

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:
b57b96507511d46696e89f6507a303e7411a558

**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

2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
Повышения квалификации**

«Диетология и нутрициология в клинической практике врача»

(форма обучения-очная, срок обучения –144 академических часов)

Рег. № _____

Казань

2023 г.

ОПИСЬ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
«Диетология и нутрициология в клинической практике врача»
(срок обучения – 144 академических часа)

№ 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
4.	Учебный план	10
5.	Календарный учебный график	15
6.	Рабочие программы учебных модулей	16
6.1.	Учебный модуль 1. «Организационно-правовые основы диетологии»	16
6.2.	Учебный модуль 2. «Здоровое питание. Современная нутрициология»	17
6.3.	Учебный модуль 3. «Наука о питании. Физиологические основы»	19
6.4.	Учебный модуль 4. «Безопасность лечебного питания. Профилактика пищевых отравлений»	21
6.5.	Учебный модуль 5. «Геронт диетология»	22
6.6.	Учебный модуль 6. «Диетотерапия при сердечно-сосудистой патологии»	24
6.7.	Учебный модуль 7. «Диетотерапия при заболеваниях эндокринной системы»	27
6.8.	Учебный модуль 8. «Диета при заболеваниях почек и мочевыводящих путей»	29
6.9.	Учебный модуль 9. «Болезни органов пищеварения и диетотерапия»	32
7.	Организационно-педагогические условия реализации программы	35
8.	Итоговая аттестация	39
9.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	43

1. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Диетология и нутрициология в клинической практике врача» (срок обучения 144 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)

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.

Имамов А.А.

Гомзина Е.Г.

Игнатанс Е.В.

Архипов Е.В.

Рецензенты:

Профессор кафедры общей гигиены
КГМА - филиал ФГБОУ ДПО РМАНПО
Минздрава России, д.м.н., доцент

Профессор кафедры гигиены, медицины труда ФГБОУ ВО «Казанский ГМУ»
Минздрава России, д.м.н, профессор

О.А. Фролова

Р.В.Гарипова

Рабочая программа рассмотрена и одобрена кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС «17» марта 2023 года протокол №8.

Заведующий кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС, д.м.н., профессор

Программа рассмотрена и утверждена методическим советом ФПК и ППС ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России на заседании №4 от «24» 05 2023 г.

Председатель методического совета
к.м.н., доцент

Имамов А.А.

Архипов Е.В.

Программа рассмотрена и утверждена Ученым советом ФПК и ППС ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России на заседании №5 от «27» 06 2023 г.

Согласовано
Проректор

Ямалнеев И.М.

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

2.1. Цель и задачи дополнительной профессиональной программы профессиональной повышения квалификации «Диетология и нутрициология в клинической практике врача» со сроком освоения 144 академических часов:

Цель – совершенствование профессиональных компетенций, углубление теоретических знаний, умений и практических навыков по основным разделам программы, необходимых специалисту для выполнения профессиональной деятельности, позволяющей работать в должности врача-диетолога.

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», «Неврология», «Кардиология», «Терапия», «Физическая и реабилитационная медицина», «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 мероприятиям, 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, включает в себя пищевые

рационы, которые имеют установленный химический состав, энергетическую ценность, состоят из определенных продуктов, в том числе специализированных продуктов лечебного питания, подвергаемых соответствующей технологической обработке. Использование современных достижений медико-биологических наук, данных доказательной медицины для организации лечебного питания, обеспечивающего удовлетворение физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом механизмов развития заболевания, особенностей течения, основного и сопутствующего заболеваний и выполняющее профилактические и лечебные задачи.

Актуальность образовательной программы обусловлена необходимостью совершенствования профессиональной подготовки врачей в связи с ростом алиментарно-зависимых заболеваний, к которым приводят нарушения структуры питания и пищевого статуса и приобретения новых теоретических знаний и практических навыков в обследовании взрослых и детей, а также изучения особенностей метаболизма здорового и больного человека, гормонального, иммунного и антиоксидантного статуса, обеспеченности организма энергией и пищевыми веществами. В процессе подготовки врача диетолога особое внимание стоит уделять профилактике 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, которые оказывают специфическое влияние на восстановление нарушенных или утраченных в результате заболевания функций организма, профилактику этих нарушений, а также 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: 144 академических часа.

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	144
ДОТ и ЭО	6	3	24
симуляционное обучение	2	-	2
стажировка	-	-	-

2.6. Документ, выдаваемый после завершения обучения – удостоверение о повышении квалификации 144 академических часа установленного образца по программе повышения квалификации «Диетология и нутрициология в клинической практике врача».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ 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 по специальности «Диетология»:

-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 санаторно-курортном 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. Для лиц, имеющих высшее образование - специалитет по специальности "Лечебное дело" или "Педиатрия" и подготовка в ординатуре по специальности "Диетология".

Для лиц, имеющих высшее образование - специалитет по специальности "Лечебное дело" или "Педиатрия" и подготовка в интернатуре и (или) ординатуре по одной из специальностей: "Терапия", "Гастроэнтерология", "Эндокринология" или после профессиональной переподготовки по специальности "Диетология", «Неврология», «Кардиология», «Терапия», «Физическая и реабилитационная медицина», «Гериатрия», «Нефрология».

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. Трудовые функции 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/01.8 Организация лечебного питания в медицинской организации

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

- А/03.8 Назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контроль его эффективности и безопасности, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи

- А/04.8 Назначение и контроль эффективности лечебного питания при санаторно-курортном лечении, в том числе при реализации индивидуальных программ медицинской реабилитации инвалидов

- 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 «Эндокринология» (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/01.8 Диагностика заболеваний и (или) состояний пищеварительной системы

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

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 «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 «Физическая и реабилитационная медицина» (Приказ Минздрава России от 4 сентября 2020 г. № 940н):

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

- В/05.8 Проведение и контроль эффективности мероприятий по профилактике, формированию здорового образа жизни и 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 программы повышения квалификации
по специальности «Диетология»
(срок обучения – 144 академических часа)

Цель: совершенствование профессиональных компетенций, углубление теоретических знаний, умений и практических навыков по основным разделам программы, необходимых специалисту для выполнения профессиональной деятельности, позволяющей работать в должности врача-диетолога.

Категория обучающихся Основная специальность – «Диетология».

