

המגמה לרפואה פונקציונלית

סילבוס שנה א - סתיו 26

מאמן ברפואה פונקציונלית Functional Health Coach (FHC)

סטודנטים יקרים,

ברוכים הבאים למגמה לרפואה פונקציונלית, מסע של למידה, צמיחה והתפתחות אישית ומקצועית. בחרתם להצטרף למגמה לרפואה פונקציונלית – תחום חדשני הרואה את האדם כמכלול של גוף, נפש, תזונה, אורח חיים וסביבה, ושואף להבין את גורמי השורש לבריאות ולחולי. שנה א' היא שנת היסודות – השנה שבה תבנו את השפה המקצועית, תרכשו הבנה מעמיקה של גוף האדם ותפתחו חשיבה מערכתית שתלווה אתכם לאורך כל דרככם המקצועית. זוהי שנה מרתקת של גילוי, למידה והתנסות, שתעניק לכם בסיס איתן להמשך ההכשרה ברפואה פונקציונלית. אנו מאמינים כי מטפל מצוין מתחיל בלמידה מעמיקה, בסקרנות, באחריות ובאהבה לאדם. אנו מזמינים אתכם לצאת איתנו למסע משמעותי, שבסופו לא תרכשו רק מקצוע – אלא דרך חיים וכלים שישפיעו על בריאותכם ועל בריאותם של רבים אחרים. ברוכים הבאים למשפחת המגמה לרפואה פונקציונלית. העתיד של הרפואה מתחיל כאן.

מטרת תוכנית הלימודים – שנה א': יסודות הרפואה הפונקציונלית – להבין את גוף האדם.

בסיס המקצועי לעולם הרפואה הפונקציונלית המעניק הידע, השפה והכלים הדרושים להבנת תפקודו התקין של גוף האדם. במהלך השנה תלמדו לחשוב בגישה מערכתית, לזהות את הקשרים בין מערכות הגוף ולהבין כיצד תזונה, אורח חיים והסביבה משפיעים על הבריאות.

במהלך השנה תרכשו את היכולת:

- להבין את עקרונות היסוד של הרפואה הפונקציונלית.
- להכיר את מבנה ותפקוד מערכות הגוף הבריא.
- לפתח שפה רפואית מקצועית וחשיבה מערכתית.
- לבצע הערכה ראשונית של אורח החיים והרגלי הבריאות של המטופל.
- לבנות תוכנית תזונה בסיסית והמלצות לאורח חיים בריא.

- להבין ולפרש בדיקות מעבדה בסיסיות.
- לזהות מצבים המחייבים הפניה לרופא או לאיש מקצוע מתאים.
- לרכוש מיומנויות תקשורת, תשאול והדרכת מטופלים לקידום בריאות ומניעת מחלות.

בסיום השנה תהיו בעלי בסיס מקצועי איתן, שיאפשר להם לשמש כיועצי בריאות פונקציונליים, לקדם אורח חיים בריא וללוות את עצמכם וסביבתכם במניעה ובשיפור הרגלי הבריאות, תוך עבודה בשיתוף פעולה עם אנשי מקצוע ובהתאם לגבולות העיסוק.

מסלול הלימודים לשנה א': 28 מפגשים / 4 שעות כל מפגש / 126 שעות אקדמיות
לימודים היברידיים – חלק בזום וחלק פרונטלי [כל חודש: 3 שיעורים און ליין + 1 מפגש פרונטלי]
מתקיימים בימי ג' 16:00-20:00

רכז הקורס: רון יפה, נטורופת בכיר
רכזת קשרי סטודנטים: יעל ולרי
ניהול פדגוגי: תמרה צוברי

המרצים בקורס: רון יפה, נטורופת בכיר
ד"ר חיים רוזנטל- רופא משפחה והומאופת, ראש בית הספר להומאופתיה
הילה ארזי

ימי הלימודים: **ימי שלישי 27/10/26 שעות: 16:00-20:00**

דרישות הקורס: הגשת מטלות ושיעורי במועד הנדרש
מבחן סיום סמסטר א'
2 מבחני תתי התמחות
מבחן סוף שנה

תעודות סיום: **תעודת סיום שנה א'**
תעודת סיום השתתפות בתוכנית היסוד ברפואה פונקציונלית
Certificate of Completion Functional Medicine Foundation Program

