

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
SOG'LIQNI SAQLASH VAZIRLIGI

TOSHKENT TIBBIYOT AKADEMIYASI

BOLALAR, O'SMIRLAR VA OVQATLANISH GIGIYENASI KAFEDRASI



«Tasdiqlandi»

Q'quv ishlari bo'yicha prorektor
Sh.A. Boymuradov

OVQATLANISH GIGIYENASI
FANINING ISHCHI O'QUV DASTURI
(5-kurs)

Ta'lim sohasi: 510000 - Sog'liqni saqlash
Ta'lim yo'nalishi: 5510300 - Tibbiy-profilaktika ishi

Toshkent -2024

2020 o'quv rejasi asosida tuzilgan kredit modul dasturi - SSVning 08.09.2020 yil №236-sonli buyruqning 1-ilovasi bilan tasdiqlangan.

Fanning ishchi o'quv dasturi Toshkent tibbiyot akademiyasi Ilmiy kengashi tomonidan 2024 yil "___" _____dagi ___- sonli bayonnoma bilan tasdiqlangan

Tuzuvchilar:

ERMATOV N.J. - TTA, Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrasini mudiri, t.f.d., professori

SHAYKOVA G.I. - TTA, Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrasini professori, t.f.d.

ABDULLAYEV D.G. - TTA, Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrasini dotsenti,(DSc)

ORTIQOV B.B. - TTA, Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrasini katta o'qituvchisi, PhD

KAMILOVA A.SH - TTA, Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrasini assistenti

Taqrizchilar:

N.O.Axmadaliyeva - TTA Atrof muhit gigiyenasi kafedrasini dotsenti t.f.d.

G.M.Israilova - Tibbiyot xodimlari kasbiy makasini rivojlantirish markazi, Gigiyena kafedrasini dotsenti t.f.n.

Bolalar, o'smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrasini mudiri

N.J. Ermatov

TTA, Tibbiy profilaktika va jamoat salomatligi, ekologiya va atrof muhit muhofazasi va kimyo fakulteti dekani

F.I. Salomova

O'quv uslubiy bo'lim boshlig'i

F.X. Azizova

1. Me'yoriy hujjatlar:

DTS: DTS: O'zDSt 36.2018:2016;

Malaka talablari: O'zR 2018 yil № 564-sonli buyruq bn;

O'quv reja: O'zR SSV 2018 yil 474-sonli hamda Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligining 2018 yil buyrug'i bilan tasdiqlangan muvofiqlashtiruvchi o'quv reja asosida o'qitiladi.

2. O'quv fanining dolzarbligi va oliy kasbiy ta'limdagi o'rni

Ushbu fan dasturi O'zbekiston Respublikasi Davlat ta'lim standarti va bakalavr ta'lim yo'nalishi malaka talablariga asoslangan holda tuzilgan. Ushbu dastur asosida zamonaviy pedagogik texnologiyalarni o'qitish jarayoniga tadbir etib, talabani nazariy ma'lumotidan boshlang'ich amaliy ko'nikmalarni fantomlarda bajarishga o'rgatib va orttirilgan ko'nikmalarni zamonaviy tibbiy texnologiyalar orqali klinik amaliyot bilan uyg'unlashtirgan holda mustaqil ravishda bemorlarni tashxislash va qabul qilishga zamin yaratib beradi. Dasturning maqsad va vazifalarini yechimi yakunida talaba gorizontal va vertikal integratsiya jarayonlarida olgan bilim va amaliy ko'nikmalarni uyg'unlashtirib, yetuk, raqobatbardosh, mustaqil fikrlash qobiliyatiga ega bo'lgan sanitar vrachi bo'lib shakllanadi.

Ovqatlanish gigiyenasi – sog'lom va bemor odamlarning ratsional (optimal) ovqatlanishini tashkil etish qonuniyatlari va qoidalari haqidagi fandır. Uning doirasida turli aholi guruhlarining ovqatlanishini optimallashtirish va oziq-ovqat manbalari, xom-ashyolari va mahsulotlari ishlab chiqarilishi va aylantirilishining barcha bosqichlaridagi sanitariya muhofazasi bo'yicha ilmiy asoslar va amaliy tadbirlar ishlab chiqishdan iborat.

