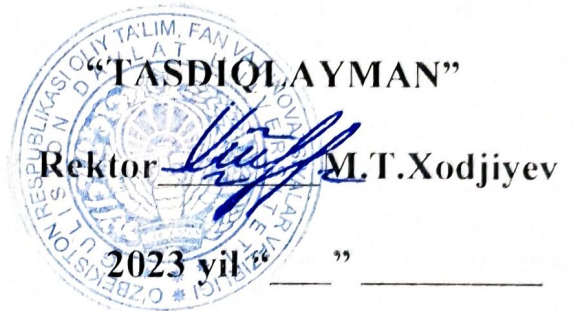


**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA’LIM, FAN VA  
INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

**GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI**



Ro‘yxatga olindi: № 1.21.-2023y

**ISHLAB CHIQARISHDA SANITARIYA VA GIGIYENA  
O‘QUV DASTURI**

**Bilim sohasi:** 700000 – Muhandislik, ishlov berish va qurilish sohalari

**Ta’lim sohasi:** 720000 - Ishlab chiqarish va ishlov berish sohalari

**Ta’lim yo‘nalishi:** 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari  
bo‘yicha)

**Guliston – 2023**

Fan/modul kodi ICHSG2304		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	48		72	120
2.	<b>I. Fanning mazmuni</b> <p>Fanni o'qitishdan maqsad - oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonlarida sanitariya qoidalariga rioya etish, ishchilarni kasb kasalliklari va turli zararli omillardan himoyalash, korxonalarda gigiyena va sanitariya qoidalarini 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 choralari ishlab chiqish; oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonlarida mikrobiologik nazoratni olib borish; tayyor mahsulotning mikrobiologik va sifat nazoratini amalga oshirish; korxona ishchilarining shaxsiy gigiyenasi, gigiyena 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> <b>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</b> <b>II.1. Fan tarkibidagi quyidagi mavzular kiradi:</b> <p><b>1-mavzu. Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena tushunchalari. Fanning maqsad va vazifalari</b></p> <p>Gigiyena va sanitariya predmeti va vazifalari. Sanitar qonuniyatchiligi va sanitar-epidemiologik nazorat. Sanitar qonuniyatchiligiga rioya qilish nazorati.</p> <p><b>2-mavzu. Ovqatdan kasallanish</b></p> <p>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.</p> <p><b>3-mavzu. Oziq-ovqat infeksiyalari</b></p> <p>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.</p> <p><b>4-mavzu. Korxona laboratoriyasi texnik-materiallariga qo'yilgan talablar</b></p> <p>Laboratoriya jihozlari. Syentrifuga. Mikroskop. Sterelizator. Chashka petri. Gramm usuli uchun nabor. Spirtovka. Binokulyar lupa. Biologik probirkalar.</p> <p><b>5-mavzu. Atrof-muhitning asosiy omillari va ularni inson salomatligiga ta'siri</b></p> <p>Atrof-muhit va uning kimyoviy moddalar bilan ifloslanishi. Havo muhitining gigiyenik ahamiyati. Suv gigiyenasi va uni inson salomatligiga ta'siri. Tuproq gigiyenasi va oziq-ovqat mahsulotlarini ksenobiotiklar bilan ifloslanishida uni ta'siri.</p> <p><b>6-mavzu. Korxona faoliyatidagi gigienik talablar</b></p> <p>Suv bilan ta'minlanishi va kanalizasiya. Ventilyasiya va isitish. Yoritish, shovqin va vibrasiya.</p>				

### **7-mavzu. Korxonani loyihalashda va qurishdagi gigienik asoslar**

Korxonani qurish uchun maydon tanlash. Maydonning bosh rejasi. Korxonani tuzilishi. Korxona binolariga qo'yiladigan gigienik talablar.

### **8-mavzu. Korxonada ishlab chiqarish tsexiga qo'yilgan talablar**

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

### **9-mavzu: Xodimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari va qoidalari**

Xodimlarning shaxsiy gigienasi. Sanitariya qoidalari rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat. Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari.

### **10-mavzu: Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan gigienik talablar**

Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidalari. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigienik talablar. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish, qabul qilish va saqlashga doir gigienik talablar.

### **11-mavzu: Dezinfektsiya vositalari**

Tozalash usullari. Kimyoviy tozalash. Tozalovchi vositalarning xususiyatlari. Xlor aralashmalari.

### **12-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarini mikrobiologik nazorati**

Oziq-ovqat mahsulotlarini SanPiN bo'yicha sifat va xavfsizligini nazorat qilish. Texnik reglament. Normativ hujjatlar. 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-amaliy mashg'ulot.** Oziq-ovqat sanoati korxonalarida sanitariya nazoratini amalga oshirish. Sanitariya normalari va qoidalari.

**2-amaliy mashg'ulot.** Oziq-ovqat sanoatida mikrobiologik nazoratni amalga oshirish.

**3-amaliy mashg'ulot.** Xodimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari. Sanitariya qoidalari rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat. Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari.

