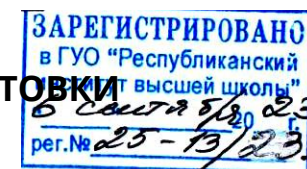


СОГЛАСОВАНО
Первым заместителем
Министра образования Республики Беларусь
А.Г.Бахановичем
04.09.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Первым заместителем
Министра здравоохранения Республики Беларусь
Е.Н.Кротковой
04.09.2023 г.

ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

Специальность: 9-09-0911-10 Диетология
Квалификация: врач-диетолог



ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ						ОЧНАЯ (ДНЕВНАЯ)	ОЧНАЯ (ВЕЧЕРНЯЯ)	ЗАОЧНАЯ	ДИСТАНЦИОННАЯ				
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ (МЕСЯЦЫ), в том числе:						4	-	-	-				
аудиторные занятия (недели)						15	-	-	-				
самостоятельная работа (недели)							-	-	-				
промежуточная аттестация (недели)						0,5	-	-	-				
стажировка (недели)						1	-	-	-				
дипломное проектирование (недели)						-	-	-	-				
итоговая аттестация (недели)						0,5	-	-	-				
№ п/п	Название-компонента, учебной дисциплины, модуля	Код компетенции	Форма промежу- точной аттестации	Всего зачетных единиц (кредитов)	Всего учебных часов	Распределение количества учебных часов							
						А/з	С/р	А/з	С/р	А/з	С/р	А/з	С/р
1	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМПОНЕНТ			1,5	54	30	24						
1.1	Идеология белорусского государства	БП 1	р	0,5	18	10	8						
1.2	Модуль: «Правовое регулирование профессиональной деятельности»		р	0,5	18	10	8						
1.2.1	Правовые аспекты профессиональной деятельности	БП 2			8	6	2						

122	Основы управления интеллектуальной собственностью	БП 3, БП 4			4	2	2						
123	Противодействие коррупции и предупреждение коррупционных рисков в профессиональной деятельности	БП 5, БП 6			6	2	4						
13	Охрана труда в профессиональной деятельности	БП 7	к	0,5	18	10	8						
2	КОМПОНЕНТ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ			22,5	711	506	205						
2.1	Клиническая патофизиология в нутрициологии	СП 1- СП 10	к	0,5	26	18	8						
2.2	Профилактическая нутрициология	СП 11- СП 28	р, дз	6,5	206	148	58						
2.3	Клиническое питание при заболеваниях внутренних органов	СП 29- СП 40	р, дз	8	250	179	71						
2.4	Организация лечебного питания и гигиена питания	СП 41- СП 46	р, дз	7,5	229	161	68						
ВСЕГО					24	765	536	229					

Количество зачетных единиц (кредитов)			
Стажировка	Дипломное проектирование и защита дипломной работы (проекта)	Государственный экзамен по учебным дисциплинам, модулям 2.2, 2.3, 2.4	Всего по плану
1,5	-	1	26,5

Код компетенции	Наименование компетенции	Код учебной дисциплины, модуля
БП 1	Знать основы регулирования правовой, политической и экономической системы государства, порядок формирования и функционирования органов власти	1.1
БП 2	Уметь толковать и применять акты законодательства в сфере профессиональной деятельности, принимать решения в соответствии с законом	1.2.1

