые запросы пациентов в кабинете косметолога. Обзор арсенала врачебной косметологии. «Болевые» точки в классической anti-age терапии. Альтернативные методики: польза, вред.	6	3	1	2	3		
4.2	Тема 2. «Здоровая» эстетика. Ключевые теории старения. Хроностарение и преждевременное старение. Критерии диагностики. Сценарии возрастных изменений лица. Критерии «эстетического здоровья» лица и тела. Типы и состояния кожи.	6	3	1	2	3		
4.3	Тема 3. Базовые дефициты в эстетике. Роль витаминов, макро и микронутриентов в поддержании здоровья кожи. Базовые дефициты в эстетике лица и тела. «Эстетические маски» базовых дефицитов. «Знаки тела». Ключевые дерматологические состояния.	6	3	1	2	3		
4.4	Тема 4. Красота «изнутри». Обзор классических anti-age подходов в косметологии для коррекции «эстетических масок». Обзор популярных добавок для улучшения состояния кожи. Типичные ошибки при использовании пищевых добавок. Роль нутрицевтиков в подготовке	6	3	1	2	3		

	к агрессивным инъекционным и аппаратным методикам.							
4.5	Тема 5. Навыки публичного выступления – как стратегия масштабирования для нутрициолога	8	4	1	3	4		
4.6	Рассмотрение практических кейсов (онлайн вебинар)	2	2	0	2	0		
	Итоговый контроль. Тестирование	2	0	0	0	2		Зачет
	Итого	144	98	22	68	46		

2.3. Календарный учебный график

Период обучения (дни, недели) ¹⁾	Наименование раздела
1 неделя	Модуль 1. Введение в нутрициологию и основы здорового питания
2 неделя	Модуль 2. Нутрициология для коррекции веса
3 неделя	Модуль 3. Спортивная нутрициология
4 неделя	Модуль 4. Нутрициология в эстетической медицине

¹⁾Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

2.4. Рабочие программы разделов

№, наименование темы	Содержание лекций (количество часов)	Наименование практических занятий или семинаров (количество часов)	Виды СРС (количество часов)
1	2	4	5
Модуль 1. Введение в нутрициологию и основы здорового питания			
Тема 1. Правовые основы профессиональной деятельности нутрициолога. Определение нутрициологии и ее место в системе здравоохранения. Различия ролей нутрициолога и диетолога в поддержании здоровья и профилактике болезней.	Определение нутрициологии. Чем нутрициология отличается от диетологии по мнению Роспотребнадзора. Профессиональные стандарты диетолога и нутрициолога. Требования к образованию. Функционал диетолога и нутрициолога исходя из профстандарта. Права и запреты в деятельности нутрициолога. Регистрация деятельности нутрициолога (самозанятый, индивидуальный предприниматель, юридическое лицо). Административная и юридическая ответственность нутрициолога. Работа с персональными данными. Работа в рамках закона о защите прав потребителей. (1 час)	Задание 1: Сравнение специальности «Диетолог» и «Нутрициолог» Задание 2: Виды ответственности нутрициолога Задание 3: Работа в социальных сетях Тест 1: Итоги темы 1. (3,5 часа)	(2,5 часа)
Тема 2. Анатомия и физиология пищеварительной системы. Структура и функции органов	Влияние питание на различные системы организма человека (нервно-гуморальную, сердечно-сосудистую, дыхательную, выделительную).	Задание 1: Пищеварительная система человека Задание 2: Ферменты пищеварительной системы Тест 1: Итоги темы 2.	(2 часа)

