

**План курса  
«Основы нутрициологии»  
с присвоением квалификации «Нутрициолог», 640 ак.ч.**

<b>Наименование модулей дисциплин</b>	<b>Всего часов</b>
<p><b>Модуль 1. Введение в нутрициологию</b></p> <p>1.1. Понятие о питании. 1.2. Система питания. 1.3. Теории питания. 1.4. Режим питания. 1.5. Оценка питания.</p>	40
<p><b>Модуль 2. Анатомия пищеварительной системы</b></p> <p>2.1. Общий план строения органов пищеварительной системы. 2.2. Анатомическое строение полости рта. 2.3. Анатомическое строение глотки. 2.4. Анатомическое строение пищевода. 2.5. Анатомическое строение желудка. 2.6. Анатомическое строение тонкого кишечника. 2.7. Анатомическое строение печени. 2.8. Анатомическое строение поджелудочной железы. 2.9. Анатомическое строение толстого кишечника.</p>	32
<p><b>Модуль 3. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания. Физиология питания и пищеварения</b></p> <p>3.1. Физиология питания. 3.1.1. Классификация пищи. 3.1.2. Макронутриенты (белки, жиры, углеводы). Обмен белков, жиров и углеводов. 3.1.3. Микронутриенты (витамины, минеральные вещества). Абсорбция и метаболизм. 3.1.4. Водно-электролитный обмен и состав тела. 3.1.5. Защитные компоненты пищевых продуктов. 3.1.6. Понятие о неблагоприятно влияющих на организм компонентах пищи.</p> <p>3.2. Физиология пищеварения. 3.2.1. Функции системы пищеварения. 3.2.2. Типы пищеварения. 3.2.3. Регуляция функций пищеварительной системы. 3.2.4. Закономерности деятельности пищеварительной системы. 3.2.5. Всасывание. Регуляция всасывания. 3.2.6. Моторика и секреция в пищеварительном тракте. 3.2.7. Пищеварение в различных отделах пищеварительного тракта. 3.2.8. Основы голода и насыщения. 3.2.9. Обонятельный и вкусовой анализаторы.</p>	128
<p><b>Модуль 4. Основной и общий обмен</b></p> <p>4.1. Энергетическая ценность продуктов питания. 4.2. Биоэнергетика.</p>	96

<p>4.3. Методы оценки энергозатрат.</p> <p>4.4. Основной обмен.</p> <p>4.5. Общий обмен.</p> <p>4.6. Идеальная масса тела.</p> <p>4.7. Оценка питательного статуса и определение потребности в нутритивной поддержке.</p>	
<p><b>Модуль 5. Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов</b></p> <p>5.1. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов.</p> <p>5.2. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения.</p> <p>5.3. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения.</p> <p>5.4. Консервированные продукты.</p> <p>5.5. Обогащённые продукты.</p> <p>5.6. Функциональные пищевые продукты.</p> <p>5.7. Биологически активные добавки к пище.</p> <p>5.8. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.</p>	80
<p><b>Модуль 6. Питание различных групп населения</b></p> <p>6.1. Оценка состояния питания различных групп населения.</p> <p>6.2. Питание населения в условиях неблагоприятного воздействия окружающей среды.</p> <p>6.2.1. Основы алиментарной адаптации.</p> <p>6.2.2. Гигиенический контроль за состоянием и организацией питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.</p> <p>6.2.3. Лечебно-профилактическое питание.</p> <p>6.3. Питание отдельных групп населения.</p> <p>6.3.1. Питание детей.</p> <p>6.3.2. Питание беременных и кормящих.</p> <p>6.3.3. Питание людей старшего возраста.</p> <p>6.3.4. Диетическое (лечебное) питание.</p>	80
<p><b>Модуль 7. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика</b></p> <p>7.1. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания.</p> <p>7.1.1. Питание и профилактика при избыточной массе тела и ожирении.</p> <p>7.1.2. Питание и профилактика сахарного диабете 2-ого типа.</p> <p>7.1.3. Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний.</p> <p>7.1.4. Питание и профилактика онкологических заболеваний.</p> <p>7.1.5. Питание и профилактика остеопороза.</p> <p>7.1.6. Питание и профилактика кариеса.</p> <p>7.1.7. Пищевые аллергии и другие проявления пищевой непереносимости.</p> <p>7.2. Заболевания, связанные с инфекционными агентами, передающимися с пищей.</p> <p>7.3. Пищевые отравления различной этиологии.</p>	80
<p><b>Модуль 8. Патофизиология пищеварения</b></p> <p>8.1. Основные причины нарушения пищеварения.</p> <p>8.2. Основные патогенетические факторы в развитии недостаточности пищеварения.</p> <p>8.3. Нарушения обработки пищи в полости рта и её прохождения по пищеводу.</p> <p>8.4. Нарушения пищеварения в желудке.</p> <p>8.5. Нарушения пищеварения в кишечнике.</p> <p>8.6. Последствия удаления различных отделов желудочно-кишечного тракта.</p>	40
<p><b>Модуль 9. Основы диетологии</b></p> <p>9.1. Лечебная кулинария. Особенности технологии приготовления пищи.</p> <p>9.2. Лечебное питание при заболеваниях различных органов и систем организма.</p>	56
<p><b>Итоговая аттестация</b></p>	8
<p><b>Итого:</b></p>	<b>640</b>