**4-amaliy mashg'ulot.** Oziq-ovqat orqali yuqadigan infeksiyalar va ularni bartaraf etish choralari.

**5-amaliy mashg'ulot.** Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidalari. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigienik talablar. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish, qabul qilish va saqlashga doir gigienik talablar.

**6-amaliy mashg'ulot.** Xom ashyo va tayyor mahsulotning sanitariya va sifat nazoratini amalga oshirish

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

### **III.1. Laboratoriya mashg'ulotlarini tashkil etish bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar**

Laboratoriya mashg'ulotlar uchun mavzular tavsiya etilmagan:

## **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 qoidalari rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat.
4. Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari.

	<p>5. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidolari.</p> <p>6. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigiyenik talablar.</p> <p>7. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish, qabul qilish va saqlashga doir gigiyenik talablar.</p> <p>8. Oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklarning asosiy qo'zg'atuvchilari.</p> <p>9. Bakterial toksikozlar.</p> <p>10. Oziq-ovqat infeksiyalari, ularning turlari, farqli jihatlari.</p> <p>11. Zooantroponoz infeksiyalar.</p> <p>12. O'tkir ichak infeksiyalari</p> <p>13. Xom ashyo va tayyor mahsulotni laboratoriya diagnostikasidan o'tkazish va sanitariya jihatdan baholash.</p> <p>14. Oziq-ovqat infeksiyalarni oldini olish choralari</p> <p>15. Korxona laboratoriyasi texnik-materiallarga qo'yilgan talablar</p> <p>16. Botulizm. Stafilokokli toksikoz.</p> <p>17. Dezinfeksiya vositalari.</p> <p>18. Jihoz va inventarlarga qo'yilgan gigiyenik talablar</p> <p>Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.</p>
3.	<p><b>V. Fan o'qitilishining natijalari (shakillanadigan kompetentsiyalari)</b></p> <p>Ushbu fanni o'rganish mobaynida talabalar gigiyena 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><b>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma'ruzalar;</li> <li>- interfaol keys-studylar;</li> <li>- seminar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar);</li> <li>- guruhlarda ishlash;</li> <li>- taqdimotlarni qilish;</li> <li>- individual loyihalar;</li> <li>- jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.</li> </ul>
5.	<p><b>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</b></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 mushohada yuritish va joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish.</p>
6.	<p><b>Asosiy adabiyotlar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dodayev Q.O., Atakulova D.T., Z.D.Xolmurodova, E.R.Raxmatov "Gigiyena va sanitariya" Darslik. Qarshi: «Intelлект» nashriyoti, 2022. –209 bet.</li> <li>2. Axrorov.U.B, Umidova M.Sh., Axrorov Sh.U. "Ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma. T., «Yangi nashr»., 2017., 520 b.</li> <li>3. С.С.Солихўжаев, Б.А.Дусчанов. Гигиена.-Т.: Абу Али ибн Сино номидаги тиббиёт нашриёти, 1996.</li> <li>4. И.В. Степанова. Санитария и гигиена питания. Учебное пособие. Санкт-Петербург: изд."Троицкий Мост", 2010. -224 с.</li> </ol> <p><b>Qo'shimcha adabiyotlar</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz", Toshkent. "O'zbekiston", 2017, 488b.</li> <li>2. Казакова З.А. и др. Основы физиологии питания гигиена и санитария. М.: Экономика., 1978. 245 с.</li> </ol>

	<p>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</p> <p><b>Axborot manbaalari</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.tan.com.ua">http://www.tan.com.ua</a></li> <li>2. <a href="http://www.cimbria.com">http://www.cimbria.com</a></li> <li>3. <a href="http://www.twirpx.com">www. twirpx.com</a></li> <li>4. <a href="http://www.ziyonet.uz">http://www.ziyonet.uz.</a></li> <li>5. <a href="http://www.oil.jasko.ru/r2.html">http://www.oil.jasko.ru/r2.html</a></li> <li>6. <a href="http://www.sciencedirection.com">http://www.sciencedirection.com</a></li> <li>7. <a href="http://www.cimbria.com">http://www.cimbria.com</a></li> <li>8. <a href="http://www.twirpx.com">www. twirpx.com</a></li> <li>9. <a href="http://slavoliya.ua">http://slavoliya.ua</a></li> <li>10. <a href="http://www.all.biz">www.all.biz</a></li> </ol>
7.	O'quv dasturi Guliston davlat universiteti Kengashi tomonidan (2023-yil "____" dagi _____-sonli bayonnoma) ma'qullangan.
8.	<p><b>Fan/modul uchun ma'sullar:</b></p> <p>A.O.Uzaydullayev - GulDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrası mudiri, t.f.f.d., v.b.dots.</p> <p>A.M.Jakurazov - Guldu, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrası katta o'qituvchisi</p>
9.	<p><b>Taqrizchilar:</b></p> <p>A.T.Ro'ziboyev - Toshkent kimyo-texnologiya instituti "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrası mudiri, texnika fanlari nomzodi, professor</p> <p>K.K.Sattarov - Guldu, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrası dotsenti, t.f.d., dotsent.</p>