- תתי התמחויות:** תעודת השתתפות בקורס מקצועי **סופרפוד בגישה הפונקציונלית**
- **Functional Superfoods**
- תעודת השתתפות בקורס מקצועי **תזונה דלת פחמימות**
- **Certificate in Low-Carbohydrate Nutrition**

פרטי המכללה: המכללה להומאופתיה רב תחומית - מתחם Powerball ברחוב משכית 4, הרצליה פיתוח
077-8040740 אימל: info@isohomeopathy.co.il אתר: <https://www.isohomeopathy.co.il>

	שם הקורס	החומר הנלמד	הערות
1.	מבוא לרפואה פונקציונלית	היכרות עם עקרונות היסוד של הרפואה הפונקציונלית והגישה לאיתור וטיפול בגורמי השורש של מחלות כרוניות. הקורס מקנה הבנה מערכתית של תפקוד הגוף ומניח את התשתית לחשיבה קלינית פונקציונלית.	
2.	ביוכימיה של התזונה והמטבוליזם האנושי	מושגי יסוד בתזונה וביוכימיה הקניית יסודות הביוכימיה החיוניים להבנת תהליכי החיים והקשר בין תזונה, מטבוליזם ובריאות. הקורס מהווה בסיס להבנת מנגנוני הפעולה של רכיבי התזונה והשפעתם על תפקוד הגוף.	
3.	המטבוליזם האנושי	מטבוליזם של אנרגיה – מעגל קרבס ושרשרת מעבר האלקטרונים ומדוע אנחנו אוכלים? היכרות עם המנגנונים הפיזיולוגיים, ההורמונליים והניורולוגיים המווסתים את האכילה. הקורס עוסק בהבנת הקשר בין רעב, שובע, מוח, הורמונים, רגשות וסביבה, ובשאלה כיצד לבחור תזונה התומכת בבריאות ובמטבוליזם מיטבי. העמקה במנגנוני ייצור האנרגיה בתא, החל מפירוק אבות המזון ועד ליצירת ATP במיטוכונדריה. הקורס מקנה הבנה של מעגל קרבס, שרשרת מעבר האלקטרונים (ETC), הקשר בין ויטמינים, מינרלים וקו-פקטורים לבין ייצור אנרגיה תקין, וחשיבותם לבריאות התא.	
4.	תזונה פחמימות שומנים	פחמימות – יסודות מדעיים ויישומים קליניים היכרות מעמיקה עם מבנה הפחמימות, תפקידיהן בגוף והשפעתן על בריאות האדם. הקורס עוסק בפירוק, ספיגה ומטבוליזם של פחמימות, תוך הבנת ההבדלים בין סוגי הסוכרים והעמילנים והשפעתם על רמות הסוכר, האנרגיה ובריאות מערכת העיכול. שומנים – מבנה, תפקוד ובריאות מטבולית לימוד מקיף של עולם השומנים, תפקידם בגוף והשפעתם על בריאות הלב, המוח, מערכת ההורמונים והמערכת החיסונית. הקורס מקנה הבנה של סוגי חומצות השומן, ליפידים וליפופרוטאינים והקשר שלהם למחלות כרוניות. העמקה במטבוליזם של השומנים וביישומם הקליני ברפואה הפונקציונלית, תוך פיתוח יכולת להעריך פרופיל שומנים, לבחור התערבויות תזונתיות ולבנות תוכניות טיפול מותאמות אישית.	
5.	תזונה חלבונים אנזימים	חלבונים – אבני הבניין של החיים היכרות מעמיקה עם מבנה החלבונים, תפקידיהם הביולוגיים וחשיבותם לבריאות האדם. הקורס מקנה הבנה של חומצות האמינו, סינתזת החלבונים, ערכם הביולוגי והשפעתם על תפקוד מערכות הגוף, לצד היבטים תזונתיים וקליניים. העמקה במטבוליזם של חלבונים, צריכת חלבון מותאמת אישית והיישומים הקליניים של חלבונים וחומצות אמינו ברפואה הפונקציונלית. אנזימים – הביוכימיה של החיים	

