

Председатель организации
Е. В. Яковлева

« 06 » сентября 2023 г.

Объем программы:	512 часов
Форма обучения:	Очно-заочная, с применением дистанционных форм обучения
Категория слушателей:	лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование

г. Ярославль, 2023

Разработчики:

Яковлева Екатерина Викторовна, председатель АНО ДПО НЦПС, магистр психологии и педагогики

(ФИО, ученая степень, звание, должность)

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ.
- Постановление правительства Российской Федерации от 24.07.2000 №554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

К освоению программы допускаются лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование, персонал предприятий общественного питания.

Присваиваемая квалификация: нутрициолог, специалист по здоровому питанию.

2. Цель реализации программы: Программа дополнительного профессионального образования, профессиональная переподготовка направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии нутрициолога как консультанта по здоровому образу жизни питанию.

3. Планируемые результаты обучения

Программа направлена на освоение (совершенствование) профессиональных компетенций специалиста - нутрициолога, который занимается гигиеной питания человека.

В результате освоения программы слушатель должен **знать:**

- Нормативно-правовые акты российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания.
- Нормативно-правовые акты российской Федерации, регулирующие деятельность нутрициологов
- Базовые сведения о человеческом организме
- Основы питания здорового человека
- Пищевую ценность и безопасность пищевых продуктов
- Современные пищевые технологии здорового питания
- Принципы составления планов здорового питания
- Основные виды расстройств пищевого поведения и их особенности

уметь:

- Проводить разъяснительную работу в сфере здорового питания
- Применять на практике навыки и умения при составлении планов питания и рецептов блюд
- Соблюдать нормативно правовые акты регулирующие вопросы питания
- Применять на практике навыки и умения проведения консультативной работы с условно-здоровыми клиентами в области здорового и рационального питания

4. Область профессиональной деятельности: образование, социальная, физическая культура, просветительская сфера.

5. Вид профессиональной деятельности: планирование и реализация комплекса мероприятий по вопросам здорового образа жизни.

6.. Виды экономической деятельности: Деятельность по оказанию консультационных и информационных услуг физическим и юридическим лицам по вопросам организации здорового питания и поддержания здорового образа жизни (код ОКВЭД – 63.99.1).

7. Группа знаний: Специалисты в области организации и ведения социальной работы (код ОКЗ – 2635); инструкторы фитнес-клубов, спортивных зон отдыха и организаторы спортивных программ (код ОКЗ – 3423); Повар (код ОКЗ – 5120); Косметологи и работники

родственных занятий (ОКЗ – 5142); Работники, оказывающие индивидуальные услуги, не входящие в другие группы (ОКЗ – 5142)

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов/модулей	Объем учебной нагрузки,					Формы промежуточной аттестации
		Аудиторные занятия, в том числе			Самостоятельная работа, в том числе		
		<i>всего, час</i>	<i>теоретичес кие занятия</i>	<i>практическ ие занятия</i>	<i>всего , час</i>	<i>с использование м ДОТ</i>	
I	Теоретическое обучение	306	146	160	438	438	
1.	<i>Вводная часть</i>	<i>14</i>	<i>11</i>	<i>3</i>	33	33	Зачет
2.	Базовые сведения о человеческом организме	99	47	52	141	141	<i>зачет</i>
3.	Основы питания здорового человека	72	36	36	108	108	зачет
4.	Пищевые технологии в нутрициологии	60	30	30	90	90	зачет
5.	Психология пищевого поведения в нутрициологии	61	22	39	66	66	зачет
II	Практическая часть	165	32	133	96	96	
6.	Практическая подготовка к работе с клиентом	110	21	89	63	63	экзамен
7.	Стажировка	55	11	44	33	33	экзамен
III	Итоговая аттестация (тестирование по курсу)	41	10	31	30	30	<i>экзамен</i>
	ИТОГО:	512	188	324	564	564	

III. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

[illegible]

		практические занятия																	133
6.	Практическая подготовка к работе с клиентом	теоретические занятия													13	8			21
		практические занятия													44	45			89
7.	Стажировка	теоретические занятия															11		11
		практические занятия															44		44
III	Итоговая аттестация (тестирование по курсу)	теоретические занятия																10	10
		практические занятия																31	31
	Всего часов в неделю		14	27	22	30	26	22	22	22	22	22	24	36	74	53	55	40	512

IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ (РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН, МОДУЛЕЙ)

