

O‘RTA MAXSUS VA PROFESSIONAL TA‘LIM TASHKILOTLARI PEDAGOG KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O‘TKAZISH UCHUN NUTRITSIOLOGIYA DIYETOLOGIYA ASOSLARI BILAN FANIDAN MALAKA TEST SINOVI TOPSHIRIQLARI SPETSIFIKATSIYASI

I. Maqsad

Mazkur test varianti tafsilotining maqsadi kasbiy ta‘lim fanlarini bilish darajasini baholashning malaka toifalarini berish test tizimi doirasida Nutritsiologiya diyetologiya asoslari bilan talabgorlarining bilim darajasini aniqlash va sertifikatlash uchun qo‘llaniladigan test varianti formati (topshiriqlar soni, turi, vaqt me‘yori), fan mazmuni tarkibi, kognitiv ko‘nikma darajalari, baholash mezonlari va talabgorlarning tayyorgarlik darajasiga qo‘yiladigan talablarni belgilashdan iborat.

II. Me‘yoriy asoslar

1.O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2021-yil 17-sentyabrdagi **“Maktabgacha, umumiy o‘rta, o‘rta maxsus, professional va maktabdan tashqari ta‘lim tashkilotlari pedagog kadrlarini attestatsiyadan o‘tkazish tartibini takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”**gi 572-sonli Qarori.

III. Baholash qamrovi: mazmun sohalari

Nutritsiologiya diyetologiya asoslari bilan

1. Nutritsiologiya va Dietologiya haqida tushuncha. Hazm organlarining anatomik-fiziologik xususiyatlari
2. Ovqat va uning tarkibi.
3. Ovqatning kaloriyaliligi va uning fiziologik normalari. Ovqat mahsulotlarining ozuqaviy va biologik qiymati.
4. Ratsional ovqatlanishning asosiy prinsiplari. Oziq-ovqat mahsulotlari va tayyor taomlarning shifobaxsh xossalari. Shifobaxsh ochiqish.
5. Emizikli ayollar, bolalar va o‘smirlar ovqatining gigiyenik asoslari, ovqatlanish jihatlari.
6. DPMlarda parhez ovqatlanishni tashkil etish va holatiga gigiyenik baho berish.
7. Ovqatdan zaharlanish. Ovqat toksikoinfeksiyalari
8. Ahvoli og‘ir bemorlarni, keksa va qariyalarni ovqatlantirish
9. Hazm a‘zolari kasalliklarida taomnoma tuzish
10. Yurak qon-tomir va siydik ajratish a‘zolari kasalliklarida taomnoma tuzish

11. Asab, qandli diabet va modda almashinuvi buzilgan kasalliklarida taomnoma tuzish

IV. Baholanadigan mazmun sohalar va konstuktlar

T/r	Mazmun sohalar	Konstruktlar	Ulushi (%)	Testlar soni
1	Nutritsiologiya va Diyetologiya haqida tushuncha. Hazm organlarining anatomik-fiziologik xususiyatlari	Nutritsiologiya va Diyetologiya haqida tushuncha, modulning rivojlanish tarixi, nutritsiologiya va diyetologiyaning maqsad va vazifalarini, hazm organlarining anatomik - fiziologik xususiyatlarini, professional faoliyat va texnologiyalar o'zgargan hollarda sharoitga moslashishni bilishi lozim.	10 %	4 ta
2	Ovqat va uning tarkibi.	Oziq moddalar: oqsillar, yog'lar, uglevodlar. vitaminlar, mineral moddalar (Ca. K. Fe. P. Na). Ovqat mahsulotlari va boshqa oziq moddalarning inson organizmidagi ahamiyatini bilishi.	10 %	4 ta
3	Ovqatning kaloriyaliligi va uning fiziologik normalari. Ovqat mahsulotlarining ozuqaviy va biologik qiymati.	Ovqatning kaloriyaliligi va ovqatlanishning fiziologik normalarini, turli yoshdagi va toifadagi odamlarning ovqatga bo'lgan ehtiyoji issiqlik birliklarini, katta kaloriyalar, inson organizmining oziq moddalar va energiyaga bir kunlik o'rtacha ehtiyojining me'yorini, turli oziq moddalarning iste'mol qilishga tavsiya etilgan sutkalik ehtiyojining fiziologik me'yorini, mahsulotlarning biologik qiymatini, don mahsulotlari, sut va sut mahsulotlari, go'sht va go'sht mahsulotlari, baliq va baliq mahsulotlari, tuxum va tuxum mahsulotlari, sabzavot va mevalar, qandolat mahsulotlari; ovqat konsentratlari, ta'm beruvchi mahsulotlarni bilishi.	5 %	2 ta
4	Ratsional ovqatlanishning asosiy prinsiplari. Oziq-ovqat mahsulotlari va tayyor taomlarning shifobaxsh xossalari. Shifobaxsh ochiqish.	Organizmning normal hayot kechirishi uchun zarur bo'lgan vitaminlar, mikroelementlar va boshqa moddalar bilan o'z vaqtida ta'minlanishini, oziq-ovqat mahsulotlari va tayyor taomlarning shifobaxsh xossalari, ayrim o'zbek taomlarining to'yimliligi, oziq-ovqat mahsulotlarining shifobaxsh xossalaridan sharq tabobati asoschisi Abu Bakr ar-Roziy ayrim kasalliklarda tavsiya etiladigan ma'lum turdagi masalliqalar va tayyor taomlarni, shifobaxsh ochiqishga ko'rsatma va moneliklar, professional	35 %	14 ta

