

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мухарямова Лайсан Музиповна
Должность: и.о.первого проректора
Дата подписания: 12.03.2026 18:04:45
Уникальный программный ключ:
b57b96507511d4669afed1e407a5d3e7411a39d

**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 кафедры 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

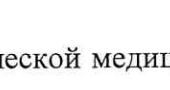
 А.А. Имамов

 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

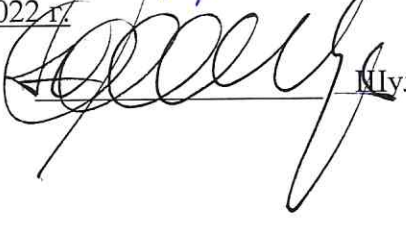
к.м.н., доцент

 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.

1.1. Лист регистрации обновлений, актуализации и изменений ДПП ПК «Нутрициология и диетология в профилактике хронических неинфекционных заболеваний» (срок обучения 36 академических часов)

№ п/п	Внесенные изменения	№ протокола заседания кафедры, дата	Подпись заведующего кафедрой
1.	пункт 2.2. специальности «Физиология и репродукционная медицина»	пр № 9 от 07.04.2023	
2.	пункт 3.2. специальности «Физиология и репродукционная медицина» «Терапия» «Кардиология» «Неврология» «Нервология»	пр № 9 от 07.04.2023	
3.	пункт 3.4 в трудовые функции врача по специализации «Физиология и репродукционная медицина»	пр № 9 от 07.04.2023	

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», «Гериатрия», «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 мероприятия, направленных 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, направленных 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 Форма обучения	Ауд. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы (часы)
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, совершенствующиеся 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	СОЗ	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 витаминоподобных 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, средиземноморская 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	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	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)
A/02.8	УК-1 ПК-1 ПК-5	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.
A/05.8	УК-2 ПК-1 ПК-9	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 витаминоподобных 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	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 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. Жиллов. - 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 послевуз. 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, освоившие 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, синтезирующими 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