



НАМО

НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ
МЕДИЦИНСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИМЕНИ Н. А. БОРОДИНА

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ
МЕДИЦИНСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ ИМ. Н.А. БОРОДИНА»

ИНН 7203508378 КПП 720301001
ОГРН 1207200014537

Утверждаю

Ректор

АНО ДПО «НАМО ИМ. Н.А. БОРОДИНА»

Мазурин А.О.

10.01.2024 г.



Дополнительная профессиональная программа

Профессиональной переподготовки

«Нутрициология»

срок освоения 502 академических часа (ов)

Тюмень 2024 год

1. Нормативно-правовая основа разработки программы:

Данная программа разработана на основании следующих требований:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 апреля 2022 г. N 237н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по инструкторской и методической работе в области физической культуры и спорта»;
- Проект профессионального стандарта «Консультант по питанию и здоровому образу жизни (нутрициолог)»

2. Паспорт образовательной программы

№	Обозначенные поля	Поля для заполнения
1.	Наименование программы	Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Нутрициология»
2.	Объем программы	502 часа (ов)
3.	Варианты обучения	Заочная, с применением дистанционных образовательных технологий
4.	Вид выдаваемого документа по окончании обучения	Лицам, успешно освоившим программу профессиональной переподготовки и прошедшим итоговую аттестацию, выдается диплом о профессиональной переподготовке.
5.	Требования к уровню образования	1) лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; 2) лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.
6.	Период обучения	Согласно учебному плану
7.	Цель реализации программы	Целью реализации дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Нутрициология» является приобретение обучающимися знаний, умений и освоение компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности.

3. Учебный план

№ п/п	Перечень курсов, дисциплин (модулей)	Трудоемкость, час	Объем контактной работы по видам учебных занятий (ауд /внеауд /электр.)		Самостоятельная работа (с использованием ЭО и ДОТ)	Формы аттестации
			Лекции	Практические занятия		
1.	Профессия нутрициолог	30	2	-	28	
2.	Основы биохимии и биологии	36	2	-	34	
3.	Основы физиологии	86	4	4	78	
4.	Основы нутрициологии. Макронутриенты и калории	52	4	4	44	
5.	Основы нутрициологии. Микронутриенты	52	4	4	46	
6.	Анатомия и физиология пищеварительной системы	62	4	4	52	
7.	Формирование программы питания	64	8	4	44	

№ п/п	Перечень курсов, дисциплин (модулей)	Трудоемкость, час	Объем контактной работы по видам учебных занятий (ауд /внеауд /электр.)		Самостоятельная работа (с использованием ЭО и ДОТ)	Формы аттестации
			Лекции	Практические занятия		
	клиента. Методы коррекции					
8.	Основы лабораторных методов исследования	52	2	4	54	
9.	Психологические аспекты в работе нутрициолога: психология пищевого поведения, расстройства	60	6	-	54	
10.	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	8	-	-	8	Зачет (Тест)
Объем программы, час.		502	36	24	442	-

4. Содержание курса

1. Профессия нутрициолог

- 1.1. Профессия «нутрициолог»
- 1.2. Взаимодействие нутрициолога и диетолога

2. Основы биохимии и биологии

- 2.1. Митохондрии – энергостанции клетки
- 2.2. Цикл Кребса. Часть 1
- 2.3. Цикл Кребса. Часть 2
- 2.4. Процессы окисления и восстановления в организме
- 2.5. Ферменты и коферменты. Роль витаминов в организме
- 2.6. Водород. рН

3. Основы физиологии

- 3.1. Клетка: строение, рецепторы
- 3.2. Ткани в организме человека
- 3.3. Межклеточные контакты
- 3.4. Опорно-двигательный аппарат
- 3.5. Дыхательная система
- 3.6. Кровь. Лимфа. Ликвор
- 3.7. Выделительная система
- 3.8. Эндокринная система
- 3.9. Нервная система. Стресс
- 3.10. Иммунитет

4. Основы нутрициологии. Макронутриенты и калории

- 4.1. Белки. Жиры
- 4.2. Углеводы. Клетчатка

5. Основы нутрициологии. Микронутриенты

- 5.1. Жирорастворимые витамины. Признаки дефицита/избытка
- 5.2. Водорастворимые витамины. Признаки дефицита/избытка
- 5.3. Витаминоподобные вещества
- 5.4. Минералы. Признаки дефицита/избытка
- 5.5. Лекарственные препараты. БАДы

6. Анатомия и физиология пищеварительной системы

- 6.1. Строение ЖКТ. Рецепторы
- 6.2. Поджелудочная железа. Инсулин и гликемический индекс
- 6.3. Печень и желчевыводящая система. Синтез и роль холестерина

- 6.4. Микробиом
- 6.5. Ферментация и брожение. Синтез серотонина, витаминов и короткоцепочечных жирных кислот
- 6.6. Учимся распознавать сигналы ЖКТ: диагностика по языку
- 6.7. Паразитоз: ищем правду, разрушаем мифы

7. Формирование программы питания клиента. Методы коррекции

- 7.1. Ферментная недостаточность. Коррекция
- 7.2. Пищевые аллергии. Ложные (перекрестные) аллергии. Коррекция
- 7.3. Синдром повышенной эпителиальной проницаемости. Истоки воспаления
- 7.4. Способы нелабораторной самодиагностики
- 7.5. Рационализация приема нутриентов и активных веществ
- 7.6. Видоспецифичное и персонализированное питание

8. Основы лабораторных методов исследования

- 8.1. Референсы и оптимумы
- 8.2. ОАК. Состав крови и интерпретация показателей
- 8.3. Биохимический анализ крови. Комплексная интерпретация
- 8.4. Липидный спектр
- 8.5. Анализ кала. Кальпротектин. Эластаза
- 8.6. Общий анализ мочи

9. Психологические аспекты в работе нутрициолога: психология пищевого поведения, расстройства

- 9.1. Совместная работа нутрициолога со специалистами психотерапевтического профиля
- 9.2. Диагностика пищевого поведения клиента
- 9.3. Зависимость от сладкого
- 9.4. ГТР. ТФР. ТДР. Депрессия
- 9.5. Расстройство пищевого поведения (РПП). Обзор видов РПП
- 9.6. Этика консультирования