

Курс профессиональной подготовки

Питание и болезни





tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки

Питание и болезни

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 месяцев
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-nutrition-disease

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 18

05

Методология

стр. 22

06

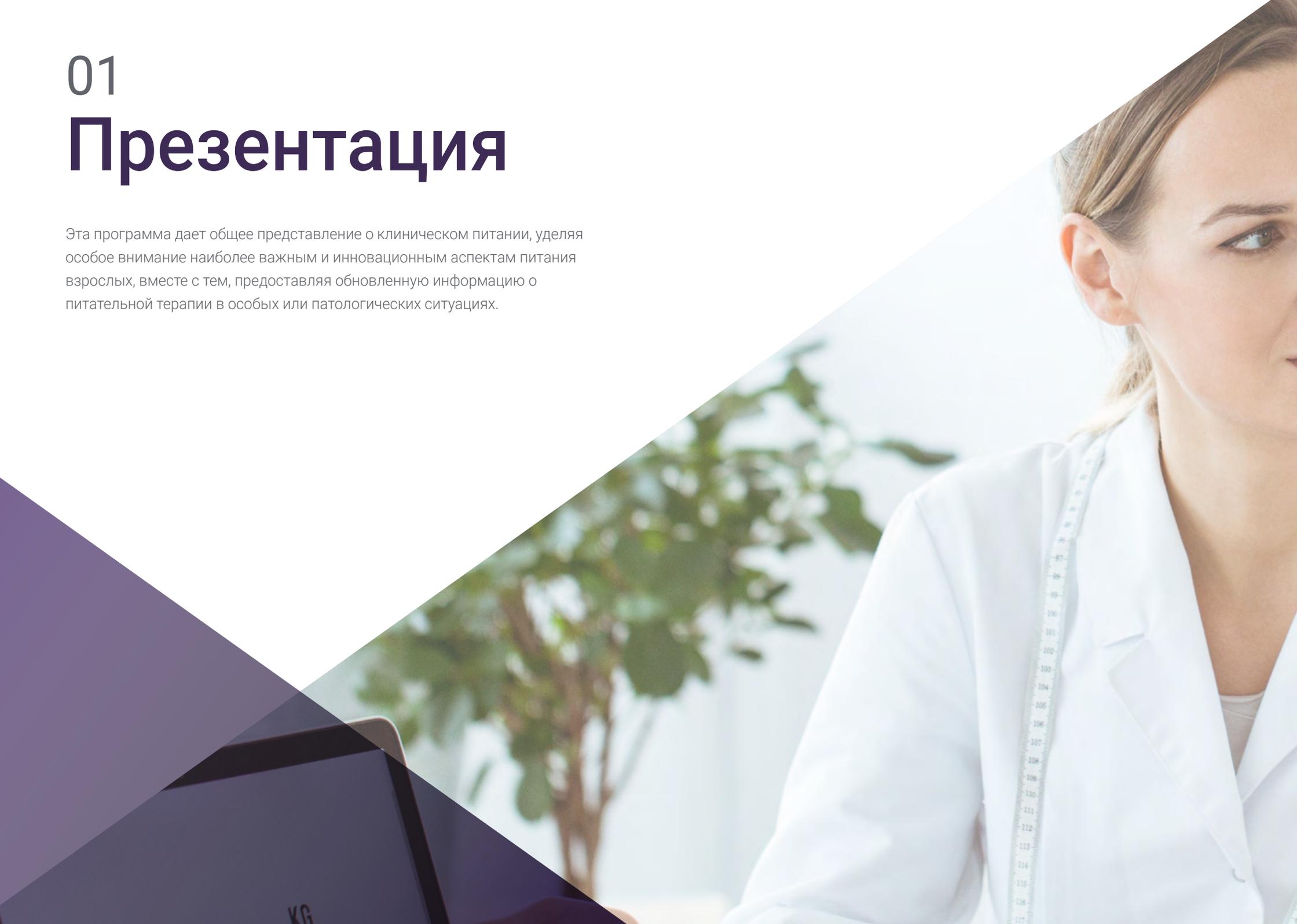
Квалификация

стр. 30

01

Презентация

Эта программа дает общее представление о клиническом питании, уделяя особое внимание наиболее важным и инновационным аспектам питания взрослых, вместе с тем, предоставляя обновленную информацию о питательной терапии в особых или патологических ситуациях.



“

Если вы хотите улучшить свою ежедневную практику, расширьте свои знания с помощью этой программы обучения”

Здоровое и сбалансированное питание помогает предотвратить болезни, а также бороться с патологиями и улучшать состояние здоровья людей, страдающих любыми патологиями.

Специализация в области питания — это необходимый ответ медицинских работников на медицинские и профилактические потребности населения в отношении питания и здоровья.

Этот авторитетный Курс профессиональной подготовки предоставляет углубленные знания о новейших методиках в области питания с помощью специалистов с большим опытом работы в этом секторе. Вы научитесь стратегиям работы, основанным на практическом знании новых тенденций в области питания и их применении к патологиям у взрослых пациентов, когда питание играет фундаментальную роль в их терапии.