<p>пищеварения. Влияние соматотипа человека на особенности пищеварения.</p>	<p>пищеварительную). Строение, функции органов пищеварительной системы и значение пищевых факторов для нее. Ферменты пищеварительной системы. Антропнуритициология. Морфологический паспорт конституции тела. Классификация В.В. Бунака, И.Б. Галанта. Корреляция между типом конституции женщины и психологическими особенностями. Соматотип и развитие организма (строение органов пищеварительной системы, предрасположенность и протекание заболеваний). Эффективность диетотерапии при различных соматотипах. (1 час)</p>	<p>(3,5 часа)</p>	
<p>Тема 3. Макронутриенты (белки, жиры, углеводы). Микронутриенты (минеральные вещества, витамины).</p>	<p>Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ». Белки, их роль в питании (определение белков и их разнообразие, физиологические особенности белков, азотистый баланс и его влияние на организм, показатели качества белка, белок животного / растительного происхождения, выбор источника белка). Липиды, их роль в питании. Содержание жира в пищевых продуктах. Углеводы, их роль в питании. Потребность в воде, минеральных веществах, витаминах. Адекватные уровни потребления минорных биологически активных веществ пищи для взрослых. (1 час)</p>	<p>Задание 1: Анализ рациона клиента и с железодефицитной анемией и коррекция питания с помощью микроэлементов Задание 2: Оценка адекватности питания, пищевого статуса Тест 1: Итоги темы 3. (3,5 часа)</p>	<p>(2 часа)</p>
<p>Тема 4. Возрастная нутрициология – от планирования беременности до пожилого возраста. Гормональное здоровье. Иммуитет.</p>	<p>Планирование беременности и алиментарно-зависимые заболевания. Питание по триместрам. Проблема увеличения массы тела беременных. Виды питания детей. Биологические эффекты грудного вскармливания. Схема введения прикорма детям первого года жизни. Особенности метаболизма детей до 1 года. Теория «Программирования» и переход к теории экономного фенотипа. Понятие эпигенетики. Изменение микробиома ребенка в первые 12 месяцев жизни и в течении всей жизни. Плюрипотентность. Эпигенетический ландшафт Уоддингтона. Премордиальное предотвращение. Влияние питания на развитие гипоталамических центров</p>	<p>Задание 1: Анализ рациона питания беременной женщины и рисков эпигенетического развития Задание 2: Анализ рациона питания пожилого человека с сахарным диабетом Задание 3: Анализ рациона питания детей разных возрастов Тест 1: Итоги темы 4. (3,5 часа)</p>	<p>(2 часа)</p>

	<p>аппетита. Теория DONaD. Влияние пищи на эпигенетические модификации. Факторы, влияющие на рост и развитие ребенка. Возрастная нутрициология, как часть геронтологии. Основные принципы питания практически здоровых пожилых и старых людей. Схемы питания пожилых людей. Принцип «ИЛИ-ИЛИ». Эндокринная система. Определение и классификации гормонов. Эндокринный аппарат. Основные требования к питанию при заболеваниях эндокринного аппарата. Понятие и виды иммунитета. Органы иммунной системы и влияние питания на их работу. (1 час)</p>		
<p>Тема 5. Основы проектирования и применения функциональных и специализированных пищевых продуктов. Понятие о персонализированном питании и его разработка на основе искусственного интеллекта.</p>	<p>Анализ состояния санитарно-эпидемиологического благополучия населения в РФ. Доступ населения к функциональным продуктам. Изменение структуры питания населения РФ. Доля граждан РФ, ведущих здоровый образ жизни и анализ причин несоблюдения рекомендаций. Приоритеты государственной политики в области питания. Специализированная пищевая продукция (требования, классификация, постановка на производство). Ключевые тренды в питании и изменении составов пищевых веществ. Технологические способы направленного изменения традиционных составов пищевых продуктов. Пищевые ингредиенты для обогащения пищевых продуктов. Информация об отличительных признаках пищевой продукции и условия при ее использовании в маркировке. Отдельные виды пищевой продукции диетического питания. Национальная технологическая инициатива. Рынки НТИ. Описание рынка ФудНет (FoodNet). Тренды, способствующие появлению и развитию рынка ПерсПита. Модель индивидуального управляемого рациона. Организация персонализированного питания на основе учета генома. Разработка рационов питания целевого назначения с учетом полиморфизма отдельных генов. Цифровые двойники. Система управления персонализированным питанием – роль и место нутрициолога.</p>	<p>Задание 1: Анализ ассортимента функционального и специализированного питания в ритейле Задание 2: Разработка обогащенной функциональной продукции Тест 1: Итоги темы 5. (4 часа)</p>	<p>(2,5 часа)</p>