Раздел I. Теоретическое обучение

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов
1	2	3
Вводная лекция: Знакомство с принципами и особенностями учебного процесса	Содержание учебного материала:	4
	Знакомство с принципами и особенностями учебного процесса	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий	1
Вводная лекция: Основы работы с образовательной платформой	Содержание учебного материала:	5
	Основы работы с образовательной платформой	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	2
Вводная лекция: Юридический статус нутрициологии и нутрициологов в Российской Федерации	Содержание учебного материала:	2
	Юридический статус нутрициологии и нутрициологов в Российской Федерации	2
Вводная лекция: Источники информации для нутрициологов. Как читать статьи.	Содержание учебного материала:	3
	Источники информации для нутрициологов. Как читать статьи.	3

МОДУЛЬ 1. Базовые сведения о человеческом организме.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Нормальная анатомия пищеварительной и выделительной системы человека	Содержание учебного материала:	9
	Нормальная анатомия пищеварительной и выделительной системы человека	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	6
Тема 2. Нормальная физиология процессов пищеварения. Поддержание гомеостаза. Понятие об основном обмене	Содержание учебного материала:	60
	Нормальная физиология процессов пищеварения. Поддержание гомеостаза. Понятие об основном обмене	24
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	36

Тема 3.	Содержание учебного материала:	27
Базовые знания о биохимических реакциях, происходящие в человеческом организме. Значение витаминов и витаминоподобных веществ	Клетка, ее строение и организация, биологические функции и роль в в организме человека. Биомолекулы. Общие механизмы обмена в организме человека. Обмен энергии, белков, жиров, углеводов. Роль ферментов, метаболизм. Мифы в питания с точки зрения биохимии. Связь микробиома и ожирения	17
	Практическая работа:	
	Прохождение теста	10

МОДУЛЬ 2. Основы питания разных групп населения.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов
1	2	3
Тема 1.	Содержание учебного материала:	2
Законь науки о питании и их влияние на здоровье, активное долголетие и как фактор профилактики хронических заболеваний. Микро- и макронутриенты, их значение, условия усвоения. Оптимальное питание.	Законь науки о питании и их влияние на здоровье, активное долголетие и как фактор профилактики хронических заболеваний. Микро- и макронутриенты, их значение, условия усвоения. Оптимальное питание.	1
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	1
Тема 2.	Содержание учебного материала:	2
Основные функции пищи.	Обеспечение энергетических потребностей организма. Пластическая функция пищи Биорегуляторная функция пищи. Нормы физ потребностей. СЭТ, ИМТ	1
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	1
Тема 3.	Содержание учебного материала:	2
Витамины.	Значение витаминов в обмене веществ. Функции и биологическая роль витаминов Классификация витаминов Гипо-, полигипо-, авитоминозы. Минеральные вещества и микроэлементы. Роль в обмене веществ. Патология минерального обмена. Дефицит минеральных веществ и микроэлементов.	1
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	1
Тема 4.	Содержание учебного материала:	6
Биологически активные компоненты пищи их значение в рационе человека	Биологически активные компоненты пищи их значение в рационе человека	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 5.	Содержание учебного материала:	6
Современные подходы к формированию	Современные подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.	3

рационального ежедневного продуктового набора.	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 6. Персонифицированные рационы питания	Содержание учебного материала:	6
	Персонифицированные рационы питания	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 7. Системы стандартных диет. Столы по Певзнеру. Методы "Тарелки" и "Светофор" (рекомендации роspotребнадзора). Нормативно правовая база питания в ЛПУ	Содержание учебного материала:	6
	Системы стандартных диет. Столы по Певзнеру. Методы "Тарелки" и "Светофор" (рекомендации роspotребнадзора). Нормативно правовая база питания в ЛПУ	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 8. Особенности питания взрослого населения Российской Федерации: сезонность питания, социальный и региональный фактор.	Содержание учебного материала:	6
	Особенности питания взрослого населения Российской Федерации: сезонность питания, социальный и региональный фактор.	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 9. Питание в период беременности и грудного вскармливания	Содержание учебного материала:	6
	Питание в период беременности и грудного вскармливания	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 10. Питание детей раннего, старшего и подросткового возраста.	Содержание учебного материала:	6
	Питание детей раннего, старшего и подросткового возраста.	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 11. Нутрициология в геронтологии. Особенности питания зрелых и пожилых людей.	Содержание учебного материала:	6
	Нутрициология в геронтологии. Особенности питания зрелых и пожилых людей.	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 12. Питание спортсменов. Особенности питания во время тренировок, в период выступлений и восстановлений.	Содержание учебного материала:	4
	Питание спортсменов. Особенности питания во время тренировок, в период выступлений и восстановлений.	2
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	2
Тема 13. Роль питания в профилактике алиментарно- зависимых заболеваний:	Содержание учебного материала:	4
	Роль питания в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний: средиземноморский рацион питания, DASH, MIND, FOODMAP. Имеют ли значение в профилактике fmd, lchf, аиц, кето, вегетарианство.	2
	Практическая работа:	