БП 3	Знать порядок, процедуры оформления, регистрации и реализации прав на объекты интеллектуальной собственности	1.2.2
БП 4	Уметь комплексно использовать инструменты защиты интеллектуальной собственности в профессиональной деятельности, применять механизмы правовой охраны и использования объектов интеллектуальной собственности	1.2.2
БП 5	Знать и уметь применять на практике механизмы противодействия коррупции	1.2.3
БП 6	Уметь квалифицировать общественно опасное поведение, подпадающее под признаки коррупционных правонарушений, содействовать пресечению коррупционных проявлений в коллективе	1.2.3
БП 7	Знать и соблюдать требования охраны труда в пределах выполнения своих трудовых функций и/или должностных обязанностей	1.3
СП 1	Знать нормальную и патологическую анатомию, нормальную физиологию и патофизиологию пищеварительной системы, значение пищеварения в поддержании роста и развития организма человека, типы пищеварения, физиологию переваривания и всасывания нутриентов	2.1
СП 2	Уметь оценивать состояние органов пищеварения, их реакции и реакции других систем (взаимодействие с другими системами), органов и частей организма в результате действия (влияния) генетических и (или) врожденных факторов, и (или) инфекции, и (или) нутритивной недостаточности, и (или) токсического и (или) других неблагоприятных факторов внешней среды	2.1
СП 3	Знать патофизиологию белкового обмена, механизмы развития синдрома белковой недостаточности, алиментарную белковую недостаточность, аминокислотный дисбаланс, патофизиологию межлужочного обмена аминокислот и синтеза белковых структур в организме, нарушение белкового обмена при заболеваниях органов пищеварения, почек и других внутренних органов	2.1
СП 4	Уметь определять синдром белковой недостаточности, алиментарную белковую недостаточность, аминокислотный дисбаланс, нарушение белкового обмена при заболеваниях органов пищеварения, почек и других внутренних органов, выполнять подбор диетотерапии при нарушениях белкового обмена	2.1
СП 5	Знать патофизиологию углеводного обмена при нарушениях пищеварения и всасывания, нарушениях эндокринной и метаболической регуляции, патофизиологию межлужочного обмена углеводов, усвоения углеводов, обмена отдельных углеводов (глюкозы, галактозы, фруктозы, сахарозы, лактозы и других)	2.1
СП 6	Уметь применять критерии диагностики нарушений углеводного обмена, обосновывать диетотерапию при нарушениях углеводного обмена	2.1
СП 7	Знать патофизиологию липидного обмена при нарушениях пищеварения и всасывания липидов пищи, патофизиологию образования транспортных форм липидов, межлужочного обмена липидов, холестерина обмена, гипер-, гипохолестеринемии, гиперлипидемии	2.1
СП 8	Уметь использовать критерии диагностики нарушений липидного обмена для обоснования назначения диетотерапии с позиций доказательной медицины	2.1
СП 9	Знать основные принципы медицинской этики и деонтологии, этические нормы и правила поведения врача, психологические особенности больного человека, биоэтические проблемы современности	2.1
СП 10	Уметь анализировать и предупреждать проблемные этические и деонтологические ситуации, давать им правовую и духовно-нравственную оценку, характеризовать и соотносить тип личности пациента и его отношение к болезни с моделью взаимодействия «врач-пациент»	2.1

СП 11	Знать основные принципы рационального питания, нутритивные особенности в зависимости от возраста и физиологических потребностей (у беременных, родильниц, кормящих женщин, спортсменов)	2.2
СП 12	Уметь применять современные диагностические и лечебные технологии менеджмента алиментарно-зависимых заболеваний с определением их вероятности и относительности, начиная с детского возраста	2.2
СП 13	Знать связь обмена углеводов, жиров и белков, пути превращения одних веществ в другие	2.2
СП 14	Уметь определять сбалансированность основных нутриентов пищи (белков, жиров, углеводов), животных и растительных белков и жиров в рационе, моно-, ди- и полисахаридов в пищевом рационе, основных минеральных веществ в продуктах и рационах, незаменимых аминокислот и дисбаланс незаменимых аминокислот в рационе	2.2
СП 15	Знать патофизиологию и регуляцию водно-солевого обмена, обмен воды и электролитов, отрицательный водный баланс (обезвоживание), положительный водный баланс (гипергидратацию), механизм развития отеков, нарушение обмена электролитов; патофизиологию нарушений минерального обмена	2.2
СП 16	Уметь применять критерии диагностики водно-солевого обмена, определять диетотерапию для коррекции водно-солевого обмена	2.2
СП 17	Знать патофизиологию нарушений макроэлементов (кальция, фосфора, магния, калия, натрия, хлора и других), патофизиологию нарушений обмена микроэлементов (железа, йода, фтора, меди, цинка, марганца, мышьяка, брома и других), обоснование диетотерапии при нарушениях минерального обмена; клиническую витаминологию, физиологическое действие и нарушение обмена витаминов А, Д, Е, К, В1, В2, В6, В12, С, фолиевой, пантотеновой, никотиновой кислоты, биотина и других витаминоподобных веществ	2.2
СП 18	Уметь диагностировать и дифференцировать гипо- и авитаминозы алиментарные, вторичные, подбирать диетотерапию для профилактики и лечения гипо- и авитаминозов	2.2
СП 19	Знать процессы адаптации организма к пище и питательным веществам (нутриентам): адекватный уровень потребления нутриентов, переносимый уровень потребления нутриента, верхний уровень потребления нутриента, гиперчувствительность к продуктам питания, дозу нутриента, интолерантность пищевых продуктов, метаболический импринтинг	2.2
СП 20	Уметь использовать рекомендуемые величины физиологической потребности в пищевых веществах и энергии отдельных групп населения для оценки норм и особенностей питания отдельных групп населения: питания при умственном труде, при тяжелом физическом труде, питания подростков, учащихся, студентов, спортсменов, лиц пожилого и старческого возраста, беременных и кормящих женщин, питания в домах- интернатах, в условиях повышенного радиационного фона, военнослужащих	2.2
СП 21	Знать комплексные методы оценки нутритивного статуса, количественных и качественных особенностей питания	2.2
СП 22	Уметь оценивать степень тяжести изменений состояний питания пациентов, организовывать мероприятия для выведения пациентов из состояний с тяжелыми нарушениями питания, оказывать неотложную диетологическую помощь с позиций доказательной медицины	2.2
СП 23	Знать показания, противопоказания, порядок назначения, оценку эффективности и безопасности энтерального, парентерального и зондового питания	2.2
СП 24	Уметь определять вариант индивидуального и дополнительного питания, подбирать смеси для нутритивной поддержки, назначать необходимое клиническое питание, лекарственные средства и другие дополнительные методы лечения	2.2