		לימוד תפקידים של האנזימים כמזרזי התהליכים הביוכימיים בגוף והבנת חשיבותם לעיכול, לייצור אנרגיה, למטבוליזם ולתפקוד תקין של כלל מערכות הגוף.	
6.	תזונה דגנים גלוטן קטניות אגוזים זרעים דבש	דגנים וגלוטן – בין מסורת למדע היכרות עם משפחת הדגנים, הרכבם התזונתי והשפעתם על בריאות האדם. הקורס עוסק בגלוטן, בדגנים מסורתיים ועתיקים, בהבדלים בין דגנים מלאים למעובדים ובהשפעתם על מערכת העיכול, חילוף החומרים והבריאות המטבולית קטניות – חלבון מהטבע היכרות עם משפחת הקטניות כמקור מרכזי לחלבון, סיבים תזונתיים, ויטמינים ומינרלים. הקורס עוסק בהרכבן התזונתי, שיטות ההכנה לשיפור הספיגה והעיכול, ובמקומן בתזונה המודרנית. אגוזים, זרעים ומזונות צפופי רכיבים תזונתיים היכרות עם המזונות בעלי הצפיפות התזונתית הגבוהה ביותר והשפעתם על בריאות הלב, המוח, מערכת החיסון והאיזון המטבולי. דבש, מוצרי כוורת ומזונות-על היכרות עם מזונות פונקציונליים מן הטבע בעלי פעילות ביולוגית גבוהה והשפעתם על הבריאות, מערכת החיסון והפחתת דלקת.	
7.	תזונה פירות ירקות תבלינים משקאות	פירות וירקות – חמישה צבעי הבריאות היכרות מעמיקה עם קבוצות הפירות והירקות, ערכם התזונתי והפונקציונלי והשפעתם על מניעת מחלות וקידום הבריאות. הקורס מתמקד בפיטוכימיקלים, נוגדי חמצון והתאמת מזונות מהצומח למצבים קליניים שונים. תבלינים ומשקאות צמחיים – רפואת הצמחים במטבח היכרות עם התבלינים וצמחי המרפא הנפוצים במטבח ככלים תזונתיים-טיפולים. הקורס עוסק בחומרים הפעילים, במנגנוני הפעולה וביישום הקליני של תבלינים ומשקאות צמחיים כחלק מהרפואה הפונקציונלית.	
8.	תזונה מזון מן החי	מזון מן החי – איכות, התאמה ויישום קליני היכרות עם מקורות המזון מן החי, ערכם התזונתי, יתרונותיהם, מגבלותיהם וההתאמה האישית לצרכים בריאותיים שונים. הקורס בוחן את מקומם של מזונות מן החי ברפואה הפונקציונלית תוך התייחסות למחקרים עדכניים ולרפואה מבוססת ראיות. שיטות תזונה בעולם – היסטוריה, מדע ויישום קליני סקירה מקיפה של הגישות התזונתיות המרכזיות בעולם, התפתחותן ההיסטורית והבסיס המדעי העומד מאחוריהן. הקורס מקנה כלים להערכה ביקורתית של שיטות תזונה ולהתאמתן למטופל במסגרת הרפואה הפונקציונלית. העמקה ביישום הקליני של גישות תזונתיות שונות באמצעות ניתוח מחקרים, השוואת פרוטוקולים טיפוליים ודיון במקרים קליניים.	
9.	תזונה מבוא למיקרו נוטריאנטים	מבוא למיקרונוטריינטים	היכרות עם עולם המיקרונוטריינטים – ויטמינים ומינרלים – והבנת תפקידם המרכזי בתפקוד התקין של מערכות הגוף. הקורס מהווה בסיס