		faoliyat va texnologiyalar o'zgargan hollarda sharoitga moslashishni bilish.		
5	Emizikli ayollar, bolalar va o'smirlar ovqatining gigiyenik asoslari, ovqatlanish jihatlari.	Emizikli ayollarga tavsiya etiladigan kundalik oziq-ovqat mahsulotlar va ularning miqdorlari, ona suti va uning xususiyatlari, ona sutining turli davrlari: og'iz suti, o'tish davri, doimiy sut davrlari va ularning tarkibi, xossalari, ahamiyatini, gipo va agalaktiya haqida tushunchalarni, gipo va agalaktiyada parhez ovqatlanishni, ona sutini ko'paytirish bo'yicha Ibn Sino tavsiyasilarini, bolalik va o'smirlik davrlarida ularni ovqatlantirishni, turli oziq moddalariga bo'lgan ehtiyojini, qo'shimcha ovqatlarni tayyorlash va berish tartibini, uglevodlarga, oqsillarga, yog'larga, mineral moddalarga va suyuqlikka bo'lgan ehtiyojini, bolalar oromgohlari, maktabgacha yoshdagi, maktab o'quvchilari, maktab – internatlar va talabalarning ovqatlanishini tashkil etishni, faoliyat doirasida profilaktik muolajalarni o'z vaqtida va sifatli amalga oshirish ko'nikmalariga ega bo'lishi lozim.	5 %	2 ta
6	DPMlarda parhez ovqatlanishni tashkil etish va holatiga gigiyenik baho berish.	DPMlarda parhez ovqatlanishni tashkil etishni, DPMlarda buyuriladigan parhez stollarining asosiy tavsifi, kimyoviy tarkibi va quvvatmandligini, tavsiya etiladigan va tavsiya etilmaydigan mahsulot turlari, davolovchi – profilaktik ovqatlanishning alohida xususiyatlari, davolovchi – profilaktik parhez ovqatlanish ratsioniga baho berish bo'yicha menyu – taomnoma tuzish, tetiklashtiruvchi va davolovchi ovqatlanish ko'nikmalarini, bemorlarni muolaja olish vaqtida kuzatib turishi va zarur bo'lganda, nojo'ya ta'sirlarda (bemor yurak tez urishiga, bosh, yurak sohasidagi og'riqlarda, bosh aylanishiga shikoyat qilganda) muolajani to'xtatish va shifokorga xabar berishi hamda tibbiy yordam ko'rsatishni, o'rnatilgan tartibda tibbiy hujjatlarni yuritishni, faoliyat doirasida profilaktik muolajalarni o'z vaqtida va sifatli amalga oshirishni bilishi lozim.	35 %	14 ta

