

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мухарьямова Лайсан Музиповна
Должность: и.о.первого проректора
Дата подписания: 12.03.2026 18:04:45
Уникальный программный ключ:
b57b96507511d4669af1112d07a5d3e7c1125a

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**КАФЕДРА ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНЫ И ЭКОЛОГИИ ЧЕЛОВЕКА ФПК И
ППС**

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор ФГБОУ ВО Казанский ГМУ
Минздрава России, профессор



А.С. Созинов
2022 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных
заболеваний»
(форма обучения – очная, срок обучения – 36 академических часов)**

Пер. № _____

Казань
2022г.

ОПИСЬ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «**Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний**»
(срок обучения – 36 академических часов)

| № п/п | Наименование документа | стр |
|-------|---|-----|
| | Титульный лист | 1 |
| 1. | Лист согласования | 3 |
| 2. | Пояснительная записка | 5 |
| 3. | Планируемые результаты обучения | 6 |
| 3.1. | Профессиональные компетенции | 6 |
| 3.2. | Требования к квалификации | 7 |
| 3.3. | Квалификационные характеристики | 7 |
| 3.4. | Трудовые функции | 7-9 |
| 4. | Учебный план | 10 |
| 5. | Календарный учебный график | 12 |
| 6. | Рабочие программы учебных модулей | 13 |
| 6.1. | Учебный модуль 1. «Этиология. Патогенез и риски хронических неинфекционных заболеваний» | 13 |
| 6.2. | Учебный модуль 2. « Нутриционная профилактика хронических неинфекционных заболеваний» | 14 |
| 6.3. | Учебный модуль 3. «Оценка нутритивного статуса пациента и коррекция пищевого рациона» | 15 |
| 7. | Организационно-педагогические условия реализации программы | 16 |
| 8. | Итоговая аттестация | 19 |
| 9. | Кадровое обеспечение образовательного процесса | 22 |

1. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «**Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний**» (срок обучения 36 академических часов) является учебно-нормативным документом, регламентирующим содержание и организационно-методические формы дополнительного профессионального образования врачей и разработана в соответствии:

- Федеральному закону от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 г. №499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам",
- Методическим рекомендациям Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №ВК-1031/06 "О направлении методических рекомендаций – разъяснений по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов",
- Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования – подготовка кадров высшей квалификации по специальности 31.08.34 Диетология (Приказ Минобрнауки России от 25 августа 2014 г. №1076).
- Профессиональному стандарту «Врач-Диетолог» (Приказ Минтруда России от 02.06.2021 N 359н)
- Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 N 541н (ред. от 09.04.2018) "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2010 N 18247)

Разработчики программы:

Заведующий кафедры профилактической медицины и

экологии человека ФПК и ППС, д.м.н., профессор

Ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС, к.м.н.

Ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС

Доцент кафедры поликлинической терапии

и общей врачебной практики, к.м.н.

Рецензенты:

Профессор кафедры общей гигиены КГМА

филиал ФГБОУ ДПО РМАНПО Минздрава России, д.м.н.

Профессор кафедры гигиены, медицины труда

ФГБОУ ВО «Казанский ГМУ» Минздрава России, д.м.н.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена кафедрой профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС «03» февраля 2022 года протокол №7.

Заведующий кафедрой профилактической медицины

и экологии человека ФПК и ППС, д.м.н., профессор

А.А. Имамов

Е.Г. Гомзина

Е.В. Игнатанс

Е.В. Архипов

О.А. Фролова

Р.В. Гарипова

Имамов А.А.

Программа рассмотрена и утверждена методическим советом ФПК и ППС ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России на заседании №3а от «9» февраля 2022 г.

Председатель методического совета

к.м.н., доцент

Архипов Е.В.

Программа рассмотрена и утверждена Ученым советом ФПК и ППС ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России на заседании №5 от «10» февраля 2022 г.

Председатель Ученого совета

Проректор, д.м.н., профессор

Шулаев А.В.

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

2.1. Цель и задачи дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «**Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний**» со сроком освоения 36 академических часов:

Цель – совершенствование профессиональных компетенций, углубление теоретических знаний, умений и практических навыков по основным разделам программы, необходимых врачу - специалисту для выполнения профессиональной деятельности и профилактики неинфекционных заболеваний среди взрослого населения, ведущих к ранней инвалидизации и высокой смертности, с использованием специализированных продуктов лечебного питания с установленным химическим составом, энергетической ценностью и физическими свойствами, доказанным лечебным эффектом.

