**Буйрук №40**

**23.01.2020 –ж.**

**Дипломдон кийинки медициналык билим берүүнүн**

**“Диетолог дарыгери” адистигинин**

**компетенциясынын каталогун бекитүү жөнүндө**

 «Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2007-жылдын 31-июлундагы №303 «Кыргыз Республикасындагы медициналык дипломдон кийинки билим берүү жөнүндө» токтомуна өзгөртүүлөрдү киргизүү тууралуу Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 2018-жылдын 30-августундагы №411 токтомун жүзөгө ашыруу, Кыргыз Республикасында «Диетолог дарыгери» адистиги боюнча дипломдон кийинки медициналык билим берүү деңгээлинде адистерди даярдоо сапатын координациялоо максатында

**Буйрук кылам:**

1. «Диетолог дарыгери» адистиги боюнча дипломдон кийинки медициналык билим берүү компетенциясынын каталогу бекитилсин (тиркеме).

2. Жогорку билим берүү уюмдарынын жетекчилери (Кудайбергенова И.О., Курманов Р.А., Райымбеков О.Р., Кожобеков К.Г., Нифадьев В.И.) бул буйрукту жетекчиликке жана аткарууга кабыл алышсын.

3. Бул буйруктун аткарылышын к=з=м=лд== статс-катчы К.Т.Шадыхановго жъкт=лсън.

**Об утверждении каталога компетенций**

**последипломного медицинского образования**

**по специальности «Врач диетолог»**

 В целях реализации постановления Правительства Кыргызской Республики от 30.08.2018 г. №411 «О внесении изменений в постановление Правительства Кыргызской Республики «О медицинском последипломном образовании в Кыргызской Республике» от 31.07.2007 года №303, а также координации качества подготовки специалистов на уровне последипломного медицинского образования в Кыргызской Республике по специальности «Врач диетолог»

**Приказываю:**

1. Утвердить каталог компетенций последипломного медицинского образования по специальности «Врач диетолог» (приложение).

2. Руководителям высших образовательных организаций (Кудайбергенова И.О., Курманов Р.А., Райымбеков О.Р., Кожобеков К.Г., Нифадьев В.И.) принять данный приказ к руководству и исполнению.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на статс-секретаря Шадыханова К.Т.

 **Министр К.С.Чолпонбаев**

**“Дипломдон кийинки медициналык билим берүүнүн**

**“Диетолог дарыгери” адистигинин компетенциясынын**

**каталогун бекитүү жөнүндө”**

буйругунун долбооруна

 макулдашуу барагы

АРжУИБ проект киргизет

Аткаруучу:

АРжУИБ бөлүм башчысы Н.Э. Жусупбекова

АРжУИБ начальниги А.А.Бообекова

Макулдашылды:

Статс-катчы К.Т. Шадыханов

Министрдин орун басары М.М. Каратаев

МЖКжДСБ начальниги А.С.Ешходжаева

ССБ начальниги А.Б.Акматова

ФСБ начальниги М.М. Атакулов

Юридикалык бөлүм башчысы А.Б. Жумакеев

# Приложение

**к приказу Министерства здравоохранения**

**Кыргызской Республики**

**от «\_23\_\_\_»\_01\_\_ 2020 г.**

**№\_\_40\_\_\_\_**

**КАТАЛОГ КОМПЕТЕНЦИЙ**

**по специальности «Врач диетолог»**

**последипломный уровень**

Каталог (поледипломный уровень) по специальности «Врач диетолог» разработан профессорско-преподавательским составом КГМА им.И.К.Ахунбаева: к.м.н., профессором Эсенамановой М.К., к.м.н., доцентом Кочкоровой Ф.А., ассистентом Алимбековой А.А.

Каталог компетенций разработан с использованием материалов государственного образовательного стандарта последипломного медицинского образования по специальности «Врач диетолог».

**СОДЕРЖАНИЕ**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1. Определение понятия «Врач диетолог».
	2. Принципы работы врача диетолога.
	3. Предназначение документа.
	4. Пользователи документа.

**ГЛАВА 2. ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ.**

2.1. Общие компетенции.

2.2. Коммуникативные навыки.

2.3. Управленческие навыки.