Ovqatlanish gigiyenasi fani aholi salomatligini belgilovchi muhim omillardan biridir. To'g'ri ovqatlanish aholini turli qatlamlarining me'yorida o'sishi va rivojlanishini ta'minlab, kasalliklar profilaktikasiga, odamlarning umri uzayishiga, ish qobiliyati oshishiga ko'maklashadi va ularning atrof muhitga teng moslashishi uchun sharoit yaratadi.

O'quv fanining maqsadi va vazifasi

Ovqatlanish gigiyenasi fanini o'qitishdan **maqsad**–nazorat ostidagi ob'ektlarda davlat sanitariya nazorati olib borish uchun nazariy va amaliy tayyorgarlikni ta'minlash, mulkchilikning shakllaridan qat'iy nazar oziq-ovqat korxonalarida Davlat sanitariya nazorati o'tkazishda amaliy ko'nikmalarni o'rgatish. Buning uchun mahsulotlar xavfsizligining tibbiy-biologik kriteriyalari, oziq-ovqat mahsulotlarining sanitar-kimiyaviy ekspertizasi, ovqatlanish xarakteri

bilan bog‘liq bo‘lgan aholi salomatlik holati, alimantar kasalliklarni oldini olish va aholi ovqatlanishini ratsionallashtirishni o‘rgatish kerak.

Fanni vazifaci:

- ovqatdan zaxarlarish va oldini olish chora-tadbirlari;
- oziq-ovqat mahsulotlarining sanitar-kimyoviy ekspertizasi;
- ovqatlanish xarakteri bilan bog‘liq bo‘lgan aholi salomatlik holati;
- aholi orasida sog‘lom ovqatlanish borasidagi saniatriya maorif ishlarni targ‘ibot qilishga o‘rgatish;
- alimantar kasalliklarni oldini olish va aholi ovqatlanishini ratsionallashtirishni o‘rgatish.

Fan bo‘yicha talabalarning bilim ko‘nikma va malakalariga quyidagi talablar qo‘yiladi.

Talaba:

- ratsional ovqatlanish asoslarini, ovqatlanishning zamonaviy nazariyalarini mahsulotlarning ozuqaviy va biologik qiymatini. oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizlik kriteriysi va aholi salomatligiga xavf soluvchi alementar omillar;
- aholi ovqatlanish holatini baholash usullarini, mahsulotlarini tibbiy-biologik va gigiyenik tekshirish;
- profilaktik va parhez ovqatlanish asoslari, ovqatlanish gigiyenasidan ogohlantiruvchi va joriy sanitar nazorati;
- mahsulotlarni sanitar-epidemiologik ekologik roli va ovqatdan zaharlanishlar profilaktikasi;
- ovqatlanish xarakteri ,ekologik va sotsial iqtisodiy faktorlar bilan bog‘lik holda aholi salomatlik holatini baholashni o‘tkazish;
- oziq-ovqat ob‘ektlarida (umumiy ovqatlanish, oziq-ovqat mahsulotlari savdosi, go‘sh-tut kombinatlari, non zavodlari, qandolat korxonolari, yaxna ichimliklar, konserva, balik korxonolari)da ogohlantiruvchi va joriy sanitar nazorati o‘tkazish;
- zararli va o‘ta zararli mehnat sharoitida ishlovchi va xizmatchilarni profilaktik ovqatlanish holatini baholash;
- ovqatlanish gigiyenasi sohasida Davlat sanitar nazorati bo‘yicha tibbiy sanitar va hisobot hujjatlarini tuzish;
- aholi o‘rtasida ratsional ovqatlanish, ovqatlanishning gigiyenik madaniyati masalalar bo‘yicha tushuntirish ishlari olib borish;
- oziq ovqat korxonolari ishchilarini, qishloq xo‘jaligi mahsulotlari ishlab chiqaruvchilarni mahsulotlar xavfsizligi muamolari bo‘yicha o‘qitish to‘g‘risida **tasavvurga ega bo‘lishi;**