СП 25	Знать влияние пищевых факторов на органы пищеварения, основные эндоскопические технологии диагностики и лечения заболеваний органов пищеварения и оценку эффективности и безопасности пищевых факторов	2.2
СП 26	Уметь выбирать адекватные методы специальных исследований состояния питания, оценивать их результаты, проводить дифференциальную диагностику расстройств состояний питания, обосновывать клинический диагноз по характеристике состояний питания, тактику ведения пациента	2.2
СП 27	Знать особенности клинического питания при заболеваниях сосудов и органов кровообращения, при патологии почек, органов пищеварительной системы, заболеваниях эндокринной, бронхолегочной системы, при диффузных заболеваниях соединительной ткани и опорно-двигательного аппарата, при дерматологических заболеваниях, психических и психологических состояниях, акушерской и гинекологической патологии, при травмах и отравлениях, неотложных состояниях, интоксикациях различного генеза, включая лекарственные реакции, инфекционных заболеваниях, после трансплантации органов, особенности питания и состояния органов пищеварения при различных нарушениях и расстройствах, возникающих в пожилом и старческом возрасте и (или) при геронтологических и гериатрических заболеваниях и расстройствах	2.2
СП 28	Уметь проводить оценку наличия мальнутриции в целом, мальабсорбции, мальдигестии, мальассимиляции в индивидуальных случаях и у групп пациентов при заболеваниях органов пищеварительной системы, патологии других органов и систем, подбирать методы эффективной коррекции нарушений и профилактики осложнений	2.2
СП 29	Знать методы диагностики и лечения заболеваний с дефицитом нутриентов и перегрузкой организма питательными веществами; клинические лабораторно-диагностические методы, тесты оценки состояния питания и органов пищеварения при физиологических реакциях и патологических процессах, их доказательную интерпретацию	2.3
СП 30	Уметь обосновывать клинический диагноз по характеристике состояний питания, тактику ведения пациента, оформлять медицинские документы, предусмотренные законодательством	2.3
СП 31	Знать порядок организации специализированной диетологической и гастроэнтерологической службы, принципы диспансеризации пациентов, методы профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, заболеваний пищеварительной системы, показания и противопоказания к санаторно-курортному лечению	2.3
СП 32	Уметь организовывать мероприятия по медицинской реабилитации пациентов с расстройствами состояний питания	2.3
СП 33	Знать методы оценки статуса питания и нутритивного риска	2.3
СП 34	Уметь проводить измерения и оценку антропометрических показателей для оценки статуса питания; измерения и оценку состава массы тела человека с применением биоимпедансометрии; градационную клиническую оценку статуса питания по антропометрическим, лабораторно-биохимическим, иммунологическим показателям, результатам специального обследования, формулировать диагноз по нарушениям состояния питания, проводить оценку проницаемости кишечника и синдрома избыточного бактериального роста в тонком кишечнике	2.3
СП 35	Знать особенности клинического питания при заболеваниях органов пищеварения, показания, противопоказания, порядок назначения, оценку эффективности и безопасности энтерального, парентерального и зондового питания	2.3
СП 36	Уметь определять вариант индивидуального и дополнительного питания, проводить оценку проницаемости кишечника, синдрома избыточного бактериального роста в тонком кишечнике, проводить оценку эффективности лечебного питания в группе пациентов с однородной и неоднородной патологией, определять потребность и выбирать формулу энтерального/парентерального питания для индивидуального пациента, определять необходимую лечебную диету из	2.3

