

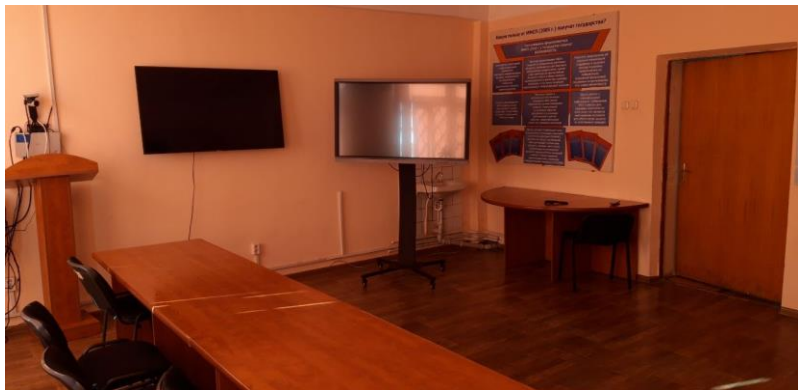
O'QUV DASTUR PASPORTI

O'quv dastur uzluksiz tibbiy va farmasevtik ta'lim muvofiqlashtiruvchi kengashning 2025-yil 14-avgustdagi №-3 sonli bayonnomasiga ko'ra №MMO-234 asosida ro'yxatga olinib tasdiqlangan.

Amal qilish muddati 2030 yil gacha

Ta'lim muassasasi nomi		Tibbiyot xodimlarining kasbiy malakasini rivojlantirish markazi		
Kafedra/bo'lim		Gigiyena va radiatsion xavfsizlik kafedrası		
O'quv dastur nomi		«Dietologiya»		
O'qish turi		Mavzuiy malaka oshirish		
O'quv dastur muallifi/ mualliflari		D.A. Zaredinov, A.S.Xudayberganov, G.M. Israilova, M.V Li, D.A. Kodirov		
Siklning umumiy soati		72 kredit		
Siklda dars beradigan o'qituvchi va trenerlar				
				
t.f.d. professor D.A. Zaredinov	t.f.d, professor A.S. Xudayberganov	Dsc., dotsent, , M.V. Li	t.f.d., dotsent G.M. Israilova	assistent D.A. Kodirov
Maqsad		Birlamchi tizim tibbiyot xodimlarning va o'rta malumotli hamshiralarni sog'lom va bemor odamlarning to'g'ri (optimal) ovqatlanishini tashkil etish qonuniyatlari va qoidalari, oziq ovqat manbalari, hom ashyolari va oziq – ovqat mahsulotlarining dorivorlik xususiyatlari, ovqatlanish madaniyati va dietologiya asoslarini ilmiy - amaliy jihatdan tashkilashtirish, ozuqa moddalari va energetik qiymatiga bo'lgan fiziologik ehtiyojlar meyorlarini belgilash xaqidagi nazariy va amaliy bilimlarini takomillashtirish, rivojlantirish.		
Siklga taklif qilingan mutaxassislar - kontingent		Birlamchi tizim tibbiyot xodimlar, o'rta malumotli hamshiralalar, xamshira dietologlar (sog'liqni saqlash tizimi, ta'lim tizimi, ijtimoiy muxofaza tizimlari).		

Sikl vazifalari	- ushbu yo‘nalishni tartibga soluvchi xalqaro va respublika huquqiy hujjatlari sohasidagi bilimlarni takomillashtirish; - maxsulotlar tarkibidagi nutrientlar - oksillar, yog‘lar va karbon suvlar miqdori va tarkibiy qismlariga asoslangan xolatda, xar bir insonning ovqatlanish odatlari, salomatlik xolatini inobatga olgan xolatda individual (parxezlar) dietalar tuzish; - sog‘lom ovqatlanish sohasida maslaxatlar berish ko‘nikmalarini amaliyotiga joriy qilish; -barcha kasalliklarda parxez ratsionlar (menu) lar tuzishni bilish; -axoli o‘rtasida sog‘lom ovqatlanishni tashkillashtirish asosida kasalliklar profilaktikasini ta‘minlash ko‘nikmalarini shakllantirish; -klinik dietologiya bilimlarini va ko‘nikmalarini zamonaviy texnologiyalar va ilmiy yangiliklar asosida takomillashtirish; -aholi o‘rtasida mikroiyutrient etishmovchiligi profilaktikasi sohasida davlat siyosatini (saplamentatsiya va aholini boyitilgan oziq-ovqat mahsuloti bilan ta‘minlashga qaratilgan ijtimoiy iqtisodiy, huquqiy va tashkiliy chora-tadbirlarni amalga oshirish sohasidagi bilimlarni tanishtirish; -boyitilgan oziq-ovqat mahsulotining va boyitish uchun mo‘ljallangan vitamin-mineral aralashmalarining sifati hamda xavfsizligi ustidan nazoratini ta‘minlash sohasida bilimlarni va ko‘nikmalarni takomillashtirish.
Sikl tarkibi	Modul 1. Dietologiya maksadi va vazifalari. Dietologiya sohasidagi yangi va qo‘shimcha xalqaro (Codex Alimentarius, FAO) va milliy normativ hujjatlar. Modul 2. Dietologiya tarihi. Oziq-ovqat maxsulotlari va moddalariga, quvvatga bo‘lgan xar xil yoshdagi, jinsdagi, kasbdagi axoli va patologik xolati bo‘lgan insonlar uchun individual extiyojlarini belgilash asoslari. Modul 3. Inson ovqatlanish xolatini baxolash va alimantar taxlika omillarini aniqlash. Modul 4. Mikronutrient etishmovchiligi profilaktikasi. Modul 5. Dietologiya asoslari.. Modul 6. Dietologik yordam amaliyoti

O'qish bazalari	Tibbiyot xodimlarining kasbiy malakasini rivojlantirish markazi, Gigiena va radiatsion xavfsizlik kafedrası   	
Simulyatsion asbob/uskunalar		