	(1 час)		
Рассмотрение практических кейсов (онлайн вебинар)			
Модуль 2. Нутрициология для коррекции веса			
Тема 1. Нутрициология как наука о здоровье	Здоровое питание через всю жизнь - основа здоровья и долголетия населения. Профилактика хронических неинфекционных заболеваний (сердечно-сосудистые заболевания, сахарный диабет 2 типа и некоторые виды онкологии) через здоровый рацион. Критерии здорового рациона согласно ВОЗ. (1 час)	Задание 1: Исследование представленного рациона на соответствие критериям здорового рациона. Задание 2: Навык ведения дневника питания. (3,5 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (1 час)
Тема 2. Эффективные стратегии по снижению веса: как скорректировать рацион для достижения желаемых результатов	Значение баланса макро- и микроэлементов в рационе. Низкокалорийные диеты: преимущества и ограничения. Здоровое питание с дефицитом калорий как одна из самых перспективных стратегий снижения и сохранения здорового веса на всю жизнь. (1 час)	Задание 1: Исследование представленного рациона на баланс нутриентов. (3,5 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (1 час)
Тема 3. Питание при снижении веса: как сохранить здоровье и энергию в процессе похудения	Рациональное потребление углеводов, белков и жиров при похудении. Значение витаминов и минералов при дефиците калорий. Правильный выбор продуктов для поддержания здоровья. (1 час)	Задание 1: Развитие навыков здорового выбора. (3,5 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (1 час)
Тема 4. Методы контроля дефицита калорий для коррекции веса	«Жесткий метод» - подсчет калорий - преимущества и недостатки. «Мягкий метод» - принцип здоровой тарелки-преимущества и недостатки. Классификация групп продуктов согласно международным рекомендациям по питанию здорового населения. (1 час)	Задание 1: Исследование представленного рациона на наличие всех групп продуктов. (3,5 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (1 час)
Тема 5. Психология питания и коррекция веса: как эмоции влияют на еду и как справиться с перееданием	Связь эмоций, стресса и питания. Техники психологической поддержки при коррекции веса. Принципы осознанного питания. (1 час)	Задание 1: Клиническая задача на наличие компульсивного переедания. (3,5 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (1,5 часа)
Тема 6. Индивидуальный подход в коррекции веса: как учитывать физиологические особенности и потребности организма	Определение целей и дорожной карты подопечного. Выстраивание индивидуального режима и пищевого окна подопечного. Шкала голода-насыщения - определение, практическое применение и трудности в использовании у отдельных групп подопечных. (1 час)	Задание 1: Клиническая задача для разработки индивидуальной стратегии снижения веса. (3,5 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (1,5 часа)
Рассмотрение практических кейсов (онлайн вебинар)			
Модуль 3. Спортивная нутрициология			
Тема 1. Основы спортивной нутрициологии: как правильное питание влияет на спортивные достижения.	Роль макро- и микроэлементов в оптимизации физической активности. Энергетические потребности в зависимости от вида спорта и интенсивности тренировок.	Задание 1: Рассчитать и составить энергетическую ценность рациона на примере двух кейсов. Тест 1: Итоги темы 1. (3 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (2 часа)

	Важность правильного питания для восстановления после тренировок. (1 час)		
Тема 2. Белки, углеводы, жиры: оптимальное соотношение в рационе спортсмена.	Роль белков в синтезе мышц и восстановлении тканей. Энергетическая ценность углеводов и их влияние на выносливость. Значение здоровых жиров для общего благополучия и энергетического баланса. (1 час)	Задание 1: Адаптировать раннее составленные рационы из Темы 1 с учетом БЖУ. Тест 1: Итоги темы 2. (2 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (2 часа)
Тема 3. Гидратация и спорт: влияние и роль гидратации на физическую форму спортсмена.	Значение жидкости в поддержании гидратации во время тренировок. Особенности потребления напитков для спортсменов в зависимости от дисциплины. Последствия дегидратации для физической производительности и здоровья. (1 час)	Задание 1: Изучение влияния гидратации на спортсмена. Тест 1: Итоги темы 3. (3 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (2 часа)
Тема 4. Специализированные добавки в спортивной нутрициологии: факты и мифы.	Роль витаминов и минералов в поддержании здоровья спортсменов. Популярные добавки: креатин, белковые порошки, аминокислоты. Этические и безопасные аспекты использования спортивных добавок. (1 час)	Задание 1: Составление наборов добавок по двум кейсам. Задание 2: Изучение предложенного набора добавок и его корректировка. Тест 1: Итоги темы 4. (3 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (2 часа)
Тема 5. Питание для оптимальной реабилитации: как поддерживать здоровье после травм и тяжелых тренировок.	Роль питания в процессе реабилитации после травм и операций. Питательные стратегии для сокращения времени восстановления после интенсивных тренировок. Важность антиоксидантов и восстановительных продуктов в рационе спортсмена. (1 час)	Задание 1: Составление планов питания по двум кейсам. Тест 1: Итоги темы 5. (3 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (2 часа)
Тема 6. Индивидуализация питания для спортсменов: учет особенностей организма и видов активности.	Биоиндивидуальный подход в спортивной нутрициологии. Персонализированный рацион для разных видов спорта. Адаптация питания к индивидуальным физиологическим особенностям и целям. (1 час)	Задание 1: Составление планов питания по двум кейсам. Задание 2: Изучение плана питания и его корректировка по двум кейсам. Тест 1: Итоги темы 6. (3 часа)	Изучение предложенных статей по теме. (2 часа)
Рассмотрение практических кейсов (онлайн вебинар)			
Модуль 4. Нутрициология в эстетической медицине			
Тема 1. Эстетическая медицина: введение. Современные тренды и анти-тренды в эстетике лица и тела. Ключевые запросы пациентов в кабинете косметолога. Обзор арсенала врачебной косметологии. «Болевые» точки в классической anti-age терапии. Альтернативные методики: польза, вред.	Будут представлены медицинские специальности в сегменте эстетической медицины. Фокус внимания на современные технологии во врачебной косметологии. Описана структура обращений пациентов к врачу-косметологу. Нерешенные вопросы anti-age медицины. Дополнительные парамедицинские технологии (фэйспластика, фэйсфитнес, тейпирование и др): мифы и реальность.	Кейс 1: Согласно запросу пациента, подходящие врачебные косметологические процедуры из предложенного списка Кейс 2: Определить согласно описанию пациента («с его слов»), какую возможную косметологическую процедуру ему выполнял косметолог в анамнезе Тест 1: Итоги темы 1	Изучение гайда по современным технологиям в косметологии, изучение статьи «цифровое старение» лица, изучение чек-листа «переухоженное лицо: маркёры»