- ovqatlanish bilan bog'liq bo'lgan salomatlik holatining o'zgarish ko'rsatkichlarini aniqlashni;

- sutkalik quvvat sarfini va ovqatlanishning energiya adekvatligini energometrik va gaz almashinuvini usullari bilan aniqlashni;

- aholi ovqatlanish holatini iqtisodiy, gigiyenik, balans anketa-so'rov, bioximik usullar yordamida qiyosiy analiz qilishni;

- mahsulotlar yo'llanma hujjatlarini sanitar-gigiyenik normalar, qoidalar va mahsulotlar xavfsizligi kriteriyaga mosligini baholashni;

- sanitar-kimyoviy, mikrobiologik va toksikologik tekshirish uchun oziq-ovqat mahsulotlaridan na'muna olishni;

- oziq-ovqat mahsulotlarini sifati va havfsizligi nuqtai nazaridan sanitar-kimyoviy va gigiyenik tekshirishni;

- tayyor ovqat kaloriyasi va vitamin S saqlashini laborator tekshirishni;

- oziq-ovqat uchun mo'ljallangan idishlarni sanitar- gigiyenik norma va qoidalariga mosligini va toksik elementlar tutishini laborator tekshirishni;

- oziq-ovqat korxonalarini loyihalashda qurilishida va rekonstruksiya qilishda sanitar-gigiyenik va sanitar-epidemiologik norma va qoidalarga rioya qilishda nazoratni;

- oziq-ovqat ishlab chiqarish, umumiy ovqatlanish savdo korxonalarida sanitar-gigiyenik va epidemiologik taxlika omillarini baholash va profilaktik chora tadbirlar ishlab chiqishni ***bilishi va ulardan foydalana olishi***;

- oziq-ovqat korxonalari ishchi va xizmatchilarini sog'lomlashtirish tadbirlari rejasini ishlab chiqarish xamda mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash, tashish va tarqatishda sanitar-gigiyenik va epidemiologik tadbirlarni yaxshilash.

- ovqatdan zaharlanishlarni tahlil qilish va keyinchalik ularga yo'l qo'ymaslik tadbirlarini ishlab chiqish;

- ovqatlanish shahobchalarida idishlar tozaligini tekshirishning ekspress usuli;

- zararli va o'ta zararli sharoitli korxonalarda maqsadli davolash–profilaktik ovqatlanishni aniqlash;

- aholi orasida sog'lom ovqatlanish borasida sanitariya maorifi ishlarini targ'ibot qilish;

- oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash, tashish va sotish bilan bog'liq holatlardagi dalolatnomalarni rasmiylashtiri;

- tayyor oziq-ovqat mahsulotlarini brokiraj qilish tartibi;

- ekstremal vaziyatlarda mahsulotlarni biologik va toksik moddalar bilan ifloslanishini oldini olishning shoshilinch epidemiyaga qarshi sanitar–gigiyenik himoya tadbirlarini qo'llash ***amaliy ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.***

O'quv yili uchun taqsimlangan soatlar:

Yo'nalish (fakultet)	Umumiy yuklama	Auditoriya soati		Mustaqil ta'lim	Nazorat turi vashakli
		ma'ruza	Amal.mashg' (seminar)		
Tibbiy- profilktika ishi	270	18	144	108	Nazorat turi: ON+YN Shakli: OSKE+Test

3. Ma'ruza mashg'ulotlari

№	Ma'ruza mavzulari	soat hajmi
semestr		
1	Dengiz mahsulotlarining aholi ovqatlanishdagi ahamiyati	2
2	Aholi ayrim guruhlarining ovqatlanishini o'rganishining gigiyenik aspektlari	2
3	Ovqatdan zaharlanishning gigiyenik asoslari	2
4	Xomilador va emizikli ayollar ovqatlanishi	2
5	Keksa yosh va nuroniylar ovqatlanishi	2
6	Biologik faol qo'shimchalar	2
7	Genmodifikatsiya mahsulotlari	2
8	Sivilizatsiya kasalliklari	2
9	Covid-19 pandemiyasi davrida ovqatlanishning ahamiyati	2
JAMI:		18

Ma'ruza mashg'ulotlari multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyalarda akademik guruhlar oqimi uchun o'tiladi.