Задачи:

1. Сформировать обширный и глубокий объем базовых, фундаментальных медицинских знаний, особенностей метаболизма здорового и больного человека, формирующих профессиональные компетенции врача-диетолога, способного успешно решать свои профессиональные задачи.
2. Сформировать и совершенствовать профессиональную подготовку врача-специалиста, обладающего клиническим мышлением, хорошо ориентирующегося в сложной патологии, имеющего углубленные знания смежных дисциплин.
3. Сформировать умения в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных интересов: антропометрической оценки и энергообмена; обеспеченности организма энергией и пищевыми веществами; методик нутриметаболической диагностики для персонализации диетотерапии.
4. Подготовить специалиста к самостоятельной профессиональной лечебно-диагностической деятельности, умеющего провести дифференциально-диагностический поиск, оказать в полном объеме медицинскую помощь, в том числе при urgentных состояниях, провести профилактические и реабилитационные мероприятия по сохранению жизни и здоровья во все возрастные периоды жизни пациентов, способного успешно решать свои профессиональные задачи.
5. Подготовить врача-специалиста, владеющего навыками и врачебными манипуляциями по профильной специальности и общеврачебными манипуляциями по оказанию скорой и неотложной помощи.
6. Сформировать и совершенствовать систему общих и специальных знаний, умений, позволяющих врачу свободно ориентироваться в вопросах организации лечебного питания и экономики здравоохранения, страховой медицины, медицинской психологии.
7. Совершенствование навыков проведения профилактических и реабилитационных мероприятий, направленных на сохранение жизни и здоровья различных групп населения

2.2. Категория обучающихся:

Основная специальность – «Диетология»

Дополнительные специальности «Эндокринология», «Гастроэнтерология», «Врачи общей практики», «Неврология», «Кардиология», «Терапия», «Психиатрия», «Спортивная медицина и реабилитация», «Герiatrics», «Нефрология»

2.3. Актуальность программы и сфера применения слушателями полученных компетенций.

Согласно ФЗ от 21 ноября 2011 г. № 323 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» существенная роль в трудовой деятельности врача-диетолога отводится

профилактическим мероприятием, направленным на сохранение здоровья различных групп населения, формированию здорового образа жизни. Реформирование и модернизация здравоохранения, требующее внедрения новых высокотехнологичных методов диагностики и лечения, развития в области организации лечебного питания, которое является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий. Необходимость совершенствования профессиональной подготовки врачей обусловлена ростом алиментарно-зависимых заболеваний, к которым приводят нарушения структуры питания и пищевого статуса и приобретения новых теоретических знаний и практических навыков в обследовании взрослых, а также изучения особенностей метаболизма здорового и больного человека, гормонального, иммунного и антиоксидантного статуса, обеспеченности организма энергией и пищевыми веществами, направленными на повышение адаптивных возможностей организма. В связи с этим, повышение квалификации врачей - диетологов и врачей других специальностей имеет важное практическое значение.

2.4. Объем программы: 36 академических часов

2.5. Форма обучения, режим и продолжительность занятий

| График обучения | Ауд. часов в день | Дней в неделю | Общая продолжительность программы (часы) |
|------------------------|-------------------|---------------|--|
| Форма обучения | | | |
| Очная, в т.ч. | 6 | 6 | 36 |
| ДОТ и ЭО | 6 | 3 | 18 |
| симуляционное обучение | — | - | |
| стажировка | - | — | |

2.6. Документ, выдаваемый после завершения обучения – удостоверение о повышении квалификации в объеме 36 академических часов.

3. ПЛАНИРУЕМЫ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Программа направлена на совершенствование универсальных и профессиональных компетенций, квалификационных должностных и трудовых функций.

3.1. Профессиональная компетенция врача, совершенствующаяся в результате освоения программы повышения квалификации «Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний»:

-универсальные компетенции:

УК-1 Готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

- профессиональные компетенции:

ПК-1 Готовность к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающиеся в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения (или) распространение заболеваний, их раннюю диагностику, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды обитания;

ПК-5 готовность к определению у пациентов патологических состояний, симптомов, синдромов заболеваний, нозологических форм в соответствии с Международной статистической классификацией болезней и проблем, связанных со здоровьем

ПК-6 готовность к ведению и лечению пациентов, нуждающихся в оказании терапевтической медицинской помощи

ПК-8 готовность к применению природных лечебных факторов, лекарственной, немедикаментозной терапии и других методов у пациентов, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторнокурортном лечении

ПК-9 готовность к формированию у населения, пациентов и членов их семей мотивации, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих

ПК-10 готовность к применению основных принципов организации и управления в сфере охраны здоровья граждан, в медицинских организациях и их структурных подразделениях

3.2. Требования к квалификации. Высшее образование - специалитет по специальности "Лечебное дело" или "Педиатрия" и подготовка в ординатуре по специальности "Диетология", или Высшее образование - специалитет по специальности "Лечебное дело" или "Педиатрия", подготовка в интернатуре и (или) ординатуре по одной из специальностей: "Общая врачебная практика (семейная медицина)", "Педиатрия", "Терапия", "Гастроэнтерология", "Эндокринология" и дополнительное профессиональное образование - программы профессиональной переподготовки по специальности "Диетология".