Дополнительные специальности «Эндокринология», «Гастроэнтерология», «Неврология», «Кардиология», «Терапия», «Физическая и реабилитационная медицина», «Гериатрия», «Нефрология»

Срок обучения/трудоемкость: 144 академических часов.

Форма обучения: очная с применением ДОТ и ЭО

Режим занятий: 6 академических часов в день.

№ п/п	Наименование модулей, тем (разделов, тем)	Трудоемкость (ак. час)	Форма обучения					формы контроля
			лекции ¹	ПЗ	СО ³	стажировка	ДОТ и ЭО	
1.	УМ-1 Организационно-правовые основы диетологии	6	2	2			2	ПА
1.1	Характеристика состояния здоровья населения и задачи здравоохранения. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания.	2	2					
1.2	Нормативные документы, регламентирующие деятельность врача-диетолога.	2		2				
1.3	Рациональные нормы потребления пищевых продуктов, отвечающие современным требованиям здорового питания. Формирование ЗОЖ	2					2	
2	УМ-2 Здоровое питание. Современная нутрициология.	12	2	8			2	ПА
2.1	Общие закономерности процессов обмена веществ. Современная нутрициология.	4		2			2	
2.2	Физиология пищеварения	4	2	2				ПА
2.3	Физиология физической активности	2		2				

2.4	Модификация образа жизни. Пищевое поведение	2		2				
3	УМ-3 Наука о питании. Физиологические основы.	30	6	18	2		4	ПА
3.1	Теории питания	2	1				1	
3.2	Макро-микронутриенты	2	1				1	
3.3	Витамины	2	1				1	
3.4	Минеральные вещества	2	1				1	
3.5	Оценка нутритивного статуса пациента	4		4				
3.6	Лабораторно- инструментальная диагностика нутритивного статуса	8		6	2			
3.7	Пищевые волокна в рационе	2		2				
3.8	Функциональное питание	2		2				
3.9	Особенности питания женщин в период беременности и в период лактации	4	2	2				
3.10	БАДы	2		2				
4.	УМ-4 Безопасность лечебного питания. Профилактика пищевых отравлений.	12	2	8			2	ПА
4.1.	Пищевые продукты их классификация, гигиеническая характеристика.	2					2	
4.2.	Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Признаки недоброкачественности основных продуктов.	2	2					
4.3	Контроль за организацией питания в медицинских организациях	2		2				
4.4	Краткая характеристика основных ПТИ. Пищевые токсикозы (интоксикации).	6		6				
5	УМ-5 Геронтодиетология	24	8	10			6	ПА
5.1	Особенности питания здорового и больного лица, пожилого возраста	4	2				2	
5.2	Диетотерапия при хронических заболеваниях органов пищеварения (гастрит, гастродуоденит, язвенная болезнь, гепатиты, холециститы, язвенный колит, болезнь Крона,	4	2	2				

	синдром раздраженного кишечника)							
5.3	Диетотерапия при лактазной недостаточности	2		1			1	
5.4	Диетотерапия при заболеваниях мочевой системы	2		2				
5.5	Диетотерапия при заболеваниях органов кроветворения, крови и сердечно-сосудистой системы	2		1			1	
5.6	Недостаточность питания (мальнутриция) у пациентов пожилого и старческого возраста	6	2	2			2	
5.7	Нутритивная поддержка при неврологических заболеваниях	4	2	2				
6	УМ-6 Диетотерапия при сердечно-сосудистой патологии	12	2	8			2	ПА
6.1	Факторы риска сердечно-сосудистых заболеваний.	4	2				2	
6.2	Артериальная гипертензия	2		2				
6.3	Атеросклероз и дислипидемии	2		2				
6.4	Ишемическая болезнь сердца	2		2				
6.5	Хроническая сердечная недостаточность	2		2				
7.	УМ – 7 Диетотерапия при заболеваниях эндокринной системы	12	8				4	ПА
7.1	Диетотерапия при ожирении и метаболическом синдроме	3	2				1	
7.2.	Диетотерапия при сахарном диабете	3	2				1	
7.3.	Диетотерапия при заболеваниях щитовидной железы (эндемический зоб, гипотиреоз, тиреотоксикоз): эффекты тиреоидных гормонов в организме, особенности диетотерапии	2	1				1	
7.4	Диетотерапия при надпочечниковой недостаточности	1	1					
7.5	Диетотерапия при климактерическом синдроме	3	2				1	
8.	УМ – 8 Диетотерапия при заболеваниях почек и мочевыводящих путей	18	16				2	ПА

8.1.	Физиология, питание и функция почек	2					2	
8.2	Диетотерапия при остром гломерулонефрите (ОГН)	2	2					
8.3	Диетотерапия при нефротическом синдроме	2	2					
8.4	Диетотерапия при хроническом гломерулонефрите (ХГН)	1	1					
8.5	Диетотерапия при инфекции мочевых путей (пиелонефрит, цистит)	2	2					
8.6	Диетотерапия при подагре и тубулоинтерстициальном нефрите	1	1					
8.7.	Диетотерапия при мочекаменной болезни (МКБ)	2	2					
8.8.	Диетотерапия при острой почечной недостаточности	2	2					
8.9.	Диетотерапия при хронической болезни почек (ХБП)	2	2					
8.10.	Диетологические рекомендации при заболеваниях почек и мочевых путей для пациентов	2	2					
9.	УМ – 9 Болезни органов пищеварения и диетотерапия	12	12					ПА
9.1.	Заболевания пищевода и диетотерапия: дисфагия, эзофагит, стриктуры пищевода, ахалазия кардии, рак пищевода, кандидомикоз	2	2					
9.2.	Заболевания желудка и двенадцатиперстной кишки и диетотерапия	2	2					
9.3.	Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия: диарея, мальабсорбция, целиакия, лямблиоз, избыточный бактериальный рост, синдром короткой кишки, болезнь Крона, дивертикулез, язвенный колит, псевдомембранозный колит, синдром раздраженного кишечника, запор, рак	2	2					
9.4.	Болезни печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия: цирроз печени, хронические вирусные гепатиты,							

	опухоли печени, гепаторенальный синдром, острый и хронический холецистит, холангит, желчнокаменная болезнь, постхолецистэктомический синдром						
9.5.	Болезни поджелудочной железы и диетотерапия: острый и хронический панкреатит, муковисцидоз, рак поджелудочной железы	3	3				
9.6.	Питание в реанимации и послеоперационном периоде на органах желудочно-кишечного тракта.	3	3				Тест, собеседование
	Итоговая аттестация	6					
		144	58	54	2		24

