


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI SOG'LIQNI SAQLASH VAZIRLIGI
RESPUBLIKA O'RTA TIBBIYOT VA FARMASEVTIKA XODIMLARI
MALAKASINI OSHIRISH VA ULARNI IXTISOSLASHTIRISH MARKAZI

«KELISHILDI»

Respublika o'rtta tibbiyot va
farmasevtika xodimlari
malakasini oshirish va ularni
ixtisoslashtirish markazi
hududiy xay'at raisi

M.T. Xakimova 

«14» _____ 2025 y.



«TASDIQLAYMAN»

Respublika o'rtta tibbiyot va
farmasevtika xodimlari malakasini
oshirish va ularni ixtisoslashtirish
markazi direktori

L.X. Musadjonova 

«14» _____ 2025y.



Bilimlar sohasi: Sog'liqni saqlash

PARXEZ HAMSHIRA

(sikli bo'yicha malaka oshirish guruhlar uchun)

O'QUV DASTURI

(144-kredit)

Toshkent – 2025 yil

TUZUVChILAR:

L.X.Musadjanova

Respublika o'rta tibbiyot va
farmasevtika xodimlari
malakasini oshirish va
ularni ixtisoslashtirish markazi
direktori, t.f.d. professor

M.U.Muxsimova

RO'TFXMO va IM o'qituvchisi

S.R.Ismailova

RO'TFXMO va IM o'qituvchisi

TAQRIZChILAR:

G.O.Toshmatova

Toshkent Davlat Tibbiyot Universiteti
«Atrof- muxit gigiyenasi» kafedrasida
dotsenti, assistenti

Z.Z.Imamova

RO'TFXMO va IM o'quv ishlari
bo'yicha direktor o'rinbosari

O'quv dasturi Respublika o'rta tibbiyot va farmasevtika xodimlari
malakasini oshirish va ularni ixtisoslashtirish markazining Pedagogik kengashida
ko'rib chiqildi va tasdiqlashga tavsiya etildi.

« 14 » 11 2025 .y.

bayonnoma № 5



Pedagogik kengash raisi

L.X.Musadjanova

O'quv dasturi direktorlar kengashida ko'rib chiqildi, muhokama qilindi,
tasdiqlashga tavsiya etildi.

« 21 » 11 2025 .y.

bayonnoma № 4

1. Kirish

O‘zbekiston Respublikasida o‘rta tibbiyot xodimlarini tayyorlash, malakasini oshirish, tibbiyot muassasalarida o‘rta tibbiyot xodimlari ishini xalqaro andozalarga mos tarzda tashkil etish borasida zamonaviy tizim yaratilgan.

Mazkur o‘quv dasturi O‘zbekiston Respublikasining “Ta’lim to‘g‘risida”gi Qonuni, O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 6 maydagi “Tibbiyot va farmatsevtika ta’limi va ilm-fani tizimini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PQ- 4310-son va 2020 yil 7 apreldagi “Tibbiy-sanitariya sohasida kadrlarni tayyorlash va uzluksiz kasbiy rivojlantirishning mutlaqo yangi tizimini joriy etish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PQ 4666-sonli qarorlari, O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 18 avgust PQ-4063 sonli “Yuqumli bo‘lmagan kasalliklar profilaktikasi, sog‘lom turmush tarzini qo‘llab-quvvatlash, aholining jismoniy faolligi darajasini oshirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi qarori, O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash vazirligining 2020 yil 15 iyundagi 160-sonli “Tibbiy-sanitariya va farmatsevtika kadrlarining uzluksiz malakasini oshirish tizimini tashkil etish bo‘yicha meyoriy hujjatlarni yanada takomillashtirish to‘g‘risidagi” buyrug‘i ijrosini ta’minlash doirasida yaratilgan. Dastur O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash vazirligining 2024 yil 28 oktabr 333-sonli “O‘rta tibbiyot va farmatsevtika xodimlarining malakasini oshirish va qayta tayyorlashga qo‘yiladigan Davlat talablari” ijrosini ta’minlash maqsadida ishlab chiqilgan.

Dasturda fanlar modullarga ajratilgan bo‘lib, kasbiy rivojlanish moduli hamda, mutaxassislik fanlar bo‘yicha ta’lim olayotganlarning har tomonlama kasbiy, ma’naviy va siyosiy dunyoqarashlarini kengaytirishga qaratilgan yangiliklar, shuningdek, sog‘liqni saqlash tizimidagi islohatlar, tibbiyot sohasining ilm – fani va amaliyotining rivojlanishi tendensiyalari va yutuqlari, yangi texnika va texnologiyalari to‘g‘risida ma’lumotlar kiritilib, tibbiy ta’limda uzluksizligi va uzviyligini, fanlar va bo‘limlarni ketma-ketligini ta’minlangan holda tinglovchilarni mustaqil ishlashga va fikrlashga qaratilgan o‘quv materiallarini qamrab olgan. Ushbu o‘quv dastur bo‘yicha Respublika davolash profilaktika muassasalarining parhez bo‘limlarida ish olib borayotgan o‘rta tibbiyot xodimlari o‘qitiladi.

1.1. Maqsad:

Davolash - profilaktika muassasalarida bemorlarning parhez ovqatlanishida qo‘llaniladigan standartlar, davolash jarayonida parhezning ahamiyati va hamshiraning vazifalarini o‘rgatish. O‘qish natijasida o‘rta tibbiyot xodimlarining mavjud kompetensiyalarni takomillashtirish va kasbiy faoliyat uchun zarur yangi bilim va ko‘nikmalarni egallash va kasbiy darajasini oshirish. Davolash profilaktika muassasalarida “Parhez hamshira”si lavozimida faoliyat yuritayotgan o‘rta tibbiyot xodimlar bilimlarini tibbiy dalillarga asoslangan ilmiy-amaliy ma’lumotlar bilan oshirish, yetarli bilim va ko‘nikmalarga ega bo‘lishlariga erishish, ular faoliyatini yanada takomillashtirish, hujjatlarni yuritish, kasb etikasi va deontologik tamoyillarni, hamda bilim va ko‘nikmalarni shakllantirishdir.