3.3. Должностные функции (должностные обязанности) врача-диетолога, совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации «Диетология» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 2 июня 2021 г. N 359н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-диетолог": организация лечебного питания в медицинской организации, диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов с целью формирования плана диетотерапии, назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контроль его эффективности и безопасности, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи, назначение и контроль эффективности лечебного питания при санаторно-курортном лечении, в том числе при реализации индивидуальных программ медицинской реабилитации инвалидов, назначение и контроль эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения, проведение анализа медико-статистической информации, ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала, оказание медицинской помощи в экстренной форме

3.4. Должностные функции (должностные обязанности) врача специалиста, совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации «Диетология» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 2 июня 2021 г. N 359н, Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010 г. № 541н в ред. от 09.04.2018): выполнение перечня работ и услуг для лечения заболевания, состояния, клинической ситуации в соответствии со стандартом медицинской помощи. Организует лечебное питание пациентов с учетом заболевания и (или) состояния. Осуществляет экспертизу временной нетрудоспособности. Ведет медицинскую документацию в установленном порядке. Планирует и анализирует результаты своей работы. Соблюдает принципы врачебной этики. Руководит работой среднего и младшего медицинского персонала. Проводит санитарно-просветительную работу среди больных и их родственников по укреплению здоровья и профилактике заболеваний, пропаганде здорового образа жизни.

Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы по специальности «Врач-диетолог» (в соответствии Профессиональному стандарту «Врач-Диетолог», приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 2 июня 2021 г. N 359н):

- А/02.8 Диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов с целью формирования плана диетотерапии

- А/05.8 Назначение и контроль эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения

Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации по специальности «Эндокринологии» (Приказ Минтруда России от 14.03.2018 N 132н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-эндокринолог" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.04.2018 N 50591):

- А/01.8 Проведение обследования пациентов с заболеваниями и (или) состояниями эндокринной системы с целью установления диагноза

- А/02.8 Назначение лечения пациентам с заболеваниями и (или) состояниями эндокринной системы, контроль его эффективности и безопасности

Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации по специальности «Гастроэнтерология» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 марта 2019 года N 139н):

-А/05.8 Проведение мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения

Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации по специальности «Врача общей практики (семейный врач)» (Профессиональный стандарт не утвержден. Трудовые функции взяты из Проекта Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении профессионального стандарта «Врач общей практики (семейный врач)» (подготовлен Минтрудом России 27.11.2018):

- А/04.8 Проведение и контроль эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения

Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации по специальности «Врач-невролог» (Приказ Минтруда России от 29.01.2019 N 51н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-невролог"):

- А/04.8 Проведение и контроль эффективности мероприятий по первичной и вторичной профилактике заболеваний и (или) состояний нервной системы и формированию здорового образа жизни, санитарно-гигиеническому просвещению населения

Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации по специальности «Врач-кардиолог» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 14 марта 2018 г. N 140н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-кардиолог"):

- А/05.8 Проведение и контроль эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения

Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации по специальности «Врач-терапевт» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 марта 2017 г. N 293н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-лечебник (врач-терапевт участковый)"):

- А/05.7 Проведение и контроль эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения

Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации по специальности «Врач-психиатр» (Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 N 541н (ред. от 09.04.2018) "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения")":

- А/05.8 Проведение и контроль эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения

Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации по специальности «Специалист по медицинской реабилитации» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 3 сентября 2018 года N 572н):

- А/04.8 Проведение и контроль эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни, санитарно-гигиеническому просвещению населения

Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации по специальности «врач-гериатр» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 июня 2019 года N 413н):

- А/05.8 Проведение и контроль эффективности мероприятий по первичной и вторичной профилактике старческой астении, формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения

Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации по специальности «Врач-нефролог» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 20 ноября 2018 г. N 712н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-нефролог"):

- А/06.8 Проведение и контроль эффективности мероприятий по формированию здорового образа жизни, санитарно-гигиеническому просвещению населения с целью профилактики заболеваний и нарушений функции почек

**4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний»

(срок обучения –36 академических часов)

Категория обучающихся: врачи по специальности диетология, педиатрия, общая врачебная практика (семейная медицина), терапия, кардиология, эндокринология, гастроэнтерология, неврология, хирургия, лечебная физкультура и спортивная медицина.