	להבנת החשיבות של רכיבים אלו במטבוליזם, בייצור אנרגיה, במערכת החיסון, במערכת העצבים ובמניעת מחלות. ויטמינים מסיסי מים – קומפלקס B, ויטמין C וויטמין P העמקה בתפקידם של הוויטמינים המסיסים במים בתהליכי ייצור אנרגיה, תפקוד מערכת העצבים, מערכת החיסון, יצירת קולגן, הגנה נוגדת חמצון ותהליכי מתילציה. הקורס מקנה ידע קליני לבחירת תוספי תזונה ולהתאמתם לצרכים האישיים של המטופל.		
10.	תזונה וויטמינים מסיסי מים	ויטמינים מסיסי מים – קומפלקס B, ויטמין C וביופלבנואידים (ויטמין P) היכרות מעמיקה עם הוויטמינים המסיסים במים ותפקידם המרכזי בייצור אנרגיה, תפקוד מערכת העצבים, מערכת החיסון, מנגנוני מתילציה, הפחתת עקה חמצונית ותהליכי ריפוי. הקורס משלב הבנה ביוכימית עם יישום קליני ברפואה הפונקציונלית ומקנה כלים לבחירה מושכלת של תוספי תזונה.	
11.	תזונה וויטמינים מסיסי שומן	ויטמינים מסיסי שומן – A, D, E, K היכרות מעמיקה עם הוויטמינים המסיסים בשומן ותפקידם בשמירה על בריאות העצם, מערכת החיסון, הראייה, מערכת הקרישה, ההגנה מפני עקה חמצונית ובקרת ביטוי גנים. הקורס משלב הבנה ביוכימית, קלינית ותזונתית, תוך הקניית כלים לבחירת תוספי תזונה והתאמתם למצבי בריאות שונים. חומצות שומן חיוניות – אומגה 3, אומגה 6, אומגה 7 ואומגה 9 העמקה בתפקידן של חומצות השומן החיוניות בוויסות דלקת, בריאות הלב וכלי הדם, תפקוד המוח, מערכת העצבים, ההורמונים וקרומי התאים. הקורס מקנה הבנה של מסלולי המטבוליזם של חומצות השומן ושל השימוש הקליני בהן במסגרת הרפואה הפונקציונלית.	
12.	תזונה מינרלים ויסודות קורט	מינרלים ויסודות קורט – יסודות התזונה המינרלית היכרות עם המינרלים החיוניים לתפקוד התקין של גוף האדם, תפקידם במסלולים ביוכימיים, במערכת העצבים, במערכת החיסון, בבריאות העצם ובייצור אנרגיה. הקורס מקנה הבנה מעמיקה של מנגנוני הספיגה, האיוון והיישום הקליני של מינרלים ברפואה הפונקציונלית. מינרלים – יישומים קליניים ברפואה פונקציונלית העמקה בתפקידם של המינרלים המרכזיים במניעת מחלות, בשיקום תפקוד מערכות הגוף ובבניית פרוטוקולים טיפוליים מותאמים אישית. מינרלים - אינטגרציה קלינית ומקרי בוחן יישום הידע התיאורטי באמצעות ניתוח מקרים קליניים, הערכת חסרים תזונתיים ובניית תוכניות התערבות המבוססות על עקרונות הרפואה הפונקציונלית.	
13.	פתופיזיולוגיה של מחלות כרוניות	מבוא לטיפול תזונתי במחלות היכרות עם עקרונות התזונה הטיפולית ברפואה הפונקציונלית והאינטגרטיבית, תוך הבנת הקשר בין אורח חיים, תזונה, דלקת כרונית והתפתחות מחלות. הקורס מניח את היסודות לבניית תוכניות טיפול תזונתיות המכוונות לטיפול בגורמי השורש של המחלה ולא רק להקלה על התסמינים. תזונה טיפולית במחלות כרוניות	