	(3 часа)		
Тема 2. «Здоровая» эстетика. Ключевые теории старения. Хроностарение и преждевременное старение. Критерии диагностики. Сценарии возрастных изменений лица. Критерии «эстетического здоровья» лица и тела. Типы и состояния кожи.	Современные гипотезы старения. Фокус внимания на экзогенные и эндогенные причины старения. Типы и прогнозы старения славянских лиц. Критерии диагностики здоровых мягких тканей лица и тела. Диагностика типа и состояния кожи. (3 часа)	Кейс 1: Определить морфотип возрастных изменений. Кейс 2: Определить тип старения (хроностарение, преждевременное старение) Тест 1: Критерии «эстетического нездоровья» кожи Тест 2: Типы и состояния кожи.	Изучение статей по гипотезам старения. Изучения чек-листа по критериям «эстетического здоровья» лица и тела.
Тема 3. Базовые дефициты в эстетике. Роль витаминов, макро и микронутриентов в поддержании здоровья кожи. Базовые дефициты в эстетике лица и тела. «Эстетические маски» базовых дефицитов. «Знаки тела». Ключевые дерматологические состояния.	Нутриентный баланс для поддержания здоровья и красоты лица и тела. Пирамида дефицитов. Диагностика базовых дефицитов и соматической патологии по «знакам лица и тела». Роль базовых дефицитов и соматической патологии в дерматологических проблемах кожи. (3 часа)	Кейс 1: Определение «маски» базовых дефицитов. Кейс 2: Определение «знаков тела» при соматической патологии Кейс 3: Предположить дерматологическую нозологию. Тест 1: Закрепление знаний темы	Изучение статей по основным нутриентам для здоровья кожи. Изучение гайда по эстетическим «маскам и знакам» лица и тела
Тема 4. Красота «изнутри». Обзор классических anti-age подходов в косметологии для коррекции «эстетических масок». Обзор популярных добавок для улучшения состояния кожи. Типичные ошибки при использовании пищевых добавок. Роль нутрицевтиков в подготовке к агрессивным инъекционным и аппаратным методикам.	Современные решения врачебной косметологии для коррекции «эстетических масок» базовых дефицитов и «спутников» соматической патологии. Недостатки косметологических процедур. Популярные нутрицевтики: возможности и ограничения. Пути восполнения дефицитов. Ключевые ошибки при использовании БАДов. Нутритивная поддержка в подготовке к агрессивным инъекционным, аппаратным и хирургическим методикам. (3 часа)	Кейс 1: Предложить нутрицевтики для подготовки пациента к агрессивным косметологическим методикам Тест 1: Выбор классических косметологических методик для эстетической наружной коррекции «эстетических масок». Тест 2: Определение ошибок при использовании пищевых добавок в эстетике.	Изучение статей по витаминам в эстетике
Тема 5. Навыки публичного выступления – как стратегия масштабирования для нутрициолога	Формула эффективной самопрезентации. Прямые эфиры в соцсетях: как эксперту не допустить ошибок. Прямой эфир в дуэте: стратегия win-win. Планируем выступление: путь из точки А в точку Б. Формула успешной презентации. Анти-тренды в дизайне презентации Секреты яркой и глубокой подачи презентации. (4 часа)	Задание 1: Составить самопрезентацию Тест 1: Правила подготовки к эфиру Тест 2: Найти ошибки в проведении эфира Тест 3: Найти признаки «устаревшего» дизайна презентации	Изучение чек-листа «востребованный спикер», изучение гайда по проведению прямых эфиров, изучение гайда по структуре выступления, изучение чек-листа по дизайну презентаций
Рассмотрение практических кейсов (онлайн вебинар)			

2.5. Оценка качества освоения программы (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

2.5.1. Форма (ы) промежуточной и итоговой аттестации

Итоговая аттестация осуществляется на основании совокупности выполненных практических работ на оценку «зачтено» и итогового тестирования.