Срок обучения/трудоемкость: 36 академических часов.

Форма обучения: очная с применением ДОТ и ЭО.

Режим занятий: 6 академических часов в день

| № | Учебные модули | | Форма обучения | | | | | Форма контроля |
|-----------|---|-----------|----------------|----|-----------------|------------|-----------------------|----------------|
| | | | лекции | ПЗ | СО ³ | стажировка | ДОТ и ЭО ¹ | |
| 1. | УМ-1 «Этиология. Патогенез и риски ХНИЗ» | 12 | 6 | | | | 6 | ПА |
| 2. | Краткая характеристика основных ХНИЗ | 3 | 1 | | | | 2 | |
| 3. | Этиология, патогенез ХНИЗ. | 3 | 1 | | | | 2 | |
| 4. | Факторы риска развития ХНИЗ | 1 | 1 | | | | | |
| 5. | Понятие «здоровое питание». | 1 | 1 | | | | | |
| 6. | Принципы здорового питания | 1 | 1 | | | | | |
| 7. | Характеристики здорового питания | 3 | 1 | | | | 2 | |
| 8. | УМ-2 «Нутриционная профилактика ХНИЗ» | 12 | 6 | | | | 6 | ПА |
| 9. | Основные нутриенты питания | 2 | - | | | | 2 | |
| 10. | Нормы физиологического потребления нутриентов для различных групп населения | 1 | 1 | | | | | |
| 11. | Пищевые волокна. Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК). Роль витаминopodobных веществ в метаболизме. | 1 | 1 | | | | | |
| 12. | Профилактические продукты ХНИЗ Объем продуктов питания потребительской корзины. | 2 | 2 | | | | | |

¹ ДОТ – дистанционные образовательные технологии, ЭО – электронное обучение

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------|-----------|--|--|--|-----------|-----------|
| 13. | Пищевая ценность продуктов питания. Рекомендации по приготовлению пищевой продукции | 2 | 2 | | | | | |
| 14. | Модификация образа жизни, пищевое поведение | 2 | | | | | 2 | |
| 15. | Диетотерапия при НИЗ (DASH, средизимноморская и др.) | 2 | | | | | 2 | |
| 16. | УМ-3 «Оценка нутритивного статуса пациента и коррекция пищевого рациона» | 11 | 5 | | | | 6 | ПА |
| 17. | Основные критерии оценки нутритивного статуса | 4 | 2 | | | | 2 | |
| 18. | Принципы составления рациона | 4 | 2 | | | | 2 | |
| 19. | Профилактические рекомендации по организации питания | 2 | - | | | | 2 | |
| 20. | Профилактика белково-энергетической недостаточности и ожирения | 1 | 1 | | | | | |
| 21. | Итоговая аттестация (тестирование) | 1 | | | | | | |
| 22. | ВСЕГО | 36 | 17 | | | | 18 | |

Распределение академических часов:

Всего: 36 академических часов (включают очное обучение, дистанционное обучение).

5. Календарный учебный график

| № | Учебные модули | Всего часов | Сроки изучения тем (очное обучение/электронное обучение) | | | | | |
|------|--|-------------|---|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | | 1 день | 2 день | 3 день | 4 день | 5 день | 6 день |
| 1. | УМ-1 «Этиология. Патогенез и риски ХНИЗ» | 12 | | | | | | |
| 2. | Краткая характеристика основных ХНИЗ | | 1/0 | 0/2 | | | | |
| 3. | Этиология, патогенез ХНИЗ. | | 1/0 | | | | | |
| 4. | Факторы риска развития ХНИЗ | | 1/0 | | | | | |
| 5. | Понятие «здоровое питание». | | 1/0 | | | | | |
| 6. | Принципы здорового питания | | 1/0 | 0/2 | | | | |
| 7. | Характеристики здорового питания | | 1/0 | 0/2 | | | | |
| 8. | УМ-2 «Нутриционная профилактика ХНИЗ» | 12 | | | | | | |
| 9. | Основные нутриенты питания | | | | 0/2 | | | |
| 10. | Нормы физиологического потребления нутриентов для различных групп населения | | | | 1/0 | | | |
| 11. | Пищевые волокна. Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК). Роль витаминоподобных веществ в метаболизме. | | | | 1/0 | | | |
| 12. | Профилактические продукты ХНИЗ Объем продуктов питания потребительской корзины. | | | | 2/0 | | | |
| 13. | Пищевая ценность продуктов питания. Рекомендации по приготовлению пищевой продукции | | | | | 2/0 | | |
| 14. | Модификация образа жизни, пищевое поведение | | | | | 0/2 | | |
| 15. | Диетотерапия при НИЗ (DASH, средизимноморская и др.) | | | | | 0/2 | | |
| 16. | УМ-3 «Оценка нутритивного статуса пациента и коррекция пищевого рациона» | 11 | | | | | | |
| 3.1. | Основные критерии оценки нутритивного статуса | | | | | | 2/2 | |
| 3.2. | Принципы составления рациона | | | | | | | 2/2 |
| 3.3. | Профилактические рекомендации по организации питания | | | | | | 2/0 | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|----|--|--|--|--|--|-----|
| 3.4 | Профилактика белково-энергетической недостаточности и ожирения | | | | | | | 1/0 |
| | Итоговая аттестация | 1 | | | | | | 1 |
| | | 36 | | | | | | |