	העמקה ביישום התזונה ככלי מרכזי למניעה, לאיזון ולטיפול במחלות כרוניות, תוך התאמת ההתערבות התזונתית למאפיינים הייחודיים של כל מטופל.		
14.	מערכת העיכול – אנטומיה היכרות מעמיקה עם מבנה מערכת העיכול ותפקידי איבריה, כבסיס להבנת תהליכי העיכול, הספיגה והשפעתם על בריאות האדם. הקורס מציג את מערכת העיכול כמערכת מרכזית המשפיעה על כלל מערכות הגוף. מערכת העיכול – פיזיולוגיה הבנת התהליכים הפיזיולוגיים המאפשרים עיכול, ספיגה, חילוף חומרים ושמירה על הומאוסטזיס. הקורס מדגיש את הקשר בין תפקוד מערכת העיכול לבריאות המטבולית, החיסונית, ההורמונלית והנירולוגית. מבוא למיקרוביום היכרות עם אוכלוסיית המיקרואורגניזמים המאכלסת את מערכת העיכול ותפקידה בשמירה על הבריאות. הקורס עוסק בקשר בין המיקרוביום לתזונה, מערכת החיסון, חילוף החומרים והמחלות הכרוניות, ומניח את הבסיס ללימודי רפואת המעי ברפואה הפונקציונלית.	מערכת העיכול	
15.	מזונות-על ברפואה פונקציונלית – מדע, מנגנוני פעולה ויישום קליני היכרות מעמיקה עם עולם מזונות-העל (Functional Superfoods) מנקודת מבט מדעית וקלינית. הקורס עוסק במנגנוני הפעולה של רכיבים ביו-אקטיביים, השפעתם על מסלולים ביוכימיים ופיזיולוגיים, ובשילובם בפרוטוקולים טיפוליים מבוססי ראיות כחלק מהרפואה הפונקציונלית.	מזונות-על ברפואה פונקציונלית [תת התמחות]	מבחן לתעודת השתתפות בקורס מקצועי סופרפוד בגישה הפונקציונלית
16.	מערכת החיסון – אנטומיה היכרות עם מבנה מערכת החיסון וארגונה, תאי מערכת החיסון ואיבריה המרכזיים. הקורס מניח את היסודות להבנת ההגנה הטבעית של הגוף והקשר בין מערכת החיסון, מערכת העיכול, המיקרוביום ומחלות כרוניות. מערכת החיסון – פיזיולוגיה הבנת מנגנוני הפעולה של מערכת החיסון, ויסות התגובה החיסונית והקשר בין דלקת, זיהומים ומחלות כרוניות. הקורס מקנה בסיס להבנת הפתופיזיולוגיה של מחלות דלקתיות ואוטואימוניות. מערכת החיסון – מחלות ויישום קליני העמקה במחלות מערכת החיסון ובגישת הרפואה הפונקציונלית לאיזון מערכת החיסון באמצעות תזונה, אורח חיים והתערבויות מבוססות ראיות		
17.	היכרות עם עקרונות האיוון ההורמונלי ברפואה הפונקציונלית, תוך הבנת גורמי השורש להפרעות הורמונליות ויישום גישות תזונתיות ואורח חיים לשיפור התפקוד ההורמונלי. מערכת ההורמונלית – אנטומיה היכרות עם המבנה האנטומי של המערכת האנדוקרינית ואיבריה המרכזיים, תוך הבנת הקשרים בין בלוטות הפרשה הפנימית ומערכת הורמוני המין. הקורס מהווה בסיס להבנת הבקרה ההורמונלית והשפעתה על הבריאות, חילוף החומרים והפוריות. מערכת ההורמונלית – פיזיולוגיה	מערכת ההורמונלית – מבוא קליני לרפואה פונקציונלית	

	הבנת מנגנוני הפעולה של ההורמונים, מסלולי הבקרה ההורמונלית וההשפעה של הורמוני המין על כלל מערכות הגוף. הקורס מדגיש את הקשר בין הורמונים, תזונה, סטרס, מטבוליזם ובריאות.		
18.	סוכרת ותסמונת מטבולית – הגישה הפונקציונלית לאיזון מטבולי היכרות מעמיקה עם המנגנונים המובילים להתפתחות סוכרת ותסמונת מטבולית, והבנת תפקיד התזונה ואורח החיים במניעה, באיזון ובטיפול. הקורס מתמקד בזיהוי גורמי השורש ובבניית תוכניות טיפול מותאמות אישית המבוססות על ראיות מדעיות. צום לסירוגין, גמישות מטבולית ובריאות המוח העמקה במנגנוני הפעולה של צום לסירוגין והשפעתו על חילוף החומרים, רגישות לאינסולין, תפקוד המיטוכונדריה ובריאות מערכת העצבים. הקורס בוחן את הספרות המדעית ומציג את ההתוויות, המגבלות והיישומים הקליניים של פרוטוקולי צום שונים. סוכרת – הלכה למעשה יישום מעשי של הגישה הפונקציונלית לטיפול בסוכרת ובתסמונת המטבולית באמצעות תזונה, אורח חיים, פעילות גופנית ותוספי תזונה. הקורס מבוסס על ניתוח מקרים קליניים ובניית תוכניות טיפול מותאמות אישית.	סוכרת ותסמונת מטבולית	
19.	מבוא לאכילה רגשית – הקשר בין גוף, נפש ותזונה היכרות עם המנגנונים הפסיכולוגיים, הנורוויולוגיים וההתנהגותיים המשפיעים על דפוסי האכילה. הקורס עוסק בקשר בין רגשות, סטרס, טראומה, אמונות והרגלים לבין בחירות תזונתיות, ומקנה כלים ראשוניים לזיהוי וטיפול באכילה רגשית במסגרת הרפואה הפונקציונלית. המשמעות הפנימית של המזונות – גוף, רגש ותודעה העמקה בהיבטים הרגשיים, ההתנהגותיים והתרבותיים של האכילה, תוך בחינת המשמעות שהאדם מעניק למזון והשפעתה על הבריאות, הבחירות התזונתיות ותהליכי הריפוי. המשמעות הפנימית של המזונות – יישום קליני יישום הגישה הפסיכו-תזונתית במסגרת הרפואה הפונקציונלית, תוך שילוב כלים לזיהוי חסמים רגשיים, בניית מוטיבציה לשינוי והרגלי אכילה מקדמי בריאות.	מבוא לאכילה רגשית – הקשר בין גוף, נפש ותזונה	
20.	הפרוטוקול המלא לתזונה דלת פחמימות (Low Carb Metabolic Therapy) הקניית ידע מעמיק ומבוסס ראיות על תזונה דלת פחמימות ככלי טיפולי ברפואה הפונקציונלית. הקורס עוסק במנגנונים המטבוליים של הפחתת פחמימות, בהתאמת הפרוטוקול למצבים קליניים שונים וביישום מעשי בקליניקה.	הפרוטוקול המלא לתזונה דלת פחמימות (Low Carb Metabolic Therapy) [תת התמחות]	
21.	מבוא לבדיקות מעבדה ברפואה פונקציונלית היכרות עם בדיקות המעבדה השכיחות ברפואה הקונבנציונלית ועם עקרונות הפענוח בגישה הפונקציונלית. הקורס מקנה הבנה של משמעות המדדים הביוכימיים, ההבדל בין טווחי הייחוס המעבדתיים לבין טווחים פונקציונליים, וכיצד לשלב את נתוני המעבדה בתהליך האבחון ובבניית תוכנית טיפול מותאמת אישית.	מבוא לבדיקות מעבדה ברפואה פונקציונלית	קורס זה מהווה את התשתית לקורסים המתקדמים בשנים ב' ו-ג',