Эта программа позволяет диетологу специализироваться в областях, представляющих особый интерес, таких как:

- Нутригенетика
- Нутригеномика
- Питание и ожирение
- Диетология в стационаре
- Тенденции в области питания

Учебный план охватывает основные современные темы в области питания и болезней, так что те, кто их освоит, будут подготовлены к работе в этой области. Таким образом, это не просто очередная программа, а настоящий учебный инструмент, позволяющий подойти к предметам, составляющим эту специализацию современно, объективно и с возможностью суждения на основе самой актуальной на сегодняшний день литературы.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области питания и болезни** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

Основными особенностями обучения являются:

- Наглядное, схематичное и исключительно практическое содержание курса предоставляет практическую информацию по тем дисциплинам, которые необходимы для осуществления профессиональной деятельности
- Содержит упражнения, в которых процесс самоконтроля может быть использован для улучшения эффективности обучения
- Интерактивная система обучения на основе алгоритмов для принятия решений в отношении пациента с нарушением питания
- Все вышеперечисленное дополняют теоретические занятия, вопросы к эксперту, дискуссионные форумы по спорным вопросам и индивидуальная работа по закреплению материала



Данный Курс профессиональной подготовки Университетский содержит самую полную и современную научную программу на рынке”

“

Усовершенствуйте свои знания с помощью этой программы, где вы найдете лучший дидактический материал с разбором реальных клинических случаев. Узнайте здесь о последних достижениях в этой области, чтобы иметь возможность проводить качественную диетологическую практику”

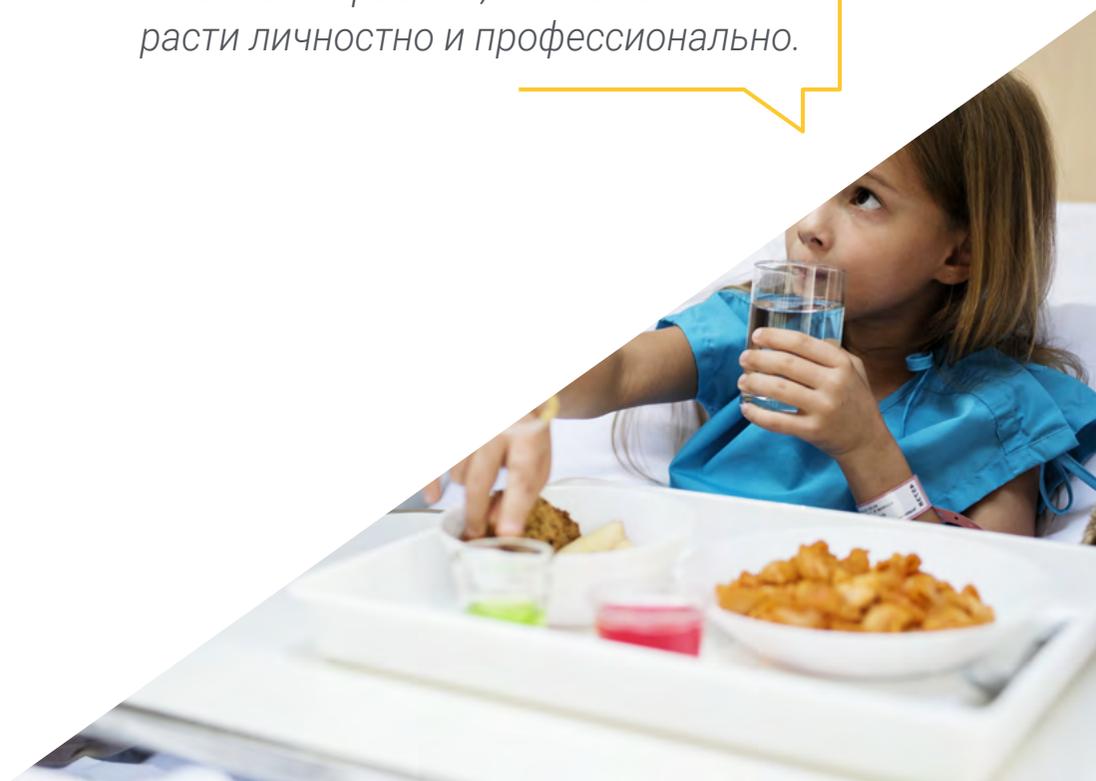
В преподавательский состав входят признанные специалисты в области питания, основанного на клинической практике, которые привносят в обучение свой профессиональный опыт.

Мультимедийное содержание, разработанное с использованием новейших образовательных технологий, позволит профессионалам проходить обучение в симулированной среде, обеспечивающей иммерсивный учебный процесс, запрограммированный на обучение в реальных ситуациях.

Структура этой программы основана на проблемно-ориентированном обучении, с помощью которого специалист в области сестринского дела должен попытаться разрешить различные ситуации из профессиональной практики, возникающие в течение учебного процесса. В этом специалисту поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная признанными экспертами в области питания с большим опытом преподавания.