1.2. Vazifalar:

- Sogʻliqni saqlash boʻyicha asosiy qonunlarni, amaldagi direktiv hujjatlarni parhez hamshiralarni ish faoliyatida qoʻllay bilishni oʻrgatish;
- tibbiyot sohasidagi yangiliklar va standartlar bilan tanishtirib, ular asosida amaliy koʻnikmalarini shakllantirish;
- etika va deontologiyaning zamonaviy jihatlarini shakllantirish;
- aholi orasida ovqatlanish taomnomasini oʻrgangan holda, ularga isteʼmol qilayotgan oziq-ovqatni taʼsirini oʻrganish;
- oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi vitamin va mineral moddalar tarkibini, makro va mikronutrientlarni bilgan holda, ularni biokimyoviy laboratoriyada tahlil qilish uchun joʻnatish;
- aholini salomatlik holati, yoshi, tana vazni, bajaradigan ish faoliyatiga mos holda har bir bemorga mos keladigan oziq-ovqatlar toʻplamini tanlab berish;
- toʻgʻri ovqatlanish, jismoniy faollik va zararli odatlar toʻgʻrisida maslahat berish;
- onalar, homilador ayollar va bolalarni ovqatlanish madaniyatini shakllantirish boʻyicha oʻqitish, salomatligini rivojlantirish va xavfsiz muhit yaratish uchun oilada mavjud imkoniyatlardan ijobiy foydalanish kerakligi yuzasidan tushuntirish ishlarini olib borishga yordam berish;
- bolalar va oʻsmirlar ovqatlanishlarini toʻgʻri tashkil qilish borasida maʼlumotlar berish;
- aholi oʻrtasida sogʻlom ovqatlanish madaniyatni oshirish, sogʻlom turmush tarzini shakllantirish, profilaktik chora tadbirlarni amalga oshirish orqali koʻp tarqalgan kasalliklarni oldini olishga oʻrgatish;
- ovqatlanish fiziologiyasi va gigiyenasi, oziq-ovqatlarga qoʻyiladigan energetik talablarni;
- profilaktik chora-tadbirlarni amalga oshirish orqali koʻp tarqalgan kasalliklarni parhez ovqatlanish orqali oldini olishga oʻrgatish;
- favqulodda vaziyatlar, kechiktirib boʻlmaydigan holatlarni tahlil qila olish va kechiktirib boʻlmaydigan yordamni koʻrsatish qobiliyatini yangilash;
- bemorlar hayotiga xavf soluvchi holatlarda shoshilinch tez tibbiy yordam koʻrsatish boʻyicha nazariy bilim va amaliy koʻnikmalarini mukammallashtirish.

1.3. Taʼlim oluvchilar toifasi (kontingenti):

Oʻquv dasturi Respublika davolash profilaktika muassasalarining turli yoʻnalishlarida “Parhez hamshira”si lavozimida faoliyat yuritayotgan oʻrta tibbiyot xodimlari malakaviy tavsifnomasi va lavozim yoʻriqnomalariga muvofiq, yaʼni mutaxassisligini *tasdiqlovchi hujjati* boʻlgan hamshiralalar uchun moʻljallangan.

1.4. Oʻquv dasturni oʻzlashtira olish uchun zarur boʻlgan tinglovchi kompetensiyasi:

- amaldagi meʼyoriy hujjatlar bilan ishlash, soha boʻyicha zamonaviy yutuqlardan xabardor boʻlib, uni amalda qoʻllay olish qobiliyatiga ega boʻlishi;
- hamshiraning huquqiy meʼyorlarini, bemor huquqlarini, rad etish mezonlarini bilishi;

- tibbiyot psixologiyasi etika va deontologiyaning zamonaviy jihatlarini shakllantirish, shaxslararo muloqot ko‘nikmalarini amalga oshira olishi;
- mutaxassislik bilimlarini doimo boyitib borish, yangi axborotlarni o‘rganish, yangi ma’lumotlarni izlab topish, ularni qayta ishlash va o‘z faoliyatida qo‘llay bilishi;
- kasbiy faoliyatni amalga oshirish uchun zarur bo‘lgan bilim, ko‘nikma va malakalarni egallash va ularni amalda qo‘llay olishi;
- kasbiy faoliyatda sog‘lom psixologik muhitni yarata olish, turli salbiy psixologik ziddiyatlarni o‘z vaqtida anglay olishi va bartaraf eta olishi;
- organizmning fiziologik o‘zgarishlarni bilishi;
- kasbiy o‘shirishga erishish, malaka darajasini oshirib borish, kasbiy faoliyatda o‘z ichki imkoniyatlarini namoyon qilish, zamonaviy vosita, texnika va texnologiyalardan foydalana olishi;
- favqulodda vaziyatlar, kechiktirib bo‘lmaydigan holatlarni tahlil qila olish va kechiktirib bo‘lmaydigan yordamni ko‘rsatish qobiliyatini yangilash;
- salomatlik ko‘rsatkichlarini yaxshilash tamoyillarini bilishi.

1.5. Dasturning dolzarbligi:

O‘quv dasturi amaliy tibbiy yordamning hayotiy ehtiyojlaridan kelib chiqib, amaldagi standart va bayonnomalar, dalillarga asoslangan tibbiyot tamoyillarida kasalliklar dignostikasi, zamonaviy parvarish va profilaktika choralarni qo‘llash, shuningdek tibbiyot huquqi bo‘yicha amaldagi qonunchiligi, hamda zamonaviy ilmfan yutuqlariga muvofiqligi, tibbiyot fani va amaliyotidagi mavjud vaziyat o‘zgarishini hisobga olgan holda ishlab chiqilgan.

Shu bilan birga, davolash-profilaktika muassasalarida parhez hamshirasi ishini tashkil etish, hujjatlarni yuritish, ovqatlanish fiziologiyasi va gigiyenasi, oziq-ovqatlarga qo‘yiladigan energetik talablar, davolash-profilaktika muassasalarida davolovchi ovqatlanishni tashkil etish ko‘nikmalarini o‘zlashtiradilar.

1.6. Dastur hajmi: 144 kredit (kuniga 6 kredit, haftada 36 kredit).

1.7. O‘qish shakli:

- kunduzgi - o‘qish ishdan ajralgan holda
- on/offline, masofaviy - o‘qish ishdan ajralgan/ ajralmagan holda

1.8. Mashg‘ulotlarni o‘tish tartibi:

Mashg‘ulotlar “Tibbiy-sanitariya va farmatsevtika kadrlarining uzluksiz malakasini oshirish tizimini tashkil etish to‘g‘risidagi” O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash vazirligining 2020 yil 15 iyundagi 160-sonli buyrug‘i va markazning ichki tartib-qoidalari asosida rejalashtiriladi va amalga oshiriladi. Mashg‘ulotlar 9⁰⁰ da boshlanib, 13⁴⁰ da tamom bo‘ladi. Tushlik - 30 daqiqa.