средиземноморский рацион питания, DASH, MIND, FOODMAP. Имеют ли значение в профилактике fmd, lchf, аип, кето, вегетарианство.	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	2
Тема 14. Пищевые аллергии и непереносимости продуктов питания	Содержание учебного материала:	4
	Пищевые аллергии и непереносимости продуктов питания	2
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	2
Тема 15. Аспекты работы нутрициолога с клиентом, имеющим острые, хронические или наследственные заболевания	Содержание учебного материала:	6
	Аспекты работы нутрициолога с клиентом, имеющим острые, хронические или наследственные заболевания. • Как заподозрить наличие заболеваний путём опроса, внешнего вида клиента • Как понять к какому врачу необходимо направить • Алгоритм направления клиента к врачу - узкому специалисту.	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3

МОДУЛЬ 3. Пищевые технологии.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Гигиена питания и пищевая безопасность	Содержание учебного материала:	6
	Гигиена питания и пищевая безопасность • Показатели безопасности пищи, профилактика пищевых отравлений • Правила хранения и мытья продуктов, гигиена на кухне	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 2. Нормативные документы в пищевой промышленности и общественном питании. Виды кулинарной обработки продуктов	Содержание учебного материала:	6
	Нормативные документы в пищевой промышленности и общественном питании. Виды кулинарной обработки продуктов • Нормативные документы в пищевой промышленности и общественном питании: основные СанПиН, ГОСТ, технические регламенты • Виды термической обработки продуктов и их влияние на усвояемость пищи	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 3. Влияние кулинарной обработки на углеводы	Содержание учебного материала:	6
	Влияние кулинарной обработки на углеводы • Изменение углеводов при нагревании: влияние термической обработки на сахара и полисахариды • Кулинарная обработка овощей	3
	Практическая работа:	

	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 4. Влияние кулинарной обработки на жиры	Содержание учебного материала:	6
	Влияние кулинарной обработки на жиры • Процессы в жирах при нагревании, при каких условиях масло становится опасным для здоровья • Классификация жиров в кулинарии, особенности растительных масел	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 5. Влияние кулинарной обработки на белки	Содержание учебного материала:	6
	Влияние кулинарной обработки на белки • Изменение пищевой ценности белков: деструкция и денатурация белков при нагревании • Кулинарная обработка мяса, рыбы и яиц	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 6. Влияние кулинарной обработки на витамины, минеральные и биологически активные вещества	Содержание учебного материала:	6
	Влияние кулинарной обработки на витамины, минеральные и биологически активные вещества • Сохранность витаминов и других минорных пищевых веществ при различных способах термической обработки • Способы приготовления блюд с максимальной пищевой ценностью	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 7. Способы повышения сроков хранения продуктов: замораживание, сушка, консервирование. Активность воды	Содержание учебного материала:	4
	Способы повышения сроков хранения продуктов: замораживание, сушка, консервирование. Активность воды • Сохранность пищевых веществ при различных способах хранения продуктов • Роль воды в продуктах питания	2
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	2
Тема 8. Функциональные, обогащенные и специализированные продукты. Способы повышения пищевой ценности рациона питания	Содержание учебного материала:	6
	Функциональные, обогащенные и специализированные продукты. Способы повышения пищевой ценности рациона питания • Что такое функциональные продукты, способы и задачи обогащения пищевых продуктов • Повышение пищевой ценности рациона питания без использования функциональных продуктов	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 9. Пищевые волокна и их значение в питании. Пребиотики и пробиотики, ферментация. Растительные альтернативы продуктам животного происхождения	Содержание учебного материала:	4
	Пищевые волокна и их значение в питании. Пребиотики и пробиотики, ферментация. Растительные альтернативы продуктам животного происхождения	2
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	2
Тема 10.	Содержание учебного материала:	6