Курс профессиональной подготовки позволяет проходить обучение в симулированных средах, которые обеспечивают погружение в учебную программу для подготовки к реальным ситуациям.

Эта программа повышения квалификации создаст у вас чувство уверенности при выполнении работы, что поможет вам расти личностно и профессионально.



02 Цели

Основной целью программы является развитие в рамках теоретического и практического обучения с тем, чтобы диетолог мог на собственной практике и строгим академическим образом овладеть знаниями в области питания и болезней.





“

Роль диетологов является основополагающей в консультировании пациентов, желающих улучшить состояние своего здоровья”



Общие цели

- ♦ Актуализировать знания диетолога о новых тенденциях в питании как здорового человека, так и в патологических ситуациях
- ♦ Продвигать стратегии работы, основанные на практическом знании новых тенденций в области питания и его применения к патологиям взрослых, где питание играет фундаментальную роль в терапии
- ♦ Получить технические навыки и умения с помощью мощной аудиовизуальной системы, а также возможность развить их с помощью онлайн-семинаров по симуляции ситуаций и/или специального обучения
- ♦ Поощрять профессиональное развитие через непрерывное образование и исследования
- ♦ Готовиться к исследованиям пациентов с проблемами питания





Конкретные цели

- Проанализировать различные методы оценки пищевого статуса
- Интерпретировать и интегрировать антропометрические, клинические, биохимические, гематологические, иммунологические и фармакологические данные при оценке питания пациента и его диетотерапии
- Осуществлять раннее выявление и оценку количественных и качественных отклонений от пищевого баланса вследствие избытка или недостатка
- Описать состав и полезные свойства новых продуктов питания
- Объяснять различные методы и продукты базовой и расширенной нутритивной поддержки, связанные с питанием пациента
- Определять пациентов с риском нарушения питания или с установленным недоеданием, которые нуждаются в специальной поддержке
- Оценивать и контролировать последующие действия по оказанию нутритивной поддержки
- Обновлять знания о специфических формулах искусственного питания для взрослых
- Выявлять и оценивать основные признаки ожирения и знать их диетическое или хирургическое лечение
- Определять диетические факторы и факторы образа жизни, участвующие в генезе и лечении остеопороза
- Обновлять информацию о диетическом лечении патологий полости рта у взрослых с особым вниманием к сенсорным изменениям и мукозиту
- Изучать взаимосвязь между диетой и заболеваниями полости рта
- Определять факторы питания, связанные с гастро-эзофагеальным рефлюксом и язвой
- Актуализировать знания о ведении пациентов с проблемами глотания
- Понимать, как диета может повлиять на лечение заболеваний печени
- Описывать варианты нутритивной поддержки воспалительных заболеваний
- Сформировать понимание этиологии запоров и их связи с диетой у взрослых
- Обновлять процедуры управления питанием взрослых с хронической почечной недостаточностью и на диализе
- Обновлять знания о распространенных пищевых аллергиях и пищевой непереносимости
- Рассматривать новые методы в хирургии пищеварения и кишечника и их влияние на питание пациентов
- Усовершенствовать процедуры ведения пациентов с синдромом короткой кишки
- Описывать диетическое лечение патологий желчевыводящих путей и поджелудочной железы
- Объяснять основные синдромы мальабсорбции и их лечение
- Определять признаки и симптомы наиболее распространенных патологий толстой кишки и их лечение с помощью питания

