Приложение 27 к [приказу](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=35235182)

Министра здравоохранения

Республики Казахстан

от 25 января 2024 года № 46

Профессиональный стандарт: «Нутрициология»

Глава 1. Общие положения

1. Область применения профессионального стандарта: Профессиональный стандарт применяется в качестве основы для оценки, аттестации, сертификации и подтверждения квалификации, подготовки и специализации кадров здравоохранения и предназначены для использования широким кругом пользователей:

1) работниками - для понимания предъявляемых требований к профессии в отрасли, планирования повышения своей квалификации и карьерного продвижения;

2) работодателями - для разработки используемых требований, инструкций, обязанностей к работникам, формирования критериев при найме и аттестации персонала, а также составления программ повышения квалификации, развития, продвижения и ротации кадров;

3) организациями (органами), осуществляющими деятельность по сертификации и присвоению квалификации - для разработки оценочных материалов при сертификации персонала и выработки критериев квалификации работников по уровню соответствия;

4) государственными органами - для использования профессионального стандарта в качестве критериев для мониторинга и прогнозирования рынка труда.

2. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие термины и определения:

1) профильный специалист - медицинский работник с высшим медицинским образованием, имеющий сертификат по определенной специальности;

2) уполномоченный орган в области здравоохранения - центральный исполнительный орган, осуществляющий руководство и межотраслевую координацию в области охраны здоровья граждан Республики Казахстан, медицинской и фармацевтической науки, медицинского и фармацевтического образования, санитарно-эпидемиологического благополучия населения, обращения лекарственных средств и медицинских изделий, качества оказания медицинских услуг (помощи);

3) медицинский работник - физическое лицо, имеющее профессиональное медицинское образование и осуществляющее медицинскую деятельность;

4) консилиум - исследование лица в целях установления диагноза, определения тактики лечения и прогноза заболевания с участием не менее трех врачей;

5) медицинский работник - физическое лицо, имеющее профессиональное медицинское образование и осуществляющее медицинскую деятельность;

6) качество медицинской помощи - уровень соответствия оказываемой медицинской помощи стандартам оказания медицинской помощи;

7) пациент - физическое лицо, являющееся (являвшееся) потребителем медицинских услуг независимо от наличия или отсутствия у него заболевания или состояния, требующего оказания медицинской помощи.

3. В настоящем профессиональном стандарте применяются следующие сокращения:

1) МКБ-10 - Международная статистическая классификация болезней и проблем, связанных со здоровьем, десятого пересмотра, единый документ для формирования системы учета заболеваемости и смертности;

2) КС - квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, разработанный и утвержденный в соответствии с [подпунктом 16-2) статьи 16](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=38910832#sub_id=16001602) Трудового кодекса Республики Казахстан;

3) [МСКО](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=31543358) - международная стандартная классификация образования;

4) ОРК - отраслевая рамка квалификаций;

5) ОРК - отраслевая рамка квалификаций.

**Глава 2. Паспорт профессионального стандарта**

4. Название профессионального стандарта: Нутрициология

5. Код профессионального стандарта: Q86900026

6. Указание секции, раздела, группы, класса и подкласса согласно [ОКЭД](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=33987425):

Q Здравоохранение и социальное обслуживание населения

86 Деятельность в области здравоохранения

86.9 Прочая деятельность в области здравоохранения

86.90 Прочая деятельность в области здравоохранения

86.90.0 Прочая деятельность в области здравоохранения

7. Краткое описание профессионального стандарта: Профессиональная деятельность специалиста нутрициолога, направленная на потребности пациента или клиента или населения в питании с учетом их образа жизни и целей в отношении здоровья, диагностики проблем питания, назначения и последующего мониторинга и оценки эффективности вмешательств в области питания, предоставление индивидуальных рекомендаций по питанию, нутритивную поддержку пациента при различных заболеваниях и других патологических состояниях и профилактику расстройств пищевого поведения. С ростом уровня квалификации специалистов, каждый последующий уровень подразумевает выполнение функций предыдущего уровня и расширение их в соответствии с новыми компетенциями.

8. Перечень карточек профессий:

1) Специалист по питанию - 6 уровень ОРК;

2) 7.1 Нутрициолог - 7 уровень ОРК;

3) 7.2 Нутрициолог - 7 уровень ОРК;

4) 7.3 Нутрициолог - 7 уровень ОРК;

5) 7.4 Нутрициолог - 7 уровень ОРК.