4. Amaliy mashg'ulotlar

№	Amaliy mashg'ulot mavzulari	soat hajmi
semestr		
1	Aholining ovqatlanish holatiga gigiyenik baxo berish	4
2	Ovqatdan zaharlanishni tekshirish usullari	4
3	Oziq-ovqat mahsulotlari idishlarga qo'yiladigan gigiyenik talablar	4
4	Davolash profilaktik ovqatlanishning gigiyenik talablari	4
5	Parhez va profilaktik ovqatlanishning gigiyenik talablari	4
6	SEO va JSQ da OG tashkiliy-uslubiy ishlar	4
7	SEO va JSQ da OG bo'limi ishini rejalashtirish	4
8	OSN vazifalari va bosqichlari loyixa ekspertizasi	4

9	UOKlarga gigiyenik talablar va sanitar-gigiyenik tekshirish	4
10	Savdo korxonasi qo'yilgan gigiyenik talablar va sanitar-gigiyenik tekshirish	6
11	Qandolat ishlab chiqarish korxonasi gigiyenik talablar	6
12	Qandolat ishlab chiqarish korxonasi gigiyenik nazorat	6
13	Non ishlab chiqarish korxonasi gigiyenik talablar	6
14	Non ishlab chiqarish korxonasi sanitariya nazorati	6
15	Un ishlab chiqarish korxonasi gigiyenik talablar	6
16	Sut ishlab chiqarish korxonasi gigiyenik talablar	6
17	Sut ishlab chiqarish korxonasi sanitariya nazorati	6
18	Kolbasa ishlab chiqarish korxonasi gigiyenik talablar	6
19	Go'sht ishlab chiqarish korxonalarini sanitariya nazorati	6
20	Dexqon bozorlarida sanitariya nazorat	6
21	Baliq ishlab chiqarish korxonasi qo'yilgan gigiyenik talablar	6
22	Yaxna ichimliklar ishlab chiqarishda gigiyenik talablar va sanitar-gigiyenik tekshirish	6
23	Konserva mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarini sanitariya nazorati	6
24	Yog' ishlab chiqarish korxonasi gigiyenik talablar	6
25	Sanitar oqartuv ishlari	6
26	Ilmiy amaliy ish	6
27	Ilmiy amaliy ish muhokamasi. YN va OSKE	6
	JAMI:	144

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari jixozlangan auditoriyalarda har bir akademik guruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi, "Keys-stadi" texnologiyasi ishlatiladi, keyslar mazmuni o'qituvchi tomonidan belgilanadi. Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi. Amaliy mashg'ulotning Respublika va Toshkent shahar Chilonzor tumani, Olmazor tumani, Mirzaulug'bek tumanlari SEO va JSX markazlari va ularning laboratoriyalarida xamda Toshkent tibbiyot akademiyasi 1- o'quv binoning 1- qavatida joylashgan SEO va JSX modulida olib boriladi.