1.9. O‘qish tugagandan so‘ng beriladigan hujjat: o‘quv kursni to‘liq o‘zlashtirgan va yakuniy attestatsiyani topshirgan tinglovchilarga “Parhez hamshira” si yo‘nalishi bo‘yicha 144 kredit umumiy malaka oshirganligi haqida Davlat talablari namunasidagi sertifikat taqdim etiladi.

2. REJALASHTIRILAYOTGAN TA'LIM NATIJALARI

2.1.Rejalashtirilayotgan ta'lim natijalaridan so'ng takomillashtirilishi (yangilanishi) lozim bo'lgan kasbiy kompetensiyalar:

- O'rta tibbiyot xodimining fikrlash, tahlil va sintez qilish, jamoa bilan ishlash va uni boshqarish, intizomlilik, boshlagan ishini mantiqiy yakuniga yetkazishga tayyorligini rivojlantiradi;
- o'z-o'zini baholash, tanqidiy tahlil qilish va to'g'ri qarorlarni qabul qilish, ona - bolalar sog'lig'ini saqlash va mustahkamlash doirasida, aholi orasida tibbiy madaniyat, sog'lom turmush tarzi, kasallik rivojlanishining oldini olish borasida profilaktik sanitariya-targ'ibot tadbirlarni olib borish, sog'lom turmush tarzi ko'nikmalarini shakllantirishda innovatsion texnologiyalarni keng tadqiq etish;
- hamkasblar, hamshiralar va kichik tibbiy xodimlar, bemorlar va qarindoshlar bilan muloqotda tibbiy faoliyatning ahloqiy va deontologik jihatlarini amalga oshirishga tayyorligi va amalga oshirishi;
- intizomiy, ma'muriy, fuqarolik, jinoiy javobgarlikni amalga oshirayotganda tibbiy xatolarning oldini olish bo'yicha o'z faoliyati natijalarini tahlil qilish tayyorligi va amalga oshirishi;
- bemorlarni tashxislashda foydalaniladigan tibbiy va texnik jihozlar bilan ishlash, shaxsiy kompyuter texnologiyalari, turli manbalardan ma'lumot olish, global kompyuter tarmoqlarida ma'lumotlar bilan ishlash imkoniyati va istagi oshadi;
- salomatlik ko'rsatkichlarini yaxshilash tamoyillarini bilishi;
- aholi sog'lig'ini saqlash va mustahkamlash doirasida aholi orasida tibbiy madaniyat, kasallik rivojlanishining oldini olish borasida profilaktik sanitariya targ'ibot tadbirlarni olib borish;
- to'g'ri ovqatlanishni targ'ib qilish, zararli odatlarga qarshi kurashish;
- aholi salomatligini mustahkamlash, sog'lomlashtirish, profilaktikasi asoslarini o'rganish;
- ratsional ovqatlanish, jismoniy faollik, ruhiy emotsional salomatlik qoidalarini bilish;
- oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi vitamin va mineral moddalar tarkibini, makro va mikronutriyentlarni bilgan holda, ularni biokimyoviy laboratoriyada tahlil qilishni;
- aholini salomatlik holati, yoshi, tana vazni, bajaradigan ish faoliyatiga mos holda har bir bemorga mos keladigan oziq-ovqatlar to'plamini tanlab berish;
- parhez stollarini turli kasalliklarda tavsiya qilish;
- oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga qo'yiladigan talablarga rioya qilish;
- oziq-ovqat mahsulotlarining taomiy, ozuqaviy, energetik qiymati va ularning gigiyenik tavsifi haqida ma'lumotga ega bo'lish;
- davolash-profilaktika muassasalarida davolanayotgan bemorlar uchun parhez taomnoma tuzish;
- taomnoma tuzish, oziq-ovqat mahsulotlarini va tayyor ovqatlarini tarqatish bo'yicha yuritiladigan hujjatlarni rasmiylashtirish;
- yurak-qon tomir kasalliklar xavfini kuchaytiruvchi nutriyentlarni bilish;

- saraton kasalligini rivojlanishiga sabab bo‘luvchi kanserogen oziq-ovqatlar haqida ma’lumotga ega bo‘lish;
- aholini yoshi, vazni bajaradigan ishi faoliyatiga mos taomnoma tanlash va taklif etish;
- parhez stollar va ularni tavsiya etishda nutritsiolog, diyetolog hamshirasi faoliyati samaradorligi bo‘yicha monitoring olib borish;
- tibbiy ko‘rik va davriy kuzatuvlarni tashkil etish.

3. DASTUR MAZMUNI

3.1 “Parhez hamshira” kursi o‘quv rejasi

№	Modul va mavzular nomi	Kredit	Auditoriya mashg‘ulotlari		Seminar	Attestatsiya
			Nazariy mashg‘ulot	Amaliy mashg‘ulot		
1.0	Kasbiy rivojlantirish moduli	32	18	14		
1.1	Modul: Tibbiyot sohasida korrupsiyaning oldini olish.	4	4	-		
1.2	Modul: Tibbiyotda rakamli texnologiya.	6	2	4		
1.3	Modul: Infekcion nazorat.	6	4	2		
1.4	Modul: Shaxslar o‘rtasidagi muloqot va tibbiy maslahat	6	4	2		
1.5	Modul: Sog‘lom turmush asoslari, to‘g‘ri ovqatlanish mezonlari va jismoniy faollik	10	4	6		
2.0	Mutaxassislik fanlar moduli	104	44	60		
2.1	Modul: DPMLarda bemorlar ovqatlanishini tashkil etishga qo‘yilgan sanitariya-gigiyenik talablar va me‘yoriy hujjatlar.	6	4	2		
2.2	Modul: Umumiy diyetologiya asoslari. Ratsional va parhez ovqatlanish tamoyillari.	6	4	2		
2.3	Modul: Parhez stollar va ularning ahamiyati. Taom tarkibi va undagi ozuqaviy moddalar, ularning biologik qiymati.	12	4	8		

