

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
NAMANGAN MUHANDISLIK-QURILISH INSTITUTI

NamMQI
O'quv-uslubiy boshqarma
№ 55-4
«03» oy 20 iy.



rektor
Sh. Ergashev

**ISHLAB CHIQARISHDA SANITARIYA VA GIGIYENA
FANINING O'QUV DASTURI**

Bilim sohasi: 700 000 - Muhandislik, ishlov berish va qurilish sohalari

Ta'lim sohasi: 720 000 - Ishlab chiqarish va ishlov berish sohalari

Ta'lim yo'nalishi: 60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi
(Oziq-ovqat mahsuloti texnologiyasi)

Fan/modul kodi	O'quv yili	Semestr	ECTS - Kreditlar	
ICHSG2304	2024-2025	3	4	
Fan/modul turi	Ta'lim tili	Haftadagi dars soatlari		
Majburiy	O'zbek	4		
1	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena	60 (30-m / 30-a)	60	120
2	<p>I. Fanning mazmuni</p> <p>Fanni o'qitishdan maqsad - talabalarga oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonlarida sanitariya qoidalariga rioya etish, ishchilarni kasb kasalliklari va turli zararli omillardan ximoyalaniish, korxonalarda gigiyena va sanitariya qoidalari va talablarini o'rgatish bilan yo'nalish profilariga mos bilim shakllantirishdir.</p> <p>Fanning vazifasi – talabalarga bu sog'likni saqlash va uni yaxshilash tug'risidagi fan bo'lib, sanitariya esa gigiyena qoidalari asosida amaliy faoliyat ko'rsatadi, aholi orasida gigiyena to'risidagi bilimlarni hayotga keng tarqib qiladi.</p> <p>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</p> <p>Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi</p> <p>1-Mavzu. Kirish. Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena tushunchalari. Fanning maqsad va vazifalari. Oziq-ovqat gigiyenaning asosiy vazifalari. Sanitar qonuniyatchiligi va sanitar – epidemiologik nazorat. Sanitar qonuniyatchiligiga rioya qilishni nazorati.</p> <p>2-Mavzu. Oziq-ovqat ishlab chiqarish sanoat korxonalarida sanitariya nozorati. Sanitariya normalari va qoidalari.</p> <p>3-Mavzu. Ovqatdan zaharlanish. Oziq-ovqat infeksiyali. Ovqatdan zaharlanish o'ziga xoc xususiyatlari. Ovqatdan zaharlanishlarni oldini olish profilaktikasi.</p> <p>4-Mavzu. Atrof-muhitning asosiy omillari va ularni inson salomatligiga ta'siri. Atrof-muhit va uning kimyoviy moddalar bilan ifloslanishi. Havo muhitini gigiyenik ahamiyati. Suv gigiyenasi va uni inson salomatligiga ta'siri.</p>			

5-Mavzu. Tuproq gigiyenasi. Tuproqning tuzilishi va uning gigiyenik axamiyati. Tuproq gigiyenasi va oziq-ovqat mahsulotlarini ksenobiotiklar bilan ifloslanishda uni ta'siri. Organizmga tuproq orgali zaharli moddalarning tushishi.
6-Mavzu. Ishlab chiqarish korxonada faoliyatida gigiyenik talablar. Suv bilan ta'minlashi va kanalizatsiya. Ventilyatsiya va isitish. Yoritish, isitish va vibratsiya shovqin.
7-Mavzu. Korxonani loyihalashda va qurishdagi faoliyatida gigiyenik asoslar. Korxonani qurish uchun maydon tanlash. Maydonning bish rejasi. Korxonada tuzilishi. Korxonada binolariga qo'yiladigan gigiyenik talablar.
8-Mavzu. Korxonada ishlab chiqarish tsexlari qo'yilgan gigiyenik talablar. Ishlab chiqarishga qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablari. Sanoat binolarini ventilyatsiya qilish.
9-Mavzu. Korxonani tuzilishiga sanitariya qoidalariga qo'yiladigan talablar. Tayyorlangan mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya talabi. Korxohalar jihozlar, asboblar, idish va taralarda qo'yiladigan sanitariya talablari.
10-Mavzu. Xodimlarning shaxsiy gigiyenasiga sanitariya talablari va qoidalari. Xodimlarning shaxsiy gigiyenasiga sanitariya talablari. Sanitariya qoidalariga rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat.
11-Mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan gigiyenik talablar. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidalari.
12-Mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigiyenik talablar. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish, qabul qilish va saqlashda doir talablar.
13-Mavzu. Dezinfektsiya vositalari. Dezinfektsiyalovchi vositalarini tayyorlash. Dezinfektsiya qilishning kimyoviy vositalari.
14-Mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarini mikrobiologik nazorati. Oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibiy tuzilmalari.
15-Mavzu. Ishlab chiqarishda mehnat gigiyenasi, kasbga aloqador kasalliklar. Mehnat jarayonida ayrim a'zolar va sistemalarda ro'y beradigan funksional o'zgarishlar.
<p>III. Amaliy mashg'ulotlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar</p> <p>Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</p> <p>1. Oziq-ovqat sanoati korxonalarida sanitariya nozorati amalga oshirish. Sanitariya normalari va qoidalari.</p>