Разработка меню для предприятий общественного питания. Разработка технологических карт	Разработка меню для предприятий общественного питания. Разработка технологических карт • Особенности составления меню в организациях общественного питания • Технологические документы в общественном питании, составление технологической карты	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 11. Пищевые добавки, контроль их безопасности. Подсластители и сахарозаменители	Содержание учебного материала:	4
	Пищевые добавки, контроль их безопасности. Подсластители и сахарозаменители	2
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	2

МОДУЛЬ 4. Психология питания.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Аддикции: причины, виды, особенности, пищевая аддикция	Содержание учебного материала:	16
	Аддикции: причины, виды, особенности, пищевая аддикция • Почему при одних и тех же жизненных ситуациях есть зависимые личности и не зависимые • Как распознать в клиенте зависимую личность • Стоит ли работать с зависимыми личностями и как, примеры из практики	6
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	10
Тема 2. Виды нарушений пищевого поведения.	Содержание учебного материала:	21
	Виды нарушений пищевого поведения. • С какими нарушениями пищевого поведения может работать нутрициолог, а с какими в паре с другими специалистами • Чем отличается один вид нарушений пищевого поведения от других • Как сказывается наличие расстройств пищевого поведения на работе клиента с нутрициологом, практические примеры	6
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	15
Тема 3. Причины и факторы нарушений пищевого поведения	Содержание учебного материала:	15
	Причины и факторы нарушений пищевого поведения • Почему не у всех формируется нарушения пищевого поведения • Какие личностные особенности влияют на формирование • На что обращать нутрициологу внимание при работе с клиентом, практические примеры	5
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	10
Тема 4. Детско-родительские отношения как фактор влияния на развитие РПП	Содержание учебного материала:	9
	Детско-родительские отношения как фактор влияния на развитие РПП. • Как взаимоотношения внутри семьи влияют на формирование РПП • На что обращать внимание нутрициологу при работе с подростками • Примеры из практики	5
	Практическая работа:	

	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	4
--	---	---

МОДУЛЬ 5. Практическая подготовка к работе с клиентом.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Общая практика консультирования в нутрициологии. цели работы с клиентом.	Содержание учебного материала:	6
	Общая практика консультирования в нутрициологии. цели работы с клиентом. • Как мотивировать на положительный результат. • Проведение опроса и сбора пищевого анамнеза. • Определение энерготрат. • Виды и рекомендации рационов. • Хронобиология. • разборы примеров	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 2. Особенности составления рациона питания для лиц имеющих хронические заболевания..	Содержание учебного материала:	6
	Особенности составления рациона питания для лиц имеющих хронические заболевания. Питание для профилактики осложнений при: • эндокринных и кардиоваскулярных нарушениях, • заболеваниях крови • онкологии • острых респираторных вирусных заболеваний.	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	3
Тема 3. Практикум по анализу дневника питания:	Содержание учебного материала:	23
	Практикум по анализу дневника питания: • Форматы сбора дневника питания • Параметры анализа дневника питания • Формирование рекомендаций	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	20
Тема 4. Практикум по составлению рациона питания:	Содержание учебного материала:	23
	Практикум по составлению рациона питания: • Возможные подходы • Пошаговая инструкция	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	20
Тема 5. Обзор современных специализированных приложений для составления персонифицированных рационов питания.	Содержание учебного материала:	8
	Обзор современных специализированных приложений для составления персонифицированных рационов питания. • Рацион (видео курс) • Диета 3.0 и 5.0 (видео курс) • Нутрилоджик (видео курс) • Нутриент пленнер + курс по работе с приложением от разработчиков + бесплатный доступ к программе на период обучения	2
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	6
Тема 6. Коучинговый подход в работе с клиентом	Содержание учебного материала:	12
	Коучинговый подход в работе с клиентом	2
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	10
Тема 7. Практикум по проведению консультации с клиентом	Содержание учебного материала:	18
	Практикум по проведению консультации с клиентом: • Возможные подходы • Пошаговая инструкция	3
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	15

Тема 8. Инструктаж по выполнению ВКР в период стажировки	Содержание учебного материала:	14
	Инструктаж по выполнению ВКР в период стажировки	2
	Практическая работа:	
	Решение кейсовых заданий, прохождение теста	12