22.	יסודות הראיון הקליני – אנמנזה ברפואה פונקציונלית הקניית מיומנויות לתיעוד מקצועי, מסודר ואחראי של תהליכי האבחון והטיפול, בהתאם לעקרונות האתיקה, דרישות החוק וסטנדרטים מקצועיים. היכרות עם עקרונות הראיון הקליני והאנמנזה ככלי מרכזי באבחון פונקציונלי. הקורס מקנה מיומנויות לאיסוף מידע מקיף, זיהוי גורמי שורש ובניית תמונה קלינית שלמה, תוך פיתוח חשיבה קלינית והבנת הקשר בין תסמיני המטופל, אורח חייו וההיסטוריה הרפואית שלו. יסודות הראיון הקליני – הקשבה טיפולית ותקשורת מקצועית פיתוח מיומנויות תקשורת בין-אישית והקשבה פעילה, המאפשרות יצירת קשר טיפולי, הבנת צרכי המטופל והגברת שיתוף הפעולה לאורך תהליך הטיפול. יסודות הראיון הקליני – איסוף מידע וזיהוי דגלים אדומים הקניית כלים לזיהוי מצבים המחייבים בירור רפואי, הפניה או טיפול דחוף, תוך הבנת גבולות העיסוק של המטפל ברפואה פונקציונלית ועבודה בשיתוף עם צוותים רפואיים. קורס זה מהווה את אחד המודולים החשובים ביותר בתוכנית, משום שהוא מעניק לסטודנטים את היכולת להקשיב, לחשוב קלינית ולאחר את גורמי השורש, ולא רק לאסוף רשימת תסמינים. מיומנויות אלו מהוות את הבסיס לכל תהליך אבחון וטיפול ברפואה פונקציונלית.	יסודות הראיון הקליני
23.	אתיקה מקצועית – גבולות האחריות של המטפל עבודה בצוות רב-תחומי, תיעוד וניהול רשומה קלינית מודול זה נועד להכשיר מטפלים הפועלים במקצועיות, באחריות ובשיתוף פעולה עם מערכת הבריאות. הוא מדגיש כי תפקידו של המטפל ברפואה הפונקציונלית הוא לפעול במסגרת הכשרתו, לזהות מצבים הדורשים התערבות רפואית, ולהעניק טיפול משלים המבוסס על אתיקה מקצועית, בטיחות המטופל וראיות מדעיות. הקניית כלים לעבודה מקצועית לצד רופאים, דיאטנים, אחיות, פסיכולוגים ומטפלים נוספים, מתוך תפיסה אינטגרטיבית המעמידה את המטופל במרכז. היכרות עם העקרונות האתיים והמשפטיים של עבודת המטפל ברפואה הפונקציונלית, תוך הבנת גבולות הסמכות, האחריות המקצועית והמחויבות לבטיחות המטופל. הקורס מדגיש עבודה מבוססת ראיות, יושרה מקצועית וכיבוד תחומי העיסוק של כלל אנשי המקצוע.	אתיקה מקצועית
24.	עקרונות בניית תפריטים ברפואה פונקציונלית היכרות עם העקרונות המדעיים והקליניים לבניית תפריטים מאוזנים, המותאמים לצרכים הפיזיולוגיים, המטבוליים והתזונתיים של האדם. הקורס מקנה הבנה של תכנון תזונתי המבוסס על מטרות טיפוליות, העדפות אישיות ואורח חיים. בניית תפריטים מותאמים אישית העמקה בתהליך בניית תוכניות תזונה אישיות המבוססות על אנמנזה, בדיקות מעבדה, מצב רפואי, אורח חיים, העדפות תזונתיות ומטרות המטופל, בהתאם לעקרונות הרפואה הפונקציונלית. תרגול מעשי בבניית תפריטים	יישום עקרונות בניית תפריטים ברפואה פונקציונלית