2.5.2. Оценочные материалы

Примеры тестовых вопросов для итоговой аттестации:

Нутриенты – это:

1. пищевые продукты
2. структурные элементы пищи
3. пищевые вещества
4. биологически активные вещества

Можем ли мы стимулировать рост конкретного вида бактерий, употребляя:

1. Большое количество сложных углеводов
2. Ферментированные продукты
3. Определенный сорт растений (фрукты, овощи, ягоды, травы, другое)
4. Не можем стимулировать определенный вид

При дефиците кальция могут развиваться

1. анемии
2. остеопороз
3. дисфункция щитовидной железы
4. гепатиты

К причинам дефицита йода относятся:

1. дефицит кальция
2. низкое содержание в элементах биосферы
3. повышенное содержание в рационах питания соевых продуктов
4. низкая усвояемость микроэлемента

Оценивание: зачет/незачет

Критерии оценивания: 80% правильных ответов - зачет, менее 80% - незачет.

Примеры кейсов и практических заданий для промежуточной аттестации:





МОЦА

Практическая работа №1 к модулю 1 (тема 1)

Сравнение специальности «Диетолог» и «Нутрициолог»

Задание: заполните карточку воспользовавшись лекционными материалами и QR-кодами



	Диетолог	Нутрициолог
		
1. Требования к образованию а) обязательные		
б) рекомендуемые		
2. Наличие утвержденного профессионального стандарта		
3. Наименование вида профессиональной деятельности		


МОЦА

Практическая работа №2 к модулю 1 (тема 2)

Ферменты пищеварительной системы человека

Задание: заполните пустые блоки в карточках

Железы	Ферменты	Что расщепляет	Конечный продукт	Что стимулирует выработку ферментов	pH
Слюнные 	Амилаза				
	Мальтаза				
Железы желудка 	Пепсиноген				
	Химозин				
	Гастрин				
	Соматостатин				
	Желудочная липаза				
	Гистамин				
	Внутренний фактор				
	Соляная кислота				
	Слизь и бикарбонаты				

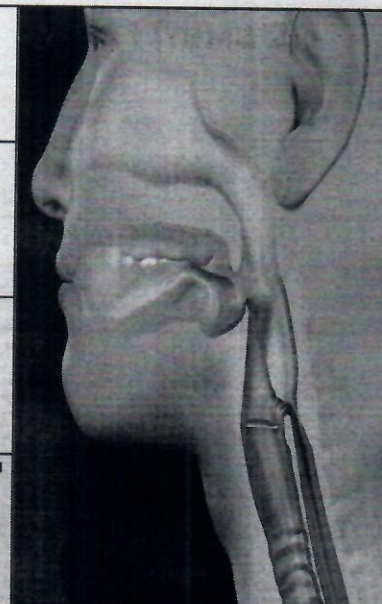

МОЦА

Практическая работа №1 к модулю 1 (тема 2)

Пищеварительная система человека

Задание: заполните пустые блоки в карточках
ПИЩЕВОД

1. Описать функциональное назначение обработки пищи во рту и акта глотания -
2. Какие физико-химические, механические и ферментативные процессы протекают в этой части пищеварительной системы -
3. Какие заболевания рта и глотки могут быть – как они влияют на процесс пищеварения и качество жизни человека -
4. Какие факторы питания могут улучшить процесс пищеварения в ротовой полости и пищеводе –



МОЦА

СЛИЗИСТАЯ

Роль слизистой желудка?

Нутриенты, полезные для слизистой?

Назовите заболевание желудка?

Назовите заболевание желудка?

Назовите заболевание желудка?

рН желудка?

Состав желудочного сока? Роль компонентов?

МОЦА

ЖЕЛУДОК

Какие продукты стимулируют желудок?

Какие функции выполняет желудок?

Какие продукты и нутриенты тормозят и вызывают повреждения?

Продолжительность обработки пищи?