МОДУЛЬ 6. Стажировка.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Стажировка по составлению рациона питания на рандомно заданном виртуальном клиенте	Содержание учебного материала:	23
	Стажировка по составлению рациона питания на рандомно заданном виртуальном клиенте	3
	Практическая работа:	
	составлению рациона питания на рандомно заданном виртуальном клиенте	20
Тема 2. Коуч-сессия с методистами по выполнению задания стажировки	Содержание учебного материала:	5
	Коуч-сессия с методистами по выполнению задания стажировки	3
	Практическая работа:	
	Внесение изменений в составленный рацион питания с учетом представленных рекомендаций	2
Тема 3. Стажировка по консультированию на реальном человеке	Содержание учебного материала:	22
	Стажировка по консультированию на реальном человеке	2
	Практическая работа:	
	Проведение консультации	20
Тема 4. Коуч-сессия с методистами по проведенным консультациям в рамках стажировки	Содержание учебного материала:	5
	Коуч-сессия с методистами по проведенным консультациям в рамках стажировки	3
	Практическая работа:	
	Внесение корректировок в алгоритм проведения консультирования с учетом представленных рекомендаций	2

МОДУЛЬ 7. Итоговая аттестация (тестирование по курсу).

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов
1	2	3
Итоговая аттестация: тестирование по курсу	Содержание учебного материала:	41
	Итоговая аттестация в виде тестирования по всем модулям курса	10
	Практическая работа:	
	Прохождение теста	31

V. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 . Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт

5.2. Кадровые условия реализации программы

К реализации программы привлекаются преподаватели АНО ДПО НЦПС, имеющие высшее профессиональное образование, представители партнеров-работодателей.

VI. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

(фонд оценочных средств)

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной системе («зачтено» / «не зачтено»).

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена, который включает в себя тестирование по курсу и выпускную квалификационную работу состоящую из двух этапов. По результатам любого из видов итоговой аттестации, выставляются отметки: 5 (Отлично); 4 (Хорошо); 3 (Удовлетворительно); 2 (Неудовлетворительно). .

VII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

7.1. Учебно-методическое обеспечение программы

- Система электронного обучения MOODLE;
- Электронные презентационные материалы для слушателей;

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ.
2. Постановление правительства Российской Федерации от 24.07.2000 №554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4. Федеральный закон "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" от 21.11.2011 N 323-ФЗ (последняя редакция)
5. Проект Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ "Об утверждении профессионального стандарта "Психолог в социальной сфере" (подготовлен Минтрудом России 18.10.2021)
6. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

7.2. Основная литература:

1. Диетология (руководство под редакцией Барановского А.Ю. Питер, 2012, 1022 с.

2. Детское питание. Под ред Тутельяна В.А, Коня И.Я. МИА, 2009, 952 с
3. Питание человека (основы нутрициологии). Под ред. Мартинчика А.Н. М., ГОУ ВУНМЦ МЗ РФ. 2002: 572.
4. Тутельян В.А., Гаппаров М.М, Каганов Б.С. Лечебное питание современные подходы к стандартизации диетотерапии. Под ред.акад. РАН Тутельяна В.А. М.,2010.
5. Тутельян В.А., Самсонов М.А. Картотека блюд диетического лечебного и профилактического питания оптимизированного состава. М.,2008.
6. Тутельян В.А., Суханов Б.П., Гаппаров М.М. и др. Организация и госэпиднадзор за питанием в лечебно-профилактических учреждениях и диетстоловых: Учебное пособие / Под ред. Тутельяна В.А. –М., 2005.-240 с.
7. Физиология роста и развития детей и подростков. Теоретические и клинические вопросы. Руководство для врачей В 2 томах. 2 изд. Под ред.
8. Современная пищевая микробиология / Дж. М. Джей, М. Дж. Лёсснер, Д. А. Гольден ; пер. 7-го англ. изд. — М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2011. — 886 с.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л. Е. Голунова / Издательство “Профикс” Санкт-Петербург 2003.
10. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования / Л. В. Мармузова. – 2-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 136 с.
11. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. Под ред. А. П. Нечаева. Издание 4-е, испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с.
12. Пищевая химия: учебное пособие/ Т. М. Крахмалева, Э. Ш. Манеева; Оренбургский гос.ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2012. – 154 с.
13. Технология продукции общественного питания: Учебник/ А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.; Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.Ф
14. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учеб. пособие/ С. В. Горбунова, Э. А. Муллоярова, Е. С. Оробейко, Е. В. Федоренко. – М.: Альфа – М: ИНФРА-М, 2016. – 270 с.
15. Мартиросов Э.Г., Николаев Д.В., Руднев С.Г. Технология и методы определения состава тела человека. М.: Наука 2006.
16. Питание матери и ребенка. Современные подходы к правильному питанию. Рекомендации специалистов. Новые продукты от ведущих производителей детского питания. – М.,2011,132-137 (в соавт)
17. Александрова, Р.В. Особенности внутрисемейных отношений девочек-подростков с риском нарушения пищевого поведения [Текст] // Клиническая и специальная психология. 2016. – Том 5. – № 2. – С. 33—45.
18. Аметов, А.С. Ожирение. Современный взгляд на патогенез и терапию: учебное пособие [Текст]. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2019. – Т. 1. – 384 с.
19. Биоимпедансный скрининг населения России в центрах здоровья: распространенность избыточной массы тела и ожирения [Текст] / К. А. Соболева [и др.] // Российский медицинский журнал. – 2014. – № 4. – С. 4–13.
20. Гладышев, О.А. Гиперфагические реакции в рамках расстройств пищевого поведения. Клинические особенности и терапия [Текст]. РФК. М.: Столичная издательская компания. 2014. – С. 190-194.
21. Голод, С.И. Моногамная семья: кризис или эволюция [Текст] // Социально -политический журнал.- 2015.- №6.- С.74-87.
22. Горчакова, Н.М. Особенности эмоциональной сферы пациентов с пищевыми нарушениями [Текст] // Наука и мир, 2015. - Т. 1, - № 11. - С. 97-102.