2.4	Modul: Taomnoma tuzish tartibi va me'yorlari. Parhez taomlarni tayyorlash texnologiyasi.	12	4	8		
2.5	Modul: Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga qo'yiladigan talablar. Oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy va gigiyenik qiymati.	14	8	6		
2.6	Modul: Shifobaxsh ichimliklar va ularni turli kasalliklarda tavsiya etish.	12	4	8		
2.7	Modul: Turli kasalliklarni davolashda parhez ovqatlanishni tashkil etish. Turli aholi guruhlarining ovqatlanishi	18	8	10		
2.8	Modul: Bolalar va o'smirlar diyetologiyasi xususiyatlari.	12	4	8		
2.9	Modul: Onkologik kasalliklar xavfini kuchaytiruvchi nutriyentlar va kanserogenlar. Saraton kasalligini rivojlanishiga qarshilikni oshiruvchi oziq ovqatlar.	6	2	4		
2.10	Modul: Favqulodda vaziyatlar va xayot uchun xavfli holatlarda birinchi yordam ko'rsatish.	6	2	4		
3.0	Tanlov fani.	4			4	
	Attestatsiya	4				4
	Jami:	144	62	74	4	4

“Parhez hamshira” kursi o‘quv modullarining mazmuni

1.1.Modul. Tibbiyot sohasida korrupsiyaning oldini olish

Korrupsiya tushunchasi va uning turlari haqida bilim berish; Milliy va xalqaro qonunchilikni tahlil qilish; Korrupsiyaga qarshi davlat siyosatining ustuvor yo‘nalishlarini o‘rganish; Talabalarda huquqiy madaniyatni shakllantirish; Amaliy holatlar tahlili asosida huquqiy fikrlashni rivojlantirish.

1. Korrupsiya tushunchasi

- Korrupsiya nima ekanligi, uning ta’rifi, mohiyati va kelib chiqish sabablari;
- Korrupsiyaning asosiy turlari: pora olish va berish, xizmat mavqeidan suiiste’mol qilish, manfaatlar to‘qnashuvi va h.k.

2. Milliy qonunchilik asoslari

- “Korrupsiyaga qarshi kurashish to‘g‘risida”gi Qonunning asosiy normalari;
- O‘zbekiston Respublikasi Jinoyat kodeksi va Ma’muriy javobgarlik to‘g‘risidagi kodeksdagi korrupsiyaga oid moddalar;
- Korrupsiyaga qarshi Milliy strategiya va dasturlar mazmuni.

3. Davlat siyosatining ustuvor yo‘nalishlari

- Korrupsiyaga qarshi davlat siyosatining maqsadlari va vazifalari;
- Hukumat organlari va jamoatchilikning bu sohadagi o‘rni;
- Ochiqlik va shaffoflikni ta’minlash orqali korrupsiyani kamaytirish usullari.

4. Huquqiy madaniyat va ong

- Korrupsiyaning jamiyatga va davlatga keltiruvchi zararlari haqida tushuncha;
- Fuqarolarning huquqiy bilimi va mas’uliyatining ahamiyati;
- Etik meyorlarga amal qilish va halollikning ahamiyati.

5. Amaliy misollar tahlili orqali bilimlarni mustahkamlash

- Real hayotdagi korrupsiya holatlarini tahlil qilish;
- Ularni huquqiy nuqtai nazardan baholash;
- Qonuniy va samarali yechimlar taklif qilish qobiliyatini rivojlantirish.

Tibbiyot sohasida korrupsiyaviy jinoyatlar tushunchasi

- Pora olish va berish, xizmat mavqeidan suiiste’ mol qilish, dori vositalari bilan bog‘liq jinoyatlar.

2. Korrupsiyaviy jinoyatlarning asosiy sabablari

- Nazoratning sustligi, tizimdagi shaffoflik yetishmasligi, huquqiy madaniyat pastligi, jamiyatda jazosizlik hissi.

3. Ichki va tashqi omillar

- Tibbiyot muassasalaridagi tashkiliy kamchiliklar;
- Aholining korrupsiyaga nisbatan murosali munosabati.

4. Korrupsiya uchun javobgarlik turlari

- Jinoiy javobgarlik: Jinoyat kodeksining 210, 211, 212-moddalari;
- Ma’muriy va intizomiy javobgarlik: jarima, ishdan bo’shatish, ogohlantirish.

1.2.Modul. Tibbiyotda raqamli texnologiyalar.

Tibbiyot sohasida raqamli texnologiyalaridan foydalanishdagi nazariy va amaliy bilimlarni egallash, Bemor ma'lumotlarini boshqarish, tibbiy statistik ma'lumotlarni to'g'ri tahlil qilish, tahlil qilingan natijalardan kelib chiqqan holda kasallikning oldini olish yoki davolash yo'llarini aniqlash, axborot texnologiyalaridan foydalanish borasida asosiy amaliy ko'nikmalarga ega bo'lish.

Internet tarmog‘ida ishlash, axborot qidirish va ulardan foydalanish, tibbiyot axborot tizimlari xususiyatlari, ma’lumotlar bazasini tashkil etish, mobil tibbiyot ilovalari va axborot xavfsizligi asoslarini, AI asosida diagnostika, chatbotlar va virtual yordamchilar bilishi kerak. “Tibbiyotda raqamli texnologiyalar” o‘quv modulini o‘zlashtirish jarayonida amalga oshiriladigan masalalar doirasida:

- tibbiyotda raqamli texnologiyalar tushunchalari va tasavvurlarining umumiyligi;
- axborot tushunchalari va turlari. Tibbiyot masalarini yechishda informatikaning o‘rni; hozirgi zamonda informatikaning o‘rni va roli, ma’lumotlarni saqlash, qayta ishlash va uzatish.

1.3. Modul. Infeksion nazorat.

Infeksion nazorat, maqsad va vazifalari. Shifoxona ichi infeksiyasi, kelib chiqish sabablari, profilaktikasi. Sanitariya epidemiologiya sohasida qo‘llaniladigan meyoriy hujjatlar. Davolash profilaktika muassasalarida shifoxona ichi infeksiyasini oldini olish chora tadbirlarini o‘tkazishda o‘rta tibbiy hodim vazifalari. Karantin va o‘ta havfli infeksiyalar haqida tushuncha. Karantin va o‘ta havfli infeksiyalar profilaktikasini amalga oshirish chora tadbirlari, himoyalani tamoyillari. OIV/OITS haqida umumiy

ma'lumot. OIV/OITS tarqalishini oldini olish choralari. Avariya holatlar yuzaga kelganda tibbiy hodim taktikasi. Himoya kiyimlari va ulardan foydalanish tartibi.

