

2 nypc

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

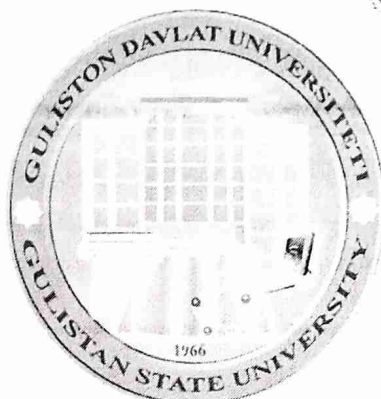
GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI

“Tasdiqlayman”

GulDU rektori

M.T.Xodjiyev

2024-yil



OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYALARI KAFEDRASI


ISHLAB CHIQARISHDA SANITARIYA VA GIGIYENA

SILLABUSI

(IChSG 2304)

Bilim sohasi:	700000 - Muhandislik, ishlov berish va qurilish sohalari
Ta’lim sohasi:	710000 - Muhandislik ishi
Ta’lim yo‘nalishi:	60710200 - Biotexnologiya (oziq-ovqat, oziqa, kimyoviy mahsulotlar va qishloq xo‘jaligi)

© Ushbu hujjat Guliston davlat universiteti mulki hisoblanadi va uni oluvchilar uchun mahfiy bo'lib, to'liq yoki qisman nusxa ko'chirilishi, tarqalilishi yoki ko'paytirilmasligi yoki uchinchi shaxslarga berilmasligi kerak. Ushbu materialni ko'paytirish, tarqatish, nusxalash, oshkor qilish, o'zgartirish, tarqatish yoki nashr etishning har qanday shakli qat'iyan man etiladi.

Kun	
Avgust 2024	Ushbu sillabus Guliston davlat universiteti kengashining 2024-yil “___” dagi ___-sonli bayonnomasi bilan ma’qullangan.
	Tuzuvchi: M.B.Xamdamov - GulDU, “Oziq-ovqat texnologiyalari” kafedrası o‘qituvchisi 
	Taqrizchilar: A.T.Ro‘ziboyev - Toshkent kimyo-texnologiya instituti “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrası mudiri, texnika fanlari nomzodi, professor K.K.Sattarov - Guldu, “Oziq-ovqat texnologiyalari” kafedrası dotsenti, t.f.d., dotsent.

Mundarija:

ICHSG 2304: Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena.....

1. Fan tavsifi.....
2. Fanning dastlabki rekvizitlari.....
3. Fanning maqsadi.....
4. Ta'lim berish natijalari.....
5. Ta'lim berish usullari.....
6. Soatlar/Kreditlar.....
7. Fanning tarkibiy tuzilishi.....
8. Talabalar bilimini baholash.....
9. Adabiyotlar.....
10. Akademik talabalar.....

ISHLAB CHIQUARISHDA SANITARIYA VA GIGIYENA

(IChSG 2304)

1. Fan tavsifi

“Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena” fani - oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonlarida sanitariya qoidalariga rioya etish, ishchilarni kasb kasalliklari va turli zararli omillardan himoyalash, korxonalarda gigiyena va sanitariya qoidalari va talablarini o'rgatishdan iborat.

2. Fanning dastlabki rekvizitlari

Ushbu fanni o'zlashtirish uchun oldindan mutaxassislik fanlaridan zarur bilimlarga ega bo'lishi talab etiladi.

3. Fanning maqsadi

- 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;
- 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.