5. Календарный учебный график

№ п/п	Наименование модулей, тем (разделов, тем)	всего часов	Сроки изучения тем (очное обучение/электронное обучение)											
			1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день
1.	УМ-1 Организационно-правовые основы диетологии	6	4/2											
2	УМ-2 Здоровое питание. Современная нутрициология.	12		4/2	6/0									
3	УМ-3 Наука о питании. Физиологические основы	30				4/2	4/2	6/0	6/0	6/0				
4.	УМ-4 Безопасность лечебного питания. Профилактика пищевых отравлений.	12									4/2	6/0		
5	УМ-5 Геронтодиетология	24											4/2	6/0
			13 день	14 день	15 день	16 день	17 день	18 день	19 день	20 день	21 день	22 день	23 день	24 день
5	УМ-5 Геронтодиетология	24	4/2	6/0										
6	УМ-6 Диетотерапия при сердечно-сосудистой патологии	12			4/2	6/0								
7.	УМ – 7 Диетотерапия при заболеваниях эндокринной системы	12					4/2	4/2						
8.	УМ – 8 Диетотерапия при заболеваниях почек и мочевыводящих путей	18							4/2	6/0	6/0			
9.	УМ – 9	12										6/0	6/0	

Болезни органов пищеварения и диетотерапия														
Итоговая аттестация	6													4/2
Итого	144													

6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ.

6.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 1

«Организационно-правовые основы диетологии»

Трудоемкость освоения: 6 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 диетологии 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. «Организационно-правовые основы диетологии».

Код	Наименование тем и элементов
1.1.	Характеристика состояния здоровья населения и задачи здравоохранения. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания

1.1.1.	Характеристика состояния здоровья населения Российской Федерации, Республики Татарстан.
1.1.2.	Основные направления деятельности в области охраны здоровья.
1.1.3.	Глобальная стратегия ВОЗ в области питания (2006).
1.1.4.	Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания.
1.2 Нормативные документы, регламентирующие деятельность врача-диетолога	
1.2.1	Функциональные обязанности врача-диетолога
1.2.2	Нормативные документы, регламентирующие деятельность врача-диетолога
1.3 Рациональные нормы потребления пищевых продуктов, отвечающие современным требованиям здорового питания. Формирование здорового образа жизни (ЗОЖ)	
1.3.1	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 19 августа 2016 г. № 614 "Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания"
1.3.2	Нормы физиологических потребностей в энергии пищевых веществах для различных групп населения.
1.3.3	Руководство программы СИНДИ по питанию (ВОЗ)
1.3.4	Составляющие здорового образа жизни
1.3.5	Основные аспекты и принципы формирования здорового и безопасного образа жизни

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 **«Здоровое питание. Современная нутрициология»**

Трудоемкость освоения: 12 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 2 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенц	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
А/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.
А/03.8	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний. Характеристика основных типов диет.

		6. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 7. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 8. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 9. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
А/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 2. «Здоровое питание. Современная нутрициология»

Код	Наименование тем и элементов
2.1. Общие закономерности процессов обмена веществ. Современная нутрициология.	
2.1.1.	Энергетический обмен. Пища как источник энергии. Внутриклеточный метаболизм.
2.1.2.	Основы современной нутрициологии. Понятие, принципы рационального питания.
2.1.3.	Национальные особенности питания.
2.1.4.	Экология питания.
2.1.5.	Объединенная ФАО/ВОЗ программа по стандартам пищевых продуктов
2.2 Физиология пищеварения	
2.2.1	Пищеварение в полости рта, в желудке, в тонком и толстом кишечнике.
2.2.2	Физиология желчеобразования и желчевыделения. Физиология поджелудочной железы.
2.2.3	Особенности физиологии и пищеварения у детей.
2.3 Физиология физической активности	
2.3.1	Физиология процессов при различных видах спортивной деятельности
2.3.2	Механизмы двигательной активности
2.4.	Модификация образа жизни. Пищевое поведение

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

«Наука о питании. Физиологические основы».

Трудоемкость освоения: 30 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 3 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	<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.
А/03.8	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний. Характеристика основных типов диет. 6. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 7. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 8. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 9. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
А/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 3. «Наука о питании. Физиологические основы»

Код	Наименование тем и элементов
3.1 Теории питания	
3.1.1	Теория классического питания
3.1.2	Теория сбалансированного питания
3.1.3	Теория адекватного питания
3.1.4	Теория дифференцированного питания
3.1.5	Теория направленного и индивидуального питания
3.2 Макро-микронутриенты	
3.2.1.	Белки. Физиологическая потребность
3.2.2.	Аминокислоты, аминокислотный скор
3.2.3.	Углеводы. Физиологическая потребность
3.2.4.	Жиры. Физиологическая потребность
3.2.5.	ПНЖК, МНЖК, фосфолипиды.
3.2.6.	Витамин подобные вещества. Антиоксиданты.
3.3 Витамины	
3.3.1.	Жирорастворимые витамины.
3.3.2.	Водорастворимые витамины.
3.4 Минеральные вещества	
3.4.1.	Макроэлементы.
3.4.2.	Микроэлементы.
3.5. Оценка нутритивного статуса пациента	
3.5.1	Приказ № 330
3.5.2	Антропометрические исследования их интерпритация
3.6. Лабораторно-инструментальная диагностика нутритивного статуса	
3.6.1.	лабораторные исследования
3.6.2.	функциональные методы
3.7. Пищевые волокна в рационе	
3.7.1.	Пищевые волокна. Классификация.
3.7.2.	Роль в питании. Физиологическая потребность
3.8. Функциональное питание	
3.8.1	Основы применения у здоровых.
3.8.2	Основы применения у больных.
3.9. Особенности питания людей пожилого и старческого возраста	
3.10. Особенности питания женщин в период беременности и в период лактации	
3.11. БАДы	
3.9.1.	Законодательно-нормативная база применения БАД в Российской Федерации
3.9.2.	Показания и противопоказания к применению

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.

6.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 4

«Безопасность лечебного питания. Профилактика пищевых отравлений»

Трудоемкость освоения: 12 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 4 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенц	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
А/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.
А/03.8	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний. Характеристика основных типов диет. 6. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 7. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 8. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 9. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
А/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 4. «Безопасность лечебного питания. Профилактика пищевых отравлений».