1.4. Modul. Shaxslar o'rtasidagi muloqot va tibbiy maslahat.

Jamiyat va bemorning salomatligi yo'lida halol mehnat qilish, har qanday sharoitda ham tibbiy yordam ko'rsatish. Bemorga diqqat e'tibor va g'amho'rlik bilan munosabatda bo'lish va o'zining barcha xatti-harakatlarida yuksak insoniy qoidalarga rioya qilish. Jamoada, individual va turli guruhlarda shaxslararo muloqot madaniyati. Kasbning oliyanob an'analarini saqlash. Zamonaviy tibbiyot amaliyotida sezilarli e'tibor tibbiyot xodimlarining kasbiy ko'nikmalariga, bemorlar bilan ularning gender va madaniy xususiyatlarini hisobga olgan holda muloqot qilish qobiliyatiga qaratilmoqda. Genderning salomatlikka ta'siri. Genderga sezgir tibbiy maslahat va aloqa to'g'risida tushuncha. Ichki madaniyat qoidalari, intizomga rioya qilish. Jamoat mulki tushunchasi va unga ehtiyotkorlik bilan munosabatda bo'lish. Hamjihatlik va kollegiallik tuyg'ulariga rioya qilish. Neytral va xavfsiz muhitni yaratish. Salbiy munosabat va fikrlardan qochish. Tibbiy maslahatni hurmat va e'tibor bilan boshlash. Faol tinglash va empatiya. Bemorning ehtiyojlarini baholash. Shaxsiy chegaralarni hurmat qilish. Tushunarli tildan foydalanish. Tibbiyot xodimining bemor bilan muloqot qilish qobiliyati. Muloqot ko'nikmalarining turlari va ularning bir-biri bilan o'zaro bog'liqligi. Tibbiy maslahatning asosiy tuzilishi va ko'nikmalarning o'zaro bog'liqligi. Tibbiy maslahatni tartiblashtirish. Noverbal tildan foydalanish. O'zaro tushunishga erishish: bemorning holatini inobatga olish. Samarali muloqotning xususiyatlari.

1.5. Modul. Sog'lom turmush tarzini shakllantirish mezonlari. Jismoniy faollik.

Sog'lom turmush tarzini tashkil etish asoslari. Sog'lom turmush tarzini shakllantirishda maqsadli guruxlar bilan ishlash. Atrof muhit va ekologik omillarning salomatlikka ta'siri, to'g'ri ovqatlanish prinsiplari, kun tartibini to'g'ri tashkil etish, jismoniy faollik va chiniqishning salomatlikka ahamiyati, zararli odatlarning organizmga ta'siri, tibbiy ko'riklarni tashkil etish va aholini jalb etish.

2.1. Modul. DPMLarda bemorlar ovqatlanishini tashkil etishga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablar va me'yoriy hujjatlar.

Parhez taomlari uchun hujjatlarning yuritilish tartibi. Taomnoma tuzish, oziq-ovqat mahsulotlarini va tayyor ovqatlarini tarqatish bo'yicha yuritiladigan hujjatlar. Parhez stollarining kasalliklarga qarab belgilanishi. Ovqat tayyorlash xonasida yuritiladigan me'yoriy hujjatlar. Oziq-ovqat mahsulotlari va tayyor ovqat sifatini nazorat qilish. Ovqat tayyorlash xonasida ish jarayonini tashkil qilish bo'yicha yuritiladigan hujjatlar. Ovqat tayyorlash xonasida sanitar gigiyenik va epidemiyaga qarshi tartibni saqlash bo'yicha yuritiladigan hujjatlar. Ovqat tayyorlash xodimlarining sog'ligini nazorat qilish. Xodimlarda yiringli yaralarni aniqlash bo'yicha ko'rik jurnali. Bo'limlarda bemorlarni ovqatlantirish bo'yicha porsionniklar tuzish. Davolash muassasasida bemorlarni ovqatlantirish bo'yicha taomlar kartotekasi (go'shtli, baliqli, sutli, don mahsulotlari, unli, sabzavotli ovqatlar, zakuskalar, salatlar, ichimliklar va h.k.). Asosiy parhezlar bo'yicha 7 kunlik taxminiy taomnoma. Bemorlar harakati bo'yicha ma'lumot. Ombordan oziq-ovqat mahsulotlarini olish bo'yicha talabnoma. Bo'limlarda bemorlarni ovqatlantirish, bufet mahsulotlarini bo'limlarga berish bo'yicha tarqatish varaqasi. Oziq-ovqat mahsulotlari va tayyor ovqat sifatini nazorat qilish.

2.2.Modul. Umumiy diyetologiya asoslari. Ratsional va parhez ovqatlanish tamoyillari.Ratsional va parhez ovqatlanish tamoyillari. Organizmning normal o'sishi va rivojlanishida ratsional ovqatlanishning ahamiyati. Parhez ovqatlarning davolovchi ta'siri. Ovqat tarkibidagi ovqatlarning o'zaro mutanosibligi. Surunkali kasalliklardan himoyalash uchun oziq-ovqatning ilmiy ahamiyati. Aholi orasida sog'lom turmush tarzini shakllantirish salomatlik va fiziologik holatiga qarab, aholini guruhlarga ajratish. Aholi orasida sog'lom ovqatlanish ko'nikmalarini shakllanishida nutritsiolog, diyetolog hamshirasi faoliyati natijalarini baholash. Parhez stollar va ularni tavsiya etishda nutritsiolog, diyetolog hamshirasi faoliyati samaradorligi bo'yicha yangi reyting tizimini joriy qilish mexanizmlari. Ko'p iste'mol qilinadigan milliy taomlarning xususiyati. Milliy taomlarni tayyorlash texnologiyalari. Ovqatlanish rejimi va asosiy qoidalari. Ovqatlanishga qo'yiladigan talablar, turli kasalliklarda parhez taomlarini tayyorlash. Organizm tomonidan qabul qilinayotgan va sarflanayotgan energiyani hisoblash.