4. Ta'lim berish natijalari

Ushbu fanni muvaffaqiyatli tugatib, talabalar quyidagi ko'nikmalarga ega bo'ladi:

1. Turli xil oziq - ovqat guruhlarining oziqaviy qiymati va ifloslanish tabiatini o'rganadi.
2. Oziq-ovqat omili va ular uchun profilaktika faoliyatini tashkil qilish bilan bog'liq turli kasalliklarning sabablarini biladi.
3. Oziq - ovqat mahsulotlarini tashqi zararli ekologik omillarning ta'siridan himoya qilish choralarini ishlab chiqishni o'zlashtiradi.
4. Texnologik qo'shimchalar va yordamchi moddalar va ularning oziq-ovqat mahsulotlarida qo'llanilishini tasniflashni o'rganadi.
5. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda kimyoviy tarkibini tahlil qilishni o'rganadi.
6. Tayyor mahsulotning mikrobiologik va sifat nazoratini amalga oshirishni o'zlashtiradi.
7. Korxona ishchilarining shaxsiy gigiyenasi, gigiyena vositalari va ularning nazorati haqida bilimlarga ega bo'ladi.
8. 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 erishishadi.
9. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash jarayonida o'zgarishlarga olib keladigan asosiy omillarni aniqlab va ularning ahamiyatini baholashni o'rganadi.
10. Oziq-ovqat komponentlarining texnologik foydali xususiyatlarini aniqlashni o'rganadi.

5. Ta'lim berish usullari

- real vaziyatga asoslangan amaliy ishlarni bajarish;
- vaziyatli topshiriqlarni (keys-stadi) yechish;
- jarayonli-yo'naltirilgan ta'lim;
- muhokamalarda ishtirok etish;
- kichik guruhlarda ishlashni tashkil etish;

- mustaqil ishlarni bajarish;
- taqdimot tayyorlash;
- turli darajadagi testlarni yechish;
- muammoni hal qilish.

6. Soatlar/kreditlar

Ta'lim turi	Ma'ruza Soat	Amaliy mashg'ulot Soat	Mustaqil ta'lim Soat	Jami Soat/kredit
Kunduzgi	3-semestr uchun			
	24	24	72	120/4
Yillik, jami	24	24	72	120/4

7. Fanning tarkibiy tuzilishi

№	Mavzular	soat	Ma'ruza mashg'ulotida ko'riladigan masalalar	soat	Amaliy mashg'ulot mavzulari	soat	Mustaqil ta'lim va mustaqil ish mavzulari	soat
1	1-mavzu. Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena tushunchalari. Fanning maqsad va vazifalari	8	Gigiyena va sanitariya predmeti va vazifalari. Sanitar qonuniyatchiligi va sanitar-epidemiologik nazorat. Sanitar qonuniyatchiligiga rioya qilish nazorati.	2			Tayyorlangan mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya talabi.	6
2	2-mavzu. Ovqatdan kasallanish	12	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.	2	Oziq-ovqat sanoati korxonalarida sanitariya nazoratini amalga oshitish. Sanitariya normalari va qoidalari.	4	Korxonalar jihozlari, asboblari, isdosh va taralariga qo'yiladigan sanitariya talablari.	6
3	3-mavzu. Oziq-ovqat infeksiyalari	8	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.	2			Xodimlarning shaxsiy gigiyenasiga sanitariya talablari. Sanitariya qoidalari rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat. Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari.	6

4	4-mavzu. Korxona laboratoriyasi texnik-materiallariga qo'yilgan talablar	12	Laboratoriya jihozlari. Tsentrifuga. Mikroskop. Sterilizator. Chashka petri. Gramm usuli uchun nabor. Spirtovka. Binokulyar lupa. Biologik probirkalar.	2	Oziq-ovqat sanoatida mikrobiologik nazoratni amalga oshirish.	4	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidalari.	6
5	5-mavzu. Atrof-muhitning asosiy omillari va ularni inson salomatligiga ta'siri	8	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.	2			Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigiyenik talablar. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish, qabul qilish va saqlashga doir gigiyenik talablar.	6
6	6-mavzu. Korxona faoliyatidagi gigiyenik talablar	12	Suv bilan ta'minlanishi va kanalizatsiya. Ventilyatsiya va isitish. Yoritish, shovqin va vibratsiya.	2	Xodimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari. Sanitariya qoidalariga rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat. Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari.	4	Oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklarning asosiy qo'zg'atuvchilari Bakterial toksikozlar.	6
7	7-mavzu. Korxonani loyihalashda va qurishdagi gigiyenik asoslar	8	Korxonani qurish uchun maydon tanlash. Maydonning bosh rejasi. Korxonani tuzilishi. Korxona binolariga qo'yiladigan gigiyenik talablar.	2			Oziq-ovqat infeksiyalari, ularning turlari, farqli jihatlar.	6
8	8-mavzu. Korxonada ishlab chiqarish tsexiga qo'yilgan talablar	12	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.	2	Oziq-ovqat orqali yuqadigan infeksiyalar va ularni bartaraf etish choralari.	4	Zooantroponoz infeksiyalar. O'tkir ichak infeksiyalari	6
9	9-mavzu: Xodimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari va qoidalari	8	Xodimlarning shaxsiy gigiyenasi. Sanitariya qoidalariga rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat. Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari.	2			Xom ashyo va tayyor mahsulotni laboratoriya diagnostikasidan o'tkazish va sanitariya jihatdan baholash.	6