Код	Наименование тем и элементов
4.1.	Пищевые продукты их классификация, гигиеническая характеристика.

4.1.1.	Классификация пищевых продуктов по происхождению, по назначению, по качеству.
4.1.2.	Гигиеническая характеристика пищевых продуктов.
4.2. Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Признаки недоброкачества основных продуктов.	
4.2.1	Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов.
4.2.2	Признаки недоброкачества основных продуктов.
4.2.3	Порядок проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов, материалов и изделий.
4.3. Контроль за организацией питания в медицинских организациях	
4.3.1.	Нормативно-правовые акты по организации питания в медицинских организациях
4.3.2.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам медицинских организаций.
4.3.3.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
4.4. Краткая характеристика основных ПТИ. Пищевые токсикозы (интоксикации).	
4.4.1	Классификация пищевых отравлений, их краткая характеристика.
4.4.2	Принципы расследования пищевых отравлений.
4.4.3	Отравление продуктами растительного происхождения ядовитыми по своей природе и при определенных условиях
4.4.4	Отравление продуктами животного происхождения ядовитыми по своей природе
4.4.5	Диетотерапия при инфекционных заболеваниях

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

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 4: см.п.8.2

Литературу к учебному модулю 4: см.п.7.4.

6.5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 5 **«Геронт диетология»**

Трудоемкость освоения: 24 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 5 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудо- вой функ- ции	Индекс компетен- ци	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
А/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.

А/03.8	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний. Характеристика основных типов диет. 6. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 7. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 8. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 9. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
А/05.8	УК-1 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
А/04.8	УК-1 ПК-9 ПК-10	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать план лечебного питания при проведении реабилитационных мероприятий для пациентов 2. Назначать лечебное питание при проведении санаторно-курортного лечения 3. Организовывать лечебное питание при проведении санаторно-курортного лечения 4. Определять медицинские показания для направления пациентов к врачам-специалистам для назначения и проведения санаторно-курортного лечения, в том числе при реализации индивидуальной программы медицинской реабилитации или медицинской реабилитации инвалидов, в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи, на основе клинических рекомендаций, с учетом стандартов медицинской помощи 5. Оценивать эффективность и безопасность лечебного питания при проведении санаторно-курортного лечения 6. Проводить работу по реализации лечебного питания при реабилитации инвалидов 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов, в том числе смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов, при проведении реабилитационных мероприятий у пациентов с социально значимыми и алиментарно-зависимыми заболеваниями

Содержание учебного модуля 5. «Геронт диетология»

Код	Наименование тем и элементов
5.1. Особенности питания здорового и больного ребенка	
5.1.1.	Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема
5.1.2.	Биологическая роль нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и при патологии
5.2. Диетотерапия при хронических заболеваниях органов пищеварения (гастрит, гастродуоденит, язвенная болезнь, гепатиты, холециститы, язвенный колит, болезнь Крона, синдром раздраженного кишечника)	
5.3. Диетотерапия при лактазной недостаточности	
5.4. Диетотерапия при заболеваниях мочевой системы (пиелонефрит, гломерулонефрит, хроническая болезнь почек, острая почечная недостаточность)	
5.5. Диетотерапия при заболеваниях органов кроветворения, крови и сердечно-сосудистой системы	
5.6. Недостаточность питания (мальнутриция) у пациентов пожилого и старческого возраста	
5.7. Нутритивная поддержка при неврологических заболеваниях	

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

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 5: см.п.8.2

Литературу к учебному модулю 5: см.п.7.4.

6.6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 6 «Диетотерапия при сердечно-сосудистой патологии»

Трудоемкость освоения: 12 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 6 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенц	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/03.8	УК-1 ПК-1 ПК-2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека.

	ПК-5 ПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 5. Знать значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний. Характеристика основных типов диет. 6. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 7. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 8. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 9. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
A/05.8	УК-1 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
A/04.8	УК-1 ПК-9 ПК-10	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать план лечебного питания при проведении реабилитационных мероприятий для пациентов 2. Назначать лечебное питание при проведении санаторно-курортного лечения 3. Организовывать лечебное питание при проведении санаторно-курортного лечения 4. Определять медицинские показания для направления пациентов к врачам-специалистам для назначения и проведения санаторно-курортного лечения, в том числе при реализации индивидуальной программы медицинской реабилитации или медицинской реабилитации инвалидов, в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи, на основе клинических рекомендаций, с учетом стандартов медицинской помощи 5. Оценивать эффективность и безопасность лечебного питания при проведении санаторно-курортного лечения 6. Проводить работу по реализации лечебного питания при реабилитации инвалидов 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов, в том числе смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов, при проведении реабилитационных мероприятий у пациентов с социально значимыми и алиментарно-зависимыми заболеваниями

Содержание учебного модуля 6. «Диетотерапия при сердечно-сосудистой патологии»

Код	Наименование тем и элементов
6.1	Факторы риска сердечно-сосудистых заболеваний
6.1.1.	Общее представление о факторах риска
6.1.2.	Оценка сердечно-сосудистого риска