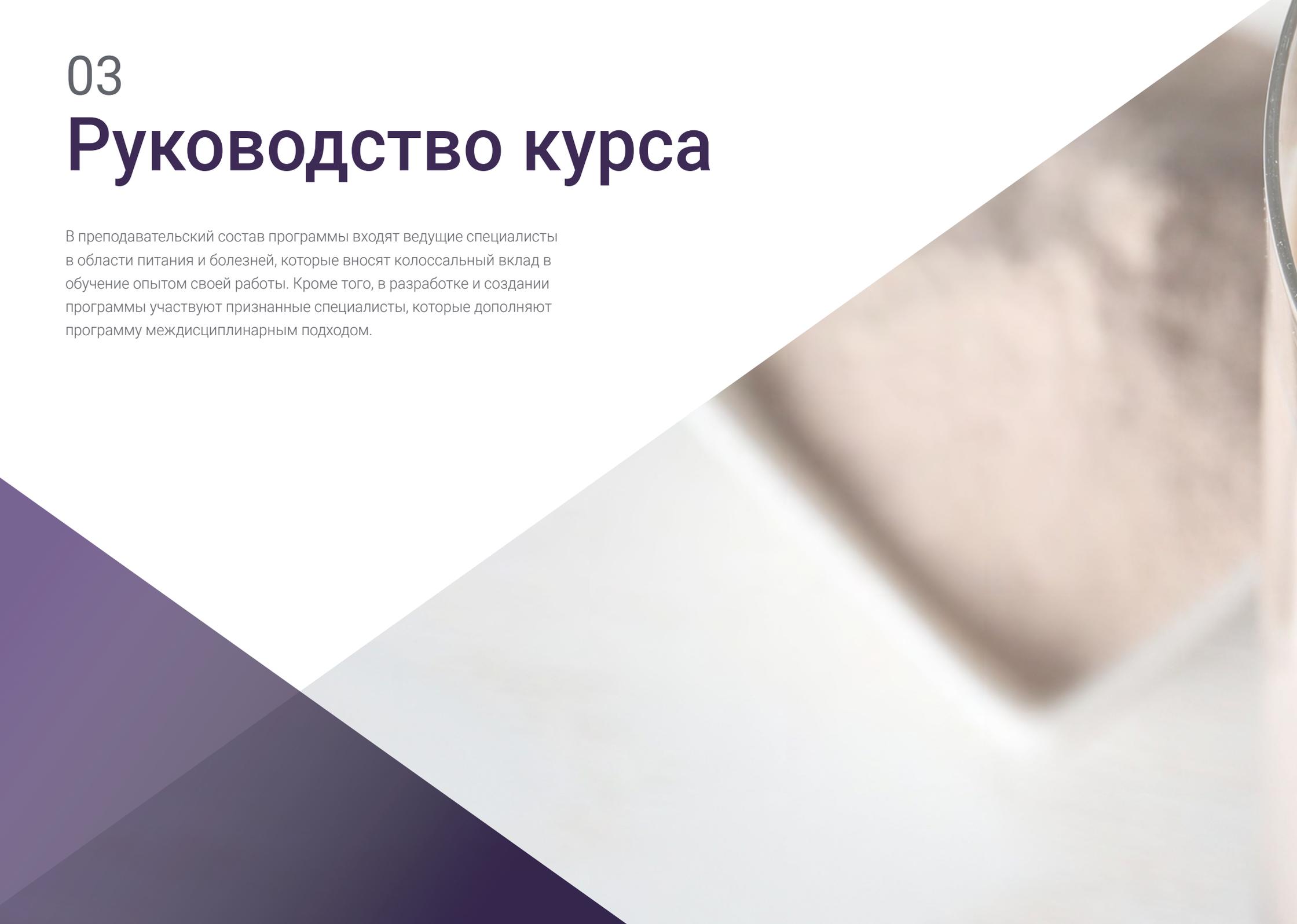


Воспользуйтесь этой возможностью и сделайте решающий шаг, чтобы быть в курсе последних достижений в области питания и болезней"

03

Руководство курса

В преподавательский состав программы входят ведущие специалисты в области питания и болезней, которые вносят колоссальный вклад в обучение опытом своей работы. Кроме того, в разработке и создании программы участвуют признанные специалисты, которые дополняют программу междисциплинарным подходом.



“

Ведущие специалисты в этой области собрались вместе, чтобы обучить вас последним достижениям в области питания и болезней при физической активности и спорте

Приглашенный международный руководитель

Д-р Сумантра Рэй - признанный во всем мире специалист в области питания, основными сферами его интересов являются образование в области питания в системах здравоохранения и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний. Обладая выдающимся опытом в этой области здравоохранения, он работал консультантом по специальному заданию в Директорате по питанию в штаб-квартире Всемирной организации здравоохранения в Женеве. Он также работал директором по исследованиям в области продовольственной безопасности, здравоохранения и общества на факультете гуманитарных и социальных наук Кембриджского университета.

За постоянное стремление к распространению здорового питания он получил премию Джозефины Ланселл от Британской медицинской ассоциации. В частности, это признание отметило его вклад, связанный с питанием и профилактикой сердечно-сосудистых заболеваний. Кроме того, в качестве международного эксперта он принимал участие в программе работы по вопросам продовольствия, питания и образования в Индии, возглавляемой Кембриджским университетом и финансируемой Исследовательским фондом глобальных задач Великобритании.

Исследования доктора Сумантры Рэй являются ведущими в мире и посвящены глобальной продовольственной безопасности как основополагающему аспекту развития общества. Кроме того, он продемонстрировал свои лидерские качества в качестве старшего клинического ученого в Совете по медицинским исследованиям, сосредоточившись на исследованиях в области питания и здоровья сосудов. В этой должности он руководил экспериментальным медицинским центром, занимающимся изучением питания человека.

За свою карьеру он стал автором более 200 научных публикаций и написал "Оксфордское руководство по клиническим и медицинским исследованиям", призванное укрепить базовые исследовательские навыки работников здравоохранения во всем мире. В этом смысле он поделился своими научными результатами в многочисленных лекциях и конференциях, в которых он принимал участие в разных странах.