2.3 Modul. Parhez stollar va ularning ahamiyati. Taom tarkibi va undagi ozuqaviy moddalar, ularning biologik qiymati.

Parhez taomlar tavsifi, turlari va ularning ahamiyati. Parhez taomlarga ko'rsatmalar ularning xususiyatlari, biologik tarkibi. Turli kasalliklarda parhez taomlarni tavsiya etish. Surunkali kasalliklarni parhez taomlar bilan davolash. Parhez taomlarga to'g'ri ishlov berish. Oziq –ovqat tarkibidagi oqsil, yog', uglevodlar, mineral moddalar, vitaminlar, mikroelementlar va makroelementlar ahamiyati, kaloriyasining mutanosibligi. Parhez rejimida kasallikning xarakteri, bosqichi, bemorning holati, uning individual xususiyatlariga bog'liqligi. Parhez ovqat tarkibi, sifati, kaloriyasi va fizik xususiyati. Hayvon va o'simlik mahsulotlaridan olinadigan oqsillar.

Yog' almashinuvi buzilishi. Uglevodlarning biologik ahamiyati, sutkalik ehtiyoj. Suvning ahamiyati. Mineral moddalar, turlari, ahamiyati. Vitaminlar, turlari ularga bo'lgan sutkalik talablar. Parhez stollarini tavsiya qilish tartibi. Shifoxonada taomnoma tuzish. Sifat nazorati. Oziq-ovqat mahsulotlarini sifatini aniqlash, saqlash. Fiziologik me'yor bo'yicha oqsil, yog', uglevodlar va ovqat kaloriyasini taqsimlash.

2.4 Modul. Taomnoma tuzish tartibi va me'yorlari. Parhez taomlarni tayyorlash texnologiyasi.Profilaktika muassasalarida, statsionarda davolanayotgan bemorlar uchun parhez taomnoma tuzish va uning me'yorlarini o'rganish. Ovqatni tarqatish varaqasini - menyu raskladkani tuzish. Davolash profilaktika muassasalaridagi oshxona hujjatlarni to'g'ri yuritish. Shifoxonada qo'llaniladigan barcha parhez turlari, yilning qishki va yozgi davrlariga 7 kunlik ishchi taomnoma tuzish. Bemorlar uchun ovqat ratsioni va taomlar kartotekasini tuzish. Parhez taom tayyorlash texnologiyasi. Nonushta, tushlik, kechki ovqat uchun tuzilgan taomnomaning mahsulotlarini tarkibidagi oqsil, yog', uglevodlar va to'yimlilik qiymatini hisoblash. Ovqatni tarqatish varaqasini to'ldirish. Taom tayyorlashda shaxsiy gigiyena qoidalariga rioya qilish, xodimlarni har olti oyda tibbiy ko'rikdan o'tkazish. Xodimlarni chuqurlashtirilgan tibbiy ko'rikdan o'tishini nazorat qilish. Parhez va shifobaxsh taomlarni tayyorlash texnologiyasi. Tayyor taomlarni tarqatish va porsiyalash. Tayyor taomlardan sinama olish. Oziq-ovqat mahsulotlarini gigiyenik jihatdan

baholash. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidasiga amal qilish. Tayyor taomlarni bo‘limlarga berilishini nazorat qilish. Tayyor taomlarni tarqatish va porsiyalash.

2.5.Modul. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga qo‘yiladigan talablar. Oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy va gigiyenik qiymati.

DPM larda oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga qo‘yiladigan talablar, oziq-ovqat mahsulotlarining taomiy, ozuqaviy, energetik qiymati va ularning gigiyenik tavsifi. Respublika davolash profilaktika muassasalarida oziq-ovqat mahsulotlarini qabul qilish, saqlash va tarqatish chora-tadbirlarini, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqaruvchilar tomonidan sertifikatlarini mavjudligini nazorat qilish. Mahsulotlarni qabul qilish va to‘g‘ri saqlashga qo‘yiladigan talablarni o‘rganish. Oziq-ovqat mahsulotlarini organoleptik xususiyatlarini (rangi, hidi, konsistensiyasi) o‘rganish. Don mahsulotlari, sut va sut mahsulotlari, nordon sut mahsulotlari, tuxum va tuxumli mahsulotlar, go‘sht va go‘sht mahsulotlarining taomiy, ozuqaviy, energetik qiymati va ularning gigiyenik tavsifi. DPM ga kelayotgan oziq-ovqat mahsulotlarini sifatini aniqlash. Oziq-ovqat mahsulotlarini qabul qilib olish tartibi. Oziq-ovqat mahsulotlari saqlash shartlarini, xom va tayyor mahsulotlarni alohida saqlashni, go‘sht va sut mahsulotlarini saqlash tartibini, ildizmevali sabzavotlarni, mevalar, ko‘katlarni saqlash tartibini, tez buziladigan mahsulotlarni saqlash sharoiti va muddatlarini. Don mahsulotlari, sut va sut mahsulotlari, nordon sut mahsulotlari, tuxum va tuxumli mahsulotlar, go‘sht va go‘sht mahsulotlarining ozuqaviy, energetik qiymati va ularning gigiyenik tavsifi. DPMlar oshxonalarida tayyorlanayotgan ovqatlarining tayyorlanish tartibi, uning ozuqaviy qiymati, uning turli xilligi, kaloriyaligi, kimyoviy tarkibi, odam organizmiga mahalliy va umumiy ta’siri.

2.6.Modul. Shifobaxsh ichimliklar va ularni turli kasalliklarda tavsiya etish.

Bemorlarni dorivor o‘simliklar va ulardan tayyorlangan shifobaxsh ichimliklar bilan davolash (fitoterapiya). Shifobaxsh ichimliklar va ularni turli kasalliklarda tavsiya etish, shifobaxsh sharbatlar, shifobaxsh giyohlardan dori-darmonlar tayyorlash hamda foydalanish. Shifobaxsh giyohlar hamda ularning ishlatilishi, shifobaxsh giyohlarning salbiy ko‘rsatkichlari, odam organizmida mahalliy va umumiy ta’siri. Dorivor o‘simliklarni yig‘ishda amal qilinishi kerak bo‘lgan qoidalar. Shifobaxsh sharbatlar, shifobaxsh giyohlardan dori-darmonlar tayyorlash hamda foydalanish yo‘llari, tayyorlanish usullari, saqlash tartiblari. Shifobaxsh ichimliklar va ularni tayyorlash usullarini, shifobaxsh giyohlardan dori darmonlar tayyorlash hamda foydalanish yo‘llari, dorivor o‘simliklarni yig‘ishda qo‘yiladigan talablar.

