

**План курса
«Эксперт в подборе биологически активных
добавок (БАД) к пище», 342 ак.ч.**

Наименование модулей дисциплин	Всего часов
<p>Модуль 1. Понятие о биологически активных добавках</p> <p>1.1. Классификация БАД 1.2. Отличие БАД-парафармацевтики от лекарственных препаратов 1.3. Общие принципы использования БАД 1.4. Законодательство в отношении БАД в РФ. 1.5 Сертификация БАД. 1.6. Санитарно-биологический контроль безопасности и качества БАД 1.7. Клиническая оценка эффективности БАД к пище и их переносимости 1.8. Общая характеристика пищевых добавок</p>	24
<p>Модуль 2. Нутрицевтики (витамины)</p> <p>2.1. Витамины - жирорастворимые витамины (А, Д, Е, К) - водорастворимые витамины (С, В1, В2, В3, В5, В6, В7, В9, В12) 2.2. Витаминоподобные вещества (L-карнитин, инозит, убихинон, коэнзим Q10, липоевая кислота, метилсульфонилсульфоний, оротовая кислота, парааминобензойная кислота, пангамовая кислота, пирролохинолинхинон, холин)</p>	82
<p>Модуль 3. Нутрицевтики (минеральные вещества)</p> <p>3.1. Макроэлементы (железо, калий, кальций, кремний, магний, натрий, сера, фосфор, фтор, хлор, цинк) 3.2 Микроэлементы (бор, ванадий, йод, марганец, медь, молибден, никель, селен, хром)</p>	70
<p>Модуль 4. Иные нутрицевтики</p> <p>4.1. Микронутриенты белковой природы</p> <ul style="list-style-type: none"> • аминокислоты <p>4.2. Микронутриенты липидной природы</p> <ul style="list-style-type: none"> • омега-3, омега-6, омега-9 полиненасыщенные жирные кислоты • фосфолипиды <p>4.3. Микронутриенты углеводной природы</p> <ul style="list-style-type: none"> • производные моносахаридов (гиалуроновая кислота, глюкозамин, глюкоуроновая кислота, хондроитин-сульфат) • пищевые волокна (пребиотики) 	66

Модуль 5. Парафармацевтики 5.1. Фенольные соединения (ресвератрол, синефрин) 5.2. Полифенольные соединения (кверцетин, дигидрокверцетин, рутин) 5.3. Живые кишечные микроорганизмы (пробиотики, метабиотики, психобиотики) 5.4. Трансферфакторы 5.5. Пептиды Хавинсона 5.6. Терпены (куркумин) 5.7. Фитоэстрогены (изофлавоны сои, куместаны (экстракт красного клевера), лигнаны (льняное семя)) 5.8. Пищеварительные ферменты 5.9. Алкалоиды (кофеин, теобромин, берберин)	92
Модуль 6. Итоговая аттестация	8
Итого:	342