23. Гришина, Н.В. Психологическое благополучие в экзистенциальном понимании: эмпирические особенности [Текст] // Психологические исследования, 2016. – Т. 9 – № 48. – 10 с.
24. Дементьева, Т.В. Изучение нарушений пищевого поведения студенток медицинского колледжа [Текст] / Т.В. Дементьева, Е.И. Калинин, И.М. Чеканин. //Международный студенческий научный вестник, 2016. – № 4-1. – С. 101-102.
25. Дикарева, Ю.Н. К вопросу о проблеме перфекционизма в психологии. Шаг в науку [Текст]. Оренбург: ОГУ. 2016. – С. 126-129.
26. Дружинин, В.Н. Экспериментальная психология [Текст].- СПб.: Питер, 2016. – 320с.
27. Дунай, В. И. Пищевое поведение, личностные особенности и стрессоустойчивость современных студентов республики Беларусь [Текст] // Экологический вестник, 2013. – № 4 (26) – С. 34-42.
28. Дурнева, М.Ю. Формирование пищевого поведения: путь от младенчества до подростка. Обзор зарубежных исследований [Электронный ресурс] // Клиническая и специальная психология. 2015. – Т. 4. – № 3. – С. 1-19 Режим доступа: http://psyjournals.ru/files/79167/psychclin_2015_n3_Durneva.pdf (дата обращения 21.10.2021)
29. Жунисова, М.Б. Типы пищевого поведения и абдоминальное ожирение [Текст] / М.Б. Жунисова, Ж.С. Шалхарова, Ж.Н. Шалхарова // MEDICINE - 2015. - № 4 - С. 92-95.
30. Звенигородская, Л. А. Типы пищевого поведения и гормоны пищевого поведения у больных с метаболическим синдромом [Текст] //Экспер. и клин. Гастроэнтерология, 2007. – № 1. - Т. 7. – С. 24-27.
31. Зверева, О.Л. Семейная педагогика и домашнее воспитание [Текст].- М.: Проспект, 2015.- С.308.
32. Змазнева, Е.А. Когнитивная регуляция эмоций при психогенном переедании [Текст] // Материалы V Международной научной конференции Кострома: в 2 томах. 2019. СПб, 2019. – С. 477-480.
33. Ильчик, О.А. Русскоязычная адаптация методики «Шкала оценки пищевого поведения» [Текст] / О.А. Ильчик, С.В. Сивуха, О.А. Скугаревский, С. Суихи // Психотерапия и клиническая психология. – 2010. – № 3. – С. 4-7.
34. Исаченкова, О.А. Пищевое поведение как важный фактор развития ожирения и коморбидных с ним заболеваний – Ожирение и метаболизм [Текст]. 2015 – 12(4). – С. 14-17.
35. Кадыралиев, Н. М. Взаимосвязь стилей семейного воспитания и отношения подростков к образу тела [Текст] // Теоретическая и экспериментальная психология, 2016. – Т. 9. – № 3. – С. 6–16.
36. Каменецкая, Е.В. Репрезентация телесного Я при нарушении пищевого поведения [Текст] // Экспериментальная психология. 2015. – Т. 8. – № 3. – С. 118—128.
37. Кононенко, В. С. Особенности семейных взаимоотношений у пациенток с расстройствами пищевого поведения [Текст] / В. С. Кононенко, Л. Г. Степанова // Молодой ученый. — 2019. — № 5 (243). — С. 292-296.
38. Кошкарлова, Т.А. Психологический анализ проблем детско -родительских отношений [Текст] // Школа здоровья. – 2014. – №2. – с.5-14.
39. Крайлюк, А.И. Родительские установки: теоретические аспекты [Текст] // Вестник костромского государственного университета им. Н.А. Некрасова. Серия: Педагогика. Психология. Социальная работа. Ювенология. Социокинетика. – 2015. – Т. 21. – № 3. – С. 78-82.
40. Леонова, Е.Н. Социально-психологические типы пищевого поведения [Текст] – Вестник удмуртского университета, 2017. – Т.27. – вып.2. – С. 174-181.