**Глава 3. Карточки профессий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 9. Карточка профессии «Специалист по питанию»: | | | |
| Код группы: | 2269-9 | | |
| Код наименования занятия: | - | | |
| Наименование профессии: | Специалист по питанию | | |
| Уровень квалификации по ОРК: | 6 | | |
| подуровень квалификации по ОРК: |  | | |
| Уровень квалификации по ЕТКС, КС и другим типовых квалификационных характеристик: | [Приказ](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=37956708) Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-305/2020 «Об утверждении номенклатуры специальностей и специализаций в области здравоохранения, номенклатуры и квалификационных характеристик должностей работников здравоохранения» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21856)  Специалист общественного здравоохранения | | |
| Уровень профессионального образования: | Уровень образования:  высшее образование (бакалавриат, специалитет, ординатура) | Специальность:  Здравоохранение | Квалификация:  - |
| Требования к опыту работы: | Квалификация «Специалист по питанию». Предшествующий опыт работы по данной квалификации не требуется. Добровольная сертификация. | | |
| Связь с неформальным и информальным образованием: | Сертификационный курс «Нутрициология» в рамках специальностей высшего профессионального образования по медицинским, естественно-научным специальностям | | |
| Другие возможные наименования профессии: |  | | |
| Основная цель деятельности: | Осуществление деятельности по оценке потребности клиента / населения в питании с учетом их образа жизни и целей в отношении здоровья, диагностики проблем питания, назначения и последующего мониторинга и оценки эффективности вмешательств в области питания, предоставление индивидуальных рекомендаций по питанию | | |
| Описание трудовых функций | | | |
| Перечень трудовых функций: | Обязательные трудовые функции: | 1. Оценка питания клиента / населения  2. Диагностика проблем питания  3. Планирование и реализация вмешательств, связанных с питанием  4. Мониторинг и оценка питания | |
| Дополнительные трудовые функции: | 1. Укрепление общественного здоровья на основе разработки и реализации программ здорового питания  2. Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов для достижения лучших спортивных результатов | |
| Трудовая функция 1:  Оценка питания клиента / населения |  |  | |
| Навык 1:  Сбор и оценка точных и актуальных данных и информации для выявления проблем, связанных с питанием | Умения:  1. Умение собирать текущую и прошлую информацию, связанную с личным, медицинским, семейным и психосоциальным / социальным анамнезом.  2. Оценивает личные, семейные и генетические факторы, связанные с текущими острыми и хроническими заболеваниями (например, диабет, сердечно-сосудистые заболевания, неврологические расстройства, психическое или поведенческое расстройство, расстройство, вызванное употреблением психоактивных веществ), с учетом предшествующих событий (предшествующих событий), триггеров (вызывает событие), и медиаторов (способствует реакции) здоровья и болезни  3. Умение проводить оценку антропометрических показателей (например, рост, вес, индекс массы тела, окружность талии и руки), сравнение со справочными данными, а также определять индивидуальные закономерности.  3. Умение оценивать лабораторные профили (например, кислотно-щелочной баланс, функцию почек, эндокринную функцию, воспалительную реакцию, витаминно-минеральный профиль, липидный профиль,  скорость метаболизма.  4. Умение получать и оценивать результаты физикального обследования, ориентированного на питание (включая, признаки дефицита / токсичности витаминов / минералов, отеков, мышечного истощения, потери подкожного жира, изменения состава тела, здоровья полости рта, способности к кормлению [сосать / глотать / дышать).  5. Умение оценивать анамнез питания, в том числе оценивать:  • потребление пищи и питательных веществ, включая состав и достаточность, схему приема пищи и перекусов, а также соответствие требованиям пищевой аллергии и непереносимости;  • регулирование приема пищи и питательных веществ, включая текущие и предыдущие диеты и состав диеты, модификации пищевых продуктов;  • использование БАДов, а также функциональных продуктов питания;  • знания, убеждения и отношение (например, понимание концепций, связанных с питанием, эмоции по поводу еды / питания / здоровья, своего тела, озабоченность едой и / или весом, готовность изменить поведение, связанное с питанием или здоровьем, и действия, влияющие на достижение целей, связанных с питанием);  • факторы, влияющие на доступ к достаточному количеству безопасных и полезных для здоровья продуктов питания и воды;  • физическую активность, когнитивные способности и физическую способность выполнять соответствующие с точки зрения развития задачи, связанные с питанием (например, самостоятельное кормление и другие повседневные действия, покупки, приготовление пищи, кормление грудью);  • другие факторы, влияющие на питание и состояние здоровья (например, культурные, этнические, религиозные факторы, факторы, влияющие на образ жизни, психосоциальные и социальные детерминанты здоровья).  6. Умение использовать справочные данные и стандарты для оценки потребностей в питательных веществах и рекомендуемой массы тела, индекса массы тела и желаемых моделей роста.  7. Умение оценивать физическую активность, историю физической активности и тренировку физической активности.  8. Умение собирать данные и анализировать данные, собранные и / или задокументированные другими специалистами по питанию и диетологии, практикующим (-и) врачом (-ами), пациентом / клиентом или персоналом на предмет факторов, влияющих на питание и состояние здоровья.  9. Умение использовать собранные данные для выявления возможных проблемных областей для оценки нутритивного статуса питания. | |
| Знания:  1. Знание физиологии и биохимии питания.  2. Знание пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.  3. Знание роли проблем питания в развитии неинфекционных заболеваний населения.  4. Знание методов сбора анамнеза питания.  5. Знание современных методов исследования питания населения.  6. Знание современных подходов приготовления здоровых рационов питания.  7. Знание стандартов и референсных данных в области питания и содержания питательных веществ, пищевой и биологической ценности продуктов, потребностей в питательных веществах, рекомендуемой массы тела, индекса массы тела, моделей развития.  8. Знание признаков дефицита / токсичности витаминов / минералов, отеков, мышечного истощения, потери подкожного жира, изменения состава тела, здоровья полости рта, способности к кормлению, аппетита. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 2:  Диагностика проблем питания |  |  | |
| Навык 1:  Идентифицирование и маркировка конкретных проблем питания | Умения:  1. Умение проводить диагностику проблем питания на основе результатов оценки питания и определять поддерживающие концепции (например, этиологию, признаки и симптомы).  2. Умение определять приоритетность проблем / диагнозов питания с учетом их серьезности, безопасности, потребностей и предпочтений клиента, этическими соображениями, вероятностью того, что связанное с питанием вмешательство / план оказания помощи повлияет на проблему.  3. Умение документировать диагноз(ы) питания, используя стандартизированную терминологию и четкие, сжатые письменные утверждения. | |
| Знания:  1. Знание методов и инструментов диагностики питания, принципов точного, ясного и краткого описания проблем питания пациента / клиента и / или сообщества.  2. Знание порядка документирования диагноза (ов) питания.  3. Знание антиалиментарных факторов питания. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 3:  Планирование и реализация вмешательств, связанных с питанием |  |  | |
| Навык 1:  Определение конкретной стратегии вмешательства, связанного с питанием | Умения:  1. Умение определять и приоритезировать соответствующие вмешательства в плане оказания помощи.  2. Умение обосновывать вмешательство / план оказания помощи на основе наилучших доступных данных исследований / фактических данных и информации, основанных на фактических данных, рекомендациях и передовой практике.  3. Умение сотрудничать с клиентом/ лицами, представляющими их интересы / населением, лицами, обеспечивающими оказание помощи, межпрофессиональной командой и другими специалистами в области здравоохранения.  4. Умение работать с клиентом/ лицами, представляющими их интересы / населением и опекунами для определения целей, предпочтений, потребностей в оказании помощи и ожидаемых результатов.  5. Умение назначать вмешательства в области питания и ставить измеримые цели, ориентированные на клиента, которые необходимо достичь.  6. Умение определять время и частоту оказания помощи, включая интенсивность, продолжительность и последующее наблюдение.  7. Умение использовать стандартную терминологию для описания вмешательств.  8. Умение определять необходимые ресурсы и направления для осуществления вмешательств. | |
| Знания:  1. Знание современных аспектов нутрициологии.  2. Знание вмешательств, связанных с питанием, критериев и условий выбора отдельных вмешательств.  3. Знание стандартной терминологии для описания вмешательств, связанных с питанием.  4. Знание специализированных и функциональных продуктов питания.  5. Знание особенностей питания матери и ребенка.  6. Знание спортивной нутрициологии.  7. Знание антиэйджингового питания. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 2:  Выполнение вмешательства, связанного с питанием | Умения:  1. Умение инициировать связанное с питанием вмешательство / план оказания помощи.  2. Умение сотрудничать с коллегами, межпрофессиональной командой и другими специалистами в области здравоохранения. | |
| Знания:  1. Знание вмешательств, связанных с питанием, критериев и условий выбора отдельных вмешательств.  2. Знание стандартной терминологии для описания вмешательств, связанных с питанием.  3. Знание необходимых ресурсов для осуществления вмешательств, связанных с питанием. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 4:  Мониторинг и оценка питания |  |  | |
| Навык 1:  Отслеживание и оценка показателей и данных о результатах, непосредственно связанные с диагнозом питания, целями, предпочтениями и стратегиями вмешательств, связанными с питанием | Умения:  1. Умение проводить оценку понимания клиентом / лицами, представляющими их интересы / населением и соблюдения ими мер связанного с питанием вмешательства / плана оказания помощи.  2. Умение определять выполняется ли связанное с питанием вмешательство / план оказания помощи в соответствии с предписаниями.  3. Умение выбирать стандартизованные индикаторы измеряемых результатов связанной с питанием помощи.  4. Умение определять положительные или отрицательные результаты, включая влияние на потенциальные потребности в оказании помощи, связанной с питанием.  5. Умение сравнивать данные мониторинга с предписаниями по питанию и установленными целями или эталонными стандартами.  6. Умение оценивать влияние суммы всех вмешательств на общие результаты и цели в отношении здоровья пациента / клиента / населения.  7. Умение оценивать прогресс или причины отсутствия прогресса, связанные с проблемами и вмешательствами.  8. Умение оценивать доказательства того, что вмешательство / план оказания помощи в области питания поддерживает или влияет на желаемое изменение в поведении или статусе клиента / населения  9. Умение (при необходимости) корректировать меры вмешательств / план оказания помощи в области питания в сотрудничестве с пациентом / клиентом / населением /  лицами, представляющими их интересы / опекуном и межпрофессиональной командой.  10. Умение улучшать или корректировать меры вмешательств / план оказания помощи на основе данных о результатах исследований, современных тенденциях, передовой практике и сравнительных стандартах.  11. Умение проводить мониторинг алиментарно-зависимых заболеваний.  12. Умение проводить статистическую обработку полученного материала, анализировать его и принимать правильное решение, делать выводы по проблемам нутрициологии.  13. Умение давать предложения в комплексный план санитарно-оздоровительных мероприятий по улучшению и укреплению здоровья населения. | |
| Знания:  1. Знание факторов, способствующих или препятствующих прогрессу вмешательств / оказания помощи в области питания.  2. Знание методов оценки показателей и данных о результатах, непосредственно связанные с диагнозом питания, целями, предпочтениями и стратегиями вмешательств, связанными с питанием.  3. Знание директивных и законодательных документов по вопросам гигиены питания и нутрициологии.  4. Знание инструктивно-методических документов по организации работы специалиста нутрициолога.  5. Знание современных аспектов рационального и лечебно-профилактического питания.  6. Знание методики расследования и принципов профилактики пищевых отравлений.  7. Знание современных методов исследования питания населения. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Дополнительная трудовая функция 1:  Укрепление общественного здоровья на основе разработки и реализации программ здорового питания |  |  | |
| Навык 1:  Разработка и реализация программ здорового питания | Умения:  1. Умение выявлять потребности в питании в группах населения с учетом культурных традиций и имеющихся ресурсов.  2. Умение оценивать пищевые привычки, методы закупки продуктов питания и пищевые ресурсы в группах населения, а также использовать соответствующие результаты при планировании практических услуг в области питания.  3. Умение разрабатывать программы здорового питания для групп населения на основе выявленных потребностей в питании, культурных традиций и имеющихся ресурсов.  4. Умение координировать реализацию программ здорового питания во взаимодействии с другими организациями, программами и службами здравоохранения.  5. Умение консультировать по разработке и формированию продовольственной корзины согласно поло-возрастным и социально-демографическим группам. | |
| Знания:  1. Знание принципов и методов здорового питания  2. Знание пищевой и биологической ценности продуктов питания для различных групп населения.  3. Знание принципов и методов управления общественным питанием.  4. Знание нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы питания населения, национальных руководств и стандартов в сфере питания.  5. Знание конкретных проблем питания различных групп населения, начиная от детей к пожилым людям, и от больных к здоровым. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Дополнительная трудовая функция 2:  Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов для достижения лучших спортивных результатов |  |  | |
| Навык 1:  Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов | Умения:  1. Умение оценивать нутритивный статус лиц, занимающихся физической активностью и спортом, оказывать нутритивно-метаболическую поддержку.  2. Умение тестировать состава тела для определения соотношения воды, жира и мышц у спортсмена.  3. Умение тестировать скорость метаболизма для определения метаболической эффективности организма спортсмена и разрабатывть план повышения метаболической эффективности, если она слишком низкая, или снижения ее, если она слишком высока.  4. Умение разрабатывать программы и индивидуальные планы питания для спортсменов с учетом типа телосложения, режима тренировок, метаболизма и спортивных целей.  5. Умение определять требования к питанию для тренировок, восстановления после упражнений, гидратации, соревнований, контроля веса и иммунитета.  6. Умение консультировать спортсменов по вопросам спортивного питания и давать конкретные рекомендации спортсменам (а также семьям спортсменов, врачам и тренерам), основанные на требованиях индивидуальных и командных видов спорта и тренировок.  7. Умение консультировать спортсменов по поводу расстройств пищевого поведения, правильного приема добавок.  8. Умение решать проблемы с питанием, такие как пищевая аллергия, а также дефицит витаминов и минералов.  9. Умение давать рекомендации по питанию спортсменам, страдающим от травм или болезней  10. Умение эффективно взаимодействовать с лицами, занимающимися физической активностью, спортсменами, тренерами, инструкторами, специалистами здравоохранения с целью достижения лучших спортивных результатов.  11. Умение работать в составе межпрофессиональных команд для осуществления политики укрепления здоровья.  12. Умение эффективно использовать международные базы данных в профессиональной деятельности, участвовать в работе исследовательской команды. | |
