

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA‘LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI



“TASDIQLAYMAN”

O‘quv ishlari bo‘yicha prorektor

I.I. Ismailov

2024 yil “

Ro‘yhatga olindi №

04/02/014

“04” iyun 2024 yil

ISHLAB CHIQRISHDA SANITATIYA VA GIGIENA
FANI BO‘YICHA

SILLABUS

Kunduzgi bo‘lim uchun

Bilim sohasi:	700 000 –	Muhandislik, ishlov berish va qurilish soha
Ta‘lim sohasi:	720 000 –	Ishlab chiqarish va ishlov berish sohalari
Ta‘lim yo‘nalishlari	60720100 –	Oziq-ovqat texnologiyasi (yog‘-moy mahsulotlari)
	60720100 –	Oziq-ovqat texnologiyasi (don mahsulotlari)

Modul / FAN SILLABUSI

Sanoat texnologiyasi

60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (yog'-moy mahsulotlari)

60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (don mahsulotlari)

Fan nomi:	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiena
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	ICHSG 2304
Yil:	4
Semestr:	3
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	120
Ma'ruza	30
Amaliy mashg'ulotlar	30
Laboratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	60
Kredit miqdori:	4
Baholash shakli:	Imtixon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)

FMI	<p>Fanning mazmuni</p> <p>Ishlab chiqarish sanitariya va gigiyenasi - bu ishchilarni zararli ishlab chiqarish omillari ta'siridan saqlaydigan sanitariya-gigiyena va tashkiliy tadbirlar tizimi.</p> <p>Sanoat sanitariyasi ish joyidagi havo muhitini yaxshilash va mikroiklim parametrlarini normallashtirish, ishchilarni shovqin, tebranishdan himoya qilish va yoritish standartlarini ta'minlash, shuningdek korxonada hududini, asosiy va yordamchi binolarni sanitariya talablariga (ayniqsa ziq-ovqat ishlab chiqarishda muhim) muvofiq saqlashni o'z ichiga oladi.</p> <p>"Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena" fanini o'zlashtirishdan maqsad talabalarda ishlab chiqarishda qulay mehnat sharoitlarini ta'minlash uchun zarur bilim va ko'nikmalarni shakllantirishdan iborat.</p> <p>Fan quyidagi maqsadlarga ega: xodimlarning sog'lig'ini saqlash va yaxshilash, atrof-muhitni muhofaza qilish va ishlab chiqarishning xavfsiz va uzluksiz rivojlanishiga ko'maklashish.</p> <p>Fanning vazifasi -</p> <ul style="list-style-type: none"> - ish joyidagi havo uchun sanitariya-gigiyena talablarini ta'minlash; - ish joylarida mikroiklim parametrlarini ta'minlash; - standart tabiiy va sun'iy yoritishni ta'minlash; - ish joylarida shovqin va tebranishlardan himoya qilish; - ionlashtiruvchi nurlanish va elektromagnit maydonlardan himoya qilish. <p>Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena oldida eng muhim vazifalardan biri - mumkin bo'lgan sanoat kasalliklarining oldini olishdir. Mutaxassislarning e'tibori ob'ekti - sog'lom odam. Mehnat gigiyenasi umuman ish muhitini va uning barcha elementlarini, xususan, asbob-uskunalardan xodimlarning farovonligiga qadar o'rganadi.</p> <p>Quyidagilar mehnat gigiyenasining o'rganish ob'ektlari hisoblanadi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ishlab chiqarishdagi texnologik jarayonlarning sanitariya va qonunchilik normalari;
------------	--

	-mehnat jarayonining xususiyatlari; -inson tanasiga ta'sir qiluvchi xom ashyo va yordamchi materiallar; -umumiy ish muhiti.
Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	Ixtisoslikka kirish (IK 120)
2.	O'zbek (rus) tili (O'RT 1204)
3.	Mikrobiologiya (BIO 1104)
4.	Ovqatlanish fiziologiyasi (OF 2404)

