

ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» (СП6ГУ)

ПРИКАЗ

02.04 2019

No. 4345/1

Об утверждении учебно-методической документации дополнительной образовательной программы (шифр В1.2135.*)

В соответствии с приказом первого проректора по учебной, внеучебной и учебно[⊥] методической работе от 22.08.2016 № 6372/1 «Об утверждении Регламента создания и реализации дополнительных образовательных программ» (с последующими изменениями и дополнениями)

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Утвердить учебно-методическую документацию дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации «Диетология» (шифр В1.2135.*):
- 1.1. Компетентностно-ориентированный учебный план (регистрационный номер 19/2135/1) (Приложение №1);
- 1.2. Календарный учебный график (Приложение №2);
- 1.3. Общую характеристику (шифр В1.2135.*) (Приложение №3).
- 2. Начальнику Управления по связям с общественностью Зайнуллину Т.Т. обеспечить публикацию настоящего приказа на сайте СПбГУ.
- 3. За разъяснением содержания настоящего приказа следует обращаться посредством сервиса «Виртуальная приемная» на сайте СПбГУ к начальнику Управления образовательных программ.
- 4. Предложения по изменению и/или дополнению настоящего приказа направлять на адрес электронной почты org@spbu.ru.
- 5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой. Основание: служебная записка руководителя Научно-клинического и образовательного центра «Гастроэнтерология и гепатология» Барановского А.Ю. от 28.04.2019 № 80.08/23-20.

Начальник

Управления образовательных программ

W/

М.А. Соловьева

Приложение №1 к приказу начальника Управления образовательных программ

от <u>02,04,2019</u> № <u>434.5</u>/

Санкт-Петербургский государственный университет КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН дополнительной профессиональной образовательной программы

Диетология Dietology

подвид программы позиция в лицензии ДОП повышения квалификации Дополнительное профессиональное образование

по профилю (профилям)

Не предусмотрено

Форма обучения:

очная

Язык(и) обучения:

русский

Регистрационный номер учебного плана

19/2135/1

Санкт-Петербург

Раздел 1. Формируемые компетенции 1.1. Компетенции, формируемые в результате освоения образовательной программы

| Профиль | Код | Наименование и (или) описание компетенции | | | |
|---------|-------------|---|--|--|--|
| | компетенции | | | | |
| | ДК-1 | способен применять в практической деятельности новые, в том числе инновационные, методы диагностики, лечения и профилактики алиментарно-зависимых заболеваний и состояний | | | |
| | ДК-2 | способен организовать лечебное питание в условиях современной системы здравоохранения | | | |
| | ДК-3 | способен применять в практической деятельности нормативные акты по организации лечебного питания и современные клинические рекомендации по ведению больных в области диетологии | | | |

Раздел 2. Организация обучения и итоговой аттестации

| | | 4 | | | Ĺ | Трудоёмкость, | | |
|------------------|------------------------------------|--|------------------------------|---------------------------|----|---|------------------------------------|--|
| Не предусмотрено | | | | | H | зачётных единиц | | |
| | | ДК-1, ДК-2, ДК-3 | | 04 нед. Учётных недель 04 | 2 | Коды компетенций | | |
| | | [026006] Днегология Dietology | | | 3 | Наименование учебной дисциплины, практики, формы научно-исследовательской работы, процедуры аттестации | | |
| | | промежуточ ная аттестация, итоговая аттестация | | | 4 | Виды | | |
| | Вариатив | зачёт, итоговый экзамен | Базовая часть периода обучен | | 5 | Формы | | |
| | ная ч | 29 | | | 6 | Лекции | Число часов аудиторной работы | |
| | Вариативная часть периода обучения | 46 | | | 7 | Семинары | | |
| QT0 | | 0 | | | જ | Консультации | | |
| ено | | 42 | | | 9 | Практические занятия | | |
| | | 0 | ения | | 10 | Лабораторные работы | | |
| | K | 0 | | | 11 | Контрольные работы | | |
| | | 0 | | | 12 | Коллоквиумы | | |
| | | 10 | | | 13 | Текущий контроль | | |
| | | 17 | | | 14 | Аттестация | | |
| | | 0 | | | 15 | В присутствии преподавателя | Число часов самостоятельной работы | |
| | | 0 | | | 16 | Под руководством преподавателя | | |
| | | 0 | | | | В т.ч. с использованием учебно- методич. материалов | | |
| | | 0 | | | 18 | Текущий контроль | | |
| | | 0 | | | 19 | Аттестация | | |
| | | 144 | | | 20 | Всего часов контакт ной работы | | |
| | | 0 | | | 21 | Всего часов самост оятель ной работы | | |

Приложение №2 к приказу начальника Управления образовательных программ

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК дополнительной профессиональной образовательной программы «Диетология»

Шифр образовательной программы шифр В1.2135.*

Вариант реализации 1

| № п/п | Вид учебной работы | Продолжительность, в днях | |
|-------|---------------------|------------------------------|--|
| 1 | Учебные занятия | 21 | |
| 2 | Итоговая аттестация | 1 | |

Приложение №3 к приказу начальника Управления образовательных программ

от <u>02.04.2019</u> № <u>43.95</u>П

Санкт-Петербургский государственный университет ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА дополнительной профессиональной образовательной программы

Диетология Dietology

Шифр образовательной программы B1.2135.*

подвид программы позиция в лицензии ДОП повышения квалификации Дополнительное профессиональное образование

по профилю (профилям)

Не предусмотрено

Форма обучения:

очная

Язык(и) обучения: Срок(и) обучения: русский 4 учетные недели

Раздел 1. Общая информация об образовательной программе

1.1. Цель (аннотация/миссия) ДОП: удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей, профессионального развития человека, обеспечение соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды. Программа направлена на совершенствование имеющихся и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

1.2. Компетенции, формируемые в результате освоения дополнительной образовательной

программы:

| Код компетенции | | | | | | | |
|--------------------|---|--|--|--|--|--|--|
| ДК-1 | способен применять в практической деятельности новые, в том числе инновационные, методы диагностики, лечения и профилактики алиментарнозависимых заболеваний и состояний | | | | | | |
| ДК-2 | способен организовать лечебное питание в условиях современной системы здравоохранения | | | | | | |
| ДК-3 | способен применять в практической деятельности нормативные акты по организации лечебного питания и современные клинические рекомендации по ведению больных в области диетологии | | | | | | |

1.3. Требования к профессорско-преподавательскому составу, необходимому для реализации образовательной программы:

Преподаватели, являющиеся сертифицированными специалистами в области диетологии и/или гастроэнтерологии и/или терапии, а так же смежных специальностей, имеющие педагогический стаж.

1.4. Условия реализации, делающие ДОП уникальной или дающие дополнительные конкурентные преимущества на рынке образовательных услуг:

Приоритет отдаётся актуальным темам современной диетологии путем использования интерактивных методов обучения с практической направленностью (обсуждение клинических случаев, ситуационных задач).

1.5. Возможные модели особенности реализации (параллельное, дистанционное, электронное обучение, сетевая форма обучения и др., если есть): отсутствуют.

Раздел 2. Таблица Соответствия действующих профессиональных стандартов

направлению подготовки:

| Код профессионального стандарта по классификации Минтруда | Область профессиональной деятельности | Вид профессиональной деятельности | Наименование профессионального стандарта (с последующими изменениями и дополнениями) |
|---|---|--|--|
| Не предусмотрено | Медицинская деятельность | Организация и проведение лечебного питания | Не предусмотрено |