2.4. Навыки пропаганды ЗОЖ.

2.5. Навыки ученого-исследователя.

2.6. Знания в области профессиональной этики.

**ГЛАВА 3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ.**

3.1. Виды деятельности врача диетолога.

3.2. Градации уровня компетенций.

**Пояснительная записка**

Питание является одной из наиболее существенных форм взаимосвязи организма с окружающей средой, обеспечивающей поступление в организм пищевых веществ и энергии. Поддержание и укрепление здоровья человека невозможно без рационального питания. Рациональное питание способствует сохранению здоровья, высокой умственной и физической работоспособности, а также долголетию.

Постоянное нарушение принципов рационального питания неизбежно приводит к патологическому изменению жизненно важных функций организма, которое связано с глубинным воздействием питания на все биологические и физиологические процессы. Именно это фундаментальное влияние лежит в основе применение диетотерапии – лечебного питания - для лечения и профилактики различных заболеваний. Неправильное питание может быть причиной многих заболеваний, а рациональное питание играет определяющую роль в профилактике и лечении в профилактики и лечении алиментарно-зависимых заболеваний.

Диетотерапия во всех клинических профилях является важнейшей составной частью комплекса лечебных мероприятий, способной обеспечить благоприятное этиопатогенетическое влияние на течение патологических процессов, активизировать адаптационно-компенсаторные и защитные механизмы организма, восстановить нарушенный метаболизм.

 Последипломное обучение по специальности «Врач диетолог» предусматривает подготовку высококвалифицированного врача, обладающего системой новых теоретических знаний и практических навыков мониторинга нарушений пищевого статуса, оценке состояния здоровья человека и риска развития алиментарно-зависимых заболеваний и методами их лечения, способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности.

 В связи с вышеизложенным, был разработан новый каталог компетенций для последипломного обучения клинических ординаторов по специальности «Врач Диетолог».

При разработке данного каталога компетенций за основу взяты следующие документы:

* Закон КР «Об охране здоровья граждан КР» от 06.01.2005г. №6;
* Закон КР «Об общественном здравоохранении» (г.Бишкек от 24.06.2009 г. №248 в редакции Закона КР от 16.05.2013г. №72, 29.12.2014 г. №171, 06.06.2016 г. №99).

 В соответствии с новой концепцией «Стратегия развития последипломного образования в КР на 2014-2020 г.г. (утверждена приказом МЗ КР от 18.05.2015 г. за №248), продолжительность подготовки в клинической ординатуре по специальности «Врач диетолог» составляет 2 года.

**ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1. **Определение понятия «Врач диетолог»**

Врач диетолог – это врач прошедший специальную подготовку с целью выполнения самостоятельной организационной, диагностической, консультативной, лечебной и профилактической деятельности в своей работы.

* 1. **Врач диетолог использует в своей работе следующие принципы:**
* изучения заболеваемости населения;
* профилактической работы;
* диагностической работы;
* лечебной деятельности;
* реабилитационной деятельности;
* психолого-педагогической деятельности;
* научно-исследовательской работы;
* организационно-управленческой деятельности.
	1. **Предназначение документа.**

Данный Каталог компетенций должен стать частью нормативных документов для последипломной подготовки врача диетолога.

На основании данного Каталога:

*Определяются:*

* цель и содержание последипломного обучения врача диетолога;
* уровень профессиональных компетенций, знаний и практических навыков врача Диетолога.

*Разрабатываются:*

* программы подготовки врача диетолога;
* критерии оценки качества подготовки врача диетолога на различных этапах обучения;
* типовые требования к аттестации врача диетолога;
* стандарты обследования, анализы и меры профилактического направления.

*Организуются:*

* учебный процесс;
* профессиональная ориентация поступающих в медицинские высшие учебные заведения абитуриентов.

*Проводятся:*

* аттестация врачей диетологов.
	1. **Пользователи документа.**
* Министерство здравоохранения КР;
* учреждения санитарно-эпидемиологической службы;
* организации здравоохранения;
* образовательные организации;
* профессиональные ассоциации;
* практические врачи-гигиенисты;
* ординаторы;
* другие заинтересованные лица и организации.