	существующей номенклатуры диет; определять потребность в назначении энтерального питания у однородной по заболеваниям группы пациентов, подбирать пищевую продукцию диетического лечебного питания, специализированную пищевую продукцию	
СП 37	Знать влияние пищевых факторов и особенности диетотерапии при заболеваниях сосудов и органов кровообращения, при патологии почек, органов пищеварительной системы, заболеваниях эндокринной, бронхолегочной системы, при диффузных заболеваниях соединительной ткани и опорно-двигательного аппарата, при дерматологических заболеваниях, психических и психологических состояниях, акушерской и гинекологической патологии, при травмах и отравлениях, неотложных состояниях, интоксикациях различного генеза, включая лекарственные реакции, инфекционных заболеваниях, после трансплантации органов, особенности питания и состояния органов пищеварения при различных нарушениях и расстройствах, возникающих в пожилом и старческом возрасте и (или) при геронтологических и гериатрических заболеваниях и расстройствах	2.3
СП 38	Уметь применять принципы и методы диагностики, лечения и профилактики патологических состояний на основе кооперативного взаимодействия с соответствующими специалистами, принципы диспансеризации пациентов, методы профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, заболеваний пищеварительной системы	2.3
СП 39	Знать клинические лабораторно-диагностические, инструментальные методы, тесты оценки состояния питания и органов пищеварения при физиологических реакциях и патологических процессах, их доказательную интерпретацию	2.3
СП 40	Уметь оценивать степень тяжести изменений состояний питания пациентов, организовывать мероприятия для выведения пациентов из состояний с тяжелыми нарушениями питания, оказывать неотложную диетологическую помощь, выбирать адекватные методы специальных исследований состояния питания, обосновывать клинический диагноз по характеристике состояний питания, тактику ведения пациента	2.3
СП 41	Знать характеристику питательных веществ пищи (белков, жиров, углеводов), их биологическое значение и биологическую ценность (значение в питании), общие представления о витаминах и их биологическую роль, характеристику (пищевую и биологическую) ценности пищевых продуктов	2.4
СП 42	Уметь составлять перспективное и текущее меню для группы пациентов и индивидуального пациента, проводить оценку суточной потребности пациента в нутриентах и расчетов по переводу суточной потребности в нутриентах в конкретных продуктах питания, проводить анализ по возможности замены продуктов питания в зависимости от переносимости пациента и на основе его суточной потребности	2.4
СП 43	Знать акты законодательства в области здравоохранения и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций здравоохранения и к проведению санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний в организациях здравоохранения, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, требования к потреблению пищевых веществ и энергии для различных групп населения Республики Беларусь, принципы организации лечебного питания в Республике Беларусь и в мире, акты законодательства по лечебному питанию в отечественном здравоохранении, основы гигиены питания	2.4
СП 44	Уметь проводить статистический анализ состояния питания в группе пациентов и (или) по потребности в нутриентах, по потребности, эффективности и безопасности лечебного питания в группе пациентов, разрабатывать и утверждать номенклатуру диет и перспективное меню в организациях здравоохранения	2.4

СП 45	Знать санитарно-гигиенические требования к пищеблокам организаций здравоохранения, санаторно-курортных учреждений и других организаций, где организовано питание, требования к устройству и планировке пищеблока, пищевые отравления и методы их профилактики	2.4
СП 46	Уметь осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к пищеблокам, организовывать и проводить мероприятия по профилактике пищевых отравлений в организациях здравоохранения, оценивать эффективность и безопасность специального продукта питания, продуктов питания для специального медицинского использования, проводить контроль качества и безопасности продуктов питания, поступающих на пищеблок организаций здравоохранения, осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм и правил содержания пищеблока (кухни) и буфетных, проводить контроль качества готовых диетических блюд	2.4

Примечание. При заполнении применяются следующие условные обозначения: А/з – аудиторные занятия, С/р – самостоятельная работа, дз – дифференцированный зачет, к – контрольная работа, р – реферат.

Начальник главного управления профессионального образования Министерства образования

С.Н.Пищов

Начальник отдела дополнительного образования взрослых главного управления профессионального образования

С.А.Ковчур

Ректор государственного учреждения образования «Республиканский институт высшей школы»

Ю.П.Бондарь