6.1.3.	Коррекция факторов риска
6.1.4.	Диетологические подходы к коррекции факторов риска
6.2.	Артериальная гипертензия
6.2.1.	Эссенциальная артериальная гипертензия (гипертоническая болезнь)
6.2.2.	Вторичные артериальные гипертензии
6.2.3.	Изолированная систолическая артериальная гипертензия
6.2.4.	Диетологические рекомендации при артериальной гипертензии для пациентов
6.2.5.	Диета DASH
6.2.6.	Основные требования к лечебному питанию при артериальной гипертензии
6.2.7.	Основные принципы диетотерапии при артериальной гипертензии
6.2.8.	Назначение вариантов стандартной диеты: основного (ОВД), с пониженной калорийностью (НКД)
6.2.9.	Среднесуточный набор продуктов
6.2.10.	Индивидуализация стандартных диет
6.2.11.	Особенности диетотерапии при артериальной гипертензии в детском и подростковом возрасте
6.3	Атеросклероз и дислипидемии
6.3.1.	Роль алиментарного фактора в этиологии атеросклероза
6.3.2.	Нарушения липидного обмена
6.3.3.	Классификация нарушений липидного обмена
6.3.4.	Оптимальные значения липидных параметров плазмы крови
6.3.5.	Диагностика нарушений липидного обмена
6.3.6.	Семейные гиперхолестеринемии
6.3.7.	Коррекция нарушений липидного обмена с целью профилактики и лечения атеросклероза
6.3.8.	Медикаментозная терапия нарушений липидного обмена и атеросклероза
6.3.9.	Немедикаментозные методы лечения и профилактики нарушений липидного обмена и атеросклероза
6.3.10.	Диетологические рекомендации при нарушениях липидного обмена и атеросклерозе для пациентов
6.3.11.	Основные требования к лечебному питанию при нарушениях липидного обмена и атеросклерозе
6.3.12.	Основные принципы диетотерапии при нарушениях липидного обмена и атеросклерозе
6.3.13.	Назначение вариантов стандартной диеты: основного (ОВД), с пониженной калорийностью (НКД)
6.3.14.	Среднесуточный набор продуктов
6.3.15.	Индивидуализация стандартных диет
6.3.16.	Особенности диетотерапии при нарушениях липидного обмена в детском возрасте
6.4	Ишемическая болезнь сердца
6.4.1.	Общие вопросы: этиология, патогенез, классификация, клиника, осложнения
6.4.2.	Медикаментозная терапия ишемической болезни сердца
6.4.3.	Кардиореабилитация
6.4.4.	Немедикаментозные методы лечения и профилактики ишемической болезни сердца
6.4.5.	Диетологические рекомендации при ишемической болезни сердца для пациентов
6.4.6.	Основные требования к лечебному питанию при ишемической болезни сердца
6.4.7.	Основные принципы диетотерапии при ишемической болезни сердца

6.4.8.	Основные принципы диетотерапии при остром инфаркте миокарда в условиях стационара
6.4.9.	Основные принципы диетотерапии при перенесенном инфаркте миокарда в период реабилитации
6.4.10.	Назначение вариантов стандартной диеты: основного (ОВД), с пониженной калорийностью (НКД)
6.4.11.	Среднесуточный набор продуктов
6.4.12.	Индивидуализация стандартных диет
6.5.	Хроническая сердечная недостаточность
6.5.1.	Современные представления о хронической сердечной недостаточности.
6.5.2.	Основные принципы диетотерапии при хронической сердечной недостаточности.
6.5.3.	Основные требования к лечебному питанию при хронической сердечной недостаточности.
6.5.4.	Диетологические рекомендации при хронической сердечной недостаточности для пациентов
6.5.5.	Назначение вариантов стандартной диеты: основного (ОВД), с пониженной калорийностью (НКД)
6.5.6.	Среднесуточный набор продуктов
6.5.7.	Индивидуализация стандартных диет

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

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 6: см.п.8.2

Литературу к учебному модулю 6: см.п.7.4.

6.7 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 7

«Диетотерапия при заболеваниях эндокринной системы»

Трудоемкость освоения: 12 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 7 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенц	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/03.8	УК-1 ПК-1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека.

	ПК-2 ПК-5 ПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 5. Знать значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний. Характеристика основных типов диет. 6. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 7. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 8. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 9. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
A/05.8	УК-1 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
A/04.8	УК-1 ПК-9 ПК-10	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать план лечебного питания при проведении реабилитационных мероприятий для пациентов 2. Назначать лечебное питание при проведении санаторно-курортного лечения 3. Организовывать лечебное питание при проведении санаторно-курортного лечения 4. Определять медицинские показания для направления пациентов к врачам-специалистам для назначения и проведения санаторно-курортного лечения, в том числе при реализации индивидуальной программы медицинской реабилитации или медицинской реабилитации инвалидов, в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи, на основе клинических рекомендаций, с учетом стандартов медицинской помощи 5. Оценивать эффективность и безопасность лечебного питания при проведении санаторно-курортного лечения 6. Проводить работу по реализации лечебного питания при реабилитации инвалидов 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов, в том числе смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов, при проведении реабилитационных мероприятий у пациентов с социально значимыми и алиментарно-зависимыми заболеваниями

Содержание учебного модуля 7. «Диетотерапия при заболеваниях эндокринной системы»

Код	Наименование тем и элементов
7.1.	Диетотерапия при ожирении и метаболическом синдроме
7.1.1	Определение. Скрининг. Классификация. Ассоциированные с ожирением заболевания.

7.1.2	Клинико-лабораторная и инструментальная диагностика
7.1.3	Диетотерапия
7.1.4.	Основы рационального сбалансированного питания у пациентов с ожирением
7.1.5.	Расчет индивидуальной суточной калорийности
7.1.6.	Суточная потребность в основных компонентах пищи
7.1.7.	Различные виды диет и их характеристика
7.1.8.	Диетологические рекомендации для пациентов
7.2.	Диетотерапия при сахарном диабете
7.2.1.	Гормональная регуляция углеводного, жирового и белкового обмена веществ
7.2.2.	Клинические проявления сахарного диабета и его осложнений
7.2.3.	Основные принципы сахароснижающей терапии
7.2.4.	Немедикаментозные подходы к лечению
7.2.5.	Дозированная физическая нагрузка
7.2.6.	Обучение больных принципам самоконтроля. Дневник больного сахарным диабетом
7.2.7.	Диетотерапия при сахарном диабете 1 типа. Понятие о «хлебных единицах».
7.2.8.	Диетотерапия при сахарном диабете 2 типа.
7.3.	Диетотерапия при заболеваниях щитовидной железы (эндемический зоб, гипотиреоз, тиреотоксикоз): эффекты тиреоидных гормонов в организме, особенности диетотерапии
7.4.	Диетотерапия при надпочечниковой недостаточности
7.5.	Диетотерапия при климактерическом синдроме

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

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 7: см.п.8.2

Литературу к учебному модулю 7: см.п.7.4.

6.8. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 8 **«Диетотерапия при заболеваниях почек и мочевыводящих путей»**

Трудоемкость освоения: 18 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 8 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенц	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
А/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.
А/03.8		<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах.