| Знания:  1. Знание основных концепций и принципов спортивного питания.  2. Знание нормативно-правовых актов по спортивной нутрициологии.  3. Знание особенностей спортивного питания для подготовки спортсменов при различных видах спорта.  4. Знание лечебно-восстановительного питания спортсменов и фитнес-спортсменов.  5. Знание эргогенной диететики.  6. Знание принципов и обобенностей применения добавок к спортивному питанию.  7. Знание принципов и методов определения правильного количества продуктов и жидкостей, которые следует употреблять спортсменам в игровые и тренировочные дни.  8. Знание тенденций изменения потребления питательных веществ спортсменами для повышения производительности и общего состояния здоровья.  9. Знание специализированных продуктов питания, используемых для оптимизации рациона питания при различных видах физической нагрузки. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Требования к личностным компетенциям: | Умение систематически и регулярно оценивать эффективность своей деятельности и осуществлять постоянное улучшение.  Умение соблюдать разумные деловые и этические нормы в своей профессиональной деятельности  Умение демонстрировать компетентность и принимать на себя ответственность за обеспечение безопасной, качественной практики и услуг  Умение постоянно приобретать знания, навыки, опыт и суждения при предоставлении безопасных и качественных услуг, ориентированных на клиента.  Умение использовать методы коммуникации (например, устные, печатные, индивидуальные, групповые, визуальные, электронные и социальные сети), нацеленные на различные аудитории | | |
| Список технических регламентов и национальных стандартов: | [Приказ](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=34926220) Министра национальной экономики Республики Казахстан от 9 декабря 2016 года № 503 «Об утверждении научно обоснованных физиологических норм потребления продуктов питания» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 января 2017 года № 14674). | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК: | Уровень ОРК: | Наименование профессии: | |
| 7 | Нутрициолог | |
| 10. Карточка профессии «7.1 Нутрициолог»: | | | |
| Код группы: | 2269-9 | | |
| Код наименования занятия: | - | | |
| Наименование профессии: | 7.1 Нутрициолог | | |
| Уровень квалификации по ОРК: | 7 | | |
| подуровень квалификации по ОРК: | 7.1 | | |
| Уровень квалификации по ЕТКС, КС и другим типовых квалификационных характеристик: | [Приказ](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=37956708) Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-305/2020 «Об утверждении номенклатуры специальностей и специализаций в области здравоохранения, номенклатуры и квалификационных характеристик должностей работников здравоохранения» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21856)  Специалист общественного здравоохранения | | |
| Уровень профессионального образования: | Уровень образования:  послевузовское образование (магистратура, резидентура) | Специальность:  Здравоохранение | Квалификация:  - |
| Требования к опыту работы: | Квалификация «Нутрициолог». Предшествующий опыт работы по данной квалификации не требуется. Сертификат специалиста в области здравоохранения по заявляемой специальности. | | |
| Связь с неформальным и информальным образованием: | Сертификационный курс «Нутрициология» в рамках специальностей «Общественное здоровье», «Общественное здравоохранение», Медико-профилактическое дело», «Гигиена-эпидемиология» | | |
| Другие возможные наименования профессии: |  | | |
| Основная цель деятельности: | Планирование, организация и контроль деятельности по оценке потребности пациента / клиента / населения в питании с учетом их образа жизни и целей в отношении здоровья, диагностики проблем питания, назначения и последующего мониторинга и оценки эффективности вмешательств в области питания, предоставление индивидуальных рекомендаций по питанию | | |
| Описание трудовых функций | | | |
| Перечень трудовых функций: | Обязательные трудовые функции: | 1. Оценка питания клиента / населения (с расширенным уровнем компетенций)  2. Диагностика проблем питания (с расширенным уровнем компетенций)  3. Планирование и реализация вмешательств, связанных с питанием (с расширенным уровнем компетенций)  4. Мониторинг и оценка питания (с расширенным уровнем компетенций) | |
| Дополнительные трудовые функции: | 1. Укрепление общественного здоровья на основе разработки и реализации программ здорового питания (с расширенным уровнем компетенций)  2. Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов для достижения лучших спортивных результатов (с расширенным уровнем компетенций) | |
| Трудовая функция 1:  Оценка питания клиента / населения (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Проведение оценки точных и актуальных данных и информации для выявления проблем, связанных с питанием | Умения:  1. Умение оценивать симптомы или проблемы, связанные с, дисбалансом структурной целостности (клеточная, мышечно-скелетная); пищеварения, ассимиляции и микробиома / желудочно-кишечного тракта; биотрансформации и выведения; энергетического метаболизма (например, клеточное дыхание, митохондриопатии, ожирение); защиты и восстановления (иммунитет, воспаление, инфекция); статуса питания.  2. Умение оценивать стандартные и функциональные лабораторные данные, связанные с недостаточностью, дефицитом и / или дисбалансом питания (например, минеральный статус, аминокислотный профиль, окислительный стресс и антиоксидантный статус, состояние желудочно-кишечного тракта, гормональные индикаторы, маркеры воспаления и токсическая нагрузка), геномные биомаркеры, такие как однонуклеотидные полиморфизмы (например, рецептор витамина D, метилентетрагидрофолатредуктаза).  3. Умение оценивать диагностические тесты, процедуры и другие методы оценки биохимических процессов, а также клеточных, молекулярных и физических аспектов функций и дисфункций, связанных с питанием.  4. Умение оценивать результаты нутригеномной / генетической оценки для выявления эпигенетических эффектов, вносящих вклад в уникальные потребности в питательных веществах и образе жизни для улучшения пищевого метаболизма.  5. Умение определять необходимости / потенциальную выгоду от инициирования дальнейших диагностических обследований посредством направления к другим специалистам в области здравоохранения.  6. Умение выявлять клинические признаки недоедания и расстройств пищевого поведения (например, истощение мышц; сухие, ломкие или истонченные волосы и ногти; саркопения и кахексия).  7. Умение оценивать подходы к диете и образу жизни клиента (например, с высоким содержанием белка, веган / вегетарианец, макробиотики, аюрведа, диеты исключения пищи, биотрансформация и устранение [например, детоксикация] схемы / протоколы, голодание, физическая активность, сон);  8. Умение оценивать надлежащее использование клиентом добавленных диетических компонентов (например, клетчатки, жирных кислот, фитонутриентов, ингредиентов функционального питания, чаев, эликсиров, настоек, лечебных эфирных масел).  9. Умение оценивает адекватность и целесообразность в отношении механизмов контроля воспаления, таких как метаболиты эйкозаноидов (например, простагландины, тромбоксаны и лейкотриены) и иммуномодуляторы (например, витамин D).  10. Умение оценивать надлежащее использование биологически активных добавок (например, N-ацетилцистеин, витамины группы B, жирорастворимые витамины, продукты для поддержки печени) с учетом возраста, потенциальных ограничений в конкретных группах населения (например, спортсменов, военнослужащих) и их применения для коррекции состояния здоровья или заболевания.  11. Умение оценивать связанные с питанием преимущества и побочные эффекты биологически активных добавок и приема лекарств (например, задержка жидкости, желудочно-кишечные расстройства, аллергия).  12. Умение оценивать результаты лабораторных исследований в отношении целевого использования биологически активных добавок;  13. Умение использовать проверенные или общепринятые инструменты оценки развития, функционального и психического статуса, которые учитывают культурные, этнические факторы и факторы образа жизни.  14. Умение оценивать состояние сна и циркадный ритм для влияния на статус питания (например, вес, гормональная регуляция, иммунный статус).  15. Умение оценивать влияние контаминантов в пищевых продуктах, напитках, а также в пищевых упаковочных материалах и бытовых чистящих средствах (например, токсины, такие как пестициды, фталаты, тяжелые металлы, патогены).  16. Умение оценивать рекомендации по питанию и их  последствия для человека, основанные на физикальном обследовании, ориентированном на питание, биохимии крови и функциональных лабораторных биомаркерах.  17. Умение оценивать метаболические потребности, связанные с физической активностью (например, оценка состояния гидратации, адекватности потребления питательных веществ и влияния воспаления / окислительного стресса на потребности в питательных веществах).  18. Умение определять соответствие нутриентов, жидкостей, биологически активных добавок, физической активности и образа жизни индивидуальным метаболическим функциям.  19. Умение определять риск воздействия экзогенных токсинов, включая тяжелые металлы, стойкие органические соединения (например, инсектициды, пестициды, гербициды, фталаты), электромагнитные поля.  20. Умение оценивать риск хронических и острых осложнений, связанных с питанием (например, желудочно-кишечные, метаболические, инфекционные, скелетно-мышечные, гормональные нарушения, нарушения сна). | |
| Знания:  1. Системные знания физиологии и биохимии питания.  2. Системные знания интегративной и функциональной медицины.  3. Системные знания проблем питания в развитии болезней населения.  4. Знание современных методов исследования питания населения.  5. Знание стандартов и референсных данных в области питания и содержания питательных веществ, пищевой и биологической ценности продуктов, потребностей в питательных веществах, рекомендуемой массы тела, индекса массы тела, моделей развития.  6. Знание признаков недостаточности и / или дисбаланса питания и биомаркеров заболеваний и расстройств, связанных с нарушением питания, клинических признаков недоедания и / или аномали структурной целостности, влияющие на метаболизм, клинических признаков расстройств пищевого поведения. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 2:  Диагностика проблем питания (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Идентифицирование и маркировка конкретных проблем питания | Умения:  1. Умение систематически сравнивать и противопоставлять результаты при формулировании дифференциального диагноза (ов) питания.  2. Умение определять наличие медицинских состояний, а также и лежащих в их основе систем, путей и основных клинических дисбалансов.  3. Умение определять аномальные значимые клинические показатели, такие как временное истощение, изменение роста и снижение эластичности кожи.  4. Умение прогнозировать непредвиденных последствия, такие как пищевая непереносимость и нарушение сна.  5. Умение учитывать биохимическую индивидуальность, данные геномного тестирования и влияние на потребность в питательных веществах при ранжировании диагнозов питания в порядке важности.  6. Умение использовать опыт и доказательные данные в области системной биологии и применения ингредиентов биологически активных добавок для ранжирования диагноза (ов) питания.  7. Умение понимать важность учета пожеланий / целей клиента / лиц, представляющих их интересы, в качестве ключевого фактора при ранжировании диагноза (ов) питания в порядке важности. | |
| Знания:  1. Знание методов и инструментов диагностики питания, принципов точного, ясного и краткого описания проблем питания клиента и / или сообщества.  2. Знание порядка документирования диагноза (ов) питания.  3. Знание антиалиментарных факторов питания. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 3:  Планирование и реализация вмешательств, связанных с питанием (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Выбор и примение конкретной стратегии вмешательства, связанного с питанием | Умения:  1. Умение определять и приоритезировать соответствующие вмешательства в плане оказания помощи с использованием новых методов лечения или нетрадиционных вмешательств для достижения намеченных результатов (например, оценка функциональных, пищевых и системных лабораторных маркеров, направление к межпрофессиональным функциональным специалистам для получения специализированных методов лечения и / или лечения позвоночника и суставов для поддержки оптимизация пищевого метаболизма).  2. Умение определять, когда уместно и безопасно отклоняться от установленных стандартов и рекомендаций по питанию.  3. Умение организовывать оказание помощи в сотрудничестве с пациентом / клиентом, лицом, осуществляющим уход, а также с межпрофессиональной командой.  4. Умение определять стратегии устранения недостатков в самообслуживании или поведении, а также варианты восстановления посредством совместного принятия решений.  5. Умение выбирать конкретные стратегии вмешательства и мониторинга для каждого из выявленных приоритетов, которые сосредоточены на этиологии основной проблемы и руководствоваться предшествующей практикой и профессиональным опытом.  6. Умение рассматривать использование диетических добавок, в соответствии с действующими руководящими принципами (например, рекомендуемая диета, безопасность, правила и положения для определенных групп населения [например, спортсменов]).  7. Умение определять время и частоту для проведения и мониторинга результатов диагностических тестов или процедур, а также лабораторных тестов на основе потребностей клиента, установленных целей и результатов, а также ожидаемой реакции на вмешательство (а), отражающих политику и / или правила организации / программы, когда это применимо. | |
| Знания:  1. Знание различных дисциплин в интегративной и функциональной медицине.  2. Системные знания вмешательств, связанных с питанием, критериев и условий выбора отдельных вмешательств.  3. Системные знания стандартной терминологии для описания вмешательств, связанных с питанием.  4. Системные знания необходимых ресурсов для осуществления вмешательств, связанных с питанием. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 4:  Мониторинг и оценка питания (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Отслеживание и оценка показателей и данных о результатах, непосредственно связанные с диагнозом питания, целями, предпочтениями и стратегиями вмешательств, связанными с питанием | Умения:  1. Умение определять существуют ли препятствия для понимания и влияют ли они на соблюдение пациентом / клиентом программы питания / плана оказания помощи.  2. Умение подбирать инструменты и методы для обеспечения желаемых результатов, отражающих социальные, физические и экологические факторы клиента, цели в области питания, и поддерживающих участие во вмешательствах.  3. Умение проводить мониторинг и оценку физиологической реакции клиента на рекомендуемые цельные продукты, функциональные продукты, диетические добавки, продукты с низким гликемическим индексом и / или противовоспалительные продукты.  4. Умение определять непредвиденные последствия (например, чрезмерную скорость потери веса, вариабельность уровня сахара в крови) или использование клиентом несоответствующих методов достижения целей (например, лекарств и / или пищевых добавок \* беспорядочное использование / несоблюдение, добровольный отказ от питания, ограничения и личные убеждения).  5. Умение сравнивать результаты геномного тестирования, функциональные лабораторные данные с назначениями / целями питания или эталонными стандартами.  6. Умение учитывать влияние вмешательства на собранные биомаркеры (например, лабораторные показатели, изменения состава тела, изображения [например, плотность кости]).  7. Умение использовать несколько ресурсов для оценки прогресса (например, лабораторные и другие клинические данные, изменения массы тела / состава тела, соответствующие лекарства /биологически активные добавки\*) относительно эффективности плана оказания помощи.  8. Умение отслеживать изменения в основном клиническом балансе с помощью диагностических тестов, признаков и симптомов для отслеживания необходимости изменений в стратегиях вмешательства.  9. Умение инициировать создание межпрофессиональной группы или организовать консультацию практикующего специалиста для анализа данных мониторинга и результатов вмешательств, чтобы определить следующие шаги для вмешательств.  10. Умение при необходимости изменять стратегии вмешательства для удовлетворения потребностей клиента, новых / возникающих ситуаций (например, сопутствующих заболеваний и осложнений) и результатов любых дальнейших функциональных или других тестов.  11. Умение организовывать дополнительные интегративные и функциональные ресурсы. | |