Д-р. Рэй, Сумантра

- ♦ Исполнительный директор и основатель Глобального центра питания и здоровья NNEdPro, Кембридж, Великобритания
- ♦ Директор по исследованиям в области продовольственной безопасности, здоровья и общества на факультете гуманитарных и социальных наук Кембриджского университета
- ♦ Соучредитель и президент научного журнала BMJ "Питание, профилактика и здоровье"
- ♦ Советник президента Школы передовых исследований в области продовольствия и питания, Университет Пармы
- ♦ Вице-президент Конференции академических представителей медицинских вузов ВМА
- ♦ Консультант по специальному заданию для Директората по вопросам питания штаб-квартиры Всемирной организации здравоохранения в Женеве
- ♦ Почетный международный декан колледжей Кордия в Индии
- ♦ Старший клинический ученый Совета по медицинским исследованиям
- ♦ Степень бакалавра медицины

“

Благодаря TECH вы сможете учиться у лучших мировых профессионалов”

Руководство



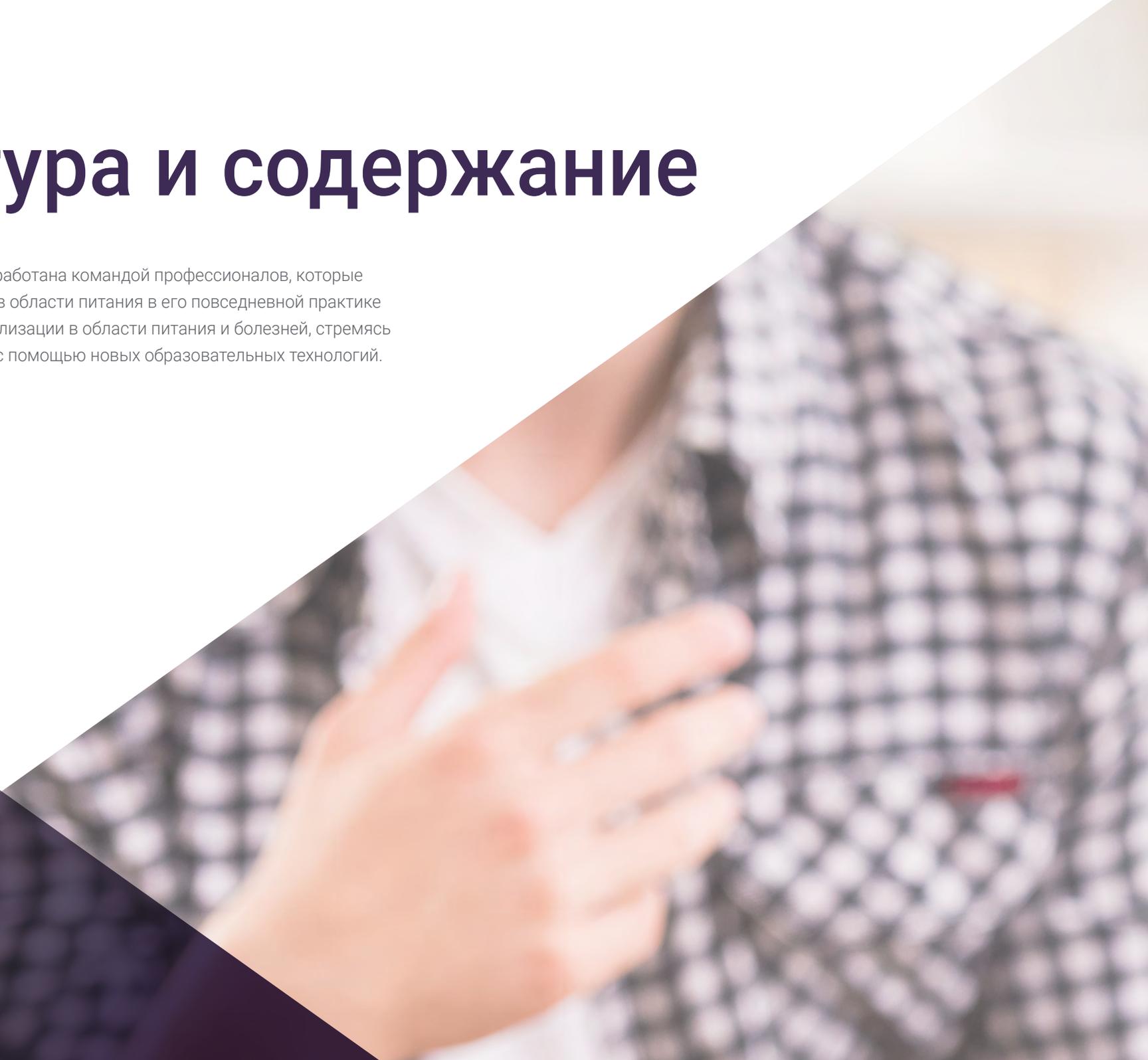
Г-жа Ауньон Лавариас, Мария Эухения

- Фармацевт и эксперт в области клинического питания
- Автор справочника в области клинического питания *"Диетическое ведение избыточного веса в аптечном пункте"*. (Издательство Editorial Médica Panamericana)
- Фармацевт с большим опытом работы в государственном и частном секторе
- Старший фармацевт аптеки Farmacia Valencia
- Помощник фармацевта в британской розничной сети аптек и магазинов товаров для красоты и здоровья Boots, Великобритания
- Степень бакалавра в области фармацевтики и науки и технологии пищевых продуктов. Университет Валенсии
- Руководство университетским курсом *"Дермокосметика в аптечном пункте"*

04

Структура и содержание

Структура содержания была разработана командой профессионалов, которые понимают значение программы в области питания в его повседневной практике и осознают актуальность специализации в области питания и болезней, стремясь к качественному преподаванию с помощью новых образовательных технологий.