6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

6.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 1

«Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний»

Трудоемкость освоения: 12 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 1 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

| Код трудовой функции | Индекс компетенции | Показатели сформированности компетенции (необходимые умения) |
|----------------------|----------------------|---|
| A/02.8 | УК-1 ПК-1 ПК-5 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Владеть основами рационального питания. 2. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 4. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 5. Уметь определять энергетические траты. |
| A/05.8 | УК-2 ПК-1 ПК-9 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 4. Использовать гигиенические принципы организации здорового образа жизни. 5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д 6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор |

Содержание учебного модуля 1. «Этиология. Патогенез и риски ХНИЗ».

| Код | Наименование тем и элементов |
|-----|--|
| 1.1 | Краткая характеристика основных ХНИЗ |
| 1.2 | Этиология, патогенез ХНИЗ. |
| 1.3 | Факторы риска развития ХНИЗ |
| 1.4 | Понятие «здоровое питание». Принципы здорового питания |
| 1.5 | Характеристики здорового питания |

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 1: см.п.8.2

Литературу к учебному модулю 1: см.п.7.4.

6.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 2

«Нутриционная профилактика ХНИЗ »

Трудоемкость освоения: 12 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 1 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

| Код трудовой функции | Индекс компетенции | Показатели сформированности компетенции (необходимые умения) |
|----------------------|----------------------|--|
| А/02.8 | УК-1 ПК-1 ПК-5 | <ul style="list-style-type: none"> 6. Владеть основами рационального питания. 7. Знать законодательные и нормативные документы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов. 8. Знать физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. 9. Знать понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». 10. Уметь определять энергетические траты. |
| А/05.8 | УК-2 ПК-1 ПК-9 | <ul style="list-style-type: none"> 8. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения 9. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии. 10. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения. 11. Использовать гигиенические принципы организации здорового образа жизни. 12. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д 13. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания 14. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор |

Содержание учебного модуля 2. «Нутриционная профилактика ХНИЗ»

| Код | Наименование тем и элементов |
|-----|--|
| 2.1 | Основные нутриенты питания |
| 2.2 | Нормы физиологического потребления нутриентов для различных групп населения |
| 2.3 | Пищевые волокна. Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК). Роль витаминopodobных веществ в метаболизме |
| 2.4 | Профилактические продукты ХНИЗ. Объем продуктов питания потребительской корзины. |
| 2.5 | Пищевая ценность продуктов питания Рекомендации по приготовлению пищевой продукции |
| 2.6 | Модификация образа жизни, пищевое поведение |
| 2.7 | Диетотерапия при НИЗ (DASH, средиземноморская диета и др.) |

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 2: см.п.8.2

Литературу к учебному модулю 2:см.п.7.4.

6.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 3

«Оценка нутритивного статуса пациента и коррекция пищевого рациона»

Трудоемкость освоения: 11 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 1 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

| Код трудовой функции | Индекс компетенции | Показатели сформированности компетенции (необходимые умения) |
|----------------------|----------------------|---|
| A/05.8 | УК-2 ПК-1 ПК-9 | <ol style="list-style-type: none">1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по адаптивной нутрициологии для различных групп населения2. Использовать психолого-педагогические аспекты формирования здорового питания населения с учетом пола, возраста, профессии.3. Использовать информационные технологии для формирования здорового образа жизни населения.4. Использовать гигиенические принципы организации здорового образа жизни.5. Знать основные составляющие здорового образа жизни: режим труда и отдыха, рациональное питание, физическая активность и т.д6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор |

Содержание учебного модуля 3. «Оценка нутритивного статуса пациента и коррекция пищевого рациона».

| Код | Наименование тем и элементов |
|-----|--|
| 3.1 | Основные критерии оценки нутритивного статуса |
| 3.2 | Принципы составления рациона. |
| 3.3 | Профилактические рекомендации по организации питания |
| 3.4 | Профилактика белково-энергетической недостаточности и ожирения |

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 3: см.п.8.2

Литературу к учебному модулю 3:см.п.7.4.