2.7 Modul. Turli kasalliklarni davolashda parhez ovqatlanishni tashkil etish. Turli aholi guruhlarining ovqatlanishi

Turli kasalliklarni davolashda parhez ovqatlanishni tashkil etish. Ovqat hazm qilish tizimi kasalliklarida tavsiya etiluvchi oziq-ovqatlar. Buyrak kasalliklarida tavsiya etiluvchi oziq-ovqatlar. Qandli diabetda tavsiya etiladigan va tarkibida umumiy kaloriya miqdori yengil hazm bo‘ladigan uglevodlar va hayvon yog‘lari hisobiga kamaytirilgan oziq-ovqat mahsulotlari. Yurak qon-tomir kasalliklarini profilaktikasi sifatida tavsiya etiluvchi oziq-ovqatlar. Yurak qon-tomir kasalliklari bilan og‘rigan bemorga ratsionidagi iste’mol qilinishi chegaralangan mahsulotlar turlari. Sil kasalliklarini davolashda tavsiya etiladigan oziq-ovqatlar. Yuqumli kasalliklar va operatsiyadan keyingi holatda tavsiya etiladigan oziq-ovqatlar. Maxsus davo diyetasini

tayinlashga ko'rsatmalar bo'lmagan va hazm a'zolari normal bo'lgan turli kasalliklarda tavsiya etiladigan oziq-ovqatlar. Parhez stoli tayinlashga ko'rsatmalar, tayinlashdan maqsad, umumiy ta'rifi, kimyoviy tarkibi va uning kaloriyaliligi, ovqatlanish rejimi, ruxsat etiladigan va man qilingan mahsulotlar va taomlar ro'yxatining aks ettirilishi.

2.8 Modul. Bolalar va o'smirlar diyetologiyasi xususiyatlari. Ratsional ovqatlanish. Nutritsiologiya. Bolalar organizmining normal o'sish va rivojlanishda ratsional ovqatlanishning ahamiyati. Ratsional ovqatlanishning tibbiy asoslari. Oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy, biologik va energetik qiymati, aniqlash usullari. Maktabgacha ta'lim va ta'lim muassasalarida tarbiyalanuvchi bolalarni oziq-ovqat mahsulotlari va ozuqa moddalariga bo'lgan me'yorlari. Oziq-ovqat mahsulotlarini qabul qilishda ularning sifatlik belgilari. Kunlik, haftalik taomnoma tuzish. Oziq-ovqat mahsulotlarini yetkazib berish va saqlashga qo'yiladigan sanitar gigiyenik talablar. Maktabgacha ta'lim va ta'lim muassasalarida tez buziluvchi oziq-ovqat mahsulotlari ro'yxati va saqlash muddatlariga qo'yiladigan sanitar gigiyenik talablar. Shifobaxsh ichimliklar va ularni tavsiya etish. Shifobaxsh sharbatlar tayyorlash.

2.9 Modul. Onkologik kasalliklar xavfini kuchaytiruvchi nutriyentlar. Kanserojenlar. Saraton kasalligini rivojlanishiga qarshilikni oshiruvchi oziq-ovqatlar. Onkologik kasalliklarni rivojlanishida noto'g'ri ovqatlanish asoratlari. Saraton kasalligini rivojlanishiga sabab bo'luvchi kanserojen oziq-ovqatlar. Yuqori kaloriyalil ovqatlar, hayvon yog'lari, yuqori miqdordagi xolesterin va shakar saqlagan mahsulotlar. Onkologik kasalliklarni zo'raytiruvchi oziq-ovqat turlari. Onkologik kasalliklarni hozirgi kunda eng ko'p tarqalgan turlari. Onkologik kasalliklarni profilaktikasida oziq-ovqatni o'rni. Onkologik kasalliklarida iste'mol qilinayotgan suyuqliklarni ijobiy xususiyatlari. O'sma kasalliklari bilan og'rikan bemor taomnomasida kundalik tavsiya etiluvchi meva turlari.

2.10 Modul. Favqulodda vaziyatlar va hayot uchun xavfli holatlarda birinchi yordam ko'rsatish.

Favqulodda vaziyatlar haqida asosiy tushuncha. Favqulodda vaziyatlar, ularning sabablari, turlari. Tibbiy saralash va triaj asoslari. Shoshilinch tibbiy yordam ko'rsatish bosqichlari va qoidalari. Ommaviy talofatlar holatida evakuatsiya va birinchi yordam ko'rsatish tamoyillari. Qon ketishni to'xtatish usullari. Yengil va og'ir kuyishlarda tibbiy yordam ko'rsatish. Elektr jarohatlari, ochiq va yopiq jarohatlar, sinishlar, uzoq muddat ezilishda shoshilinch tibbiy yordam ko'rsatish. Hushdan ketish, kollaps, shok, koma haqida umumiy ma'lumot. Hushdan ketish, kollaps holatlarida bemorga yordam ko'rsatish. Shok holatlarida yordam ko'rsatish algoritmi (gipovolemik, anafilaktik, travmatik). Komatoz holatda bemorni baholash va dastlabki yordam ko'rsatish. Terminal holat bosqichlari. Klinik va biologik o'lim belgilari. CPR – yurak-o'pka reanimatsiyasining nazariy asoslari. Kattalar va bolalarda yurak massaji va sun'iy nafas berishni o'tkazish algoritmi

4. DASTURNI AMALGA OSHIRISHNING TASHKILIY-PEDAGOGIK TA'MINOTI

4.1. O'quv bazalari: Respublika o'rta tibbiyot va farmasevtika xodimlari malakasini oshirish va ularni ixtisoslashtirish markazi, Shifokorlar ko'chasi-2, 14-uy. Davolash profilaktika muassasalari qoshidagi o'quv bazalari.

Amaliyot bazasi: davolash profilaktika muassasalari qoshidagi o‘quv bazalari.

4.2. Mashg‘ulotlarni o‘tkazish uchun zarur jihozlar ro‘yxati:

Modul bo‘yicha dars olib borish uchun nazariy, amaliy va seminar darslar o‘tiladigan o‘quv auditoriyalari.

Multimediali jamlanma: slaydlar to‘plami bo‘lgan rrt ko‘rinishli ma‘ruzalar, SD diskda ko‘rgazma materiallar, ekran, videofilmlar.