41. Лоншакова, Т.А. Особенности стиля семейного воспитания у девушек с ограничительным пищевым поведением [Текст] // Человек в мире. Мир в человеке: актуальные проблемы философии, социологии, политологии и психологии: материалы XVI Междунар. науч.-практ. конф. студ., асп. и молодых ученых. Пермь, 2013. – С.551-556.
42. Ляпин, В.А. Пищевое поведение студентов вузов разного профиля [Текст] / В.А. Ляпин, Н.В. Семенова, Э.А. Демчук // Омский научный вестник, №134, 2014.- С. 147-150.
43. Мазо, Г.Э. Генетические исследования нарушений пищевого поведения: выход из замкнутого круга нозологической систематики [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/geneticheskie-issledovaniya-narusheniy-pischevogo-povedeniya-vyход-iz-zamknutogo-kruga-nozologicheskoy-sistematiki> (дата обращения 24.10.2021).
44. Макаришина, К. Д. Особенности отношения к себе и другим людям девушек с расстройствами пищевого поведения [Текст] // Научные исследования выпускников факультета психологии СПбГУ / под ред. А. В. Шаболтас. — СПб.: Изд-во С.-Петербур. ун-та, 2015. – С.199-206.
45. Макушина, О.П. Отношение к матери у девушек с нарушениями пищевого поведения [Текст] // VI Международная научная конференция «Психологические проблемы современной семьи»: сборник тезисов / Под ред. Карабановой О.А., Захаровой Е.И., Чурбановой С.М., Васягина Н.Н. - Москва-Звенигород, 30 сентября - 4 октября 2015 г. – С. 1145-1163.
46. Малкина-Пых, И.Г. Терапия пищевого поведения: справочник практического психолога [Текст] / И.Г. Малкина-Пых. – М.: Эксмо, 2007. – 1040 с.
47. Манукян, В.Р. Современные психологические концепции благополучия и зрелости личности: области сходства и различий [Текст] // Вестник Пермского университета. Философия. Психология. Социология. 2016. – Вып. 2(26). – С. 77–85.
48. Матусевич, М.С. Особенности формирования пищевых нарушений у подростков [Текст] // Журнал «Молодой ученый». - №12 (59).- Декабрь, 2013. – С.814-817.
49. Менделевич, В.Д. Клиническая медицинская психология [Текст].- М.: МЕДпресс, 2014.- 360 с.
50. Мешкова, Т. А. Опыт применения теста пищевых аттитюдов (ЕАТ-26) на выборке студенток Москвы [Электронный ресурс] / Психиатрия - №73 (01). – 2017 / Режим доступа: <https://www.medlib.ru/library/library/journals/1/1/2> (дата обращения 22.10.2021)
51. Профессиональный кодекс этики для психологов. Бонн, ФРГ // Вопросы психологии, 1990, № 6.
52. Этические стандарты для психолога. Мадрид. Испания, 1987 // Вопросы психологии, 1990, № 5.
53. Этический кодекс психолога // Психологическая газета, 1996, № 1-11.

Дополнительная литература:

1. Гаппаров М.Г. и др. Генетически модифицированные продукты. Мифы и реальность. - М., 2004.
2. Анализ пищевых продуктов: (учеб. пособие)/ Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2015. – 188 с.
3. Аналитическая химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю. М. Глубоков, В. А. Головачева, Ю. А. Ефимова и др.; под редакцией А. А. Ищенко. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 464 с.
4. Научные основы производства традиционных и новых видов кулинарной продукции с заданным составом: учебное пособие/ М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева, Э. Э. Сафонова – Спб: СПбГТЭУ, 2014. – 52 с.