7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7.1. Дистанционное обучение

ДПП ПК «Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний» предусмотрено обучение с применением ДОТ и ЭО в объеме 18 академических часов.

Цель: предоставление обучающимся возможности проведения исходного, текущего и итогового контроля, подготовки проектного задания, освоения части содержания дополнительной профессиональной программы непосредственно по месту пребывания.

Основные применяемые ДОТ: синхронное дистанционное обучение (видеоконференция, *on-line* общение) с доступом к электронной информационной образовательной среде Казанского ГМУ (<https://e.kazangmu.ru/login/index.php>). Каждый обучающийся получает логин и пароль, обеспечивающие индивидуальный доступ к учебным материалам курса. Дистанционный курс содержит вопросы контроля исходного уровня знаний, тестовые задания для промежуточной и итоговой аттестации.

Дистанционный курс содержит также ссылки на интернет-ресурсы, нормативные документы, видеозаписи лекций для возможности повторного просмотра и закрепления полученных знаний обучающимся (внеаудиторная самостоятельная работа).

7.2. Симуляционное обучение

ДПП ПК «Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний» не предусмотрено.

7.3. Стажировка

ДПП ПК «Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний» в форме стажировки не реализуется

7.4. Нормативно-правовая и учебно-методическая документация по рабочим программам учебных модулей

7.4.1 Законодательные и нормативно правовые документы:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 29.12.2015 №389-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».
3. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 8 октября 2015 г. №707н "Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки».

4. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 г. № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «Диетология».
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 2 июня 2021 г. N 359н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-диетолог"

7.4.2 Законодательные и нормативно-правовые документы в соответствии с профилем специальности:

1. Федеральный закон РФ №323 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21 ноября 2011 г.
2. Федеральный закон №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Приказ МЗ СССР от 10.03.86 г. № 333 «Об улучшении организации питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)».
4. Приказ МЗ РФ от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях в РФ».
5. Специализированное лечебное питание в лечебно-профилактических учреждениях. Методическое письмо от 25.07.2005. (утв. Научным советом по медицинским проблемам питания при Министерстве здравоохранения и социального развития РФ и Российской академии медицинских наук 25 июля 2005 г.)
6. Методические указания в организации лечебного питания в детских больницах, (утв. Минздравом РФ 10.11.2000 г.)
7. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания». Назарова Е.Н. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник / Е. Н. Назарова, Ю. Д. Жилков. - Москва: Академия, 2012. - 192 с.
8. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
10. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
11. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
12. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
13. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
14. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
15. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
16. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
17. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
19. СанПиН 2.3.2.1290—03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)».
20. Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза (утв. [решением](#) Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299).
21. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. №224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».

22. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 23 сентября 2020 г. N 1008н "Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием"

7.4.3. Учебно-методическая документация и материалы по рабочим программам учебных модулей:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: ПрофОбрИздат, 2004.
2. Скрухин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник. – М.: ДеЛи принт, 2002.
3. Скурихин И.Л., Тутельян В.А. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. - М.: Медицина, 1998.
4. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями, вырабатывающими хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия: сборник. 2002.
5. Тутельян В.А., Спиричев В.Б., Суханов Б.П., Кудашева В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека: справочное руководство по витаминам и минеральным веществам. – М.: Колос, 2002.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2004.
7. Скрухин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник. – М.: ДеЛи принт, 2002.
8. Шапошников А.А., Бутаев Т.М., Лукичева Т.А. Санитарно-эпидемиологический надзор: учебное пособие для врачей. – М.: ЗАО МП «Гигиена», 2010. – 408 с.
9. Мартинчик А.Н. Общая нутрициология: Учебное пособие /А.Н.Мартинчик, И.В.Маев, О.О.Янушевич. -М.: МЕДпресс-информ, 2005. — 392 с., илл.
10. Барановский А.Ю., Назаренко Л.И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека). - СПб МАПО, 2011. – 736 с.
11. Детское питание: Руководство для врачей. 4-е изд., перераб. и доп. Под ред. Тутельян В.А., Коня И.Я., МИА, 2017
12. Клиническая диетология детского возраста: руководство для врачей / [Боровик Т. Э. и др.] ; под ред. Т. Э. Боровик, К. С. Ладодо. - Москва : Медицинское информ. агентство (МИА), 2-е изд., перераб. и доп. - М. : МИА, 2015. - 720 с. : табл.
13. Национальная программа оптимизации вскармливания детей первого года жизни в Российской Федерации. М, 2011.
14. Национальная программа оптимизации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет в Российской Федерации / Союз педиатров России [и др.]. 2-е изд., испр. и доп. — М.: ПедиатрЪ, 2016. — 36 с.
15. Национальная программа «Недостаточность витамина D у детей и подростков Российской Федерации: современные подходы к коррекции» / Союз педиатров России [и др.]. — М.: ПедиатрЪ, 2018. — 96 с.
16. Организация профилактической и лечебной работы в домах ребенка: метод. рекомендации / [А.А. Баранов и др.]; Федеральное гос. бюджет. учреждение «Науч. центр здоровья детей» Российской акад. мед. наук. — (Изд. 2-е, доп. и перераб.). — М.: ПедиатрЪ, 2012. — 80 с.
17. Национальная программа по оптимизации обеспеченности витаминами и минеральными веществами детей России: (и использованию витаминных и витаминно-минеральных комплексов и обогащенных продуктов в педиатрической практике) / Союз педиатров России [и др.]. — М.: ПедиатрЪ, 2017. — 152 с.
18. Организация лечебного питания детей в стационаре. Пособие для врачей / под ред. А. А. Баранова, К. С. Ладодо. Москва: «ЭВИТА-Проф». 2001. 237 с.
19. Специализированные продукты питания для детей с различной патологией / под ред. Т. Э. Боровик, К. С. Ладодо, В. А. Скворцовой. Москва. 2010. 231 с.