Klinik amaliy ko‘nikmalarni mustahkamlash trening o‘kuv xonasi, mulyaj, fantom, nazorat savollarining elektron.Mavzular bo‘yicha turli jadvallar, tasviriy ko‘rgazma va qo‘llanmalar.

4.3. Tavsiya etiladigan adabiyotlar

4.3.1. Qonunchilik va meyoriy-huquqiy hujjatlar:

1.O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti SH.Mirziyoyevning “Sud-huquq tizimini yanada isloh qilish, fuqarolarning huquq va erkinliklarini ishonchli himoya qilish kafolatlarini kuchaytirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi Farmoni.

2.O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti SH.M.Mirziyovning 2020yil 12noyabdagi “Birlamchi tibbiy-sanitariya yordami muassasalari faoliyatiga mutlaqo yangi mexanizmlarni joriy qilish va sog‘liqni saqlash tizimida olib borilayotgan islohotlar samaradorligini yanada oshirish chora –tadbirlari to‘g‘risida”gi farmoni.

3.O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti SH.M.Mirziyoyevning 2020yil 12noyabdagi “Sog‘liqni saqlash tizimini tashkil etishning yangi modeli va davlat tibbiy sug‘urtasi mexanizmlarini Sirdaryo viloyatida joriy etish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi qarori.

4.O‘zbekiston Respublikasining “Korrupsiyaga qarshi kurashish to‘g‘risida”gi qonuni. 2017 yil 3yanvar.

5.O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2020 yil 10 noyabdagi “Aholini sog‘lom ovqatlanishini ta‘minlash bo‘yicha qo‘shimcha chora- tadbirlari to‘g‘risidagi”gi qarori PQ-4887-sonli Qarori

6.O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2020 yil 12 noyabdagi “Birlamchi tibbiy-sanitariya yordami muassasalari faoliyatiga mutlaqo yangi mexanizmlarni joriy qilish va sog‘liqni saqlash tizimida olib borilayotgan islohotlar samaradorligini yanada oshirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PF-6110-sonli Farmoni.

7.Sog‘liqni saqlash vazirining 2020 yil 27 noyabdagi “Birlamchi tibbiy-sanitariya yordami muassasalari faoliyati hamda aholiga ko‘rsatilayotgan nutritsiolog, diyetolog xizmatini tubdan yaxshilash to‘g‘risida”gi № 309-sonli buyrug‘i.

4.3.2Adabiyotlar ro‘yxati:

1. Strategiya v oblasti fizicheskoy aktivnosti dlya Yevropeyskogo rayona VOZ, 2016-2025gg. VOZ, 2016.

2. Plan deystviy v oblasti pishhevix produktov i pitaniya na 2015-2020gg. VOZ, 2015.

3. Yevropeyskiy plan deystviy po sokrasheniyu vrednogo upotrebleniya alkogolya, 2012-2020gg. VOZ, 2013.

4. SH.I.Karimov. Soglom ovkatlanish – salomatlik mezoni. 2015 y

5. SH.Zakirxodjayev, A.G.Gadayev, M. Turimbetova. “Diyetologiya“.

6. Alimova R.R. “To‘g‘ri ovqatlanish”. “Ovqatlanish sirlari” Tibbiyotnomaning maxsus soni. 28.03.2005 y.

7. Baxritdinov SH.S, Xudoyberganov A.S. // “Nutritsiologiya”, 2000, 260 b. Ibn Sino.

8. Ibragimov SH.B., Baxromov S.S. «Buyuk tabib» J. Ibn Sino 2000g.№1

9. A.G.Gadayev, G.I.Shayxova “Sog‘lom ovqatlanish salomatlik mezonlari.” 2015y.
10. A.G.Gadayev, L.X.Musadjanova, N.Pirmatova “Shifobaxsh taomlar” 2017y.
11. A.A.Abduqodirov, A.G.Xayitov «Axborot texnologiyalari», Toshkent “O‘qituvchi ta‘minoti”, Toshkent Mehnat -2000 yil.
12. A.Sattorov “Informatika va axborot texnologiyalari” Toshkent, O‘qituvchi-2003
13. T.Xolmatov, N. Taylaqov “Amaliy matematika, dasturlash va kompyuterning dasturiy ta‘minoti.
14. Sheraliyev F.A. “Informatika va axborot texnologiyalari” Termiz.
13. SanQvaM № 0342/17 - 10 yanvar 2017 y.
15. “Ebola isitmasi”. H.B.Saparov. B.O‘.Rovshanov. Toshkent -2014 y.
16. “Infektsionniye bolezni s kursom VICH infektsii i epidemiologii”
A.K. Belousova. V.N.Dunayseva. Feniks – 2007 y.
17. “VICH – infektsiya”. Pod redaksiyey AN RUzDaminova.T.A.Tashkent-2010 g.
19. Yunusjonova. Z.S.Mirzayeva S.A. “Psixologik parvarish” Toshkent.2014y.
20. Shukurov. H.I.Qanoatov. S.Q. “Jamoada hamshiralik ishi” Toshkent. 2013y.
21. Zokirova. K.O‘.To‘xtamatova. D.O‘. Mirzayeva. S.A “Hamshiralik ishi asoslari”. 2013 y.
23. E.A.Volkova, I.I.Tsert “English matter”, Mac Millan , Murphy.
24. T.Y. Umarova ” Hamshiralik ishi” Toshkent-2005y
25. V.YE.Avakov O.V.Churilova A.M.Sharipov “Rukovodstvo po okazaniyu pervoy neotlojnoy dovrachebnoy pomoshi.” 2010g.
26. Y.Allayorov Y.Tojiboyev “Favkulotda vaziyatlarda tez tibbiy yordam asoslari”.

4.3.2. Elektron ta‘lim resurslari

www.medscape.com

www.doktor.ru

www.medinfo.home.ml.org

www.rusmedserv.com

www.eurasiahealth.org

www.alhealth.com

5. YAKUNIY ATTESTATSIIYA

5.1. Yakuniy attestatsiyaga qo‘yiladigan talablar.

Yakuniy attestatsiya O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash Vazirligining 2020 yil 15 iyundagi 160-sonli buyrug‘i 3-ilovasidagi «Tibbiy-sanitariya va farmatsevtika kadrlarini qayta tayyorlash va malakasini oshirish ta‘lim muassasalarida tinglovchilarning kasbiy bilim va ko‘nikmalarini baholash to‘g‘risidagi Nizom» ga asosan o‘tkaziladi.