<p>2. Oziq-ovqat mahsulotlarini mikrobiologik nazoratini amalga oshirish.</p> <p>3. Xodimlarning shaxsiy gigiyenasiga sanitariya talablari. Sanitariy qoidalariga rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat.</p> <p>4. Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari.</p> <p>5. Oziq-ovqat orqali yuqadigan infeksiyalar va ularni bartaraf etish choralari.</p> <p>6. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidalari. Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan gigiyenik talablar.</p> <p>7. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigiyenik talablar.</p> <p>8. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish, qabul qilish va saqlashda doir talablar. Gigienik talablar.</p> <p>9. Xom ashyo mahsulotining sahiarariya va sifat hazoratini amalga oshirish.</p> <p>10. Mehnat sharoiti va rejimining sanitariya talablari.</p> <p>11. Korxonada jihozlari, asboblari, idish va taralariga qo'yiladigan sanitariya talablari.</p> <p>12. Suv gigiyenasini.</p> <p>13. Tuproq gigiyenasini.</p> <p>14. Havoni atrof muhit gigiyenasini.</p> <p>15. Sog'liqni saqlashda ratsional ovqatlanishning ahamiyati.</p> <p>Amaliy mashg'ulotlarni tashkil etish bo'yicha kafedra professor-o'qituvchilari tomonidan ko'rsatma va tavsiyalar ishlab chiqiladi. Unda talabalar asosiy ma'ruzada mavzulari bo'yicha olingan bilim va ko'nikmalarini amaliy mashg'ulotlar orqali yanada boyitadilar. Shuningdek, darslik va o'quv qo'llanmalar asosida talabalar bilimlarini mustahkamlashga erishish, tarqatma materiallardan foydalanish, ilmiy maqolalar va tezislarni chop ettirish orqali talabalar bilimini oshirish va boshqalar tavsiya etiladi.</p>
--

V. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

- Mustaqil ta'limni quyidagi topshiriqlarni bajarish orqali amalga oshiriladi:
1. Tayyorlangan mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya talabi;
 2. Korxonada jihozlari, asboblari, idish va taralariga qo'yiladigan sanitariya talablari;
 3. Xodimlarning shaxsiy gigiyenasiga sanitariya talablari. Sanitariy qoidalariga rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat.
 4. Mehnat sharoiti va rejimining sanitariya talablari.

<p>5. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidalari.</p> <p>6. Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan gigiyenik talablar;</p> <p>7. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigiyenik talablar.</p> <p>8. Oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklarning asosiy qo'zg'uvchi lari.</p> <p>9. Bakteriolitik toksiko'zlar.</p> <p>10. Zoonoz infeksiyalarini.</p> <p>11. O'kir ichak infeksiyalarini.</p> <p>12. Xom ashyo va tayyor mahsulotni laboratoriya diagnostikasidan o'kazish.</p> <p>13. Oziq-ovqat infeksiyalarini oldini olish choralari.</p> <p>14. Korxonada laboratoriyasi texnik-materiallarga qo'yilgan talablar.</p> <p>15. Botulizm. Stafliokokli toksiko'z.</p> <p>16. Dezinfeksiya vositalari.</p> <p>17. Jixoz va inventarlarga qo'yilgan gigiyenik talablar.</p> <p>18. Ishlab chiqarishda mehnat gigiyenasini, kasbga aloqador kasalliklar.</p> <p>- Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi. Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.</p>	<p>3</p> <p>VI. Ta'lim natijalari / Kasbiy kompetensiyalari</p> <p>Talaba bilishi kerak:</p> <p>- Gigiyena va sanitariyasining asosiy vazifalari, sanitar qonuniyatchiligi va sanitar - epidemiologik nazorati, sanitar qonuniyatchiligi rioya qilishni nazoratini, ovqatdan zaharlanish o'ziga xos xususiyatlari, ovqatdan zaharlanishlarni oldini olish profilaktikasi, atrof-muhitning asosiy omillari va ularni inson salomatligiga ta'siri, atrof-muhit va uning kimyoviy moddalar bilan ifloslanishi, havoni muhitini gigiyenik ahamiyati. Suv gigiyenasini va uni inson salomatligiga ta'siri xaqida <i>tasavvur va bilimga ega bo'lishi</i>.</p> <p>- Korxonani tuzilishiga sanitariya qoidalariga qo'yiladigan talablarini, tayyorlangan mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya talablari korxonalar jihozlari, asboblari, idish va taralarda qo'yiladigan sanitariya talablarini oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda xom-ashyoni turlarini va kimyoviy tarkibini bir-biridan farqlay olish, xom-ashyolarni qayta ishlashda fizik-kimyoviy va biokimyoviy jarayonni o'rganish, va ularga optimal sharoitlar yaratish</p>
---	---