Практическая работа №1 к модулю 1 (тема 4) Анализ рациона питания беременной женщины и рисков эпигенетического развития

Задание: решите ситуационную задачу

Исходные данные	
Категория	Молодая беременная женщина
Возраст	27 лет
Занятие	Работает медсестрой в поликлинике
История обращения к нутрициологу	Женщина обратилась к нутрициологу с такими симптомами: <ul style="list-style-type: none"> ○ было установлено, что его калорийность составляет 2400 ккал, белков - 72 г, жиров - 75 г., углеводов - 356 г., ○ витамина С - 28 мг, витаминов В₁ и В₁₂ - примерно по 0,8 мг, ○ кальция - 500 мг, марганца - 460 мг, фосфора - 700 мг.
Питание	Регулярно употребляет такие фрукты, как яблоки, гранаты, груши. Однако он сообщил, что редко ест пищу животного происхождения.
Вопросы:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соответствует ли калорийность данного рациона потребностям организма в период беременности? 2. Какова суточная потребность в белках, жирах, углеводах для беременных? 3. Какова суточная потребность в витаминах и минеральных солях для данной женщины? 4. Какие эпигенетические риски существуют при таком рационе? 5. Что бы вы добавили в рацион питания?



Эталон ответа к задаче:

1. Калорийность недостаточная, необходимая потребность при беременности - 2200+350 ккал/сут. = 2550 ккал/сут.
2. Во время беременности поступление пищевых веществ должно составлять в соответствии с нормами физиологических потребностей для беременных:

- белки - 66+30 г/сут. = 96 (из них 53 г. - животного происхождения);
- жиры - 73+12 = 85 г/сут.;
- углеводы - 318+30 = 348 г/сут.

Следовательно, потребление белков и жиров недостаточное.

Рекомендуемый набор продуктов - овощи, фрукты, обязательно белки и жиры животного происхождения (яйца, мясо, орехи, морепродукты, молочные продукты, цельнозерновые злаки, сливочное и растительное масло).

3. Содержание:

- витамина С фактическое - 28 г., должное - 90+10 мг = 100 мг,
- витамина В₁ фактическое - 0,8 мг., должное - 1,5 + 0,2 мг = 1,7 мг,
- витамина В₁₂ - 0,8 мкг N - 3,0 + 0,5 мг = 3,5 мкг,
- кальция фактическое - 500 мг., должное - 1000 + 300 мг = 1300 мг,
- марганца фактическое - 1,6 мг., должное - 2,0 + 0,2 мг = 2,2 мг,
- фосфора фактическое - 700 мг., должное - 800 + 200 мг = 1000 мг.

Таким образом, потребление витаминов и микроэлементов недостаточное.

4. В рационе отсутствует витамин В₉. В результате чего нарушается баланс между уровнем витамина В₁₂ и уровнем витамина В₉, что существенно повышает риски рождения ребенка с низкой инсулинорезистентностью и, как следствие, развитие сахарного диабета в раннем возрасте.

Также нехватка витамина В₉ вызывает две большие проблемы во время беременности: избыток гомоцистеина в крови женщины и проблемы в развитии плода.

Гомоцистеин образуется в организме при расщеплении метионина, одной из незаменимых аминокислот. При беременности обмен веществ протекает очень интенсивно, в несколько раз активнее, чем в обычном состоянии. Поэтому «отходов» обмена веществ, к которым относится и гомоцистеин, тоже образуется слишком много. В расщеплении гомоцистеина на безвредные вещества участвует витамин В₉ в активной форме. В том случае, если этого витамина в организме недостаточно, количество гомоцистеина резко возрастает. Чем это опасно?

2.5.3. Методические материалы

В самом начале учебного курса познакомьтесь с рабочей программой дисциплины и другой учебно-методической документацией, включающей:

- перечень знаний и умений, которыми обучающийся должен владеть;

- тематические планы лекций, практических занятий;
- контрольные мероприятия;
- учебники, учебные пособия, а также электронные ресурсы;
- перечень вопросов к зачету.

После этого у вас должно сформироваться чёткое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи экзамена.

Для успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, которая является важнейшей формой организации учебного процесса.

Лекция:

- знакомит с новым учебным материалом,
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания,
- систематизирует учебный материал,
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции,
- выясните тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора),
- ознакомьтесь с учебным материалом по презентациям, учебнику и учебным пособиям,
- постарайтесь определить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке,
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному лабораторному занятию,
- ознакомьтесь с учебным материалом по презентациям, учебнику и учебным пособиям,
- выпишите основные термины,
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов,
- определите, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до лабораторного занятия) во время текущих консультаций преподавателя,
- выполните домашнее практическое задание или кейс.

Учтите, что:

- готовиться можно индивидуально или в составе малой группы (последние являются эффективными формами работы);
- рабочая программа дисциплины в части целей, перечня знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

Подготовка к зачету.