| Знания:  1. Системные знания факторов, способствующих или препятствующих прогрессу вмешательств / оказания помощи в области питания.  2. Системные знания методов оценки показателей и данных о результатах, непосредственно связанные с диагнозом питания, целями, предпочтениями и стратегиями вмешательств, связанными с питанием. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Дополнительная трудовая функция 1:  Укрепление общественного здоровья на основе разработки и реализации программ здорового питания (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Разработка и реализация программ здорового питания. | Умения:  1. Умение оценивать эффективность программ здорового питания для групп населения на основе выявленных потребностей в питании, культурных традиций и имеющихся ресурсов.  2. Умение выявлять проблемы с питанием в группах населения, ставить краткосрочные и долгосрочные цели, устанавливать приоритеты, планировать используемые методы и оценивать прогресс.  3. Умение составлять бюджет программы питания в сервисной части.  4. Умение предоставлять консультационные услуги по питанию для персонала медицинских организаций, семей, школ и иных лиц. | |
| Знания:  1. Системные знания принципов и методов лечебного питания  2. Системные знания принципов и методов управления общественным питанием.  3. Системные знания нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы питания населения, национальных руководств и стандартов в сфере питания.  4. Знание конкретных проблем питания различных групп населения, начиная от детей к пожилым людям, и от больных к здоровым. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 2:  Проведение мониторинга за биологически активными добавками, реализуемыми на территории РК. | Умения:  1.Умение проводить идентификацию биологически активных добавок.  2. Умение проводить контроль за биологически активными добавками к пище, реализуемыми на территории РК.  3. Умение осуществлять консалтинг по применению биологически активных добавок. | |
| Знания:  1. Знание нормативной документации по безопасности биологически активных добавок к пище.  2. Знание гигиенических требований к безопасности БАД.  3. Знание правил оборота БАД к пище.  4. Знание коммуникационных методов по применению БАД. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 3:  Консалтинг в области anti-age питании | Умения:  1. Умение оценивать степень риска развития заболеваний, ассоциированных с возрастными изменениями.  2. Умение оказывать нутриционную поддержку антивозрастной направленности.  3. Умение проводить биохимическую коррекцию в организме путем перестройки питания, учитывая механизм старения клеток.  4. Умение подбирать биологически активные вещества антиэйдженговой направленности. | |
| Знания:  1. Знание особенностей обмена веществ, адаптационных и компенсаторных возможностей организма в пожилом и старческом возрасте.  2. Знание основных принципов геродиетики.  3. Знание механизмов старения, связанных с дефицитом нутриентов.  4. Знание эпигенетического влияния пищи на процессы старения. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Дополнительная трудовая функция 2:  Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов для достижения лучших спортивных результатов (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов | Умения:  1. Умение оценивать эффективность программ питания спортсменов с учетом достигаемых спортивных результатов.  2. Умение выявлять проблемы спортсменов, ставить краткосрочные и долгосрочные цели, устанавливать приоритеты, планировать используемые методы и оценивать прогресс.  3. Умение обучать членов спортивной команды и семьи спортсменов по спортивному питанию. | |
| Знания:  1. Системные знания основных концепций и принципов спортивного питания.  2. Знание принципов и особенностей применения добавок к спортивному питанию.  3. Знание принципов и методов определения правильного количества продуктов и жидкостей, которые следует употреблять спортсменам в игровые и тренировочные дни.  4. Знание тенденций изменения потребления питательных веществ спортсменами для повышения производительности и общего состояния здоровья. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Требования к личностным компетенциям: | Навыки систематической и регулярной оценки эффективности своей деятельности и осуществление постоянного улучшения.  Навыки соблюдения деловых и этических норм в своей профессиональной деятельности.  Навыки принятия на себя ответственности за обеспечение безопасной, качественной практики и услуг  Навыки постоянного приобретения знаний, навыков, опыта и суждений при предоставлении безопасных и качественных услуг, ориентированных на клиента.  Умение демонстрирует критическое мышление и навыки решения проблем при общении с другими.  Самостоятельность и ответственность в выполнении задач профессиональной деятельности.  Организаторские способности. | | |
| Список технических регламентов и национальных стандартов: | [Приказ](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=34926220) Министра национальной экономики Республики Казахстан от 9 декабря 2016 года № 503 «Об утверждении научно обоснованных физиологических норм потребления продуктов питания» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 января 2017 года № 14674). | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК: | Уровень ОРК: | Наименование профессии: | |
| 6 | Специалист по питанию | |
| 11. Карточка профессии «7.2 Нутрициолог»: | | | |
| Код группы: | 2269-9 | | |
| Код наименования занятия: | - | | |
| Наименование профессии: | 7.2 Нутрициолог | | |
| Уровень квалификации по ОРК: | 7 | | |
| подуровень квалификации по ОРК: | 7.2 | | |
| Уровень квалификации по ЕТКС, КС и другим типовых квалификационных характеристик: | [Приказ](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=37956708) Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-305/2020 «Об утверждении номенклатуры специальностей и специализаций в области здравоохранения, номенклатуры и квалификационных характеристик должностей работников здравоохранения» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21856)  Специалист общественного здравоохранения | | |
| Уровень профессионального образования: | Уровень образования:  послевузовское образование (магистратура, резидентура) | Специальность:  Здравоохранение | Квалификация:  - |
| Требования к опыту работы: | Квалификация «Нутрициолог». Предшествующий опыт работы для данной квалификации на подуровне 7.1 по ОРК не менее 5 лет. Сертификат специалиста в области здравоохранения по заявляемой специальности. | | |
| Связь с неформальным и информальным образованием: | Повышение квалификации подуровня 7.2 по ОРК (в объеме не менее 7 кредитов (210 часов) в последние 5 лет). | | |
| Другие возможные наименования профессии: |  | | |
| Основная цель деятельности: | Планирование, организация и контроль деятельности по оценке потребности пациента / клиента / населения в питании с учетом их образа жизни и целей в отношении здоровья, диагностики проблем питания, назначения и последующего мониторинга и оценки эффективности вмешательств в области питания, предоставление индивидуальных рекомендаций по питанию | | |
| Описание трудовых функций | | | |
| Перечень трудовых функций: | Обязательные трудовые функции: | 1. Оценка питания клиента / населения (с расширенным уровнем компетенций)  2. Диагностика проблем питания (с расширенным уровнем компетенций)  3. Планирование и реализация вмешательств, связанных с питанием (с расширенным уровнем компетенций)  4. Мониторинг и оценка питания (с расширенным уровнем компетенций)  5. Оказание наставнических и консультативных услуг в вопросах нутрициологической помощи (с расширенным уровнем компетенций)  6. Организация и контроль деятельности нутрициологов | |
| Дополнительные трудовые функции: | 1. Укрепление общественного здоровья на основе разработки и реализации программ здорового питания (с расширенным уровнем компетенций)  2. Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов для достижения лучших спортивных результатов (с расширенным уровнем компетенций) | |
| Трудовая функция 1:  Оценка питания клиента / населения (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Проведение оценки точных и актуальных данных и информации для выявления проблем, связанных с питанием | Умения:  1. Умение оценивать симптомы или проблемы, связанные с дисбалансом структурной целостности (клеточная, мышечно-скелетная); пищеварения, ассимиляции и микробиома / желудочно-кишечного тракта; биотрансформации и выведения; энергетического метаболизма (например, клеточное дыхание, митохондриопатии, ожирение); защиты и восстановления (иммунитет, воспаление, инфекция); статуса питания.  2. Умение оценивать стандартные и функциональные лабораторные данные, связанные с недостаточностью, дефицитом и / или дисбалансом питания (например, минеральный статус, аминокислотный профиль, окислительный стресс и антиоксидантный статус, состояние желудочно-кишечного тракта и анализ пищеварительного стула, гормональные индикаторы, маркеры воспаления и токсическая нагрузка), геномные биомаркеры, такие как однонуклеотидные полиморфизмы (например, рецептор витамина D, метилентетрагидрофолатредуктаза).  3. Умение оценивать диагностические тесты, процедуры и другие методы оценки биохимических процессов, а также клеточных, молекулярных и физических аспектов функций и дисфункций, связанных с питанием.  4. Оценивает результаты нутригеномной / генетической оценки для выявления эпигенетических эффектов, вносящих вклад в уникальные потребности в питательных веществах и образе жизни для улучшения пищевого метаболизма.  5. Определяет необходимость / потенциальную выгоду от инициирования дальнейших диагностических обследований посредством направления к другим специалистам в области здравоохранения.  6. Умение выявлять клинические признаки недоедания и расстройств пищевого поведения (например: дистрофия, сухие, ломкие или истонченные волосы и ногти; саркопения и кахексия).  7. Умение оценивать подходы к диете и образу жизни клиента (например, с высоким содержанием белка, веган / вегетарианец, макробиотики, аюрведа, диеты исключения пищи, биотрансформация и устранение [например, детоксикация] схемы / протоколы, голодание, физическая активность, сон);  8. Умение оценивать надлежащее использование клиентом добавленных диетических компонентов (например, клетчатки, жирных кислот, фитонутриентов, ингредиентов функционального питания, чаев, эликсиров, настоек, лечебных эфирных масел).  9. Умение оценивает адекватность и целесообразность в отношении механизмов контроля воспаления, таких как метаболиты эйкозаноидов (например, простагландины, тромбоксаны и лейкотриены) и иммуномодуляторы (например, витамин D).  10. Умение оценивать надлежащее использование пищевых добавок (например, N-ацетилцистеин, витамины группы B, жирорастворимые витамины, продукты для поддержки печени) с учетом возраста, потенциальных ограничений в конкретных группах населения (например, спортсменов, военнослужащих) и их применения для коррекции состояния здоровья или заболевания.  11. Умение оценивать связанные с питанием преимущества и побочные эффекты биологически активных добавок и приема лекарств (например, задержка жидкости, желудочно-кишечные расстройства, аллергия).  12. Умение оценивать результаты лабораторных исследований в отношении целевого использования биологически активных добавок;  13. Умение использовать проверенные или общепринятые инструменты оценки развития, функционального и психического статуса (например, шкалу Карновского и др.), которые учитывают культурные, этнические факторы и факторы образа жизни.  14. Умение оценивать состояние сна и циркадный ритм для влияния на статус питания (например, вес, гормональная регуляция, иммунный статус).  15. Умение оценивать текущее воздействие на окружающую среду в пищевых продуктах, напитках, а также воздействие в пищевых контейнерах и бытовых чистящих средствах (например, токсины, такие как пестициды, фталаты, тяжелые металлы, патогены).  16. Умение оценивать рекомендации по питанию и их  последствия для человека, основанные на физикальном обследовании, ориентированном на питание, биохимии крови и функциональных лабораторных биомаркерах.  17. Умение оценивать метаболические потребности, связанные с физической активностью (например, оценка состояния гидратации, адекватности потребления питательных веществ и влияния воспаления / окислительного стресса на потребности в питательных веществах).  18. Умение определять соответствие продуктов питания, жидкостей, биологически активных добавок, физической активности и образа жизни индивидуальным метаболическим функциям.  19. Умение определять риск воздействия экзогенных токсинов, включая тяжелые металлы, стойкие органические соединения (например, инсектициды, пестициды, гербициды, фталаты), электромагнитные поля.  20. Умение оценивать риск хронических и острых осложнений, связанных с питанием (например, желудочно-кишечные, метаболические, инфекционные, скелетно-мышечные, гормональные нарушения, нарушения сна). | |
| Знания:  1. Системные знания физиологии и биохимии питания.  2. 2. Системные знания интегративной и функциональной медицины.  3. Системные знания проблем питания в развитии болезней населения.  4. Знание современных методов исследования питания населения.  5. Знание стандартов и референсных данных в области питания и содержания питательных веществ, пищевой и биологической ценности продуктов, потребностей в питательных веществах, рекомендуемой массы тела, индекса массы тела, моделей развития.  6. Знание признаков недостаточности и / или дисбаланса питания и биомаркеров заболеваний и расстройств, связанных с нарушением питания, клинических признаков недоедания и / или аномали структурной целостности, влияющие на метаболизм, клинических признаков расстройств пищевого поведения. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 2:  Диагностика проблем питания (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Идентифицирование и маркировка конкретных проблем питания | Умения:  1. Умение систематически сравнивать и интерпретировать результаты при формулировании дифференциального диагноза (ов) питания.  2. Умение определять наличие медицинских состояний, а также и лежащих в их основе систем, путей и основных клинических дисбалансов.  3. Умение определять патологически значимые клинические показатели, такие как временное истощение, изменение роста и снижение эластичности кожи.  4. Умение прогнозировать непредвиденных последствия, такие как пищевая непереносимость и нарушение сна.  5. Умение учитывать биохимическую индивидуальность, данные геномного тестирования и влияние на потребность в питательных веществах при ранжировании диагнозов питания в порядке важности.  6. Умение использовать опыт и доказательные данные в области системной биологии и применения ингредиентов биологически активных добавок для ранжирования диагноза (ов) питания.  7. Умение понимать важность учета пожеланий / целей клиента / лиц, представляющих их интересы, в качестве ключевого фактора при ранжировании диагноза (ов) питания в порядке важности. | |