Ta'lim natijalari (TN)	
	<i>Bilimlar jihatidan:</i>
TN1	Fanning asosiy muammolari va uning kasbni egallashdagi mohiyati, sanitariya gigiyenasini o'rganisda ilmiy asoslangan qarorlar qabul qila olish ko'nikmasini hosil qilish kerak.
TN2	Ishlab chiqarish sanitariya va gigiyena bu ishchilarni zararli ishlab chiqarish omillari ta'siridan saqlaydigan sanitariya-gigiyena va tashkiliy tadbirlar tizimi haqida tasavvurga ega bo'lishi kerak.
TN3	Talabalarni oziqlanishdagi eskirgan an'analarga qarshi kurashish va aholining ayrim guruhlari ehtiyojlari uchun ularning tarkibini hisobga olgan holda mahsulot ishlab chiqarish uchun barcha yangi narsalardan ijobiy foydalanish, ilmiy tadqiqot ishlari, hamda o'quv jarayonlariga tadbiq etish usullari va ularning o'ziga xos xususiyatlari haqida bilimga ega bo'lishi kerak.
TN4	Fanni o'rganish mobaynida talabalar tuzilmasida ishlab chiqarish sanitariya va gigiyena fanida zaharli birikmalar hosil bo'lishining oldini olish bo'yicha mahsulotlarni texnologik qayta ishlash va saqlash vaqtida aniq tavsiyalar ishlab chiqish texnologiyalaridan foydalanish kabi bilim va ko'nikmalarga ega bo'ladilar.
	<i>Ko'nikmalar jihatidan:</i>
TN5	Inson organizmining ish joyidagi havo uchun sanitariya-gigiyena talablarini ta'minlash, ish joylarida mikroiklim parametrlarini ta'minlash, standart tabiiy va sun'iy yoritishni ta'minlash, ish joylarida shovqin va tebranihlardan himoya qilish, ionlashtiruvchi nurlanish va elektromagnit maydonlardan himoya qilish bo'yicha ko'nikmalarga ega bo'lishi kerak.
TN6	umuman ish muhitini va uning barcha elementlarini, xususan, asbob-uskunalaridan xodimlarning farovonligiga qadar zamonaviy qonuniyatlar asosida shakllantirish va uning ishlab chiqarishdagi texnologik jarayonlarning sanitariya va qonunchilik normalar bo'yicha amaliy qo'llanilishiga doir bilimga ega bo'lishi kerak.
TN7	Barcha yangiliklardan ijobiy foydalanib, oziq-ovqat ishlab chiqarishdagi va ovqatlanishdagi eskirgan odatlarga qarshi kurashish hamda bu borada aholini alohida guruhlarni ehtiyojini hisoblash keng dunyoqarash va kasbiy madaniyatni shakllantirish kabi bilim va ko'nikmalarga ega bo'ladilar.

Fan mazmuni		
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		
M1	Kirish. Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena fani haqida umumiy ma'lumotlar.	2 soat
M2	Atrof-muhtning asosiy omillari va ularni insoin salomatligiga ta'siri	2 soat

M3	Isitish va ventilasyon tizimlari	2 soat
M4	Korxonalarni tabiiy va sun'iy yoritishni gigiyenik baholash	2 soat
M5	Zararli va xavfli ishlab chiqarish va omillar	2 soat
M6	Ishlab chiqarishda shovqindan himoya	2 soat
M7	Ishlab chiqarishda tebranishdan himoya	2 soat
M8	Ishlab chiqarishda infratovushdan himoya	2 soat
M9	Ishlab chiqarishda ultratovushdan himoya	2 soat
M10	Kasbiy kasalliklarni tekshirish va hisobga olish tartibi	2 soat
M11	Sanoat korxonalarini qurish va ta'mirlashga qo'yiladigan gigiyenik talablar	2 soat
M12	Korxonani tuzilishiga va sanitariya qoidalariga qo'yiladigan talablar	2 soat
M13	Yuvish va dezinfeksiya vositalari	2 soat
M14	Xodimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari va qoidalari	2 soat
M15	Oziq – ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan gigiyenik talablar	2 soat

Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (AM)

A1	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiena haqida asosiy tushunchalar	2 soat
A2	Sanitariya va gigiena sohasida davlat sanitariya nazorati.	2 soat
A3	Ichimlik suvi sifatiga gigiyenik talablar. Suv ta'minoti uchun gigiyenik talablar	2 soat
A4	Isitish va ventilyasiya uchun sanitariya-gigiyena talablari	2 soat
A5	Tabiiy va sun'iy yoritish uchun gigiyenik talablar.	2 soat
A6	Ishlayotgan hudud havosidagi zararli moddalar. Sanoat changlari va zararli moddalardan himoya qilish vositalari.	2 soat
A7	Shovqinni tartibga solish. Ish joylarida shovqinni o'lchash va nazorat qilish usullari. Shovqindan himoya qilish usullari va vositalari.	2 soat
A8	Sanoat tebranishlarini standartlashtirish. Ish joylarida tebranishlarni o'lchash va nazorat qilish usullari. Tebranishli xavfsiz ish sharoitlarini ta'minlash usullari.	2 soat
A9	Kasbiy kasallik holati bo'yicha aktivi ro'yxatdan o'tkazish tartibi. Kasbiy kasallik bilan bog'liq sug'urta da'volarini tekshirish.	2 soat
A10	Maydonning bosh rejasi. Korxonani tuzilishi. Korxonalar binolariga qoyiladigan gigiyenik talablar.	2 soat
A11	Korxonalar jihozlari, asboblari, idish va taralariga qo'yiladigan sanitariya talablari. Yuvish va qayta ishlash rejimi	2 soat
A12	Tozalash turlari va usullari. Dezinfeksiya, deratizatsiya, dezinseksiya, amalga oshirish usullari.	2 soat
A13	Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish uchun sanitariya talablari. Oziq-ovqat mahsulotlarini sotish uchun sanitariya talablari.	2 soat
A14	Xodimlarning shaxsiy gigienasi. Oziq-ovqat yuqadigan kasalliklarning oldini olishda shaxsiy gigienaning ahamiyati.	2 soat
A15	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigiyenik talablar. Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish, qabul qilish va saqlashga doir gigiyenik talablar.	2 soat