К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной программе.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<p>Для реализации программы необходимо следующее материально-техническое обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оборудованная аудитория для проведения лекционных и практических занятий в виде компьютерного класса с 10 посадочными местами; – мультимедийное оборудование (компьютеры, интерактивная доска, мультимедиапроектор и пр.); – компьютерные презентации, учебно-методические и оценочные материалы; – свободный доступ к сети Интернет. 	лекционные практические тестирование вебинар	Лицензионное ПО для проведения вебинара (МТС Линк/Вебинар)

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Указ Президента российской Федерации от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».
- Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020). [Электронный ресурс] – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/.
- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (последняя редакция) https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/.
- Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся». URL: <http://www.kremlin.ru/acts/bank/45788>.

– Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474. О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года. - URL: <http://www.kremlin.ru/acts/bank/45726>.

ГОСТы и другие нормативные документы по теме

- ГОСТ 21831-76 Концентраты пищевые, сухие продукты детского и диетического питания, поставляемые для экспорта. Технические требования
- ГОСТ 24283-2014 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения
- ГОСТ 25832-89 Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия
- ГОСТ 29275-92 Консервы рыбные в соусах диетические. Технические условия
- ГОСТ Р 53495-2009 Мука для продуктов детского питания. Технические условия
- ГОСТ Р 53496-2009 Отруби пшеничные и ржаные диетические. Технические условия
- ГОСТ Р 53861-2010 Продукты диетического (лечебного и профилактического) питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия
- ГОСТ Р 57106-2016 Продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Комплексы витаминно-минеральные в лечебном питании. Технические условия
- ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения
- ГОСТ Р 55577-2013 Продукты пищевые специализированные и функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности
- ГОСТ Р 57573-2017 Продукция пищевая специализированная. Продукция пищевая для детского питания. Термины и определения
- МУК 4.2.577-96 Методы микробиологического контроля продуктов детского, лечебного питания и их компонентов
- Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
- СанПиН 2.3.2.560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
- СанПиН 42-123-4940-88 Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов
- Требования Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

Основная литература

- Тутельян, В. А. Здоровое питание: роль БАД / В. А. Тутельян, Г. Г. Онищенко, К. Г. Гуревич, А. В. Погожева. — Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2020. — 480 с. — ISBN 978-5-9704-5543-2. — Текст: электронный // URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970455432.html> (дата обращения: 08.04.2022).
- Нутрициология и клиническая диетология: национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. — 656 с. (Серия «Национальные руководства») — ISBN 978-5-9704-5352-0. — Текст: электронный // URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970453520.html> (дата обращения: 08.04.2022).

- Приложение к национальному руководству «Нутрициология и клиническая диетология» /под редакцией академика РАН В. А. Тутельяна, члена-корреспондента РАН Д. Б. Никитюка. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. — Текст: электронный// URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970453520-EHT.html> (дата обращения: 08.04.2022).
- Радзинский, В. Е. Ожирение. Диабет. Беременность. Версии и контраверсии. Клинические практики. Перспективы / Радзинский В. Е. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, . — 528 с. — ISBN —. — Текст: электронный // URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970454428.html> (дата обращения: 08.04.2022).
- Дедов, И. И. Болезни жировой ткани / под общ. ред. Дедова И. И. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-9704-5367-4. — Текст: электронный // URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970453674.html> (дата обращения: 08.04.2022).
- Бутов, Ю. С. Дерматовенерология. Национальное руководство. Краткое издание / под ред. Ю. С. Бутова, Ю. К. Скрипкина, О. Л. Иванова. — Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. — 896 с. — ISBN 978-5-9704-5708-5. — Текст: электронный // URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970457085.html> (дата обращения: 27.01.2022).

