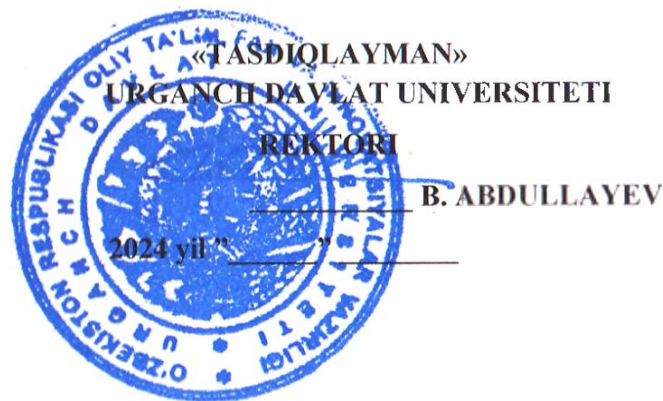


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
URGANCH DAVLAT UNIVERSITETI



ISHLAB CHIQARISHDA SANITARIYA VA GIGIYENA
O'QUV DASTURI

Bilim sohasi: 700000 - Ishlab chiqarish-texnik soha
Ta'lim sohasi: 720 000 - Ishlab chiqarish texnologiyalari
Ta'lim yo'nalishi: 60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq – ovqat mahsulotlari texnologiyasi)

Fan/modul kodi ICHSG23O4	O'quv yili 2024-2025	Semester 3	ECTS – Kreditlar 4	
Fan/modul turi Majburiy	Ta'lim tili O'zbek/rus/		Haftadagi dars Soatlari 4	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena	44	76	120
2.	<p>I. Fanning mazmuni</p> <p>Fanni o'qitishdan maqsad – oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonlarida sanitariya qoidalariga rioya etish, ishchilarni kasb kasalliklari va turli zararli omillardan ximoyalash, korxonalarda gigiena va sanitariya qoidalari va talablarini o'rgatishdan iborat.</p> <p>Fanning vazifasi – turli xil oziq - ovqat guruhlarining oziqaviy qiymati va ifloslanish tabiatini o'rganish; oziq-ovqat omili va ular uchun profilaktika faoliyatini tashkil qilish bilan bog'liq turli kasalliklarning sabablarini o'rganish; oziq - ovqat mahsulotlarini tashqi zararli ekologik omillarning ta'siridan himoya qilish choralarini ishlab chiqish; oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonlarida mikrobiologik nazoratni olib borish; tayyor mahsulotning mikrobiologik va sifat nazoratini amalga oshirish; korxonada ishchilarining shaxsiy gigienasi, gigiena vositalari va ularning nazorati, sifatsiz xom ashyo va tayyor mahsulotni utilizatsiya qilish; atrof-muhitni muhofaza qilish sohasidagi ekologik muammolarni hal qilish uchun chiqindilar va qo'shimcha mahsulotlarni qayta ishlash bo'yicha talabalarning amaliy faoliyatida olgan bilim, ko'nikmalarini kasbiy faoliyatida qo'llay olishga erishish.</p> <p>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</p> <p>II.I. Fan tarkibidagi quyidagi mavzular kiradi:</p> <p>1-mavzu. Sanitariya va gigiyena tushunchalari. Fanning maqsad va vazifalari</p> <p>Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiena fani predmeti va vazifalari. Sanitar qonuniyatchiligi va sanitar-epidemiologik nazorat. Sanitar qonuniyatchiligiga rioya qilish nazorati. Davlat sanitariya nazorati to'g'risida O'zbekiston Respublikasi Qonuni.</p>			

2-mavzu. Ovqatdan kasallanish

Ovqatdan kasallanishning umumiy tavsifi. Oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklarning asosiy qo'zg'atuvchilari. Bakterial toksikozlar. Botulizm. Stafilokkokli toksikoz. Mikrobl etiologiyaga ega ovqat zaharlanishlari paydo bo'lishining umumiy omillari. Oziq-ovqat infeksiyalari

Oziq-ovqat infeksiyalari, ularning turlari, farqli jihatlari. Zooantroponoz infeksiyalar: sibir yazvasi, brusellyoz, tuberkulyoz, listerioz. O'tkir ichak infeksiyalari. Xom ashyo va tayyor mahsulotni laboratoriya diagnostikasidan o'tkazish va sanitariya jihatdan baholash. Ushbu infeksiyalarni oldini olish choralari.