**ГЛАВА 2. ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

 **2.1. Общие навыки**

Как специалист, врач диетолог способен:

* анализировать социально значимые процессы и использовать на практике методы гуманитарных, естественнонаучных, медико-биологических проблем и других наук в своей профессиональной деятельности;
* к анализу мировоззренческих и социальных проблем;
* к анализу политических событий, ответственному участию в политической жизни, оценке политики государства;
* к уважительному и бережному отношению к историческому наследию и традициям, а также владеть знаниями по историко-медицинской терминологии;
* к логическому и аргументированному анализу, проведенных исследований, публичной речи, ведению дискуссии и полемики, проведению семинаров, лекций, бесед по повышению рациональному и лечебному питанию;
* овладеть одним из иностранных языков;
* к письменной и устной коммуникации на государственном и официальном языках;
* постоянно повышать квалификацию, направленную на свою профессиональную деятельность;
* владеть навыками работ с организационно-распорядительными документами.

**2.2. Коммуникативные навыки**

 Врач диетолог:

* способен признавать различия интересов, принимать другие мнения, а также избегать конфликтов и решать их в рамках сотрудничеств;
* владеет правилами и психологией делового поведения.

**2.3. Организационно-управленческие навыки:**

Как менеджер врач диетолог способен:

* на определение функциональных обязанностей и оптимального алгоритма их осуществления;
* к применению основных принципов организации и управления в сфере охраны здоровья граждан, в медицинских организациях и их структурных подразделениях.
	1. **Навыки в области профилактической деятельности:**

Врач диетолог способен:

* к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннюю диагностику, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды его обитания;
* к проведению профилактических медицинских осмотров, диспансеризации и осуществлению диспансерного наблюдения за здоровыми и хроническими больными;
* к проведению противоэпидемических мероприятий, организации защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки, стихийных бедствиях и иных чрезвычайных ситуациях;
* к применению социально-гигиенических методик сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья взрослых и подростков.
	1. **Навыки в области диагностической деятельности:**

Врач диетолог способен:

* к определению у пациентов патологических состояний, симптомов, синдромов заболеваний, нозологических форм в соответствии с Международной статистической классификацией болезней и проблем, связанных со здоровьем.
	1. **Навыки в области лечебной деятельности:**

Врач диетолог способен:

* к применению методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи;
* к оказанию медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, в том числе участию в медицинской эвакуации.
	1. **Навыки в области реабилитационной деятельности:**
* готовность к применению природных лечебных факторов, лекарственной, немедикаментозной терапии и других методов у пациентов, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторно-курортном лечении;
	1. **Навыки в области психолого-педагогической деятельности:**

Врач диетолог способен:

* к формированию у населения, пациентов и членов их семей мотивации, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих.

**2.9. Навыки в области гигиенического воспитания и укрепления здоровья**

 Врач диетолог способен:

* к осуществлению гигиенического воспитания и обучения должностных лиц и работников организаций, а также населения для повышения их санитарной культуры, профилактики заболеваний и укрепления здоровья.

**2.10. Навыки ученого-исследователя**

Как ученый-исследователь врач диетолог способен к:

* проведению научно-практических исследований в области нутрициологии и диетологии;
* чтению и анализу научной литературы по вопросам рационального, лечебного и лечебно-профилактического питания;
* написанию статей, сообщений по проблемам здорового и лечебного питания и их изданию.

**2.11. Навыки в области профессиональной этики**

 Врач диетолог способен:

* осуществлять свою деятельность с учетом принятых в обществе моральных и правовых норм, биоэтики, соблюдать профессиональную этику, законы и нормативы, сохранять врачебную тайну и конфиденциальность информации.

**ГЛАВА 3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

**3.2. Градации уровня компетенций**

Для обозначения уровня компетенции используются нижеследующие градации:

**Уровень 1** – указывает на то, что ординатор знает этиологию, патогенез, клинику заболевания или состояния; принципы рационального и лечебного питания; показания к назначению, химический состав, общую характеристику, среднесуточный набор, рекомендуемые и запрещенные продукты и блюда лечебных столов.