“

Данный Курс профессиональной подготовки содержит самую полную и современную научную программу на рынке”

Модуль 1. Оценка пищевого статуса и диеты. Применение на практике

- 1.1. Биоэнергетика и питание
 - 1.1.1. Энергетические потребности
 - 1.1.2. Методы оценки энергетических затрат
- 1.2. Оценка пищевого статуса
 - 1.2.1. Анализ состава тела
 - 1.2.2. Клиническая диагностика. Симптомы и признаки
 - 1.2.3. Биохимические, гематологические и иммунологические методы
- 1.3. Оценка потребления
 - 1.3.1. Методы анализа потребления пищевых продуктов и питательных веществ
 - 1.3.2. Прямые и косвенные методы
- 1.4. Обновленная информация о потребностях в питании и рекомендуемых нормах потребления
- 1.5. Питание здорового взрослого человека. Цели и руководящие принципы. Средиземноморская диета
- 1.6. Питание при менопаузе
- 1.7. Питание в пожилом возрасте

Модуль 2. Питание при патологиях пищеварительной системы

- 2.1. Питание при заболеваниях полости рта
 - 2.1.1. Вкус
 - 2.1.2. Слюна
 - 2.1.3. Мукозит
- 2.2. Питание при заболеваниях пищевода и желудка
 - 2.2.1. Гастроэзофагеальный рефлюкс
 - 2.2.2. Язвы желудка
 - 2.2.3. Дисфагия
- 2.3. Питание при послеоперационных синдромах
 - 2.3.1. Хирургия желудка
 - 2.3.2. Синдром короткой кишки
- 2.4. Питание при нарушениях функции кишечника
 - 2.4.1. Запор
 - 2.4.2. Диарея

- 2.5. Питание при синдромах мальабсорбции
- 2.6. Питание при патологии толстой кишки
 - 2.6.1. Синдром раздраженной толстой кишки
 - 2.6.2. Дивертикулез
- 2.7. Питание при воспалительных заболеваниях кишечника (ВЗК)
- 2.8. Наиболее распространенные пищевые аллергии и непереносимости с последствиями для желудочно-кишечного тракта
- 2.9. Питание при заболеваниях печени
 - 2.9.1. Портальная гипертензия
 - 2.9.2. Печеночная энцефалопатия
 - 2.9.3. Пересадка печени
- 2.10. Питание при патологии желчевыводящих путей. Литиаз желчевыводящих путей
- 2.11. Питание при панкреатопатии
 - 2.11.1. Острый панкреатит
 - 2.11.2. Хронический панкреатит

Модуль 3. Питание при эндокринно-метаболических заболеваниях

- 3.1. Дислипидемия и атеросклероз
- 3.2. Сахарный диабет
- 3.3. Гипертония и сердечно-сосудистые заболевания
- 3.4. Ожирение
 - 3.4.1. Этиология. Нутригенетика и нутригеномика
 - 3.4.2. Патофизиология ожирения
 - 3.4.3. Диагностика заболевания и сопутствующих заболеваний
 - 3.4.4. Многопрофильная команда по лечению ожирения
 - 3.4.5. Диетотерапия. Терапевтические возможности
 - 3.4.6. Фармакологическое лечение. Новые препараты
 - 3.4.7. Психологическое лечение
 - 3.4.7.1. Модели вмешательства
 - 3.4.7.2. Лечение сопутствующих расстройств пищевого поведения

- 3.4.8. Хирургические методы лечения
 - 3.4.8.1. Показания к применению
 - 3.4.8.2. Техники
 - 3.4.8.3. Осложнения
 - 3.4.8.4. Управление диетой
 - 3.4.8.5. Метаболическая хирургия
- 3.4.9. Эндоскопические методы лечения
 - 3.4.9.1. Показания к применению
 - 3.4.9.2. Техники
 - 3.4.9.3. Осложнения
 - 3.4.9.4. Диетическое ведение пациента
- 3.4.10. Физическая активность и ожирение
 - 3.4.10.1. Оценка функциональных возможностей и активности пациента
 - 3.4.10.2. Стратегии профилактики через активность
 - 3.4.10.3. Вмешательство в лечение заболевания и сопутствующих патологий
- 3.4.11. Обновленная информация об исследованиях в области диеты и ожирения
- 3.4.12. Международные стратегии вмешательства для контроля и профилактики ожирения

Модуль 4. Питание при заболеваниях почек

- 4.1. Гломерулярные заболевания и тубулопатии
- 4.2. Преддиализная хроническая почечная недостаточность
- 4.3. Хроническая почечная недостаточность и диализ
- 4.4. Подагра и гиперурикемия

Модуль 5. Питание при неврологических заболеваниях

- 5.1. Нарушения глотания
- 5.2. Инвалидизирующие нервно-мышечные заболевания
- 5.3. Инсульт
- 5.4. Болезнь Паркинсона
- 5.5. Болезнь Альцгеймера