5. Mustaqil ta'lim

№	Mavzular	Soat hajmi
semestr		
1	Ionli nurlanishlar bilan ishlovchilar uchun profilaktik ratsion tuzish.	4
2	Qo'rg'oshin bilan kontaktda bo'luvchilar uchun profilaktik ratsion tuzish.	4
3	Pestitsidlar bilan ishlovchilar uchun profilaktik ratsion tuzish.	4

4	Xrom birikmalari bilan ishlovchilar uchun profilaktik ratsion tuzish.	4
5	Marganets bilan ishlovchilar uchun profilaktik ratsion tuzish.	4
6	Fosfororganik birikmalar bilan ishlovchilar uchun profilaktik ratsion tuzish.	4
7	Antibiotiklar ishlab chiqaruvchilar uchun profilaktik ratsion tuzish.	4
8	Yuqori xaroratdada ishlovchilar uchun profilaktik ratsion tuzish.	4
9	SEO va JSQ ovqatlanish gigiyenasi bo'limi faoliyatiga baho berish (OSN va JSN).	1
10	SEO va JSQ ovqatlanish gigiyenasi bo'limi faoliyatiga baho berish (Laboratoriya ishi bo'yicha).	1
11	Sut va sut mahsulotlarini sanitar-gigiyenik ko'rsatkichlarini baholash.	4
12	Non va non mahsulotlarini sanitar-gigiyenik ko'rsatkichlarini baholash.	4
13	Go'sht va go'sht mahsulotlarini sanitar-gigiyenik ko'rsatkichlarini baholash.	4
14	Kolbasa mahsulotlarini sanitar-gigiyenik ko'rsatkichlarini baholash.	4
15	Qandolat mahsulotlarini sanitar-gigiyenik ko'rsatkichlarini baholash.	4
16	Yaxna ichimliklarini sanitar-gigiyenik ko'rsatkichlarini baholash.	4
17	Sut va sut mahsulotlarini bakteriologik ko'rsatkichlarini baholash.	4
18	Non va non mahsulotlarini bakteriologik ko'rsatkichlarini baholash.	4
19	Go'sht va go'sht mahsulotlarini bakteriologik ko'rsatkichlarini baholash.	4
20	Kolbasa mahsulotlarini bakteriologik ko'rsatkichlarini baholash.	4
21	Qandolat mahsulotlarini bakteriologik ko'rsatkichlarini baholash.	4
21	Yaxna ichimliklarini bakteriologik ko'rsatkichlarini baholash.	4
22	Yaxna ichimliklarning organoleptik ko'rsatkichlarini baholash	4
23	Yuqori xaroratda ishlovchi ishchilarning ovqatlanish xolatini o'rganish	4
24	Yuqori shovqinli sharoitda ishlovchi ishchilarning ovqatlanish xolatini o'rganish	4
25	TTM ovqatlanish xolatini o'rganish va taxlil qilish	4
26	MTM ovqatlanish xolatini o'rganish va taxlil qilish	4
27	Internet tarmog'idan ma'lumotlar yig'ish va undan xulosa,	4

	takliflar tuzishda foydalanish	
	JAMI	108

Mustaqil ta'lim mavzulari talabalar tomonidan auditoriyadan tashqari o'zlashtiriladi va mavzuga oid joriy baholashda inobatga olinadi. Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlanadi va uni taqdimoti tashkil qilinadi. Fan bo'yicha tavsiya etilayotgan mustaqil ishlar auditoriyalarda turli xil keys, vaziyatli masala va krossvordlar shaklida amalga oshiriladi

Mustaqil ta'limni tashkil etish uchun tavsiya etiladigan o'quv-uslubiy ta'minot: qo'llanmalar, adabiyot, fotosuratlar, fantom, mulyaj, simulyatorlar, asbob-anjom, jadvallar, o'rgatuvchi va nazorat qiluvchi testlar, kompyuter dasturlari, klinik fanlar uchun kechki navbatchiliklar, volontyorlik, simulyatsion markazlarda ishlash va h.k.

Talaba mustaqil ishni tashkil etishda quyidagi shakllardan foydalaniladi:

- Auditoriya mashg'ulotlaridan tashqari mulyaj va DSENM modulida tasdiqlangan amaliy ko'nikmalarni pedagog nazoratida son va sifat jixatdan bajarish va amaliy ko'nikmalarni o'zlashtirish daftarlarida aks ettirish
- aholi orasida sanitar oqartuv ishlarni suxbat 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 klinik muammollarga yo'naltirilgan vaziyatli masalalar yechish;
- Keys (real klinik vaziyatlar va klinik vaziyatli masalalar asosida case-study) yechish;
- Grafik organayzerlarni ishlab chiqish va to'ldirish;
- Krossvordlar tuzish va yechish;
- Prezentatsiya va videoroliklar tayyorlash hamda mustakil ish jarayonida keng qo'llash va h.k.