**Уровень 2** – указывает на то, что ординатор может самостоятельно назначить лечебное питания при различных заболеваниях; разработать продуктовый набор и посезонное перспективное меню с соблюдением принципов сбалансированного питания, контролировать качество и безопасность продуктов питания и методы кулинарной обработки продуктов и блюд.

**Буква «Н»** означает, что данная санитарно-гигиеническая ситуация является вредной и опасной не только для здоровья, а также для жизнедеятельности человека. Ординатор способен оценить ситуацию и приостановить действие этого фактора.

Для осуществления своей деятельности врач диетолог должен обладать теоретическими знаниями и практическими умениями:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование компетенции** | **Уровень** | **Н** |
| Знать основы законодательства о здравоохранении и [директивные документы](https://otd-lab.ru/), определяющие деятельность органов и учреждений здравоохранения | 1 |  |
| Знать права и обязанности врача-диетолога | 2 |  |
| Знать принципы медицинской деонтологии | 2 |  |
| Знать ведение учетной и отчетной документации | 1 |  |
| Знать правила оформления медицинской документации по диетологии | 1 |  |
| Проведение мониторинга и анализ основных медико-статистических показателей заболеваемости, инвалидности и смертности (догоспитальной и госпитальной) от алиментарно-зависимых заболеваний  | 1 |  |
| Изучение качества и объема диетологической помощи населению и разработка мероприятий по ее улучшению | 1 |  |
| Организовывать систематическое повышение квалификации медицинских работников и работников кухни по вопросам диетологии | 2 |  |
| Организовывать проведение техминимума среди технического и обслуживающего персонала | 2 |  |
| Контролировать санитарно-эпидемиологический режим пищеблока | 2 |  |
| Организовать и контролировать проведение медицинских осмотров работников пищеблока | 2 |  |
| Контролировать соблюдение личной гигиены | 2 |  |
| Знать общие вопросы организации лечебного питания  | 2 |  |
| Знать современные теории о питании | 2 |  |
| Знать физиологические основы диетологии, взаимосвязи функциональных систем организма и уровни их регуляции | 2 |  |
| Знать физиологию и патологию пищеварения, патофизиологию белкового, липидного, углеводного, водно-минерального обмена | 2 |  |
| Знать причины возникновения патологических процессов в организме, механизма их развития и клинические проявления | 2 |  |
| Знать клиническую симптоматику и патогенез основных заболеваний желудочно-кишечного тракта, обмена веществ, сердечно-сосудистой системы, почек и других заболеваний, при которых диетотерапия является ведущим лечебным фактором | 2 |  |
| Знать санитарно-гигиенические требования к пищеблокам ЛПО | 2 |  |
| Знать санитарно-технические требования к пищеблокам ЛПО | 1 |  |
| Организовывать и применять лечебное питание во всех отделениях учреждения | 2 |  |
| Знать санитарно-гигиенические требования к планировке пищеблока, хранению, приготовлению и реализации продуктов и блюд | 2 |  |
| Знать основы рационального и сбалансированного питания, величин потребности в пищевых веществах и энергии | 2 |  |
| Знать основы принципы составления пищевых рационов | 2 |  |
| Знать биологическую роль и энергетическую ценность пищевых веществ и продуктов питания | 2 |  |
| Знать санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам  | 2 |  |
| Знать методику гигиенической экспертизы пищевых продуктов | 2 |  |
| Проведения исследования пищевого статуса здорового и больного человека | 1 |  |
| Проводить санитарно-просветительную работу по вопросам рационального питания среди населения, больных | 2 |  |
| Определить пищевую и энергетическую ценность суточного рациона  | 2 |  |
| Определить органолептические показатели продуктов и готовых блюд | 2 |  |
| Знать рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и пищевых продуктов отдельных профессиональных групп населения | 2 |  |
| Знать рекомендуемые нормы потребления продуктов питания для детей и подростков | 2 |  |
| Знать рекомендуемые нормы питания лиц пожилого и старческого возраста | 2 |  |
| Знать рекомендуемые нормы питания лиц, занимающихся физическим трудом | 2 |  |