Mustaqil ta'lim (MT) 60 soat*

1	Tayyorlangan mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya talabi.	2 soat
2	Korxonalar jihozlari, asboblari, idish va taralariga qo'yiladigan sanitariya talablari.	2 soat
3	Xodimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari. Sanitariya qoidalariga rioya qilishda vazifalar va ma'suliyat.	2 soat
4	Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari.	2 soat

5	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidalarini.	2 soat
6	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo'yiladigan gigiyenik talablar.	2 soat
7	Oziq-ovqat mahsulotlarini tashish, qabul qilish va saqlashga doir gigiyenik talablar.	2 soat
8	Yog' – moy korxonalarini isitish va ventilasyon tizimlari	2 soat
9	Don korxonalarida tabiiy va sun'iy yoritishni gigiyenik baholash	2 soat
10	Yog' – moy korxonalarida shovqindan himoya	2 soat
11	Don korxonalarida shovqindan himoya.	2 soat
12	Yog' – moy korxonalarida tebranishdan himoya	2 soat
13	Kasbiy kasalliklarni tekshirish va hisobga olish tartibi	2 soat
14	Korxonada binolariga qoyiladigan gigiyenik talablar.	2 soat
15	Xodimlarning shaxsiy gigiyenasiga sanitariya talablari.	2 soat

Asosiy adabiyotlar

1.	Q.O.Dodayev., D.T.Atakulova., Z.D.Xolmurodova, E.R.Raxmatov Sanitariya va gigiyena. Darslik. Qarshi.: "Intelekt" nashriyoti, 2022 y. 209 b.
2.	Axrarov.U.B, Umidova M.Sh., Axrorov Sh.U. "Ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma. T., «Yangi nashr». 2017., 520 b.
3.	В. И. Дорошевич, Н. Л. Бадукова Гигиеническая оценка влияния условий размещения на здоровье человека. Методы исследования и гигиеническая оценка естественного и искусственного освещения закрытых помещений. Учебно-методическое пособие. Минск БГМУ 2023. 36с.
4.	И.В. Степанова. Санитария и гигиена питания. Учебное пособие. Санкт-Петербург: изд."Троицкий Мост", 2010. -224 с.

Qo'shimcha adabiyotlar

5.	Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. T. "O'zbekiston", 2017, 488 b.
6.	Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. T. "O'zbekiston", 2017, 48 b.
7.	Казакова З.А. и др. Основы физиологии питания гигиена и санитария. М.: Экономика., 1978. 245 с.
8.	O'zbekiston Respublikasi Sanitariya qoidalarini, me'yorlari va gigiyenik normativlari. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining gigiyenik normativlari. №0366-19 - sonli SanQ va M. Rasmiy nashr. Toshkent -2019.

Axborot manbalari

9.	http://www.tan.com.ua
10.	http://www.cimbria.com
11.	www.twirpx.com
12.	http://www.ziyonet.uz.
13.	http://www.oil.jasko.ru/r2html
14.	http://www.sciencedirection.com
15.	http://www.cimbria.com
16.	www.twirpx.com
17.	http://slavoliya.ua

18.	https://cosmetic-industry.com
19.	www.all.biz

Talabning fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsiya etiladi:

a) 5 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yoritma olsa;
- fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib, ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
- fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
- fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
- konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
- mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa meyoriy-huquqiy ujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
- fanga tegishli mavzulardan biri bo'yicha ilmiy maqola chop ettirgan bo'lsa;
- tarixiy jarayonlarni sharhlay bilsa;

b) 4 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushingan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirasida bajarsa;
- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektini puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa meyoriy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.

v) 3 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fandagi mavzularni tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilmas;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olmasa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

g) quyidagi hollarda talabning bilim darajasi qoniqarsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:

- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayorgarlik ko'rimagan bo'lsa;
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir hech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;
- fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
- fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
- fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa;
- fanni bilmasa.

Fan o'qituvchilari to'g'risida ma'lumot

Muallif:	Atakulova Dilfuza Tursunovna -QarMII, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrası dotsenti, t.f.f.d.
E-mail:	dilfuza.atakulova.65@list.ru
Tashkilot:	Qarshi muhandislik iqtisodiyot instituti, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrası
Taqrizchilar:	Qobilova Nilufar Xudoyshukurovna - QarMII, Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi kafedrası dotsenti, t.f.f.d. Mamatqulov F. G* - QarP va IU t.f.f.d., (PhD)

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubiy Kengashining 2024 yil 27 " 06 "dagi "12"-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus "Sanoat texnologiyasi" fakultetining 2024 yil "26" " 06 "dagi "11"-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

Mazkur Sillabus "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasining 2024 yil "25" " 06 "dagi "21"-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i:

Fakultet dekani:

Kafedra mudiri:

Tuzuvchi:

Z.E.Chorshanbiyev

J.J.Allayorov

Sh.I.Irnazarov

D.T.Atakulova