Fan bo'yicha kurs ishi.

Kurs ishini yozish 5 kursning 9-10-semestrlariga mo'ljallangan bo'lib, unda kurs bo'yicha o'tilgan barcha mavzularni o'z ichiga qamrab oladi va talabalarga taqdim etiladi.

Amaliy ko'nikmalar

№	Amaliy ko'nikmalar nomi	Soni	Amaliy ko'nikmalarni bajarish
---	-------------------------	------	-------------------------------

			uchun zarur ta'minot (jihozlanishi)
9-10-semestr			
1	Ovqatlanish gigiyenasi sohasida qanday choralar ko'riladi	1	Ovqatlanish gigiyenasi vrachining vazifalari, Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda sanitar-gigiyenik normativ xujjatlar, Shoshilinch №058 xabarnoma varog'i, Aktiv ko'mir, qo'llanmalar, adabiyot, fotosuratlar, fantom, asbob-anjom, jadvallar, o'rgatuvchi va nazorat qiluvchi testlar, kompyuter dasturlari va h.k.
2	SEO va JSQga kelgan shoshilinch xabarnomaga asosan ovqatdan zaxarlanish holatini tahlil qiling	3	
3	SEO va JSQ tomonidan oshxonani sanitar-gigiyenik tekshirilgani haqidagi dalolatnomani tuzing	2	
4	SEO va JSQ tomonidan aniqlanadigan idishlar tozaligi tekshirishning ekspress usuli	1	
5	Davolovchi-profilaktik ovqatlanishni tashkillashtirilishiga bo'lgan talablar	1	
6	Ratsion № 1 ga tavsif bering	1	
7	Davolash – profilaktika muassasalarida tayyor taomni brokiraj qilish	2	
8	Oziq-ovqat mahsulotlari saqladigan idishlarni organoleptik ko'rsatkichlarini baholash	1	

Amaliy ko'nikmalarni qadamma-qadam bajarilish algoritmi:

№	Amaliy ko'nikmalar
1.	Ovqatlanish gigiyenasi sohasida qanday choralar ko'riladi
1.	Xarakatdagi davlat sanitariya epidemiologiya nazorati xarakteriga o'rgatish
2.	Oziq-ovqat mahsulotlari va ovqatlanishni himoya qilish qonunchiligini tashkillashtirish
3.	Mansabdor shaxslardan kerakli ma'lumotlarni so'rash xuquqiga ega
4.	Davlat nazorati xodimlariga ma'muriy javobgarlikka tortish xuquqi beriladi
5.	Oziq-ovqat mahsulotlarni standartizatsiya qilish, mahsulot sifatini buzganligi uchun jinoyi javobgarlikka tortish
2.	SEO va JSQga kelgan shoshilinch xabarnomaga asosan ovqatdan zaxarlanish holatini tahlil qiling
1.	Shoshilinch xabarnoma bilan tanishish
2.	Birinchi yordam bergan vrach bilan bog'lanish
3.	Klinika bilan bog'lanish