	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний. Характеристика основных типов диет. 6. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 7. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 8. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 9. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
А/05.8	УК-1 ПК-1 ПК-9	<ol style="list-style-type: none"> 1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по диетологии 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
А/04.8	УК-1 ПК-9 ПК-10	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать план лечебного питания при проведении реабилитационных мероприятий для пациентов 2. Назначать лечебное питание при проведении санаторно-курортного лечения 3. Организовывать лечебное питание при проведении санаторно-курортного лечения 4. Определять медицинские показания для направления пациентов к врачам-специалистам для назначения и проведения санаторно-курортного лечения, в том числе при реализации индивидуальной программы медицинской реабилитации или медицинской реабилитации инвалидов, в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи, на основе клинических рекомендаций, с учетом стандартов медицинской помощи 5. Оценивать эффективность и безопасность лечебного питания при проведении санаторно-курортного лечения 6. Проводить работу по реализации лечебного питания при реабилитации инвалидов 7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов, в том числе смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов, при проведении реабилитационных мероприятий у пациентов с социально значимыми и алиментарно-зависимыми заболеваниями

Содержание учебного модуля 8. «Диетотерапия при заболеваниях почек и мочевыводящих путей»

Код	Наименование тем и элементов
8.1.	Физиология, питание и функция почек
8.2.	Диетотерапия при остром гломерулонефрите (ОГН)
8.2.1	Характеристика диеты
8.2.2	Методика назначения диеты
8.2.3	Особенности питания в возрастном аспекте
8.3.	Диетотерапия при нефротическом синдроме
8.4.	Диетотерапия при хроническом гломерулонефрите (ХГН)
8.4.1.	Характеристика диеты
8.4.2	Методика назначения диеты
8.4.3	Особенности питания в возрастном аспекте
8.5.	Диетотерапия при инфекции мочевых путей (пиелонефрит, цистит)
8.5.1.	Характеристика диеты
8.5.2.	Методика назначения диеты
8.5.3.	Особенности питания в возрастном аспекте
8.6.	Диетотерапия при подагре и тубулоинтерстициальном нефрите
8.6.1.	Общая характеристика диеты. Содержание макро- и микронутриентов
8.6.2	Диетотерапия в острый период
8.6.3	Диетотерапия вне обострения
8.6.4	Суточный набор продуктов и блюд
8.6.5	Профилактика подагры
8.7.	Диетотерапия при мочекаменной болезни (МКБ)
8.7.1.	Характеристика диеты
8.7.2.	Методика назначения диеты
8.7.3.	Особенности питания в возрастном аспекте
8.7.4.	Диетотерапия при уратурии
8.7.5.	Диетотерапия при оксалурии
8.7.6.	Диетотерапия при фосфатурии
8.7.7.	Диетотерапия при смешанных по составу конкрементах
8.7.8.	Диетотерапия при коралловидном нефролитиазе
8.8.	Диетотерапия при острой почечной недостаточности (ОПН)
8.8.1.	Характеристика диеты
8.8.2.	Методика назначения диеты
8.8.3.	Период действия повреждающего фактора
8.8.4.	Период олигурии
8.8.5.	Период восстановления диуреза
8.8.6.	Период выздоровления
8.9.	Диетотерапия при хронической болезни почек (ХБП)
8.9.1.	Диетотерапия на стадиях ХБП
8.9.2.	Оценка нутритивного статуса на додиализных стадиях ХБП
8.9.3.	Диетотерапия на додиализных стадиях ХБП
8.9.4.	Оценка статуса питания на диализной стадии ХБП
8.9.5.	Диетотерапия на диализной стадии ХБП
8.9.6.	Особенности питания после трансплантации почек
8.10.	Диетологические рекомендации при заболеваниях почек и мочевых путей для пациентов
8.10.1.	Основные требования к лечебному питанию
8.10.2.	Основные принципы диетотерапии
8.10.3.	Среднесуточный набор продуктов
8.10.4.	Индивидуализация стандартных диет

8.10.5.	Особенности диеты в возрастном аспекте
---------	--

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

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 8: см.п.8.2

Литературу к учебному модулю 8: см.п.7.4.

6.9. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 9

«Болезни органов пищеварения и диетотерапия»

Трудоемкость освоения: 12 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 9 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенц	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/03.8	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-5 ПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать качественную сторону питания, потребностей в основных пищевых веществах, микронутриентах. 2. Знать цели, стратегии, методы и средства формирования «продовольственной корзины». 3. Знать о профилактическом питании. 4. Знать механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. 5. Знать значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний. Характеристика основных типов диет. 6. Знать гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд. 7. Применять знания о химической безопасности пищевых продуктов. 8. Уметь применять и анализировать законодательную и нормативно-методическую базу применения ГМО, ГМИ, ГММ. 9. Оценивать степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
A/05.8	УК-1 ПК-1 ПК-9	<ol style="list-style-type: none"> 1. Использовать организационно-правовые аспекты, элементы менеджмента и маркетинга в деятельности специалиста по диетологии 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

		<p>6. Знать основы здорового образа жизни, методы его формирования, основы здорового питания</p> <p>7. Знать принципы и особенности профилактики возникновения и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний, в развитии которых ведущую роль играет алиментарный фактор</p>
А/04.8	УК-1 ПК-9 ПК-10	<p>1. Разрабатывать план лечебного питания при проведении реабилитационных мероприятий для пациентов</p> <p>2. Назначать лечебное питание при проведении санаторно-курортного лечения</p> <p>3. Организовывать лечебное питание при проведении санаторно-курортного лечения</p> <p>4. Определять медицинские показания для направления пациентов к врачам-специалистам для назначения и проведения санаторно-курортного лечения, в том числе при реализации индивидуальной программы медицинской реабилитации или медицинской реабилитации инвалидов, в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи, на основе клинических рекомендаций, с учетом стандартов медицинской помощи</p> <p>5. Оценивать эффективность и безопасность лечебного питания при проведении санаторно-курортного лечения</p> <p>6. Проводить работу по реализации лечебного питания при реабилитации инвалидов</p> <p>7. Оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов, в том числе смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов, при проведении реабилитационных мероприятий у пациентов с социально значимыми и алиментарно-зависимыми заболеваниями</p>

Содержание учебного модуля 9. «Болезни органов пищеварения и диетотерапия»