	יישום הידע התיאורטי באמצעות תרגול מעשי של בניית תוכניות תזונה למטופלים במצבים קליניים מגוונים, תוך פיתוח חשיבה קלינית ויכולת התאמה אישית.		
25.	תזונה לספורטאים ברפואה פונקציונלית ובניית תוכנית טיפול לספורטאים היכרות עם העקרונות התזונתיים התומכים בביצועים ספורטיביים, בהתאוששות ובשמירה על בריאות הספורטאי. הקורס עוסק בהתאמת תוכניות תזונה לסוגי פעילות שונים, תוך שילוב עקרונות הרפואה הפונקציונלית, מניעת פציעות ושיפור היכולת המטבולית. תוספי תזונה לספורטאים העמקה בשימוש מושכל בתוספי תזונה מבוססי ראיות לשיפור ביצועים, התאוששות ובריאות כללית, תוך התאמה אישית לצורכי הספורטאי ולמטרותיו.	תזונה לספורט	
26.	מודול זה מעניק לסטודנטים את הכלים להצליח הן כמטפלים והן כבעלי קליניקה. הוא משלב מיומנויות מקצועיות, תקשורתיות ועסקיות, ומכין את הבוגרים להקים ולנהל קליניקה מצליחה, לבנות קשר טיפולי משמעותי עם מטופליהם וללוות אותם בתהליכי שינוי בריאותי באופן מקצועי, אתי ויעיל. קידום ושיווק קליניקה היכרות עם עקרונות הקמת, ניהול ושיווק קליניקה בתחום הרפואה הפונקציונלית. הקורס מקנה כלים לבניית מותג מקצועי, יצירת נוכחות דיגיטלית, גיוס מטופלים ושימורם, תוך שמירה על כללי האתיקה המקצועית ושיווק מבוסס ערך. יחסי מטפל-מטופל בטיפול התזונתי הקניית מיומנויות ליצירת מערכת יחסים טיפולית המבוססת על אמון, שיתוף פעולה ותקשורת מקצועית, במטרה להגביר את מחויבות המטופל לתהליך ולהוביל לשינוי התנהגותי ארוך טווח.	קידום ושיווק קליניקה	
27.	שימוש בכלי בינה מלאכותית (AI) ברפואה פונקציונלית ובניהול הקליניקה היכרות עם יישומים מעשיים של כלי בינה מלאכותית בעבודת המטפל ברפואה הפונקציונלית. הקורס מקנה מיומנויות לשימוש מושכל בכלי AI לצורך למידה, מחקר, יצירת תכנים מקצועיים, ניהול הקליניקה ושיפור תהליכי העבודה, תוך שמירה על אתיקה מקצועית, פרטיות המטופלים וחשיבה ביקורתית.	שימוש בכלי בינה מלאכותית (AI)	
28.	חזרה למבחן סיום	חזרה למבחן סיום	