10	10-mavzu: Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan gigienik talablar	12	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.	2	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.	4	Oziq-ovqat infeksiyalarni oldini olish choralari	6
11	11-mavzu: Dezinfeksiya vositalari	12	Tozalash usullari. Kimyoviy tozalash. Tozalovchi vositalarning xususiyatlari. Xlor aralashmalari.	2	Xom ashyo va tayyor mahsulotning sanitariya va sifat nazoratini amalga oshirish	4	Korxona laboratoriyasi texnik-materiallarga qo'yilgan talablar. Jihoz va inventarlarga qo'yilgan gigienik talablar	6
12	12-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarini mikrobiologik nazorati	8	Oziq-ovqat mahsulotlarini SanPiN bo'yicha sifat va xavfsizligini nazorat qilish. Texnik reglament. Normativ hujjatlar. Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yilgan gigienik normativlar.	2			Botulizm. Stafilokokli toksikoz. Dezinfeksiya vositalari	6
	Jami	120	Jami	24	Jami	24	Jami	72

8.Talabalar bilimini baholash

№	Baholash turi	Topshiriqlar turi	Topshiriq soni	Har bir topshiriq uchun ajratilgan ball	Jami
1	Joriy baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	4	4	16
		Amaliy mashg'ulotlardagi ishtiroki	6	4	24
2	Oraliq baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	2	4	8
		Yozma,og'zaki yoki test	2	6	12
3	Yakuniy baholash	Yozma, og'zaki, ijodiy ish, test va h.k.	1	40	40
4	Jami		15		100

Izoh: Mustaqil ish topshiriqlarini baholash GulDU Kengashining 11-sonli bayoni bilan tasdiqlangan "Talabalar mustaqil ta'limini tashkil qilish tartibi" asosida baholanadi.

Talabaning semestr davomida fan bo'yicha to'plagan umumiy bali har bir nazorat turidan belgilangan qoidalarga muvofiq quyidagi formula orqali hisoblanadi:

$$UB=JN+ON+YaN$$

bu yerda: JN – joriy nazorat; ON – oraliq nazorat; YaN – yakuniy nazorat.

9.ADABIYOTLAR

Asosiy adabiyotlar:

1. Dodayev Q.O., Atakulova D.T., Z.D.Xolmurodova, E.R.Raxmatov "Gigiyena va sanitariya" Darslik. Qarshi: «Intelлект» 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.

Qo'shimcha adabiyotlar:

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 manbalari:

www.texnologv.ru

www.ziyouet.uz

www.bilimdon.uz

www.ref.uz

www.omgtu.ru

www.ximik.ru

10. Akademik talablar

O'qituvchi va talaba o'rtasidagi o'zaro munosabat samimiy va beg'araz bo'lishi lozim, talaba mustaqil bajargan topshiriqlarni belgilangan tartibda elektron pochta yoki o'quv platforma orqali yuboradi va javobni ham shu tartibda oladi.