| Знания:  1. Знание методов и инструментов диагностики питания, принципов точного, ясного и краткого описания проблем питания клиента и / или сообщества.  2. Знание порядка документирования диагноза (ов) питания.  3. Знание антиалиментарных факторов питания. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 3:  Планирование и реализация вмешательств, связанных с питанием (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Выбор и примение конкретной стратегии вмешательства, связанного с питанием | Умения:  1. Умение определять и приоритезировать соответствующие вмешательства в плане оказания помощи с использованием новых методов лечения или нетрадиционных вмешательства для достижения намеченных результатов (например, оценка функциональных, пищевых и системных лабораторных маркеров, направление к межпрофессиональным функциональным специалистам для получения специализированных методов лечения и / или лечения позвоночника и суставов для поддержки оптимизация пищевого метаболизма).  2. Умение определять, когда уместно и безопасно отклоняться от установленных стандартов и рекомендаций по питанию.  3. Умение организовывать оказание помощи в сотрудничестве с пациентом / клиентом, лицом, осуществляющим уход, а также с межпрофессиональной командой.  4. Умение определять стратегии устранения недостатков в самообслуживании или поведении, а также варианты восстановления посредством совместного принятия решений.  5. Умение выбирать конкретные стратегии вмешательства и мониторинга для каждого из выявленных приоритетов, которые сосредоточены на этиологии основной проблемы и руководствоваться предшествующей практикой и профессиональным опытом.  6. Умение рассматривать использование диетических добавок, в соответствии с действующими руководящими принципами (например, рекомендуемая диета, безопасность, правила и положения для определенных групп населения [например, спортсменов]).  7. Умение определять время и частоту для проведения и мониторинга результатов диагностических тестов или процедур, а также лабораторных тестов на основе потребностей клиента, установленных целей и результатов, а также ожидаемой реакции на вмешательство (я), отражающих политику и / или правила организации / программы, когда это применимо. | |
| Знания:  1. Знание различных дисциплин в интегративной и функциональной медицине.  2. Системные знания вмешательств, связанных с питанием, критериев и условий выбора отдельных вмешательств.  3. Системные знания стандартной терминологии для описания вмешательств, связанных с питанием.  4. Системные знания необходимых ресурсов для осуществления вмешательств, связанных с питанием. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 4:  Мониторинг и оценка питания (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Отслеживание и оценка показателей и данных о результатах, непосредственно связанные с диагнозом питания, целями, предпочтениями и стратегиями вмешательств, связанными с питанием | Умения:  1. Умение определять существуют ли препятствия для понимания и влияют ли они на соблюдение пациентом / клиентом программы питания / плана оказания помощи.  2. Умение подбирать инструменты и методы для обеспечения желаемых результатов, отражающих социальные, физические и экологические факторы клиента, цели в области питания, и поддерживающих участие во вмешательствах.  3. Умение проводить мониторинг и оценку физиологической реакции клиента на рекомендуемые цельные продукты, функциональные продукты, диетические добавки, продукты с низким гликемическим индексом и / или противовоспалительные продукты.  4. Умение минимизировать непредвиденные последствия (например, чрезмерную скорость потери веса, вариабельность уровня сахара в крови) или использование клиентом несоответствующих методов достижения целей (например, лекарств и / или биологически активных добавок \* беспорядочное использование / несоблюдение, добровольный отказ от питания, ограничения и личные убеждения).  5. Умение сравнивать результаты геномного тестирования, функциональные лабораторные данные с назначениями / целями питания или эталонными стандартами.  6. Умение учитывать влияние вмешательства на собранные биомаркеры (например, лабораторные показатели, изменения состава тела, изображения [например, плотность кости]).  7. Умение использовать несколько ресурсов для оценки прогресса (например, лабораторные и другие клинические данные, изменения массы тела / состава тела, соответствующие лекарства / пищевые добавки \*) относительно эффективности плана ухода.  8. Умение отслеживать изменения в основном клиническом балансе с помощью диагностических тестов, признаков и симптомов для отслеживания необходимости изменений в стратегиях вмешательства.  9. Умение инициировать создание межпрофессиональной группы или организовать консультацию практикующего специалиста для анализа данных мониторинга и результатов вмешательств, чтобы определить следующие шаги для вмешательств.  10. Умение при необходимости изменять стратегии вмешательства для удовлетворения потребностей клиента, новых / возникающих ситуаций (например, сопутствующих заболеваний и осложнений) и результатов любых дальнейших функциональных или других тестов.  11. Умение организовывать дополнительные интегративные и функциональные ресурсы. | |
| Знания:  1. Системные знания факторов, способствующих или препятствующих прогрессу вмешательств / оказания помощи в области питания.  2. Системные знания методов оценки показателей и данных о результатах, непосредственно связанные с диагнозом питания, целями, предпочтениями и стратегиями вмешательств, связанными с питанием. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 5:  Оказание наставнических и консультативных услуг в вопросах нутрициологической помощи (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Предоставление наставнических и консультационных услуг нутрициологам и иным специалистам здравоохранения | Умения:  1. Умение оказывать организационно-методическую помощь нутрициологам и иным специалистам здравоохранения.  2. Умение осуществлять консультативную помощь и наставничество нутрициологам и иным специалистам здравоохранения при случаях сложной нутрициологической помощи у взрослых и детей.  3. Умение принимать решения по спорным вопросам нутрициологической помощи.  4. Умение возглавлять целевые группы управления питанием. | |
| Знания:  1. Знание документов регламентирующих организационно-методическую помощь нутрициолога | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 2:  Организация и проведение индивидуального нутрициологического консалтинга в области здорового питания. | Умения:  1. Умение проводить персонализированные консультации по здоровому питанию.  2. Умение применять навыки food-коучинга.  3. Умение координировать работу заинтересованных лиц в вопросах питания. | |
| Знания:  1. Знание глобальных стратегий ВОЗ в области оптимизации питания, физической активности и здоровья.  2. Знание современных нутрициологических подходов и диет, направленных на профилактику ХНИЗ. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 3:  Интеграция и консалтинг с медийными структурами (СМИ) в области питания. | Умения:  1. Умение осуществлять консультативную помощь представителям СМИ по вопросам здорового и безопасного питания.  2. Умение организовывать и проводить встречи, консультации с представителями СМИ по проблемам гигиены питания и нутрициологии.  3. Умение оказывать содействие в выборе актуальных тем по питанию для теле и радиоэфиров. | |
| Знания:  1. Знание нормативно-правовых актов в области здравоохранения и нутрициологии.  2. Знание принципов здорового образа жизни, правильного питания.  3. Знание пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.  4. Знание инновационных технологий производства пищевых продуков и подбора здоровых рационов питания.  5. Знание современных подходов по изменению пищевых привычек.  6. Знание актуальных вопросов по гигиене питания и нутрициологии. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 6:  Организация и контроль деятельности нутрициологов |  |  | |
| Навык 1:  Организация деятельности нутрициологов | Умения:  1. Умение организовывать работу структурных подразделений и специалистов, оказывающих нутрициологическую помощь взрослому и детскому населению | |
| Знания:  1. Знание регламентирующих документов по организации деятельности нутрициологов. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 2:  Контроль деятельности нутрициологов | Умения:  1. Умение контролировать качество заполнения и свода информации по годовой отчетности.  2. Навыки своевременного предоставления отчетности в уполномоченный орган в области здравоохранения по отчетным формам. | |
| Знания:  1. Знание регламентирующих документов по контролю деятельности нутрициологической помощи | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Дополнительная трудовая функция 1:  Укрепление общественного здоровья на основе разработки и реализации программ здорового питания (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Разработка и реализация программ здорового питания | Умения:  1. Умение оценивать эффективность программ здорового питания для групп населения на основе выявленных потребностей в питании, культурных традиций и имеющихся ресурсов.  2. Умение выявлять проблемы с питанием в группах населения, ставить краткосрочные и долгосрочные цели, устанавливать приоритеты, планировать используемые методы и оценивать прогресс.  3. Умение составлять бюджет программы питания в сервисной части.  4. Умение предоставлять консультационные услуги по питанию для персонала медицинских организаций, семей, школ и иных лиц. | |
| Знания:  1. Системные знания принципов и методов лечебно- профилактического питания  2. Системные знания принципов и методов управления общественным питанием.  3. Системные знания нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы питания населения, национальных руководств и стандартов в сфере питания.  4. Знание конкретных проблем питания различных групп населения, начиная от детей к пожилым людям, и от больных к здоровым. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 2:  Проведение мониторинга за биологически активными добавками, реализуемыми на территории РК. | Умения:  1. Умение проводить идентификацию биологически активных добавок.  2. Умение проводить контроль за биологически активными добавками к пище, реализуемыми на территории РК.  3. Умение осуществлять консалтинг по применению биологически активных добавок. | |
| Знания:  1. Знание нормативной документации по безопасности биологически активных добавок к пище.  2. Знание гигиенических требований к безопасности БАД.  3. Знание правил оборота БАД к пище.  4. Знание коммуникационных методов по применению БАД. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 3:  Консалтинг в области anti-age питании. | Умения:  1. Умение оценивать степень риска развития заболеваний, ассоциированных с возрастными изменениями.  2. Умение оказывать нутриционную поддержку антивозрастной направленности.  3. Умение проводить биохимическую коррекцию в организме путем перестройки питания, учитывая механизм старения клеток.  4. Умение подбирать биологически активные вещества антиэйдженговой направленности. | |
| Знания:  1. Знание особенностей обмена веществ, адаптационных и компенсаторных возможностей организма в пожилом и старческом возрасте.  2. Знание основных принципов геродиетики.  3. Знание механизмов старения, связанных с дефицитом нутриентов.  4. Знание эпигенетического влияния пищи на процессы старения. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Дополнительная трудовая функция 2:  Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов для достижения лучших спортивных результатов (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов | Умения:  1. Умение оценивать эффективность программ питания спортсменов с учетом достигаемых спортивных результатов.  2. Умение выявлять проблемы спортсменов, ставить краткосрочные и долгосрочные цели, устанавливать приоритеты, планировать используемые методы и оценивать прогресс.  3. Умение обучать членов спортивной команды и семьи спортсменов по спортивному питанию. | |
| Знания:  1. Системные знания основных концепций и принципов спортивного питания.  2. Знание принципов и обобенностей применения добавок к спортивному питанию.  3. Знание принципов и методов определения правильного количества продуктов и жидкостей, которые следует употреблять спортсменам в игровые и тренировочные дни.  4. Знание тенденций изменения потребления питательных веществ спортсменами для повышения производительности и общего состояния здоровья. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Требования к личностным компетенциям: | Навыки систематической и регулярной оценки эффективности своей деятельности и осуществлять постоянное улучшение.  Навыки соблюдения разумных деловых и этических норм в своей профессиональной деятельности.  Навыки принятия на себя ответственности за обеспечение безопасной, качественной практики и услуг  Навыки постоянного приобретения знаний, навыков, опыта и суждений при предоставлении безопасных и качественных услуг, ориентированных на клиента.  Умение демонстрирует критическое мышление и навыки решения проблем при общении с другими.  Самостоятельность и ответственность в выполнении задач профессиональной деятельности.  Организаторские способности. | | |
| Список технических регламентов и национальных стандартов: | [Приказ](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=34926220) Министра национальной экономики Республики Казахстан от 9 декабря 2016 года № 503 «Об утверждении научно обоснованных физиологических норм потребления продуктов питания» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 января 2017 года № 14674). | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК: | Уровень ОРК: | Наименование профессии: | |
| 6 | Специалист по питанию | |
| 12. Карточка профессии «7.3 Нутрициолог»: | | | |
| Код группы: | 2269-9 | | |
| Код наименования занятия: | - | | |
| Наименование профессии: | 7.3 Нутрициолог | | |
| Уровень квалификации по ОРК: | 7 | | |
| подуровень квалификации по ОРК: | 7.3 | | |
| Уровень квалификации по ЕТКС, КС и другим типовых квалификационных характеристик: | [Приказ](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=37956708) Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-305/2020 «Об утверждении номенклатуры специальностей и специализаций в области здравоохранения, номенклатуры и квалификационных характеристик должностей работников здравоохранения» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21856)  Специалист общественного здравоохранения | | |
| Уровень профессионального образования: | Уровень образования:  послевузовское образование (магистратура, резидентура) | Специальность:  Здравоохранение | Квалификация:  - |
| Требования к опыту работы: | Квалификация «Нутрициолог». Предшествующий опыт работы для данной квалификации на подуровне 7.2 по ОРК не менее 5 лет. Сертификат специалиста в области здравоохранения по заявляемой специальности. | | |
| Связь с неформальным и информальным образованием: | Повышение квалификации подуровня 7.3 по ОРК (в объеме не менее 7 кредитов (210 часов) в последние 5 лет). | | |
| Другие возможные наименования профессии: |  | | |
| Основная цель деятельности: | Планирование, организация и контроль деятельности по оценке потребности пациента / клиента / населения в питании с учетом их образа жизни и целей в отношении здоровья, диагностики проблем питания, назначения и последующего мониторинга и оценки эффективности вмешательств в области питания, предоставление индивидуальных рекомендаций по питанию | | |
| Описание трудовых функций | | | |
| Перечень трудовых функций: | Обязательные трудовые функции: | 1. Оценка питания клиента / населения (с расширенным уровнем компетенций)  2. Диагностика проблем питания (с расширенным уровнем компетенций)  3. Планирование и реализация вмешательств, связанных с питанием (с расширенным уровнем компетенций  4. Мониторинг и оценка питания (с расширенным уровнем компетенций)  5. Оказание наставнических и консультативных услуг в вопросах нутрициологической помощи (с расширенным уровнем компетенций)  6. Организация и контроль деятельности нутрициологов | |
| Дополнительные трудовые функции: | 1. Укрепление общественного здоровья на основе разработки и реализации программ здорового питания (с расширенным уровнем компетенций)  2. Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов для достижения лучших спортивных результатов (с расширенным уровнем компетенций) | |