| Знать рекомендуемые нормы питания лиц, занимающихся умственным трудом | 2 |  |
| Знать рекомендуемые нормы питания спортсменов | 2 |  |
| Знать рекомендуемые нормы питания беременных женщин, рожениц, кормящих матерей | 2 |  |
| Знать рекомендуемые нормы питания при экстремальных ситуациях, в период стихийных бедствий | 2 |  |
| Знать основные принципы лечебного питания | 2 |  |
| Знать организацию и основные принципы лечебно-профилактического и диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях | 1 |  |
| Знать организацию и основные принципы лечебно-профилактического и диетического питания в санаторно-курортных учреждениях | 1 |  |
| Знать организацию и основные принципы лечебно-профилактического и диетического питания в диетических столовых | 1 |  |
| Знать характеристику лечебных диет по Певзнер и Тутельяну | 2 |  |
| Знать порядок выписки питания больным, приема продуктовых передач | 2 |  |
| Знать особенности лечебного питания детей и подростков | 1 |  |
| Знать особенности лечебного питания лиц пожилого и старческого возраста | 1 |  |
| Оказать консультативную помощь врачам других специальностей по вопросам диетотерапии алиментарно-зависимых заболеваний | 1 |  |
| Консультировать больных по вопросам рационального питания | 2 |  |
| Консультировать больных по вопросам лечебного питания | 1 |  |
| Участвовать в проведении мероприятий по повышению квалификации врачей и среднего медицинского персонала по проблемам диетологии | 1 |  |
| Контролировать деятельность врачей лечебно-профилактического учреждения по назначению рационального и лечебного питания | 1 |  |
| Систематически контролировать санитарное состояние пищеблока | 2 |  |
| Знать функциональные обязанности персонала пищеблока | 2 |  |
| Оказание консультативной помощи больным с алиментарно-зависимыми заболеваниями | 2 |  |
| Диспансерное наблюдение и реабилитация больных с алиментарно-зависимыми заболеваниями | 1 |  |
| Знать технологию приготовления диетических блюд, в том числе пониженной или повышенной биологической ценностью | 1 |  |
| Проводит анализ работы по оформлению лечебного питания, его эффективности при различных заболеваниях | 1 |  |
| Знать основные требования к составлению меню | 2 |  |
| Уметь составлять меню, картотеку блюд, приготовляемых для больных, меню-раскладок | 2 |  |
| Подсчитывать химический состав рациона-диеты | 2 |  |
| Знать основные принципы стандартных лечебных диет | 2 |  |
| Знать основные принципы лечебных диет с химическим и механическим щажением | 2 |  |
| Знать основные принципы высокобелковых лечебных диет  | 2 |  |
| Знать основные принципы низкобелковых лечебных диет  | 2 |  |
| Знать основные принципы низкокалорийных лечебных диет  | 2 |  |
| Знать этиология, патогенез, клинику и лабораторную диагностику пищевых отравлений | 2 |  |
| Проводить профилактику пищевых отравлений | 2 |  |
| Отбирать пробы готового блюда на лабораторное исследование | 2 |  |
| Участвует в проведении противоэпидемических мероприятий в случае возникновения очага инфекции | 1 |  |
| Назначение диеты больному и осуществление контроля за соответствием назначенной диеты нозологической форме болезни и периодам ее течения | 1 |  |
| Осуществление контроля за соблюдением порядка выписки питания больным, приема продуктовых передач | 1 |  |
| Проводить С витаминизацию готовых блюд | 1 |  |
| Рассчитать дозу витамина С для витаминизации готовых блюд | 1 |  |
| Определить С витаминную активность готовых блюд | 1 |  |
| Осуществлять контроль за качеством и ассортиментом продуктов на складе и пищеблоке | 1 |  |
| Осуществлять контроль за технологией приготовления, оформлениеми вкусовыми качествами блюд  | 1 |  |
| Осуществлять контроль за качеством готовой пищи и соответствием выхода блюд | 1 |  |
| Направлять в лабораторию готовые блюда для определения химического состава и энергетической ценности пищевых рационов | 2 |  |
| Составить перспективное меню по сезонам года | 2 |  |
| Контролировать организацию питания постельных больных | 2 |  |
| Осуществлять энтеральное питания больных | 1 |  |
| Контролировать поддержание на соответствующем эстетическом оформлении зала столовой, сервировку столов, внешний вид блюд, систему обслуживания больных | 2 |  |