

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena		
Fan kodi: IChSG2304	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Go'sht-sut va konserva mahsulotlari texnologiyasi		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720500– Funktsional ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Zunnunova Dinara		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 1 2 0	Email:	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Toirova K.Z.		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat sanoati sanoati va Tanlov turi: majburiy fan umumta'lim kadrlarni tayyorlash		
<i>Fanning qisqacha bayoni:</i> ushbu kurs 2 kursning 3 semestrida o'kitiladi. Unda maxsulotlarning xavfsizlik mezonlari , korxonalaridagi gigiyena va sanitariya qonun qoidalari o'rganiladi.		

Fanning maqsadi: Fanni o'qitishdan maqsad – talabalarga oziq-ovqat xom ashyosi, yarim tayyor mahsulotlarning va barcha qo'shimchalarning tarkibini atroflicha o'rganish; korxonalarda gigiyena va sanitariya qoidalari va talablarini o'rgatishdan iborat.

Bu fanning vazifasi oziq-ovqat mahsulotlarini ilmiy material texnik bazaga asoslangan holda ishlab chiqarish va xavfsizligini nazariy sohasida chuqur kompleks bilim berishdan iboratdir. Ushbu bilimlar majmuasi quyidagilardan iborat: korxonalarda gigiyena va sanitariya qoidalari va talablari, ular asosida tashkil etish bo'yicha nazariy va amaliy berishdir. Shu bilan birga nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, sohadagi o'zgarishlarga uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarashini shakllantirish, ta'limiga oid qonunlarni mazmun-mohiyatini bilish, ularga nisbatan shaxsiy munosabatni shakllantirish orqali insonning hayotdagi o'rni va ahamiyatini ochib berish. Oliy ta'lim tizimi me'yoriy hujjatlari, kredit-modul tizimida o'quv jarayonining tashkil etilishi, oliy ta'lim texnologiyalari va interfaol ta'lim usullarini bilish; konserva sanoati ixtisosligi bo'yicha fanlar tizimi va kadrlar buyurtmachilarining talablarini o'rgatadi.

Ma'ruza mashg'ulotlari

Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

Amaliy mashg'ulotlar

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada har bir akademik guruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi, "Keys-stadi" texnologiyasi ishlatiladi. Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi. Shuningdek, mavzudan kelib chiqib dars mashg'uloti mehmonxonada sayyor dars tarzida olib boriladi.

Mustaqil ta'lim

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan taqdimotlar, guruh bilan ishlanmalar, referatlar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy va laboratoriya	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Fanga kirish. Gigiena va sanitariya tushunchalari va manbalari			
2	Atrof-muhitning asosiy omillari va ularni inson salomatligiga			
3	Korxonada faoliyatidagi gigienik talablar			
4	Korxonani loyihalashda va qurishdagi gigienik asoslar			
5	Korxonani tuzilishi va tutilishiga sanitariya qoidalariga			
6	Xodimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari va			
7	Oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan gigienik talablar			
8	Sanitariya nazorati			
Jami		24	24	72

Asosiy adabiyotlar

1. Axrorov.U.B, Umidova M.Sh., Axrorov Sh.U. "Ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma. T., «Yangi nashr», 2017., 520 b.
2. С.С.Солихўжаев, Б.А.Дусчанов. Гигиена.-Т.: Абу Али ибн Сино номидаги тиббиёт нашриёти, 1996.
3. И.В. Степанова. Санитария и гигиена питания. Учебное пособие. Санкт-Петербург: изд."Троицкий Мост", 2010. -224 с.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. -T.: "O'zbekiston", 2017 yil. 48 b.
2. Mirziyoyev SH.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. - T.: "O'zbekiston", 2017 yil. 56 b.
3. Mirziyoyev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. -T.: "O'zbekiston", 2017. -488 b.
4. Donchenko L.V. Пищевая безопасность. Учебное пособие. М.: 2000 г.
5. Dubsov G.G. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. М.: из-во Masterstvo, 2001. 264 s.
6. Normaxmatov R. Товарshunoslik. Darslik. T.:2004.
7. V.V. Zakrevskiy. Bezopasnost пищевых продуктов i biologicheski aktivnykh dobavok k пище. Prakticheskoe rukovodstvo po sanitarnoepidemiologicheskomu nadzoru. SPb.:Giord, 2004. -280 s.

Internet saytlari

8. www.lex.uz – O'zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi
9. www.jmccatalysts.com
10. www.viniti.ru
11. www.basf-catalysts.com

Kontakt soatlari*: mustaqil ta'lim topshiriqlarini bajarish, ularni taqdim etish, zarur ma'lumotlar va turli materiallar bo'yicha savollarga quyidagi grafik asosida o'qituvchiga murojaat qilishingiz mumkin:

№	Kun	Vaqt	Xona
1.	Chorshanba	14.30-15.50	2/308
2.	juma	9.30 – 10.50	2/308