4.	Laboratoriya bilan bog'lanish
5.	Materiallarga asoslanib yakuniy xulosa tuzish
3.	SEO va JSX tomonidan ovqatlanish shaxobchalarini sanitar-gigiyenik tekshirilgani haqidagi dalolatnomani tuzing
1.	Pasport qismi
2.	Tasdiqlash qismi
3.	Xulosa qismi
4.	Tavsiyalar
5.	Sanitar-gigiyenik va epidemiyaga qarshi chora-tadbirlar ro'yxati
4.	SEO va JSX tomonidan aniqlanadigan idishlar tozaligi tekshirishning ekspress usuli
1.	Idishlar tasnifi
2	Faol ko'mir kukunini sepish
3	Kukunli paxta bilan artish
4	Idishda dog' bor yoki yo'qligini aniqlash
5	Idish tozaligiga xulosa berish
6	Xulosa
5.	Davolovchi-profilaktik ovqatlanishni tashkillashtirilishiga bo'lgan talablar
1.	Davolovchi-profilaktik ovqatlanish faqatgina zararli omillar sharoitida faoliyat yuritilgan kunlardagina beriladi
2.	Tayyor taomlar oshxonaning o'zida beriladi
3.	DPO issiq nonushta ko'rinishida beriladi
4.	Pul yordamida kompensatsiyalash taqiqlanadi
5.	Jami
6.	Ratsion № 1 ga tavsif bering
1	Lipotrop moddalarga boy mahsulotlar sut va sut mahsulotlari
2	Jigar
3	Tuxum
4	Qo'shimcha 150 mg askorbin kislota
5	Jami
7.	Davolash – profilaktika muassasalarida tayyor taomni brokiraj qilish
1	Ovqat tarqatish vaqtini aniqlash
2	Organoleptik ko'rsatkichlar
3	Tarqatishda taomning xarorati
4	Brokiraj jurnaliga ma'lumotlarni qayd etish
5	Xulosa
8.	Oziq-ovqat mahsulotlari saqladigan idishlarni organoleptik

ko'rsatkichlarini baholash	
1	Idishni shakli
2	Tashqi ko'rinishi
3	Yoriqlarni borligi
4	Do'ngliklarni borligi
5	Xulosa

**Baholashni 5 baholik shkaladan 100 ballik shkalaga o'tkazish
JADVALI**

5 baholik shkala	100 ballik shkala	5 baholik shkala	100 ballik shkala	5 baholik shkala	100 ballik shkala
5,00 — 4,96	100	4,30 — 4,26	86	3,60 — 3,56	72
4,95 — 4,91	99	4,25 — 4,21	85	3,55 — 3,51	71
4,90 — 4,86	98	4,20 — 4,16	84	3,50 — 3,46	70
4,85 — 4,81	97	4,15 — 4,11	83	3,45 — 3,41	69
4,80 — 4,76	96	4,10 — 4,06	82	3,40 — 3,36	68
4,75 — 4,71	95	4,05 — 4,01	81	3,35 — 3,31	67
4,70 — 4,66	94	4,00 — 3,96	80	3,30 — 3,26	66
4,65 — 4,61	93	3,95 — 3,91	79	3,25 — 3,21	65
4,60 — 4,56	92	3,90 — 3,86	78	3,20 — 3,16	64
4,55 — 4,51	91	3,85 — 3,81	77	3,15 — 3,11	63
4,50 — 4,46	90	3,80 — 3,76	76	3,10 — 3,06	62
4,45 — 4,41	89	3,75 — 3,71	75	3,05 — 3,01	61
4,40 — 4,36	88	3,70 — 3,66	74	3,00	60
4,35 — 4,31	87	3,65 — 3,61	73	3,0 dan kam	60 dan kam

Nazorat turi va baholash mezonlari

1. Talabalar bilimni nazorat qilish joriy, oraliq va yakuniy nazorat turlarini o'tkazish orqali amalga oshiriladi.

2. Oraliq nazorat semestr davomida ishchi fan dasturining tegishli bo'limi tugagandan keyin talabaning bilim va amaliy ko'nikmalarini baholash maqsadida o'quv mashg'ulotlari davomida o'tkaziladi.

3. Oraliq nazorat turi har bir fan bo'yicha fanning xususiyatidan kelib chiqqan holda 2 martagacha o'tkazilishi mumkin.

4. Oraliq nazorat turini o'tkazish shakli va muddati fanning xususiyati va fanga ajratilgan soatlardan kelib chiqib tegishli kafedra tomonidan belgilanadi.

9. Semestr davomida haftasiga 4 akademik soat (72 soat)dan kam bo'lgan fanlar bo'yicha Oraliq nazorat turi o'tkazilmaydi.