3-mavzu. Ishlab chiqarish korxonasi laboratoriyasi texnik-materiallariga qo'yilgan talablar

Laboratoriya jihozlari. Syentrifuga. Mikroskop. Sterelizator. Chashka petri. Gramm usuli uchun nabor. Spirtovka. Binokulyar lupa. Biologik probirkalar. Ishlab chiqarish korxonalarini laboratoriya jihozlari va asbob uskunalarining joylanish tartibi. Laboratoriyaning sanitariya holatiga qo'yilgan talablar. Atrof-muhitning asosiy omillari va ularni inson salomatligiga ta'siri

Atrof-muhit va uning kimyoviy moddalar bilan ifloslanishi. Havo muhitining gigienik ahamiyati. Suv gigienasi va uni inson salomatligiga ta'siri. Tuproq gigienasi va oziq-ovqat mahsulotlarini ksenobiotiklar bilan ifloslanishida uni ta'siri.

4-mavzu. Ishlab chiqarish korxonalarini loyihalashda va qurishdagi gigienik asoslar

Korxonani qurish uchun maydon tanlash. Maydonning bosh rejasi. Korxonani tuzilishi. Korxonasi binolariga qo'yiladigan gigienik talablar. Korxonada ishlab chiqarish tsexiga qo'yilgan talablar

Tayyorlangan mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya talabi. Korxonalar jihozlari, asboblari, isdih va taralariga qo'yiladigan sanitariya talablari. Yuvish va dezinfeksiya vositalari. Korxonani sanitar holatiga ishlab chiqarish nazorati.

5-mavzu. Mahsulotlarni saqlash, tashish va realizatsiyasiga qo'yilgan talablar.

Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish. oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligi to'g'risidagi qonun. Oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlash, o'rash va tamg'lash. O'ziga xos xossa va xususiyatlarga qo'yilgan talablar. Mahsulotlarni saqlash shart-sharoitlari. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish uchun mo'ljallangan avtomobillar.

6-mavzu: Xodimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari va qoidalari

Korxonada faoliyat yuriadigan xodimlarning shaxsiy gigienasi. Xodimlar gigienasida korxonada raxbarining vazifalari. Ishchi xodimlarni tibbiy ko'rikdan o'tkazish. Sanitariya qoidalariga rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat. Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari. Ishlab chiqarishning ayrim turlarida sanitariya va gigiena.

7-mavzu: Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan gigienik talablar

Oziq-ovqat mahsulotlarini sifat va xavfsizligini ta'minlash sohasidagi davlat boshqaruvi. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidalarini. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigienik talablar. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish, qabul qilish va saqlashga doir gigienik talablar.

Oziq-ovqat mahsulotlarini mikrobiologik nazorati

Oziq-ovqat mahsulotlari mikrobiologik ko'rsatkichlarini aniqlash usullari. Mikroorganizmlar ozuqalarini tayyorlash usullari. Mahsulotni ozuqa muhitiga ekish. Mikroskop ostida mahsulotning sterrellik darajasini o'rganish. Oziq-ovqat mahsulotlarini SanPiN bo'yicha sifat va xavfsizligini nazorat qilish. Texnik reglament. Normativ xujjatlar. Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yilgan gigienik normativlar.

III. Amaliy mashg'ulotlari bo'yicha ko'satma va tavsiyalar

Amaliy mashg'ulot uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. Oziq-ovqat sanoati korxonalarida sanitariya nazoratini amalga oshirish. Sanitariya normalari va qoidalarini.
2. Ovqatdan kasallanish.
3. Mikroblar etiologiyaga ega ovqat zaharlanishlari paydo bo'lishining umumiy omillari
4. Oziq-ovqat orqali yuqadigan infeksiyalar va ularni bartaraf etish choralari.
5. Ishlab chiqarish korxonasi laboratoriyasi texnik-materiallariga qo'yilgan talablar
6. Korxonani sanitar holatiga ishlab chiqarish nazorati.
7. Atrof muhitning oziq-ovqat mahsulotlari sifati va inson salomatligiga ta'siri
8. Ishlab chiqarish korxonalarini laboratoriyalari sanitar gigienik holatiga qo'yilgan talablar.
9. Oziq-ovqat sanoati korxonalarini loyihalash asoslari.
10. Xodimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari. Sanitariya qoidalariga rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat. Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari.
11. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigienik talablar.
12. Oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlash, o'rash va tamg'lash usullari
13. Xom ashyo va tayyor mahsulotning sanitariya va sifat nazoratini amalga oshirish

14. Oziq-ovqat sanoatida mikrobiologik nazoratni amalga oshirish.

15. Oziq-ovqat mahsulotlari mikrobiologik ko'rsatkichlarini aniqlash usullari

Amaliy mashg'ulotlar maxsus jihozlangan o'quv xonalarida bir akademik guruh uchun bir professor-o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi zarur. Mashg'ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida olib borilishi, mos ravishda pedagogik va axborot kommunikatsiya texnologiyalarini qo'llagan holda olib borilishi maqsadga muvofiq

IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:

1. Tayyorlangan mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya talabi.
2. Korxonalar jihozlari, asboblari, isdosh va taralariga qo'yiladigan sanitariya talablari.
3. Xodimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari. Sanitariya qoidalariga rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat.
4. Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari.
5. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidalari.
6. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigienik talablar.
7. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish, qabul qilish va saqlashga doir gigienik talablar.
8. Oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklarning asosiy qo'zg'atuvchilari.
9. Bakterial toksikozlar.
10. Oziq-ovqat infeksiyalari, ularning turlari, farqli jihatlari.
11. Zooantroponoz infeksiyalar.
12. O'tkir ichak infeksiyalari
13. Xom ashyo va tayyor mahsulotni laboratoriya diagnostikasidan o'tkazish va sanitariya jihatdan baholash.
14. Oziq-ovqat infeksiyalarni oldini olish choralari
15. Korxonalar laboratoriyasi texnik-materiallarga qo'yilgan talablar
16. Botulizm. Stafilokokli toksikoz.
17. Dezinfeksiya vositalari.
18. Jixoz va inventarlarga qo'yilgan gigienik talablar

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.

3.	<p>V. Fan o'qitilishining natijalari (shakillanadigan kompetentsiyalari)</p> <p>Ushbu fanni o'rganish mobaynida talabalar gigiena va sanitariya predmeti va vazifalari, sanitar qonuniyatchiligi va sanitar-epidemiologik nazorat, oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklarning asosiy qo'zg'atuvchilari, oziq-ovqat infeksiyalari, Xom ashyo va tayyor mahsulotni laboratoriya diagnostikasidan o'tkazish va sanitariya jihatdan baholash, oziq-ovqat mahsulotlarini SanPiN bo'yicha sifat va xavfsizligini nazorat qilish kabi ko'nikmalarga ega bo'ladilar.</p>
4.	<p>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma'ruzalar; - interfaol keys-studylar; - seminar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); - guruhlarda ishlash; - taqdimotlarni qilish; - individual loyihalar; - jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	<p>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, taxlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va joriy, oraliq nazorat shakillarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish.</p>
6.	<p>Asosiy adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dodayev Q.O., Atakulova D.T., Z.D.Xolmurodova, E.R.Raxmatov "Gigiyena va sanitariya" Darslik. Qarshi: «Intellect» nashriyoti, 2022. – 209 bet. 2. Axrorov.U.B, Umidova M.Sh., Axrorov Sh.U. "Ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma. T., «Yangi nashr»., 2017., 520 b. 3. С.С.Солихўжаев, Б.А.Дусчанов. Гигиена.-Т.: Абу Али ибн Сино номидаги тиббиёт нашриёти, 1996. 4. И.В. Степанова. Санитария и гигиена питания. Учебное пособие. Санкт-Петербург: изд.“Троицкий Мост”, 2010. -224 с. <p>Qo'shimcha adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz", Toshkent. "O'zbekiston", 2017, 488b. 2. Казакова З.А. и др. Основы физиологии питания гигиена и санитария. М.: Экономика., 1978. 245 с. 3. O'zbekiston Respublikasi Sanitariya qoidalari, me'yorlari va gigienik normativlari. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining gigienik normativlari

	№0366-19-sonli SanQvaM. Rasmiy nashr.Toshkent-2019 Axborot manbaalari 1. http://www.tan.com.ua 2. http://www.cimbria.com 3. www. twirpx.com 4. http://www.ziyonet.uz. 5. http://www.oil.jasko.ru/r2.html 6. http://www.sciencedirection.com 7. http://www.cimbria.com 8. www. twirpx.com 9. http://slavoliya.ua 10. www.all.biz
7.	Fan dasturi Urganch davlat universiteti o'quv-uslubiy kengashi tomonidan 2024-yil "_____" _____ (Bayonnoma N_1_) bilan tasdiqlangan.
8.	Fan/modul uchun mas'ul: Xusainova M.S. – Kimyoviy texnologiya fakulteti “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi o'qituvchisi.
9.	Taqrizchi: Radjabov M.F. _ Texnika fanlari nomzodi, dots. “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi mudiri

Akademik faoliyat va registrator

Departamenti rahbari:



G'. Matlatipov

Fakultet dekani:



Sh. Kuramboyev

Kafedra mudiri:



M.Radjabov

Tuzuvchi:



M.Xusainova