| Трудовая функция 1:  Оценка питания клиента / населения (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Проведение оценки точных и актуальных данных и информации для выявления проблем, связанных с питанием | Умения:  1. Умение оценивать симптомы или проблемы, связанные с дисбалансом структурной целостности (клеточная, мышечно-скелетная); пищеварения, ассимиляции и микробиома / желудочно-кишечного тракта; биотрансформации и выведения; энергетического метаболизма (например, клеточное дыхание, митохондриопатии, ожирение); защиты и восстановления (иммунитет, воспаление, инфекция); статуса питания.  2. Умение оценивать стандартные и функциональные лабораторные данные, связанные с недостаточностью, дефицитом и / или дисбалансом питания (например, минеральный статус, аминокислотный профиль, окислительный стресс и антиоксидантный статус, состояние желудочно-кишечного тракта и анализ пищеварительного стула, гормональные индикаторы, маркеры воспаления и токсическая нагрузка), геномные биомаркеры, такие как однонуклеотидные полиморфизмы (например, рецептор витамина D, метилентетрагидрофолатредуктаза).  3. Умение оценивать диагностические тесты, процедуры и другие методы оценки биохимических процессов, а также клеточных, молекулярных и физических аспектов функций и дисфункций, связанных с питанием.  4. Оценивает результаты нутригеномной / генетической оценки для выявления эпигенетических эффектов, вносящих вклад в уникальные потребности в питательных веществах и образе жизни для улучшения пищевого метаболизма.  5. Определяет необходимость / потенциальную выгоду от инициирования дальнейших диагностических обследований посредством направления к другим специалистам в области здравоохранения.  6. Умение выявлять клинические признаки недоедания и расстройств пищевого поведения (например: дистрофия, сухие, ломкие или истонченные волосы и ногти; саркопения и кахексия).  7. Умение оценивать подходы к диете и образу жизни клиента (например, с высоким содержанием белка, веган / вегетарианец, макробиотики, аюрведа, диеты исключения пищи, биотрансформация и устранение [например, детоксикация] схемы / протоколы, голодание, физическая активность, сон);  8. Умение оценивать надлежащее использование клиентом добавленных диетических компонентов (например, клетчатки, жирных кислот, фитонутриентов, ингредиентов функционального питания, чаев, эликсиров, настоек, лечебных эфирных масел).  9. Умение оценивает адекватность и целесообразность в отношении механизмов контроля воспаления, таких как метаболиты эйкозаноидов (например, простагландины, тромбоксаны и лейкотриены) и иммуномодуляторы (например, витамин D).  10. Умение оценивать надлежащее использование пищевых добавок (например, N-ацетилцистеин, витамины группы B, жирорастворимые витамины, продукты для поддержки печени) с учетом возраста, потенциальных ограничений в конкретных группах населения (например, спортсменов, военнослужащих) и их применения для коррекции состояния здоровья или заболевания.  11. Умение оценивать связанные с питанием преимущества и побочные эффекты биологически активных добавок и приема лекарств (например, задержка жидкости, желудочно-кишечные расстройства, аллергия).  12. Умение оценивать результаты лабораторных исследований в отношении целевого использования биологически активных добавок;  13. Умение использовать проверенные или общепринятые инструменты оценки развития, функционального и психического статуса (например, шкалу Карновского и др.), которые учитывают культурные, этнические факторы и факторы образа жизни.  14. Умение оценивать состояние сна и циркадный ритм для влияния на статус питания (например, вес, гормональная регуляция, иммунный статус).  15. Умение оценивать текущее воздействие на окружающую среду в пищевых продуктах, напитках, а также воздействие в пищевых контейнерах и бытовых чистящих средствах (например, токсины, такие как пестициды, фталаты, тяжелые металлы, патогены).  16. Умение оценивать рекомендации по питанию и их  последствия для человека, основанные на физикальном обследовании, ориентированном на питание, биохимии крови и функциональных лабораторных биомаркерах.  17. Умение оценивать метаболические потребности, связанные с физической активностью (например, оценка состояния гидратации, адекватности потребления питательных веществ и влияния воспаления / окислительного стресса на потребности в питательных веществах).  18. Умение определять соответствие продуктов питания, жидкостей, биологически активных добавок, физической активности и образа жизни индивидуальным метаболическим функциям.  19. Умение определять риск воздействия экзогенных токсинов, включая тяжелые металлы, стойкие органические соединения (например, инсектициды, пестициды, гербициды, фталаты), электромагнитные поля.  20. Умение оценивать риск хронических и острых осложнений, связанных с питанием (например, желудочно-кишечные, метаболические, инфекционные, скелетно-мышечные, гормональные нарушения, нарушения сна). | |
| Знания:  1. Системные знания физиологии и биохимии питания.  2. 2. Системные знания интегративной и функциональной медицины.  3. Системные знания проблем питания в развитии болезней населения.  4. Знание современных методов исследования питания населения.  5. Знание стандартов и референсных данных в области питания и содержания питательных веществ, пищевой и биологической ценности продуктов, потребностей в питательных веществах, рекомендуемой массы тела, индекса массы тела, моделей развития.  6. Знание признаков недостаточности и / или дисбаланса питания и биомаркеров заболеваний и расстройств, связанных с нарушением питания, клинических признаков недоедания и / или аномали структурной целостности, влияющие на метаболизм, клинических признаков расстройств пищевого поведения. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 2:  Диагностика проблем питания (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Идентифицирование и маркировка конкретных проблем питания | Умения:  1. Умение систематически сравнивать и интерпретировать результаты при формулировании дифференциального диагноза (ов) питания.  2. Умение определять наличие медицинских состояний, а также и лежащих в их основе систем, путей и основных клинических дисбалансов.  3. Умение определять патологически значимые клинические показатели, такие как временное истощение, изменение роста и снижение эластичности кожи.  4. Умение прогнозировать непредвиденных последствия, такие как пищевая непереносимость и нарушение сна.  5. Умение учитывать биохимическую индивидуальность, данные геномного тестирования и влияние на потребность в питательных веществах при ранжировании диагнозов питания в порядке важности.  6. Умение использовать опыт и доказательные данные в области системной биологии и применения ингредиентов биологически активных добавок для ранжирования диагноза (ов) питания.  7. Умение понимать важность учета пожеланий / целей клиента / лиц, представляющих их интересы, в качестве ключевого фактора при ранжировании диагноза (ов) питания в порядке важности. | |
| Знания:  1. Знание методов и инструментов диагностики питания, принципов точного, ясного и краткого описания проблем питания клиента и / или сообщества.  2. Знание порядка документирования диагноза (ов) питания.  3. Знание антиалиментарных факторов питания. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 3:  Планирование и реализация вмешательств, связанных с питанием (с расширенным уровнем компетенций |  |  | |
| Навык 1:  Выбор и примение конкретной стратегии вмешательства, связанного с питанием | Умения:  1. Умение определять и приоритезировать соответствующие вмешательства в плане оказания помощи с использованием новых методов лечения или нетрадиционных вмешательства для достижения намеченных результатов (например, оценка функциональных, пищевых и системных лабораторных маркеров, направление к межпрофессиональным функциональным специалистам для получения специализированных методов лечения и / или лечения позвоночника и суставов для поддержки оптимизация пищевого метаболизма).  2. Умение определять, когда уместно и безопасно отклоняться от установленных стандартов и рекомендаций по питанию.  3. Умение организовывать оказание помощи в сотрудничестве с пациентом / клиентом, лицом, осуществляющим уход, а также с межпрофессиональной командой.  4. Умение определять стратегии устранения недостатков в самообслуживании или поведении, а также варианты восстановления посредством совместного принятия решений.  5. Умение выбирать конкретные стратегии вмешательства и мониторинга для каждого из выявленных приоритетов, которые сосредоточены на этиологии основной проблемы и руководствоваться предшествующей практикой и профессиональным опытом.  6. Умение рассматривать использование диетических добавок, в соответствии с действующими руководящими принципами (например, рекомендуемая диета, безопасность, правила и положения для определенных групп населения [например, спортсменов]).  7. Умение определять время и частоту для проведения и мониторинга результатов диагностических тестов или процедур, а также лабораторных тестов на основе потребностей клиента, установленных целей и результатов, а также ожидаемой реакции на вмешательство (я), отражающих политику и / или правила организации / программы, когда это применимо. | |
| Знания:  1. Знание различных дисциплин в интегративной и функциональной медицине.  2. Системные знания вмешательств, связанных с питанием, критериев и условий выбора отдельных вмешательств.  3. Системные знания стандартной терминологии для описания вмешательств, связанных с питанием.  4. Системные знания необходимых ресурсов для осуществления вмешательств, связанных с питанием. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 4:  Мониторинг и оценка питания (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Отслеживание и оценка показателей и данных о результатах, непосредственно связанные с диагнозом питания, целями, предпочтениями и стратегиями вмешательств, связанными с питанием | Умения:  1. Умение определять существуют ли препятствия для понимания и влияют ли они на соблюдение пациентом / клиентом программы питания / плана оказания помощи.  2. Умение подбирать инструменты и методы для обеспечения желаемых результатов, отражающих социальные, физические и экологические факторы клиента, цели в области питания, и поддерживающих участие во вмешательствах.  3. Умение проводить мониторинг и оценку физиологической реакции клиента на рекомендуемые цельные продукты, функциональные продукты, диетические добавки, продукты с низким гликемическим индексом и / или противовоспалительные продукты.  4. Умение минимизировать непредвиденные последствия (например, чрезмерную скорость потери веса, вариабельность уровня сахара в крови) или использование клиентом несоответствующих методов достижения целей (например, лекарств и / или биологически активных добавок \* беспорядочное использование / несоблюдение, добровольный отказ от питания, ограничения и личные убеждения).  5. Умение сравнивать результаты геномного тестирования, функциональные лабораторные данные с назначениями / целями питания или эталонными стандартами.  6. Умение учитывать влияние вмешательства на собранные биомаркеры (например, лабораторные показатели, изменения состава тела, изображения [например, плотность кости]).  7. Умение использовать несколько ресурсов для оценки прогресса (например, лабораторные и другие клинические данные, изменения массы тела / состава тела, соответствующие лекарства / пищевые добавки \*) относительно эффективности плана ухода.  8. Умение отслеживать изменения в основном клиническом балансе с помощью диагностических тестов, признаков и симптомов для отслеживания необходимости изменений в стратегиях вмешательства.  9. Умение инициировать создание межпрофессиональной группы или организовать консультацию практикующего специалиста для анализа данных мониторинга и результатов вмешательств, чтобы определить следующие шаги для вмешательств.  10. Умение при необходимости изменять стратегии вмешательства для удовлетворения потребностей клиента, новых / возникающих ситуаций (например, сопутствующих заболеваний и осложнений) и результатов любых дальнейших функциональных или других тестов.  11. Умение организовывать дополнительные интегративные и функциональные ресурсы. | |
| Знания:  1. Системные знания факторов, способствующих или препятствующих прогрессу вмешательств / оказания помощи в области питания.  2. Системные знания методов оценки показателей и данных о результатах, непосредственно связанные с диагнозом питания, целями, предпочтениями и стратегиями вмешательств, связанными с питанием. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 5:  Оказание наставнических и консультативных услуг в вопросах нутрициологической помощи (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Предоставление наставнических и консультационных услуг нутрициологам и иным специалистам здравоохранения | Умения:  1. Умение оказывать организационно-методическую помощь нутрициологам и иным специалистам здравоохранения.  2. Умение осуществлять консультативную помощь и наставничество нутрициологам и иным специалистам здравоохранения при случаях сложной нутрициологической помощи у взрослых и детей.  3. Умение принимать решения по спорным вопросам нутрициологической помощи.  4. Умение возглавлять целевые группы управления питанием. | |
| Знания:  1. Знание документов регламентирующих организационно-методическую помощь нутрициолога | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 2:  Организация и проведение индивидуального нутрициологического консалтинга в области здорового питания. | Умения:  1. Умение проводить персонализированные консультации по здоровому питанию.  2. Умение применять навыки food-коучинга.  3. Умение координировать работу заинтересованных лиц в вопросах питания. | |
| Знания:  1. Знание глобальных стратегий ВОЗ в области оптимизации питания, физической активности и здоровья.  2. Знание современных нутрициологических подходов и диет, направленных на профилактику ХНИЗ. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 3:  Интеграция и консалтинг с медийными структурами (СМИ) в области питания. | Умения:  1. Умение осуществлять консультативную помощь представителям СМИ по вопросам здорового и безопасного питания.  2. Умение организовывать и проводить встречи, консультации с представителями СМИ по проблемам гигиены питания и нутрициологии.  3. Умение оказывать содействие в выборе актуальных тем по питанию для теле и радиоэфиров. | |
| Знания:  1. Знание нормативно-правовых актов в области здравоохранения и нутрициологии.  2. Знание принципов здорового образа жизни, правильного питания.  3. Знание пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.  4. Знание инновационных технологий производства пищевых продуков и подбора здоровых рационов питания.  5. Знание современных подходов по изменению пищевых привычек.  6. Знание актуальных вопросов по гигиене питания и нутрициологии. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 6:  Организация и контроль деятельности нутрициологов |  |  | |
| Навык 1:  Организация деятельности нутрициологов | Умения:  1. Умение организовывать работу структурных подразделений и специалистов, оказывающих нутрициологическую помощь взрослому и детскому населению. | |
| Знания:  1. Знание регламентирующих документов по организации деятельности нутрициологов. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 2:  Контроль деятельности нутрициологов | Умения:  1. Умение контролировать качество заполнения и свода информации по годовой отчетности.  2. Навыки своевременного предоставления отчетности в уполномоченный орган в области здравоохранения по отчетным формам. | |
| Знания:  1. Знание регламентирующих документов по контролю деятельности нутрициологической помощи | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Дополнительная трудовая функция 1:  Укрепление общественного здоровья на основе разработки и реализации программ здорового питания (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Разработка и реализация программ здорового питания | Умения:  1. Умение оценивать эффективность программ здорового питания для групп населения на основе выявленных потребностей в питании, культурных традиций и имеющихся ресурсов.  2. Умение выявлять проблемы с питанием в группах населения, ставить краткосрочные и долгосрочные цели, устанавливать приоритеты, планировать используемые методы и оценивать прогресс.  3. Умение составлять бюджет программы питания в сервисной части.  4. Умение предоставлять консультационные услуги по питанию для персонала медицинских организаций, семей, школ и иных лиц. | |
