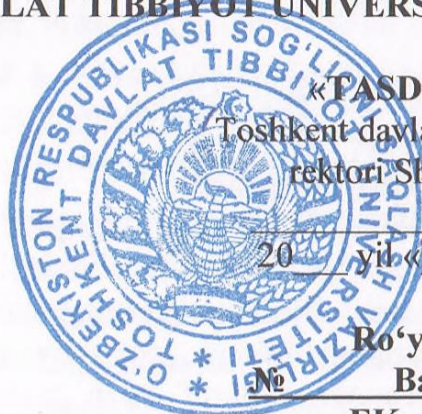


**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA’LIM,
FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
SOG‘LIQNI SAQLASH VAZIRLIGI**

TOSHKENT DAVLAT TIBBIYOT UNIVERSITETI



«TASDIQLAYMAN»

Toshkent davlat tibbiyot universiteti
rektori Sh.A.Boymuradov

20__ yil «__» _____

Ro‘yxatga olindi:

№ Bakalavriat

EK.-60520200; 1.22

**OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINING EKOLOGIK XAVFSIZLIGI
O‘QUV DASTURI
(tanlov fan)**

Bilim sohasi:	900 000	–Sog‘liqni saqlash va ijtimoiy ta’minot
Ta’lim sohasi:	910 000	–Sog‘liqni saqlash
Ta’lim yo‘nalishlari:	60910400	–Tibbiy profilaktika ishi

Fan/modul kodi OOMEX2801	O‘quv yili 2025/2026	Semestr 8	ECTS/Kreditlar 1	
Fan/modul turi Majburiy	Ta‘lim tili O‘zbek/rus		Haftadagi dars soatlari 2	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg‘ulotlari (soat)	Mustaqil ta‘lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Oziq-ovqat mahsulotlarining ekologik xavfsizligi	15	15	30
2.	<p>I. Fanning mazmuni</p> <p>Fanni o‘qitishdan asosiy maqsad – Talabalarga ratsional ovqatlanish, oziq-ovqat xavfsizligi va uni ta‘minlash mexanizmlari bo‘yicha chuqur nazariy bilimlar va amaliy ko‘nikmalarni berish, shuningdek, oziq-ovqat mahsulotlarining biologik, kimyoviy va fizik xavflarini baholash, ularni aniqlash, oldini olish va bartaraf etish bo‘yicha ilmiy asoslangan yondashuvlarni o‘zlashtirishga yo‘naltirish</p> <p>Fanning vazifasi – inson sog‘lom turmush tarzida ekologik tabiiy oziq-ovqat mahsulotlarining roli, ularning kimyoviy tarkibi, qishloq xo‘jalik mahsulotlari yetishtirishda biologik xavfsizlik chora tadbirlari va biologik xavfsizlikni ta‘minlashda zamonaviy usullarni qo‘llashning ahamiyati haqidagi g‘oyalarni shakllantirish, oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqishning ekologik, biotexnologik va mikrobiologik o‘ziga xosliklari, usullari, ekologik toza (organik) oziq-ovqat mahsulotlari va ularni ishlab chiqarish haqida, oziq-ovqat sohasidagi asosiy nazariy va amaliy masalalarni o‘rgatishdan iborat.</p> <p>II. Asosiy nazariy qism (ma‘ruza mashg‘ulotlari) Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi: 1-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta‘minlash mezonlari</p> <p>III. Amaliy mashg‘ulotlari bo‘yicha ko‘rsatma va tavsiyalar <i>Amaliy mashg‘ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</i> 1-Mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida paydo bo‘ladigan kontaminantlar, ularning turlari va sinflanishini tahlil qilish 2-Mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini nazorat qilish 3-Mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi. Pestisidlar va ulardan zaharlanish 4-Mavzu. Standartlashtirishning metodologik (uslubiy) asoslari 5-Mavzu. O‘zbekiston Respublikasi standartlashtirish milliy tizimi 6-Mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlashtirish 7-Mavzu. Sifat menejmenti tizimini qo‘llash 8-Mavzu. Texnik me‘yoriy huquqiy hujjatlarni turlari va ularga qo‘yilgan talablar</p>			

IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:

1. Oziq-ovqat mahsulotlarining toksikologik ko'rsatkichlari
2. Oziq-ovqat mahsulotlarining epidemiologik ko'rsatkichlari
3. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda Alimantar codexning ahamiyati
4. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda HACCP tizimi
5. Go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlari
6. Kolbasa mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlari
7. konserva mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlari
8. Sut mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlari
9. Un mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlari
10. Sabzavot mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlari
11. Poliz mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlari
12. GMO mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlari
13. BFQ mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlari
14. Qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlari
15. Suniy oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfsizlik ko'rsatkichlari
16. Falsifikatsiyalangan mahsulotlarning ahamiyati
17. Surrogat mahsulotlarining ahamiyati
18. Oziqaviy qiymati past bo'lgan mahsulotlar

Tavsiya etilayotgan mustaqil ishlarning shakllari:

Fan bo'yicha tavsiya etilayotgan mustaqil ishlar modul tizimida turli xil shaklda amalga oshiriladi:

- berilgan mavzu bo'yicha axborot (referat) tayyorlash;
- fanning bo'limlari yoki mavzulari ustida maxsus yoki ilmiy adabiyotlar (monografiyalar, maqolalar) bo'yicha ishlash va ma'ruzalar qilish;
- ilmiy maqola, anjumanga ma'ruza tezislari tayyorlash;
- vaziyatli va muammolarga yo'naltirilgan vaziyatli masalalar yechish;
- krossvordlar tuzish va yechish;
- prezentatsiya va videoroliklar tayyorlash hamda mustaqil ish jarayonida keng qo'llash va h.k.

Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlarni tashkil etish bo'yicha umumiy ko'rsatma va tavsiyalar:

Fan bo'yicha mustaqil ish auditoriya va auditoriyadan tashqari o'tkaziladi.

Talaba mustaqil ishni tashkil etishda quyidagi shakllardan foydalaniladi:

- auditoriya mashg'ulotlaridan tashqari trenajyor, mulyaj va simulyatsion

	<p>zallarda/markazlarda tasdiqlangan amaliy ko‘nikmalarni pedagog nazoratida son va sifat jihatdan bajarish va amaliy ko‘nikmalarni o‘zlashtirish daftarlarida aks ettirish;</p> <ul style="list-style-type: none"> - aholi orasida sog‘lom turmush tarzini targ‘ib qilish, bolalarni yoshi va sog‘lig‘iga bog‘liq ovqatlantirish tamoyillari haqida suhbat va ma‘ruzalarni o‘tkazish; - ayrim nazariy mavzularni o‘quv adabiyotlari yordamida mustaqil o‘zlashtirish; - berilgan mavzu bo‘yicha axborot (referat) tayyorlash; - fanning bo‘limlari yoki mavzulari ustida maxsus yoki ilmiy adabiyotlar (monografiyalar, maqolalar) bo‘yicha ishlash va ma‘ruzalar qilish; - vaziyatli va muammolarga yo‘naltirilgan vaziyatli masalalar yechish; modellar yasash, krossvordlar tuzish, organayzerlar tuzish va h.k.
3.	<p>VI. Fan o‘qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)</p> <p>Fanni o‘zlashtirish natijasida talaba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organizmda quvvat almashinuv jarayoni; • organizmda oqsillar va ularning ahamiyati; • yog‘lar va ularning organizm uchun ahamiyati; • uglyvodlar va vitaminlarning organizm uchun ahamiyati; • ratsional ovqatlanish va uni tashkil etish; • sog‘lom turmush tarzi – salomatlik garovi; • turli kasalliklarda davo ovqatlarining mynyusini tuzish; • davolash muassasalarida bemorlar ovqatini tashkil qilishda kasalligidan kelib chiqqan holda ma‘lum ovqat parxezini tayinlash; • to‘g‘ri ovqatlanish tamoyillari haqida haqida <i>tasavvurga ega bo‘lishi; (bilim)</i> • nutriyentlar va eubiotiklar tasnifi va tarkibi; • makro- va mikronutriyentlar difitsitini bartaraf etish; • davo ovqat tarkibini, davo ovqatlarini tayyorlashni; • ovqatlarning sifatini nazorat qilishni; • davo ovqatlarni organizmga ta’sir mexanizmini; • xazm tizimining ovqatlanishdagi rolini; • ovqatning xazm bo‘lish mexanizmini; • turli moddalarni almashinuvini <i>bilishi va ulardan foydalana olishi; (ko‘nikma)</i> • sog‘lom kishilar ovqatlanishi bo‘yicha ma‘lumotlarni yig‘ish; • taomnoma tuzish; • sun’iy yo‘l bilan ovqatlantirish taktikasi; • tabiiy ovqatlantirish usullarini;