<p>ko'nikmalarga ega bo'lishi</p> <p>- Dezinfektsiyalovchi vositalarini tayyorlash, dezinfeksiya qilishning kimyoviy vositalari, Oziq-ovqat mahsulotlarni mikrobiologik nazorati. Oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibiy tuzilmalarini oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda kimyoviy tarkibini tahlil qilish, samarali texnologik rejimlarini tanlash va texnologik sxemani loyihalash malakalariga ega bo'lishi kerak.</p>
<p>VII. Ta'lim texnologiyalari va metodlari</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • interfaol keys-study'lar; • seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • taqdimotlarni qilish; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar. <p>Mashg'ulotlar yangi pedagogik texnologiyalardan foydalanib tashkili etiladi. Bunda aqiy xujum, klaster, sinkveyn tuzish, Venn diagrammasi, o'quv o'yinlari usullaridan keng foydalanish ko'zda tutiladi. Axborot kommunikatsiya texnologiyalariga ham alohida e'tibor beriladi. Fanga doir taqdimotlarni, ko'rgazmalar, elektron ma'ruza matnlari dasturdagi mavzularga mos holda tanlanadi.</p>
<p>VIII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushoxada yuritish, oraliq nazorat, mustaqil ish shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishini (testni) muvofaqqiyatli topshirishi kerak bo'ladi.</p>
<p>Asosiy adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dodayev Q.O., Atagulova D.T., Xolmurodova Z. D., Raxmatov E.R. "Gigiyena va sanitariya" Darslik. Qarshi: "Inteller" nashriyoti, 2022-209 b. 2. I.X.Shukurova, Sh. T. Maksimov, Z. M. Bazarov., "Sanitariya va gigiyena" O'quv qo'llanma. S.S.Solixo'jaeva, B.A. Dusechanov. Gigiyena. –

<p>T.: Abu Ali ibn Sino nomidagi tibbiyot nashriyoti, 2007.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. S.S. Esonturdiyev, M. E. Qarshiboyeva, Gigiyena va sanitariya tekshirishlar texnikasi. O'quv qo'llanma. Toshkent, "ILM-ZIYO" nashriyoti, 2007. 4. S.S. Esonturdiyev, M. E. Qarshiboyeva, Gigiyena va sanitariya tekshirishlar texnikasi. O'quv qo'llanma. Toshkent, "ILM-ZIYO" nashriyoti, 2007. 5. S.S.Solixo'jaeva, B.A. Dusechanov. Gigiyena. –T.: Abu Ali ibn Sino nomidagi tibbiyot nashriyoti, 2007. 6. M.A. Azizov "Umumiy gigiyena va ekologiya" O'quv qo'llanma. Toshkent: Cho'lpon nashriyoti, 2016 245b. 7. Axrorov U.B., Umidova M. Sh., Axrorov Sh.U. "Ovqatlanish mahsulotlarni tayyorlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma. T., "Yangi nashr", 2017., 520 b.
<p>Internet saytlari</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. WWW. deli-inform.ru 9. http://WWW.apo.Ru 10. http://WWW.edu grainfood. ru.
<p>7 Fanning o'quv dasturi Namangan muhandislik - qurilish instituti Kengashining "_____ 2024 yildagi №_____ sonli bayoni bilan tasdiqlangan.</p>
<p>8 Fan / modul uchun mas'ullar:</p> <p>M. Dadamirzayev – Kimyoviy-texnologiya kafedrası dotsenti Yoqubjanova – NamMQI "Mehnat muhofazasi va ekologiya" kafedrası katta o'qituvchisi</p>
<p>9 Taqrizchilar:</p> <p>Z.To'raev – NamMQI "Kimyoviy texnologiya" kafedrası professori. U.Rahimov -NamMTI Oziq-ovqat texnologiyasi kafedrası mudiri, t.f.n (Turdosh OTM)</p>