20. Клинические рекомендации, утвержденные МЗ РФ. Аллергия к белкам коровьего молока у детей Москва, 2016
21. Гигиена питания [Электронный ресурс]: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - <http://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>
22. Большаков А.М. Общая гигиена: учеб. пособие для системы послевузов. образования врачей / А. М. Большаков, В. Г. Маймулов. - 2-е изд., доп. и перераб. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 820, [12] с.
23. Диетология: руководство / [А. Ю. Барановский и др.] ; под ред. А. Ю. Барановского. - 4-е изд. - Санкт-Петербург : Питер, 2013. - 1024 с. : ил.;- Библиогр.: с. 1005-1022.
24. Шевченко В.П. Клиническая диетология /Под ред. В.Т. Ивашкина. – М.: ГЭОТАР- Медиа. 2010. – 256 с.
25. Барановский А.Ю., Семенов Н.В. Современная диетология. Организационно- правовые основы: учебно-методическое пособие. - СПб: МАПО, 2010. – 380 с.
26. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство /Под ред. В.А.Тутельяна. - М., 2008. – 448 с.

7.4.4. Интернет-ресурсы:

2. <https://elibrary.ru/> -сайт Научной электронной библиотеки – URL.
3. <http://www.garant.ru> - «Гарант» — информационно-правовой портал.
4. <http://www.consultant.ru/> - Некоммерческие интернет-версии системы консультант Плюс
5. <http://window.edu.ru/> - информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».
6. <http://www.rosmedlib.ru/>- сайт электронной медицинской библиотеки Консультант врача.
7. <http://rospotrebnadzor.ru/> - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
8. www.pravo.gov.ru -официальный интернет-портал правовой информации.
9. <http://www.rsl.ru> - сайт Российской государственной библиотеки.
10. <http://kgmu.kcn.ru> - сайт ФГБОУ ВО «Казанского ГМУ» Минздрава России.
11. <http://www.nadn.ru/> - сайт национальной ассоциации диетологов и нутрициологов
12. <https://rosdiet.ru> – сайт Общероссийской общественной организации Российский союз нутрициологов, диетологов и специалистов пищевой индустрии
13. <http://www.endocrincentr.ru>
14. <http://www.ros-med.info>
15. <http://www.nephro.ru>
16. <http://www.gastro.ru/>
17. <http://www.worldgastroenterology.org/>
18. <http://www.gastro.org/>
19. <http://www.scardio.ru>
20. <http://www.pediatr-russia.ru/>

8.ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1. Итоговая аттестация по ДПП ПК «Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний» проводится в виде тестирования и зачета по практическому курсу, должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врача.
2. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения учебных модулей в объеме, предусмотренном учебным планом ДПП ПК «Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний» «Диетология» «Эндокринология», «Гастроэнтерология», «Врачи общей практики», «Неврология», «Кардиология», «Терапия», «Психиатрия», «Спортивная медицина и реабилитация», «Гериатрия», «Нефрология»

3. Лица, освоивши ДПП ПК «Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний» и успешно прошедшие итоговое тестирование, получают документ установленного образца – удостоверение о повышении квалификации.