Код	Наименование тем и элементов
9.1.	Заболевания пищевода и диетотерапия: дисфагия, эзофагит, стриктуры пищевода, ахалазия кардии, рак пищевода, кандидомикоз
9.1.1.	Диетологические рекомендации при заболеваниях пищевода для пациентов.
9.1.2.	Назначение вариантов стандартной диеты: основной (ОВД), с механическим и химическим щажением ((ЩД), с повышенным количеством белка (ВБД)
9.1.3.	Среднесуточный набор продуктов
9.1.4.	Индивидуализация стандартных диет
9.2.	Заболевания желудка и двенадцатиперстной кишки и диетотерапия: гастриты, дуодениты, язвенная болезнь, последствия желудочной хирургии, дэмпинг-синдром, синдром приводящей петли, рак и другие опухоли желудка. Диетологические рекомендации при заболеваниях желудка и двенадцатиперстной кишки для пациентов.
9.2.1	Диетологические рекомендации при заболеваниях пищевода для пациентов.
9.2.2	Назначение вариантов стандартной диеты: основной (ОВД), с механическим и химическим щажением ((ЩД), с повышенным количеством белка (ВБД)
9.2.3	Среднесуточный набор продуктов
9.2.4	Индивидуализация стандартных диет
9.3.	Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия: диарея, мальабсорбция, целиакия, лямблиоз, избыточный бактериальный рост, синдром короткой кишки, болезнь Крона, дивертикулез, язвенный колит, псевдомембранозный колит, синдром раздраженного кишечника, запор, рак.
9.3.1.	Основные принципы диетотерапии

9.3.2.	Назначение вариантов стандартной диеты: основной (ОВД), с механическим и химическим щажением ((ЩД), с повышенным количеством белка (ВБД)
9.3.3.	Среднесуточный набор продуктов
9.3.4.	Индивидуализация стандартных диет
9.4.	Болезни печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия: цирроз печени, хронические вирусные гепатиты, опухоли печени, гепаторенальный синдром, острый и хронический холецистит, холангит, желчнокаменная болезнь, постхолецистэктомический синдром
9.4.1.	Диетологические рекомендации при болезнях печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей для пациентов.
9.4.2.	Назначение вариантов стандартной диеты: основной (ОВД), с механическим и химическим щажением ((ЩД), с повышенным количеством белка (ВБД)
9.4.3.	Среднесуточный набор продуктов
9.4.4.	Индивидуализация стандартных диет
9.5.	Болезни поджелудочной железы и диетотерапия: острый и хронический панкреатит, муковисцидоз, рак поджелудочной железы
9.5.1.	Основные принципы диетотерапии при заболеваниях поджелудочной железы
9.5.2.	Назначение вариантов стандартной диеты: с механическим и химическим щажением ((ЩД); с повышенным количеством белка (ВБД)
9.5.3.	Среднесуточный набор продуктов
9.5.4.	Индивидуализация стандартных диет
9.6	Питание в реанимации и послеоперационном периоде на органах желудочно-кишечного тракта.

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

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 9: см.п.8.2

Литературу к учебному модулю 9: см.п.7.4.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

7.1. Дистанционное обучение

Дополнительной профессиональной программой повышения квалификации «Диетология и нутрициология в клинической практике врача» предусмотрено обучение с применением ДОТ и ЭО в объеме 24 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.

Каждый обучающийся получает логин и пароль, обеспечивающие индивидуальный доступ к учебным материалам курса. Дистанционный курс содержит вопросы контроля исходного уровня знаний, промежуточные и итоговые тестовые задания, интернет-ссылки, нормативные документы, проектные задания для аттестационной работы.

7.2. Симуляционное обучение

Дополнительной профессиональной программой повышения квалификации «Диетология и нутрициология в клинической практике врача» предусмотрено- Лабораторно-инструментальная диагностика нутритивного статуса посредством биоимпедансометрии (анализ состава тела с

помощью измерения импеданса – электрического сопротивления участков тела в разных частях организма)- 2 часа.

7.3. Стажировка

Дополнительной профессиональной программой повышения квалификации «Диетология и нутрициология в клинической практике врача» 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 образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.11.2013 №1244 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 №499».
5. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 27.08.2015 №599 «Об организации и внедрения в подведомственных Министерству здравоохранения Российской Федерации образовательных и научных организациях подготовки медицинских работников по дополнительным профессиональным программам».
6. Приказ МЗ РФ «Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях» от 03.08.12 №66н
7. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 25.02.2016 №127-н «Об утверждении сроков и этапов аккредитации специалистов, а также категорий лиц, имеющих медицинское, фармацевтическое или иное образование и подлежащих аккредитации специалистов».
8. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 02.06.2016 №334-н «Об утверждении положения об аккредитации специалистов».
9. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 04.08.2016 №575-н «Об утверждении Порядка выбора медицинским работником программы повышения квалификации в организации, осуществляющей образовательную деятельность, для направления на дополнительное профессиональное образование за счет средств нормированного страхового запаса территориального фонда обязательного медицинского образования».
10. Приказ Фонда обязательного медицинского страхования от 26.05.2016 №105 «Об утверждении порядка и форм предоставления отчетности о реализации мероприятий по организации дополнительного профессионального образования медицинских работников по программам повышения квалификации, а также по приобретению и проведению ремонта медицинского оборудования и использования предоставленных средств для их финансового обеспечения».
11. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 7 октября 2015 г. №700н «О номенклатуре специальностей специалистов, имеющих высшее медицинское и фармацевтическое образование».
12. 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».

13. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 г. № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «Диетология».
14. 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. 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).
20. 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».

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., Бугаев 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.
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.
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.: Педиатр, 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. Картоотека 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/>

7.5. Материально-технические базы соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренной учебным планом ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России

8. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1. Итоговая государственная аттестация по Дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Диетология и нутрициология в клинической практике врача» проводится в виде тестирования и зачета по практическому курсу, должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врача-специалиста в соответствии с профилем и содержанием дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.
2. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения учебных модулей в объеме, предусмотренном учебным планом Дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология и нутрициология в клинической практике врача».
3. Лица, освоившие Дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Диетология и нутрициология в клинической практике врача» и успешно прошедшие итоговое

тестирование и собеседование получают документ установленного образца – удостоверение о повышении квалификации в 144 академических часа.

8.2. Формы итоговой аттестации и критерии оценки.

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

Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Вопрос 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 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 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 4. К пищеварительной функции системы пищеварения относится:

- а) иммунная
- б) экскреторная
- в) эндокринная
- г) участие в регуляции эритропоэза
- д) всасывательная

Эталонный ответ: д

Вопрос 5. Когда были утверждены нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии

- а) 1985 год
- б) 1990 год
- в) 2008 год
- г) 1995 год
- д) 1997 год

Эталонный ответ: в

Вопрос 6. Средства гигиенической пропаганды, рекомендуемые при резком ухудшении эпидемической ситуации:

- а) дискуссии

- б) краткие информационные выступления по радио и TV
- в) листовки
- г) выставки
- д) курсовое гигиеническое обучение

Эталонный ответ: б, в, д.