5. Инновационные технологии сырья животного происхождения. Часть 1: Мясо и мясные продукты: Учебное пособие/ О. В. Бредихина, М.П. Артамонова, Р. В. Артемов, Ю.М. Бухтеева. – СПб.: Троицкий мост, 2021. – 254 с.
6. Инновационные технологии сырья животного происхождения. Часть 2: Рыба и рыбные продукты: Учебное пособие/ О. В. Бредихина, М.П. Артамонова, Р. В. Артемов, Ю. М. Бухтеева. – СПб.: Троицкий мост, 2021. – 160 с.
7. Николаева, Н.О. История и современное состояние исследований нарушений пищевого поведения (культурные и психологические аспекты) [Электронный ресурс] // Клиническая и специальная психология. 2012. – № 1. Режим доступа: <http://psyjournals.ru/psyclin/2012/nl/49969.shtml> (дата обращения 24.10.2021).
8. Николаева, Н.О. Нарушения пищевого поведения: социальные, семейные и биологические предпосылки [Текст]// Вопросы психического здоровья детей и подростков. - 2011, № 1 (11). - С. 39-49.
9. Павлова, Н.В. Взаимосвязь пищевого поведения и формирования образа тела у детей и подростков в контексте детско-родительских отношений [Текст] Современная зарубежная психология. 2020. – Т. 9. – № 4. – С. 32-44.
10. Петрова, Е.Ю. Для чего дети «едят» своих родителей, а родители «едят» своих детей [Текст] // Журнал практического психолога.- 2015.- № 1.- с.77-82.
11. Победоносцева, А.А. Перфекционизм как фактор совладания со стрессом у женщин [Текст] // Материалы V Международной научной конференции Кострома: в 2 томах. 2019. – С 548-552.
12. Пономарева, Л. Г. Современные представления о расстройствах пищевого поведения [Текст] / Л.Г. Пономарева // Молодой ученый. — 2010. — №10. — С. 274- 276.
13. Проскурякова, Л.А. Особенности пищевого поведения и виды его нарушений у студентов разных сроков обучения [Текст] // Рациональное питание, пищевые добавки и биостимуляторы. – 2016. – № 2. – С. 118-124.
14. Разумова, А.В. Стили семейного воспитания и восприятие родителями своих детей [Текст] // Вестник Московского университета.- 2015.- №1.- с.88-93.
15. Рекомендации по диагностике, лечению и профилактике ожирения у детей и подростков [Текст]. - М.: Практика, 2015. - 136 с.
16. Сагалакова, О.А. Когнитивно-поведенческие паттерны при нарушениях пищевого поведения в контексте социальной тревоги [Электронный ресурс] // Клиническая и медицинская психология: исследования, обучение, практика: электрон, науч. журн. - 2013. - N 1(1). – Режим доступа: <http://medpsy.ru/climp>. (дата обращения 23.10.2021).
17. Сидоров, А.В. Стили пищевого поведения и психологические характеристики клиентов программ снижения веса с алиментарным ожирением [Текст]: Автореф. дис. канд. псих. наук. – СПб., 2012. – 26с.
18. Соболева, А. П. Символические функции еды в современной политике [Электронный ресурс] / Власть, 2013. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/simvolicheskie-funktsiiedy-v-sovremennoy-politike> дата обращения 15.05.2019 (дата обращения 21.10.2021)
19. Сорокман, Т.В. Расстройства пищевого поведения как предикторы развития ожирения у детей [Текст] // Международный эндокринологический журнал. - 2015. - № 5 (69). – С. 174-177.
20. Тихонов, С.В. Нервная булимия [Текст] / под редакцией проф. В.И. Симаненкова. СПб.: 2015.- 15с.

21. Федоровская, Н.И. Анализ пищевого поведения школьников [Текст] // Амурский научный вестник. – 2017.- №4.- С.49-54.
22. Шабанова, Т.Л. Исследование нарушений пищевого поведения у лиц юношеско - студенческого возраста [Текст] // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. – 2017. – № 9. – С. 91-95.
23. Шевченко, К. А. Нарушение пищевого поведения в подростковом и юношеском возрасте вследствие деструктивных стилей воспитания [Текст] // Международный журнал экспериментального образования. - 2015. - № 11. - 6. – С. 1000-1004.