8.2. Форма итоговой аттестации и критерии оценки

1. Примеры тестов для промежуточного и итогового контроля с эталонами ответов

Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Вопрос 1.1. Здоровый образ жизни рассматривается как

- а) медицинская категория
- б) социально-экономическая категория
- в) личная проблема
- г) философская категория
- д) государственная проблема

Эталонный ответ: а, б, в.

Вопрос 1.2. Согласно определению ВОЗ «здоровье» - это состояние:

- а) максимальной адаптации организма к окружающей социальной и природной среде
- б) полного физического, душевного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней и физических дефектов
- в) полной реализации социальных и биологических потребностей индивида
- г) полного физического, душевного и социального благополучия
- д) хорошего физического, психического и социального самочувствия

Эталонный ответ: б

Вопрос 1.3. На сколько групп делится взрослое трудоспособное население (мужчины) в нормах питания

- а) три группы
- б) четыре группы
- в) пять групп
- г) шесть групп
- д) на группы не делится

Эталонный ответ: в

Вопрос 2.1. К витаминам, синтезируемыми бактериями в толстом кишечнике, относятся:

- а) витамин D;
- б) витамин А ;
- в) витамин Р и С ;
- г) витамины К и группы В;
- д) витамин Е.

Эталонный ответ: г

Вопрос 2.8. Алиментарная дистрофия развивается при

- а) белковом голодании;
- б) минеральном голодании;
- в) водном голодании;
- г) недостатке витаминов группы В;

Эталонный ответ: а

Вопрос 2.2. Инактивация соляной кислоты и пепсина в двенадцатиперстной кишке происходит под влиянием:

- а) желчи;
- б) мукопротеидов;

- в) трипсина
 - г) энтерокиназы;
- Эталонный ответ: а

Вопрос 3.1. К полиненасыщенным жирным кислотам относятся:

- а) линолевая
- б) стеариновая
- в) линоленовая
- г) арахидоновая
- д) пальмитиновая

Эталонный ответ: а, в

Вопрос 3.3. Считается оптимальным соотношение омега-6 и омега-3 жирных кислот

- а) от 2:1 до 10:1
- б) от 5:1 до 10:1
- в) от 3:1 до 10:1
- г) от 4:1 до 9:1

Эталонный ответ: б

Вопрос 4.6. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны иметь температуру не ниже:

- а) +40°;
- б) +50°;
- в) +55°;
- г) +65°;
- д) +75°.

Эталонный ответ: г .

Вопрос 3.4. Безопасность пищевых продуктов – это

- а) это совокупность свойств полноценности и санитарно-эпидемической безвредности продуктов, определяющих степень пригодности их для питания;
- б) состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни и здоровью человека.

Эталонный ответ: б.

Вопрос 3.5. При приготовлении пищи для больных гипертонической болезнью используют следующие способы кулинарной обработки, кроме:

1. пища дается в сыром виде
2. отваривается в воде
3. готовятся на пару
4. запекается
5. протирается

Эталонный ответ: 5

Вопрос 3.6. Наибольшее количество натрия содержится в

1. мясе
2. твороге
3. молоке
4. колбасе
5. яйцах

Эталонный ответ: 4

9. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Квалификация научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам, установленным квалификационными требованиями к медицинским и фармацевтическим работникам, утвержденными Министерством здравоохранения Российской Федерации, и квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Минздравсоцразвития РФ 11.01.2011 г. №1н, и профессиональном стандарту «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №613н).

| № п/п | Наименование модулей (дисциплин, модулей, разделов, тем) | Фамилия ² , имя, отчество, | Ученая степень, ученое звание | Основное место работы, должность | Место работы и должность по совместительству |
|-------|---|---------------------------------------|-------------------------------|--|---|
| 1 | УМ-1 «Этиология. Патогенез и риски ХНИЗ» | Имамов Алмас Азгарович | д.м.н. профессор | ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, заведующий кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС | |
| | | Архипов Евгений Викторович | к.м.н. доцент | ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, доцент кафедры поликлинической терапии и общей врачебной практики | ООО «Наш доктор», врач-нефролог |
| | УМ-2 «Нутриционная профилактика ХНИЗ» | Игнатанс Елена Виталисовна | к.м.н. | ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС | |
| | | Гомзина Елена Геннадьевна | к.м.н. | ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС | Медицинский центр "Кардионеврология", врач-диетолог |
| | УМ-3 «Оценка нутритивного статуса пациента и коррекция пищевого рациона» | Гомзина Елена Геннадьевна | к.м.н. | ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС | Медицинский центр "Кардионеврология", врач-диетолог |

² Указываются все участники реализации образовательной программы, в т.ч. кураторы симуляционного обучения и/или стажировки