| Знания:  1. Системные знания принципов и методов лечебно- профилактического питания  2. Системные знания принципов и методов управления общественным питанием.  3. Системные знания нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы питания населения, национальных руководств и стандартов в сфере питания.  4. Знание конкретных проблем питания различных групп населения, начиная от детей к пожилым людям, и от больных к здоровым. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 2:  Проведение мониторинга за биологически активными добавками, реализуемыми на территории РК. | Умения:  1. Умение проводить идентификацию биологически активных добавок.  2. Умение проводить контроль за биологически активными добавками к пище, реализуемыми на территории РК.  3. Умение осуществлять консалтинг по применению биологически активных добавок. | |
| Знания:  1. Знание нормативной документации по безопасности биологически активных добавок к пище.  2. Знание гигиенических требований к безопасности БАД.  3. Знание правил оборота БАД к пище.  4. Знание коммуникационных методов по применению БАД. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 3:  Консалтинг в области anti-age питании. | Умения:  1. Умение оценивать степень риска развития заболеваний, ассоциированных с возрастными изменениями.  2. Умение оказывать нутриционную поддержку антивозрастной направленности.  3. Умение проводить биохимическую коррекцию в организме путем перестройки питания, учитывая механизм старения клеток.  4. Умение подбирать биологически активные вещества антиэйдженговой направленности. | |
| Знания:  1. Знание особенностей обмена веществ, адаптационных и компенсаторных возможностей организма в пожилом и старческом возрасте.  2. Знание основных принципов геродиетики.  3. Знание механизмов старения, связанных с дефицитом нутриентов.  4. Знание эпигенетического влияния пищи на процессы старения. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Дополнительная трудовая функция 2:  Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов для достижения лучших спортивных результатов (с расширенным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов | Умения:  1. Умение оценивать эффективность программ питания спортсменов с учетом достигаемых спортивных результатов.  2. Умение выявлять проблемы спортсменов, ставить краткосрочные и долгосрочные цели, устанавливать приоритеты, планировать используемые методы и оценивать прогресс.  3. Умение обучать членов спортивной команды и семьи спортсменов по спортивному питанию. | |
| Знания:  1. Системные знания основных концепций и принципов спортивного питания.  2. Знание принципов и обобенностей применения добавок к спортивному питанию.  3. Знание принципов и методов определения правильного количества продуктов и жидкостей, которые следует употреблять спортсменам в игровые и тренировочные дни.  4. Знание тенденций изменения потребления питательных веществ спортсменами для повышения производительности и общего состояния здоровья. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Требования к личностным компетенциям: | Навыки систематической и регулярной оценки эффективности своей деятельности и осуществлять постоянное улучшение.  Навыки соблюдения разумных деловых и этических норм в своей профессиональной деятельности.  Навыки принятия на себя ответственности за обеспечение безопасной, качественной практики и услуг  Навыки постоянного приобретения знаний, навыков, опыта и суждений при предоставлении безопасных и качественных услуг, ориентированных на клиента.  Умение демонстрирует критическое мышление и навыки решения проблем при общении с другими.  Самостоятельность и ответственность в выполнении задач профессиональной деятельности.  Организаторские способности. | | |
| Список технических регламентов и национальных стандартов: | [Приказ](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=34926220) Министра национальной экономики Республики Казахстан от 9 декабря 2016 года № 503 «Об утверждении научно обоснованных физиологических норм потребления продуктов питания» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 января 2017 года № 14674). | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК: | Уровень ОРК: | Наименование профессии: | |
| 6 | Специалист по питанию | |
| 13. Карточка профессии «7.4 Нутрициолог»: | | | |
| Код группы: | 2269-9 | | |
| Код наименования занятия: | - | | |
| Наименование профессии: | 7.4 Нутрициолог | | |
| Уровень квалификации по ОРК: | 7 | | |
| подуровень квалификации по ОРК: | 7.4 | | |
| Уровень квалификации по ЕТКС, КС и другим типовых квалификационных характеристик: | [Приказ](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=37956708) Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-305/2020 «Об утверждении номенклатуры специальностей и специализаций в области здравоохранения, номенклатуры и квалификационных характеристик должностей работников здравоохранения» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21856)  Специалист общественного здравоохранения | | |
| Уровень профессионального образования: | Уровень образования:  послевузовское образование (магистратура, резидентура) | Специальность:  Здравоохранение | Квалификация:  - |
| Требования к опыту работы: | Квалификация «Нутрициолог». Предшествующий опыт работы для данной квалификации на подуровне 7.3 по ОРК не менее 5 лет. Сертификат специалиста в области здравоохранения по заявляемой специальности. | | |
| Связь с неформальным и информальным образованием: | Повышение квалификации подуровня 7.4 по ОРК (в объеме не менее 7 кредитов (210 часов) в последние 5 лет), из них не менее 4 кредитов (120 часов) по вопросам проведения независимой экспертизы качества медицинских услуг (помощи). | | |
| Другие возможные наименования профессии: |  | | |
| Основная цель деятельности: | Экспертный уровень оказания услуг и методическое обеспечение деятельности нутрициологов в вопросах оценки потребности клиента / населения в питании с учетом их образа жизни и целей в отношении здоровья, диагностики проблем питания, назначения и последующего мониторинга и оценки эффективности вмешательств в области питания. Внедрение новых технологий в деятельность нутрициологов | | |
| Описание трудовых функций | | | |
| Перечень трудовых функций: | Обязательные трудовые функции: | 1. Оценка потребности в питании, диагностика проблем питания, назначение, последующий мониторинга и оценки эффективности вмешательств в области питания (с экспертным уровнем компетенций)  2. Проведение и применение на практике результатов исследований, способствующих повышению безопасности и качества практики и услуг в области питания | |
| Дополнительные трудовые функции: | 1. Укрепление общественного здоровья на основе разработки и реализации программ здорового питания (с экспертным уровнем компетенций)  2. Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов для достижения лучших спортивных результатов (с экспертным уровнем компетенций) | |
| Трудовая функция 1:  Оценка потребности в питании, диагностика проблем питания, назначение, последующий мониторинга и оценки эффективности вмешательств в области питания (с экспертным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Оказание нутрициологической помощи на основе интеграции стандартной, традиционной, интегративной и функциональной медицины. | Умения:  1. Навыки оценки потребности клиента/ населения в питании на основе признания и включения руководящих принципов из других областей практики.  2. Навыки объединения сложной информации, касающейся питания, биохимических данных, диагностических тестов, клинических осложнений и их устранения в межпрофессиональной среде и через консультации с другими поставщиками медицинских услуг при формулировании диагноза (ов) питания.  3. Навыки поиска и использования аргументов экспертов и полного понимания литературы, а также протоколов, основанных на доказательствах.  4. Навыки ресурсной поддержки для других практикующих специалистов и межпрофессиональной группы. | |
| Знания:  1. Глубокие знания физиологии и биохимии питания.  2. Глубокие знания роли питания в развитии неинфекционных заболеваний. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Трудовая функция 2:  Проведение и применение на практике результатов исследований, способствующих повышению безопасности и качества практики и услуг в области питания |  |  | |
| Навык 1:  Создание новых знаний в области питания и (или) обзор лучших доступных исследований / доказательств и информации для применения на практике | Умения:  1. Умение участвовать и / или проводить исследования для улучшения практики.  2. Умение использовать и интегрировать наилучшие доступные исследования / данные и информацию в качестве основы для практики, основанной на фактических данных.  3. Умение способствовать развитию новых знаний и исследований в области питания.  4. Умение внедрять новые технологии в нутрициологическую практику, применять результаты исследований на практике через альянсы или сотрудничество с другими профессионалами и организациями в области питания.  5. Умение делится текущими, основанными на фактах знаниями и информацией с различными аудиториями.  6. Умение передавать и применять текущие знания и информацию, основанную на доказательствах.  7. Умение давать рекомендации по повышению производительности деятельности нутрициологов на основе результатов исследований в публикациях и презентациях. | |
| Знания:  1. Знание дизайна и методологии исследований в области питания.  2. Знание методов поиска и оценки применимости на практике результатов исследований / доказательств и информации в области питания.  3. Знание методов и интструментов передачи новых знаний и информации.  4. Знание новых технологий в нутрициологической практике и методологии их внедрения. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 2:  Организация пищевой безопасности | Умения:  1. Знание законодательно-нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность пищевых продуктов.  2. Знание инновационных методов определения безопасности пищевых продуктов.  3. Знание гигиенических требований к применению безопасности пищевых ингредиентов в производстве пищевых продуктов.  4. Знание современных мировых и отечественных систем контроля качества пищевой продукции.  5. Знание факторов риска загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками  6. Знание гигиенических требований к применению пищевых добавок. | |
| Знания:  1. Знание законодательно-нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность пищевых продуктов.  2. Знание инновационных методов определения безопасности пищевых продуктов.  3. Знание гигиенических требований к применению безопасности пищевых ингредиентов в производстве пищевых продуктов.  4. Знание современных мировых и отечественных систем контроля качества пищевой продукции.  5. Знание факторов риска загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками  6. Знание гигиенических требований к применению пищевых добавок. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Навык 3:  Разработка рецептуры новых видов специализированных пищевых продуктов и оценка функциональных свойств продуктов питания. | Умения:  1. Умение оказывать консультативную помощь в разработке рецептур новых видов продукции специализированной направленности на предприятиях общественного питания.  2. Умение использовать функциональные пищевые ингредиенты для разработки новой продукции общественного питания. | |
| Знания:  1. Системные знания пищевой и биологической ценности продуктов питания.  2. Знание специализированных и функциональных пищевых продуктов и ингредиентов.  3. Знание принципов разработки специализированных и функциональных пищевых продуктов. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Дополнительная трудовая функция 1:  Укрепление общественного здоровья на основе разработки и реализации программ здорового питания (с экспертным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Формирование политики в области питания на региональном или национальном уровне | Умения:  1. Навыки разработки и администрирования программ здорового питания на уровне региона или по всей стране.  2. Умение формулировать операционные стандарты и политики в области питания.  3. Умение разрабатывать планы исследовательской деятельности в области питания на уровне региона/страны и интерпретировать результаты исследований с точки зрения практического применения.  4. Умение предоставлять методическую помощь специалистам здравоохранения разных профилей, включая разработку руководств, интерпретацию политик и процедур, рецензирование планов и программ, консультирование по вопросам здорового питания.  5. Умение оценивать эффективность реализации программ и мероприятий в области здорового питания на уровне региона или страны.  6. Умение изучать тенденции и наилучшие практики, чтобы определить потребности и проблемы программ здорового питания и рекомендовать улучшения.  7. Умение предоставлять консультации и методическую поддержку по программам в области здорового питания для администраторов здравоохранения, руководителей проектов в системе здравоохранения, должностных лиц государственных и местных органов здравоохранения, органов государственного управления, профессиональных объединений и иных стейкхолдеров. | |
| Знания:  1. Глубокие знания принципов и методов управления общественным питанием.  2. Знание культурных, социальных и экономических характеристик, ресурсов и потребностей целевых групп и методов адаптации принципов питания к этим моделям.  3. Знания нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы питания населения, национальных руководств и стандартов в сфере питания.  4. Знание конкретных проблем питания различных групп населения, начиная от детей к пожилым людям, и от больных к здоровым.  5. Знание принципов управления общественным здравоохранением на государственном и местном уровнях.  6. Знание новейших достижений в нутрициологии. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Дополнительная трудовая функция 2:  Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов для достижения лучших спортивных результатов (с экспертным уровнем компетенций) |  |  | |
| Навык 1:  Разработка и поддержка реализации программ питания спортсменов | Умения:  1. Умение предоставлять методическую помощь спортивным нутрициологам, включая разработку руководств, экспертную оценку планов и программ спортивного питания, консультирование по вопросам спортивного питания.  2. Умение изучать тенденции и наилучшие практики, чтобы определить потребности и проблемы программ спортивного питания и рекомендовать улучшения. | |
| Знания:  1. Глубокие знания основных концепций и принципов спортивной нутрициологии.  2. Знания нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы питания населения, национальных руководств и стандартов в сфере питания.  3. Знание новейших достижений в нутрициологии. | |
| Возможность признания навыка: | Признание навыка рекомендуется | |
| Требования к личностным компетенциям: | Умение демонстрировать лидерство посредством стратегического управления временем, финансами, оборудованием, расходными материалами, технологиями, природными и человеческими ресурсами  Навыки организации, самоконтроля и непрерывного совершенствования своей деятельности.  Самостоятельность и ответственность в выполнении задач профессиональной деятельности.  Членство в республиканских и (или) международных профессиональных медицинских организациях нутрициологов или в республиканских и (или) международных профессиональных медицинских организациях по смежным специальностям.  Участие (слушатели, выступления с докладами) в семинарах, мастер-классах, учебных модулях, конференциях по нутрициологии и смежным специальностям.  Умение использовать современные дистанционные образовательные технологии.  Умение быстро принимать решения. | | |
| Список технических регламентов и национальных стандартов: | [Приказ](http://online.zakon.kz/Document/?doc_id=34926220) Министра национальной экономики Республики Казахстан от 9 декабря 2016 года № 503 «Об утверждении научно обоснованных физиологических норм потребления продуктов питания» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 января 2017 года № 14674). | | |
| Связь с другими профессиями в рамках ОРК: | Уровень ОРК: | Наименование профессии: | |
| 7 | Специалист по питанию | |