	<ul style="list-style-type: none"> • ovqat maxsulotlarini nazorat qilish texnikasi <i>amaliy ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.(malaka).</i>
4.	<p style="text-align: center;">VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • interfaol keys-stadilar; • amaliy mashg'ulot (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • laboratoriya mashg'ulot; • guruhlarda ishlash; • taqdimotlarni qilish; • individual loyihalar; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	<p style="text-align: center;">VII. 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 mushohada yuritish va nazorat uchun berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish.</p>
6.	<p style="text-align: center;">Asosiy adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. G.I. Shayxova. Ovqatlanish gigiyenasi /-Darslik. 2024 yil. 2. А.Б. Абуова, А.К. Гумарова, Ф.Х. Суханбердина. Безопасность пищевых продуктов: учебн. пос. / Уральск: Зап.- Казахт. аграр. техн. ун.-т им. Жангир хана, 2017.- 209 с. 3. Evaluation of certain veterinary drug residues in food. Ninety-eighth report of the Joint FAO / WHO Expert Committee on Food Additives, 2024. – p. <p style="text-align: center;">Qo'shimcha adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. И.Н. Ким. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1: учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 229 с. 2. И.Н. Ким. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2: учебное пособие для вузов. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 208 с. 3. А.Е. Рябичева. Биологическая безопасность пищевых систем: учебное пособие. - Брянск: "Брянский ГАУ". 2021. - 226 с. 4. Т.И. Шпак и др. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: учебное пособие. - Персиановский: "Донской ГАУ", 2020. -163 с. 5. О'И. Rasulev, F.B. Ibragimov, V.M. Do'skulov, Z.I. Ilyosov. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazorati fanidan amaliy-laboratoriya mashg'ulotlari uchun uslubiy qo'llanma. "Papyrus-Samarqand" MCHJ, 2022. -79 b.

	<p>6. O.T. Azizov, A.Sh. Musayev. Laboratoriya sinov ishlarini o'tkazish bo'yicha umumiy ko'rsatmalar. Uslubiy qo'llanma. Toshkent. MChJ "Agro kimyo standart". 2024.- 55 b</p> <p style="text-align: center;">Axborot manbaalari</p> <p>www.uznature.uz www.Lex.uz. www.eco.uz www.un.org/esa/sustdev www.who.org</p>
7.	<p>Fanning o'quv dasturi Toshkent davlat tibbiyot universitetining 05.06.2025 yildagi 1328-sonli buyrug'i (buyruqning_1__-ilovasi) bilan tasdiqlangan.</p> <p>O'quv-uslubiy departament boshlig'i F.X. Azizova</p> <p>Fakultet dekani F.I.Salomova</p>
8.	<p>Fan/modul uchun mas'ullar:</p> <p>N.J.Ermatov – TDTU, Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrasini mudiri, t.f.d., professor</p> <p>Ortiqov B.B. – TDTU, Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrasini dotsenti, PhD</p> <p>Bo'riboev E.M. – TDTU, Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrasini katta o'qituvchisi, PhD</p>
9.	<p>Taqrizchilar:</p> <p>Ichki taqrizchi:</p> <p>D.Sh.Alimuxamedov – TDTU, Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrasini dotsenti, DSc</p> <p>Tashqi taqrizchi:</p> <p>Xamrakulova M.A. - Sanitariya gigiyena va kasb kasalliklari ilmiy tekshirish instituti davolash ishlari bo'yicha direktori v.v.b, t.f.d., professor</p>