Вопрос 7. 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 8. Алиментарная дистрофия развивается при

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

Эталонный ответ: а

Вопрос 9. Инактивация соляной кислоты и пепсина в двенадцатиперстной кишке происходит под влиянием:

- а) желчи;
- б) мукопротеидов;
- в) трипсина
- г) энтерокиназы;

Эталонный ответ: а

Вопрос 10. К полиненасыщенным жирным кислотам относятся:

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

Эталонный ответ: а, в

Вопрос 11. 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 12. 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 13. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно – это:

- а) картотека блюд;
- б) ведомость на выдачу продуктов;
- в) сведения о наличии больных;
- г) меню-раскладка;
- д) требования по получению продуктов со склада на пищеблок

Эталонный ответ: г.

Вопрос 14. 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 15. При целиакии безглютеновая диета может быть назначена на основании:

- а) Анамнеза
- б) Данных клинического осмотра
- в) Положительного серологического скрининга на целиакию
- г) Эндоскопических специфических маркеров слизистой оболочки тонкой кишки
- е) Все перечисленное
- ф) Эталонный ответ: е

Вопрос 16. Какие данные позволяют предположить у ребенка фенилкетонурию?

- а) анемия
- б) отставание в физическом развитии и прогрессирующее слабоумие, расстройствами движений и мышечного тонуса;
- в) атопический дерматит;
- г) рецидивирующие ОРВИ.
- е) Эталонный ответ: б

Вопрос 17. 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 18. Наибольшее количество натрия содержится в

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

Эталонный ответ: 4

Вопрос 19. Для создания отрицательного энергетического баланса суточная калорийность уменьшается на

- А. на 10%
- Б. на 20%*

В. на 50%

Г. на 30%

Д. на 25%

Эталонный ответ: Б

Вопрос 20. Сбалансированным считается следующее распределение компонентов пищи

А. белков 15-20%, углеводов 50-60% , жиров 25-30%

Б. белков 15%, углеводов 40% , жиров 45%

В. Белков 50%, углеводов 30% , жиров 20%

Г. белков 10%, углеводов 60% , жиров 30%

Д. белков 30%. углеводов 30%, жиров 40%

Эталонный ответ: А

Вопрос 21. У больного с ХБП при обследовании выявлена выраженная гипокалиемия. Из перечисленного главной причиной этого состояния может стать:

1. состав пищи, употребляемой больным

2. полиурия

3. диарея

Эталонный ответ: 2

Вопрос 22. При составлении диеты больному с хронической болезнью почек следует предусмотреть:

1. ограничение белка

2. пониженную калорийность пищи

3. увеличение фосфатов

4. ограничение в приеме кальция

5. ограничений не требуется

Эталонный ответ: 1

Вопрос 23. Больной, страдающий язвенной болезнью двенадцатиперстной кишки в течение многих лет и не соблюдающий диету, при эпизодически возникающих голодных болях в эпигастральной области "спасался" от них приемом стакана теплого молока. В течение последнего полугодия молоко уже "не спасает". Что Вы можете посоветовать ему в отношении питания?

1. соблюдать диету, перейдя на принципы диеты № 1

2. пить молоко с небольшим количеством пищевой соды

3. заедать боли отварным мясом или отварной курицей

4. принимать 1 стакан теплого куриного бульона, заправленного сливочным маслом

5. выпить 1 стакан минеральной воды без газа комнатной температуры

Эталонный ответ: 1

Вопрос 24. У больного, страдающего язвенной болезнью двенадцатиперстной кишки в течение 5 лет, в последние полгода появились тупые боли и тяжесть в правом подреберье. При обследовании установлено, что к язвенной болезни двенадцатиперстной кишки присоединился хронический бес каменный холецистит. Какой диеты больной должен придерживаться в такой ситуации?

1. продолжать придерживаться принципов диеты № 1

2. придерживаться принципов диеты № 2

3. придерживаться принципов диеты № 4

4. придерживаться принципов диеты № 5

5. не придерживаться принципов никакой диеты

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 ¹ , имя, отчество,	Ученая степень, ученое звание	Основное место работы, должность	Место работы и должность по совместительству
1	УМ-1 Организационно-правовые основы диетологии	Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	Медицинский центр "НЕО", врач-диетолог
2	УМ-2 Здоровое питание. Современная нутрициология.	Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	Медицинский центр "НЕО", врач-диетолог
		Файзуллина Р.А	д.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, профессор кафедры пропедевтики детских болезней и факультетской педиатрии	
3	УМ-3 Наука о питании. Физиологические основы	Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	Медицинский центр "НЕО", врач-диетолог
4	УМ-4 Безопасность лечебного питания. Профилактика пищевых отравлений	Радченко О.Р.	д.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, профессор кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
		Игнатанс Е.В..	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, старший преподаватель	

¹Указываются все участники реализации образовательной программы, в т.ч. кураторы симуляционного обучения и/или стажировки.

				кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
5	УМ-5 Геронт диетология	Гомзина Е.Г.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	Медицинский центр "НЕО", врач-диетолог
6	УМ-6 Диетотерапия при сердечно-сосудистой патологии	Галявич А.С.	д.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ, профессор кафедры кардиологии ФПК и ППС	
		Галеева З.М.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский КГМУ, доцент кафедры кардиологии ФПК и ППС	
7	УМ-7 Диетотерапия при заболеваниях эндокринной системы	Валеева Фарида Вадутовна	д.м.н., профессор	ФГБОУ ВО «Казанский ГМУ» Минздрава России, профессор, заведующий кафедрой эндокринологии	Врач-эндокринолог, ООО «Терра Вита»
		Йылмаз Татьяна Сергеевна	к.м.н.	ФГБОУ ВО «Казанский ГМУ» Минздрава России, доцент кафедры эндокринологии	
8	УМ-8 Диета и заболевания почек	Архипов Евгений Викторович	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, доцент кафедры поликлинической терапии и общей врачебной практики	ООО «Наш доктор», врач-нефролог
9	УМ-9 Болезни органов пищеварения и диетотерапия	Абдулганиева Д.И.	д.м.н.	ФГБОУ ВО «Казанский ГМУ» Минздрава России, профессор кафедры госпитальной терапии	