**Глава 4. Технические данные профессионального стандарта**

14. Наименование государственного органа:

Министерство здравоохранения Республики Казахстан

Исполнитель:

Халыкова М.Б., +7 (777) 941 7, m.khalykova@dsm.gov.kz

15. Организации (предприятия) участвующие в разработке:

АО «Академия профилактической медицины»

Руководитель:

АО «Академия профилактической медицины» президент, Шарман А.Т.

E-mail: asharman@academypm.org

Номер телефона: +7 (777) 111 42 02

Исполнители:

доцент кафедры «Нутрициология», Ушанская Е.Ю., +7 (701) 366 58 78, lenaushanski@mail.ru

Руководитель:

заведующий кафедрой «Нутрициология»Кайнарбаева М.С.

E-mail: kaynarbaeva.m@kaznmu.kz

Номер телефона: +7 (777) 356 29 07

Исполнители:

«Национальный центр здорового питания» ҚБ қызметкері, Салханова А.Б., +7 (701) 888 55 80, asalkhanova@zdrav.kz

доцент кафедры «Нутрициология», Кожахметова А.Б., +7 (777) 234 37 78, kafedra.nutrition@mail.ru

доцент кафедры «Нутрициология», Бықыбаева С.А, +7 (702) 431 97 03, bykybaeva.s@kaznmu.kz

доцент кафедры «Нутрициология», Беисбекова А.К., +7 (707) 203 78 23, beisbekova.a@kaznmu.kz

доцент кафедры «Нутрициология», Бердыгалиев А.Б., +7 (701) 357 03 02, berdygaliev.a@kaznmu.kz

доцент кафедры «Нутрициология»Чуенбекова А.Б., +7 (701) 764 70 53, kafedra.nutrition@mail.ru

доцент кафедры «Нутрициология», Хасенова Г.Х., +7 (707) 303 86 72, kafedra.nutrition@mail.ru

лектор кафедры «Нутрициология», Ергешбаева Р.Б., +7 (778) 379 69 33, ergeshbaeva.r@kaznmu.kz

16. Отраслевой совет по профессиональным квалификациям: протокол от 27 ноября 2023 года № 1.

17. Национальный орган по профессиональным квалификациям: 21 ноября 2023 года.

18. Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»: 27 декабря 2023 года № 17392/24.

19. Номер версии и год выпуска: версия 1, 2023 г год.

20. Дата ориентировочного пересмотра: 30 ноября 2026 года.