Дополнительная литература

- Тутельян, В.А. Биологически активные добавки в питании человека (оценка качества и безопасности, эффективность, характеристика, применение в профилактической и клинической медицине): Учебник для последипломного образования врачей всех специальностей / В.А. Тутельян, Б.П. Суханов, А.Н. Австриевских, В.М. Позняковский. - Томск: Изд-во НТЛ, 1999. - 296 с. (с грифом Министерства здравоохранения и социального развития).
- Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни / В.И. Покровский, Г.А. Романенко, В.А. Княжев, Н.Ф. Герасеменко, Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельян, В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во., 2002. - 344 с.
- Позняковский, В.М. Пищевые и биологически активные добавки / В.М. Позняковский, А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев. - 2-е изд. испр. и доп. - М.; Кемерово: Издательское объединение «Российские университеты»: «Кузбассвузиздат: АСТШ», 2005. - 275 с.
- Большая психологическая энциклопедия [Электронный ресурс] // dic.academic.ru : электронные словари и энциклопедии. Режим доступа: <https://psychology.academic.ru/1010/культура>.
- Ивченкова, М.С. Противоречия в культуре питания россиян в контексте здорового образа жизни (по результатам социологического исследования) [Электронный ресурс] // Известия Саратовского университета. - 2010. - Том 10, № 4. С. 8-11. Elibrary: Научная электронная библиотека. Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=15623627>.
- Нутрициология: основные понятия и термины / А.В. Скальный, И.А. Рудаков, С.В. Нотова [и др.]. Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. 49 с.
- Маюрникова, Л.А., Здоровье, как фактор инновационного развития сферы питания [Электронный ресурс] / Л.А. Маюрникова, С.В. Новоселов, А.И. Уржумова // Современная наука и инновации. 2017. № 1 (17). С. 83-87. Elibrary: Научная электронная библиотека. Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29392834>.
- Бельмер, С.В., Современные принципы диетотерапии целиакии [Электронный ресурс] // Российский вестник перинатологии и педиатрии. 2012. Том 57, № 6. С. 97-100. Elibrary: Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=18271296>.
- Жиленкова, О.Г., Молочные продукты, как потенциальный источник соединений, модифицирующих поведение потребителей [Электронный ресурс] / О.Г. Жиленкова, Б.А. Шендеров, П.М. Клодт, В.С. Кудрин, А.В. Олескин // Молочная промышленность. 2013.

№ 10. С. 45-49. - Elibrary: Научная электронная библиотека. Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=20386335>.

– Одинцова, В.И. Общая нутрициология, как необходимый компонент в подготовке будущих тренеров [Электронный ресурс] // Crede Experto: транспорт, общество, образование, язык. 2017. № 4. С. 295-303. - Elibrary: Научная электронная библиотека. Режим 97 доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30732979>.

– Дмитриев, А. Спортивная нутрициология: наука и практика реализации в аспекте повышения работоспособности и сохранения здоровья спортсменов. Консенсус МОК [Электронный ресурс] / А. Дмитриев, Л.М. Гунина // Наука в олимпийском спорте. 2018. № 2. С. 70-80. Elibrary: Научная электронная библиотека. Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=35412375>.

– Костюченко, Л.Н. Персонализированная медицина и нутрициология как инновационные технологии в медицине [Электронный ресурс] / Л.Н. Костюченко, А.Э. Лычкова, И.В. Угаров // Инновационные процессы в науке и образовании (сборник статей). 2018. С. 152-166. - Elibrary: Научная электронная библиотека. Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=35436378>.

Интернет-источники:

1. <https://elibrary.ru/>
2. <https://www.scopus.com/>
3. <https://cyberleninka.ru/>
4. <https://e.lanbook.com/>
5. <https://znaniyum.ru/>

3.3. Кадровые условия

Программа реализуется специалистами ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» в области нутрициологии, авторами монографий, учебных и методических пособий, имеющие ученые степени и научные звания.

Разработчики:

– Куликов Дмитрий Александрович – заведующий кафедрой биотехнологии и технологии продуктов биоорганического синтеза ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ», к.т.н., доцент.

– Хачирова Асият Исмаиловна - врач-кардиолог/диетолог ФГБУЗ ЦМСЧ №119 ФМБА России, к.м.н.

– Галиц Никита Ильич – инспектор допинг контроля РУСАДА.

– Астахова Ольга Валерьевна – врач-косметолог, дерматовенеролог/диетолог.

Программа разработана при участии экспертов:

- а) АНО «Национальная ассоциация кулинаров России»;
- б) ФГБУЗ ЦМСЧ №119 ФМБА России;
- в) Холдинга СМ Клиник;
- г) Ассоциация Российское антидопинговое агентство «РУСАДА»;
- д) Учебных центр подготовки врачей-косметологов и нутрициологов Academy Advance Professional, г. Москва.

3.4. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды (при реализации программ с использованием дистанционных образовательных технологий)

Электронные информационные ресурсы	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Онлайн вебинар	вебинар	Персональный компьютер, планшет, мобильный телефон, оснащенные Интернет. Лицензионное ПО для проведения вебинара (МТС Линк/Вебинар)

4. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Руководитель:

– Куликов Дмитрий Александрович – заведующий кафедрой биотехнологии и технологии продуктов биоорганического синтеза ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ», к.т.н., доцент.

Составители:

– Хачирова Асият Исмаиловна - врач-кардиолог/диетолог ФГБУЗ ЦМСЧ №119 ФМБА России, к.м.н.

– Галиц Никита Ильич – инспектор допинг контроля РУСАДА.

– Астахова Ольга Валерьевна – врач-косметолог, дерматовенеролог/диетолог.