V. Baholanadigan kognitiv ko'nikmalar va taqsimoti

T/r	Kognitiv daraja	Izohi	Ulushi (%)
1.	Bilish	Fanga doir nazariy ma'lumotni, atama va qoidalarni eslab qolish, tushunish, nazariy jihatdan tahlil qila olish	25%
2.	Qo'llash	O'zlashtirgan nazariy bilim va tushunchalarni yangi kontekstlarda (ta'limiy, muammoli vaziyat va pedagogik-psixologik holatlarda) ishlata olish	52%
3.	Mulohaza qilish	Muayyan faktlar, dalillar va normalarni mantiqiy bog'liq tarzda tahlil qilib, jarayonlarning ketma-ketligini farqlab, vaziyatni analiz qilib, xulosalar chiqara olish	23%

VI. Test turlari va taqsimoti

T/r	Test turi	Izohi
1.	Y1	To'rtta variantdan bittasi to'g'ri bo'lgan muqobil javobli yopiq test
2.	Y2	Tartiblangan bir nechta javoblardan to'g'rilarni topishni talab qiladigan muqobil javobli yopiq test
3.	Y3	Moslashtirishni talab qiladigan yopiq test
4.	Y4	Gap yoki jarayonlarni to'g'ri ketma-ketlikda joylashtirish talab etiladigan yopiq test

VII. Baholash mezonlari va ajratilgan vaqt

Test topshiriqlari umumiy 80 ball bilan baholanadi.

Har bir to'g'ri javob 2 ball, noto'g'ri javob esa 0 ball bilan baholanadi.

Test variantini yechish uchun 80 daqiqa vaqt me'yori belgilanadi.

VIII. Imtihon tartibi

Taqiqlangan vositalar: imtihon vaqtida mobil telefon, aqlli soat, planshet yoki elektron eslatmalardan foydalanish qat'iyan man etiladi.

Axloq va intizom: nusxa ko'chirish, yordam so'rash yoki yordam berish, imtihon davomida gaplashish, ruxsatsiz chiqish kabi holatlar taqiqlanadi.

Nazoratchi qoidabuzarlikni aniqlaganda, uni rasmiylashtirib, tinglovchini testdan chetlashtiradi va natijasi bekor qilinadi.

IX. Inklyuziya va moslashtirish

Alohida ta'limga ehtiyoji bor talabgorlar uchun qo'shimcha 15 % vaqt beriladi. Shuningdek, topshiriqlarning berilish shakli va turi ham ularga mos va qulay shaklda taqdim etiladi.

Ko'rish sohasida imkoniyati cheklangan talabgorlar savollarni o'qib berishi uchun maxsus texnik yordamchi bilan kelishiga ruxsat etiladi, faqat savolning to'g'ri javobini aytishi mumkin emas.

X. Tavsiya etilgan adabiyotlar

1. M.R.Mansurov, M.A.Boboyeva Diyetologiya, Nutritsiologiya asoslari Toshkent “Nurli qalblar” 2024.
2. V.M.Saidov. “Diyetologiya”. Toshkent, “Iqtisod-moliya” nashriyoti 2008 yil.
3. Irgashev Sh.B. “Valeologiya”. Toshkent, 2015
4. Ziyayeva M.F. Xodjasheva M.D.“Kattalarda (terapevtik kasalliklar va klinik tekshiruvlar)da hamshiralik parvarishi” “Voris- nashriyot” Toshkent 2017-y
5. Ermetova D.I. "Terapiya" Toshkent, “Ilm Ziya” nashriyoti , 2015 yil.
6. Ya.N.Allayorov.”Akusherlik va ginekologiyada hamshiralik parvarishi” Toshkent 2016
7. Razikova I.S., Alikulova D.Ya. Gerontologiyada Hamshiralik ishi, Darslik (o‘zbek tilida). Toshkent 2018 y.
8. “Onalarga bolalarni oziqlantirish va parvarish bo‘yicha tavsiyalar” O‘quv kursi. Toshkent, 2013 y. (UNICEF).
9. “Эффективный перинатальный уход. Акушерство (Интегрированное ведение беременности и родов) 2014 й (ЮНИСЕФ).
10. “5 yoshgacha bo‘lgan bolalarning o‘sishi va rivojlanishi” O‘quv kursi. Toshkent, 2013 y. (UNICEF).
11. “Onalarga bolalarni oziqlantirish va parvarish bo‘yicha tavsiyalar” O‘quv kursi. Toshkent, 2013 y. (UNICEF).
12. “Bola-sog‘lom bo‘lsin desangiz”. O‘quv kursi.Toshkent, 2013 y. (UNICEF).