Модуль 6. Питание в особых ситуациях

- 6.1. Питание в условиях метаболического стресса
 - 6.1.1. Сепсис
 - 6.1.2. Политравма
 - 6.1.3. Ожоги
 - 6.1.4. Пациент с трансплантатом
- 6.2. Питание пациента с онкологическим заболеванием
 - 6.2.1. Хирургическое лечение
 - 6.2.2. Химиотерапевтическое лечение
 - 6.2.3. Радиотерапевтическое лечение
 - 6.2.4. Трансплантация костного мозга
- 6.3. Заболевания иммунного происхождения
 - 6.3.1. Синдром приобретенного иммунодефицита

Модуль 7. Питание при дефицитных состояниях

- 7.1. Недоедание
 - 7.1.1. Недоедание в больнице
 - 7.1.2. Цикл голодания и питания
- 7.2. Анемия. Гемохроматоз
- 7.3. Недостаток витаминов
- 7.4. Остеопороз
- 7.5. Заболевания полости рта и их связь с питанием

Модуль 8. Искусственное питание у взрослых

- 8.1. Энтеральное питание
- 8.2. Парентеральное питание
- 8.3. Искусственное питание в домашних условиях
- 8.4. Адаптированное питание полости рта

05

Методология

Данная учебная программа предлагает особый способ обучения. Наша методология разработана в режиме циклического обучения: **Relearning**.

Данная система обучения используется, например, в самых престижных медицинских школах мира и признана одной из самых эффективных ведущими изданиями, такими как **Журнал медицины Новой Англии**.





“

Откройте для себя методику *Relearning*, которая отвергает традиционное линейное обучение, чтобы показать вам циклические системы обучения: способ, который доказал свою огромную эффективность, особенно в предметах, требующих запоминания”

В TECH мы используем метод запоминания кейсов

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? На протяжении всей программы вы будете сталкиваться с множеством смоделированных клинических случаев, основанных на историях болезни реальных пациентов, когда вам придется проводить исследование, выдвигать гипотезы и в конечном итоге решать ситуацию. Существует множество научных доказательств эффективности этого метода. Будущие специалисты учатся лучше, быстрее и показывают стабильные результаты с течением времени.

В TECH вы сможете познакомиться со способом обучения, который опровергает основы традиционных методов образования в университетах по всему миру.



По словам доктора Жерваса, клинический случай - это описание диагноза пациента или группы пациентов, которые становятся "случаем", примером или моделью, иллюстрирующей какой-то особый клинический компонент, либо в силу обучающего эффекта, либо в силу своей редкости или необычности. Важно, чтобы кейс был основан на текущей трудовой деятельности, пытаюсь воссоздать реальные условия в профессиональной практике питания.

“

Знаете ли вы, что этот метод был разработан в 1912 году, в Гарвардском университете, для студентов-юристов? Метод кейсов заключался в представлении реальных сложных ситуаций, чтобы они принимали решения и обосновывали способы их решения. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете”

Эффективность метода обосновывается четырьмя ключевыми достижениями:

1. Диетологи, которые следуют этому методу, не только добиваются усвоения знаний, но и развивают свои умственные способности с помощью упражнений по оценке реальных ситуаций и применению своих знаний.
2. Обучение прочно опирается на практические навыки, которые позволяет диетологу лучше интегрировать полученные знания на практике.
3. Усвоение идей и концепций становится проще и эффективнее благодаря использованию ситуаций, возникших в реальности.
4. Ощущение эффективности затраченных усилий становится очень важным стимулом для студентов, что приводит к повышению интереса к учебе и увеличению времени, посвященному на работу над курсом.



Методология *Relearning*

TECH эффективно объединяет метод кейсов с системой 100% онлайн-обучения, основанной на повторении, которая сочетает 8 различных дидактических элементов в каждом уроке.

Мы улучшаем метод кейсов с помощью лучшего метода 100% онлайн-обучения: *Relearning*.

Диетолог будет учиться на основе реальных случаев и разрешения сложных ситуаций в смоделированных учебных условиях. Эти симуляции разработаны с использованием самого современного программного обеспечения для полного погружения в процесс обучения.



Находясь в авангарде мировой педагогики, метод Relearning сумел повысить общий уровень удовлетворенности специалистов, завершивших обучение, по отношению к показателям качества лучшего онлайн-университета в мире.

С помощью этой методики мы с беспрецедентным успехом обучили более 45000 диетологов по всем клиническим специальностям, независимо от хирургической нагрузки. Наша методология преподавания разработана в среде с высокими требованиями к уровню подготовки, с университетским контингентом студентов с высоким социально-экономическим уровнем и средним возрастом 43,5 года.

Методика Relearning позволит вам учиться с меньшими усилиями и большей эффективностью, все больше вовлекая вас в процесс обучения, развивая критическое мышление, отстаивая аргументы и противопоставляя мнения, что непосредственно приведет к успеху.

В нашей программе обучение не является линейным процессом, а происходит по спирали (мы учимся, разучиваемся, забываем и заново учимся). Поэтому мы дополняем каждый из этих элементов по концентрическому принципу.