10. Talabaning amaliy, seminar, laboratoriya mashg'ulotlari va mustaqil

ta'lim topshiriqlarini bajarishi, shuningdek uning ushbu mashg'ulotlardagi faolligi fan o'qituvchisi tomonidan baholab boriladi.

12. Yakuniy nazorat fan yakunida tegishli fan bo'yicha talabanning nazariy bilim va amaliy ko'nikmalarini o'zlashtirish darajasini aniqlash maqsadida o'tkaziladi.

13. Yakuniy nazorat turi o'quv-uslubiy bo'lim tomonidan ishlab chiqiladigan hamda o'quv ishlari bo'yicha prorektor tasdiqlaydigan Yakuniy nazorat turlarini o'tkazish jadvaliga muvofiq o'tkaziladi.

14. Oraliq va yakuniy nazorat turlari ob'ektiv tizimlashtirilgan klinik sinov yoki ob'ektiv tizimlashtirilgan imtihon shakllarida o'tkazilishi mumkin.

Ovqatlanish gigiyenasi fanidan nazorat turi va baholash mezonlari

Ovqatlanish gigiyenasi fanidan 3-bosqich Tibbiy- profilaktika ishi fakulteti talabalari semestr davomida 1 marta oraliq nazorat (og'zaki) va Yakuniy nazoratni OSKE+Test shakllarida topshiradi

Oraliq va yakuniy nazorat turlarini o'tkazish, shuningdek talabalarning bilimini baholash tegishli kafedra mudiri tomonidan tashkil etiladigan komissiya tomonidan amalga oshiriladi.

Komissiya tarkibi tegishli fan professor-o'qituvchilari va soha mutaxassislari orasidan shakllantiriladi.

7. Asosiy va qo‘shimcha o‘quv adabiyotlar hamda axborot manbalari ro‘yhati

Asosiy adabiyotlar:

1. Prof. G.I.Shayxova tahriri ostida. Ovqatlanish gigienasi fanidan amaliy mashg‘ulotlar uchun o‘quv qo‘llanma. Toshkent, 2015. 416 bet.
2. Проф. Шайхова Г.И. тахрири остида. Овқатланиш гигиенаси фанидан амалий мағулотлар учун ўқув қўлланма. Тошкент, 2014. 440 бет
3. Под ред. проф. Г.И.Шайховой. Учебное пособие к практическим занятиям по гигиене питания. Учебное издание. – Ташкент,2014. – 476 с.
4. Шайхова Г.И. тахрири остида. Овқатланиш гигиенаси. Тошкент, 2011. 536 бет
5. Shayxova G.I. tahriri ostida. Ovqatlanish gigienasi. Toshkent, 2011. 430 bet
6. Демиденко Н.М. ва бошқалар. «Гигиена» - Тошкент, 2002. 616 бет.
7. Демиденко Н.М. и др. «Гигиена» - Ташкент, 2002. 670 с.

Qo‘shimcha adabiyotlar:

1. Королев А.А. Гигиена питания., 3-е издание М. 2008. 455 с.
2. Справочник по диетологии / Под.ред. В.А.Тутельяна, М.А.Самсонова. – М. : Медицина, 2002.
3. Химический состав российских продуктов питания: справочник / под.ред. И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна. – М. : ДеЛи Принт, 2002.
4. Химический состав пищевых продуктов: справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / под.ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева. – М. Агропромиздат, 1987.

Internet saytlar:

1. www.gov.uz – Ўзбекистон Республикаси ҳукумат портали.
2. www.lex.uz – Ўзбекистон Республикаси Қонун ҳужжатлар маълумотлари миллий базаси.
3. web.tma.uz/dhcaan/uz
4. minzdrav.uz
5. tma.uz
6. <http://www.fao.org/home/en>
7. <http://www.mma.ru>
8. <http://referat.ru/cgi-bin>
9. <http://tradebooks.ckbib.ru>
10. <http://www.niigd.ru/science>