Общий балл квалификации по нашей системе обучения составляет 8.01, что соответствует самым высоким международным стандартам.



В рамках этой программы вы получаете доступ к лучшим учебным материалам, подготовленным специально для вас:



Учебный материал

Все дидактические материалы создаются преподавателями специально для студентов этого курса, чтобы они были действительно четко сформулированными и полезными.

Затем вся информация переводится в аудиовизуальный формат, создавая дистанционный рабочий метод TECH. Все это осуществляется с применением новейших технологий, обеспечивающих высокое качество каждого из представленных материалов.



Техники и практики питания на видео

TECH предоставляет в распоряжение студентов доступ к новейшим методикам и достижениям в области образования, а также к передовым технологиям и процедурам консультирования по вопросам питания. Все с максимальной тщательностью, объяснено и подробно описано самими преподавателями для усовершенствования усвоения и понимания материалов. И самое главное, вы можете смотреть их столько раз, сколько захотите.



Интерактивные конспекты

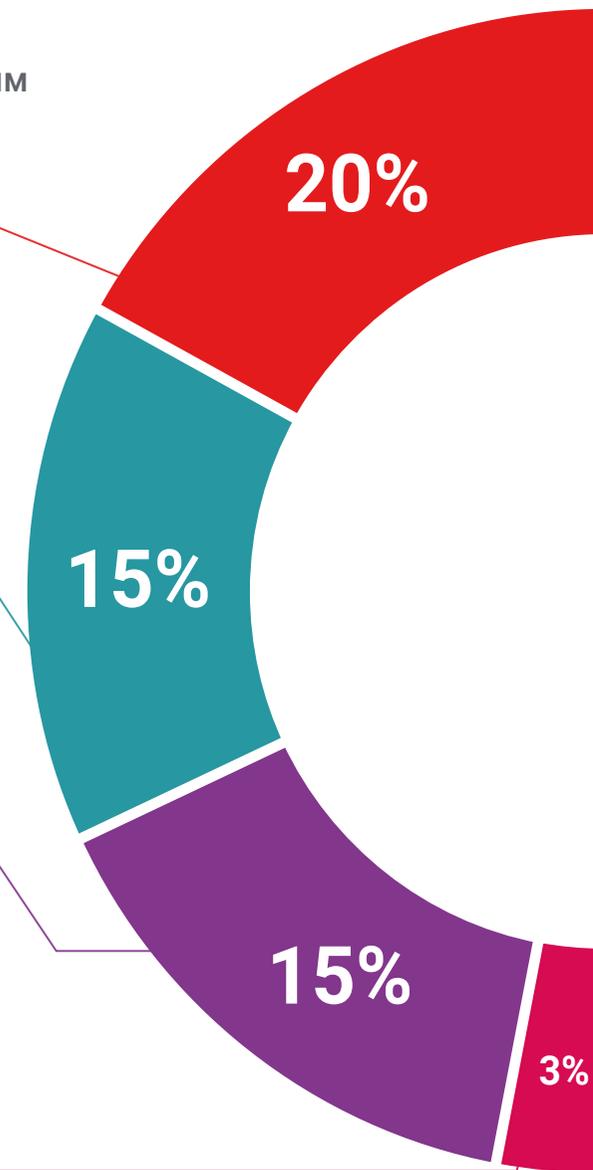
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



Дополнительная литература

Новейшие статьи, консенсусные документы и международные руководства включены в список литературы курса. В виртуальной библиотеке TECH студент будет иметь доступ ко всем материалам, необходимым для завершения обучения.





Анализ кейсов, разработанных и объясненных экспертами

Эффективное обучение обязательно должно быть контекстным. Поэ тому мы представим вам реальные кейсы, в которых эксперт проведет вас от оказания первичного осмотра до разработки схемы лечения: понятный и прямой способ достичь наивысшей степени понимания материала.



Тестирование и повторное тестирование

На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



Мастер-классы

Существуют научные данные о пользе экспертного наблюдения третьей стороны. Так называемый метод обучения у эксперта укрепляет знания и память, а также формирует уверенность в наших будущих сложных решениях.



Краткие руководства к действию

TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



06

Квалификация

Курс профессиональной подготовки в области Питание и болезни гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого TECH Технологическим университетом.



““

Успешно пройдите эту программу и получите университетский диплом без хлопот, связанных с поездками и оформлением документов”

Данный **Курс профессиональной подготовки в области Питание и болезни** содержит самую полную и современную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Курса профессиональной подготовки**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **TECH Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную на Курсе профессиональной подготовки, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Курс профессиональной подготовки в области Питание и болезни**

Количество учебных часов: **450 часов**



*Гаагский апостиль. В случае, если студент потребует, чтобы на его диплом в бумажном формате был проставлен Гаагский апостиль, TECH EDUCATION предпримет необходимые шаги для его получения за дополнительную плату.

Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Технологии

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки

Питание и болезни

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 месяцев
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Курс профессиональной подготовки

Питание и болезни

