

**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  
O‘quv ishlari bo‘yicha birinchi  
proroktor Q.N.Xaitov

20\_\_ yil «\_\_» \_\_\_\_\_

**OVQATLANISH GIGIYENASI  
FANI BO‘YICHA SILLABUS  
Kunduzgi bo‘lim uchun**

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

**OVQATLANISH GIGIYENASI  
FAN SILLABUSI**

**Tibbiy profilaktika va jamoat salomatligi fakulteti**

**60910400-Tibbiy profilaktika ishi ta'lim yo'nalishi**

<b>Fan nomi:</b>	<b>OVQATLANISH GIGIYENASI</b>
<b>Fan turi:</b>	Majburiy
<b>Fan kodi:</b>	OG16-1015
<b>Yil:</b>	<b>2025/2026</b>
<b>Semestr:</b>	<b>9-10</b>
<b>Ta'lim shakli:</b>	<b>kunduzgi</b>
<b>Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:</b>	<b>240</b>
Ma'ruza	<b>20</b>
Amaliy mashg'ulotlar	<b>100</b>
Laboratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	<b>120</b>
<b>Kredit miqdori:</b>	<b>8</b>
<b>Baholash shakli:</b>	<b>YN (Test)</b>
<b>Fan tili:</b>	<b>o'zbek, rus va ingliz</b>

<b>Fan maqsadi (FM)</b>	
<b>FM1</b>	Ovqatlanish gigienasi moduli 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 mezonlari, oziq-ovqat mahsulotlarining sanitar-kimiyoviy ekspertizasi, ovqatlanish xarakteri bilan bog'liq bo'lgan aholi salomatlik holati, alimentar kasalliklarni oldini olish va aholi ovqatlanishini ratsionallashtirishni o'rgatish kerak.
<b>Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar</b>	
<b>1.</b>	bolalar va o'smirlar gigiyenasi
<b>2.</b>	mehnat gigiyenasi
<b>3.</b>	kommunal gigiyena
<b>4.</b>	mikrobiologiya
<b>5.</b>	epidemiologiya

<b>Ta'lim natijalari (TN)</b>	
	<b>Bilim jihatidan:</b>
<b>TN1</b>	UJS.1. Aholi salomatligi - uni o'rganish usullari, ijtimoiy-gigienik ahamiyati, ijtimoiy-gigienik va ekologik omillar hamda turmush tarzining aholi salomatligini shakllanishidagi tutgan o'rnini bilish va baholash ko'nikmalariga ega bo'lish.
<b>TN2</b>	UJS.2. Eng muhim kasalliklar, ularning ijtimoiy-gigienik ahamiyati, sog'liqni saqlashning nazariy asoslari va shahar va qishloq aholisiga tibbiy yordam ko'rsatishni tashkil qilish, onalik va bolalikni himoyalash, sanitariya epidemiologiya xizmati, sog'lom turmush tarzini targ'ibot qilish, tibbiy-mehnat ekspertizasini tashkil qilish, sog'liqni saqlashni boshqarish, rejalashtirish, mablag' bilan ta'minlash asoslarini bilish va baholash ko'nikmalariga ega bo'lish
<b>TN3</b>	UJS.3. Sog'liqni saqlash tizimida boshqaruvchanlik toifalari, marketing va uning tamoyillari, ehtiyojlari, bozor, marketing xizmati, bozor iqtisodiyoti sharoitida narx-navoning shakllanishini bilish va marketingni boshqarish, ehtiyojlik holati va bozor iqtisodiyoti sharoitida salomatlikni himoyalashni tashkil qilish ko'nikmalariga ega bo'lish.
<b>TN4</b>	UJS.4 Davlat va idoraviy tibbiyot statistikasini yuritish, to'plash, tahlil qilinishiga uslubiy rahbarlik qilish, aholi salomatligiga salbiy ta'sir qiluvchi omillarni aniqlash maqsadida zarur tekshirishlar va so'rovlar o'tkazish.
	<b>Ovqatlanish gigiena asoslari (OG)</b>
<b>TN5</b>	OG.1. Oziq-ovqat mahsulotlarining gigienik ekspertisasi va gigienik baholash ko'nikmalarga ega bo'lish
<b>TN6</b>	OG.2. Profilaktik va parhez ovqatlanishni ishlab chiqish ko'nikmalarga ega bo'lish.
<b>TN7</b>	OG.3. Ovqatlanish gigienasi bo'limida ogohlantiruvchi va joriy sanitariya nazoratini o'tkazish ko'nikmalarga ega bo'lish.
<b>TN8</b>	OG.4. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi to'g'risidagi qonunchilik bo'yicha ma'lumotga ega bo'lish.
<b>TN9</b>	OG.5. Ovqatlanish bilan bog'liq kasalliklarning oldini olish va tarqalishi darajasini kamaytirish ko'nikmalarga ega bo'lish.
<b>TN10</b>	OG.7. Oziq-ovqat ishlab chiqarish, umumiy ovqatlanish savdo korxonalarida sanitar-gigienik va epidemiologik tahlika omillarini baholash va profilaktik chora tadbirlar ishlab chiqish ko'nikmalarga ega bo'lish
<b>TN11</b>	OG.8. Ovqatdan zaharlanishlarni tahlil qilish va keyinchalik ularga yo'l qo'ymaslik tadbirlarini ishlab chiqish ko'nikmalarga ega bo'lish.
<b>TN12</b>	OG.12. Oziq-ovqat xavfsizligi sohasida davlat va xo'jalik boshqaruvi organlarining faoliyatini muvofiqlashtirish va ular bilan hamkorlik qilish
<b>TN13</b>	OG.13. Sanitariya-epidemiologiya va jamoat salomatligini ta'minlash

	sohasida potentsial xavf-xatarlarni barvaqt aniqlash, baholash va bartaraf etish maqsadida kelib chiqishi oziq-ovqat bilan bog'liq kasalliklar ustidan milliy monitoring olib borish
	<b>Shaxslararo muloqot va kommunikatsiya (ShM)</b>
<b>TN14</b>	ShM.1. Profilaktika maqsadlariga erishish uchun o'zgalarga yo'naltirilgan samarali muloqot va shaxslararo muloqot ko'nikmalaridan foydalanishni va namoyish etish.
<b>TN15</b>	ShM.2. Ish faoliyatida doimiy tarzda etika me'yorlariga rioya qilish.
<b>TN16</b>	ShM.3. Jamoada, hamkasblar bilan, boshqa yo'nalishdagi mutaxassislar bilan muloqot qilganda ShAM ko'nikmalarini qo'llash
<b>TN17</b>	ShM4. Ish faoliyatini optimallashtirish va qaror qabul qilish uchun raqamli teletibbiyot texnologiyalaridan foydalanish
	<b>Shaxsiy rivojlanish (ShR)</b>
<b>TN18</b>	ShR.1. Shaxsiy kompetentlik doirasida ishlash, o'zining funktsional majburiyatlarini bajara olmaslik sabablarini bilish
<b>TN19</b>	ShR.2. Qarorlarni qabul qilishda hamkasblarda ishonch xissini oshiruvchi ishonch va javobgarlikni namoyon qilish
<b>TN20</b>	ShR.3. Odob-ahloq me'yorlarini bilish, stressni boshqara olish, qaror qabul qilish, o'z imidji ustida ishlash qv nizoli holatlarni boshqara olish

<b>Fan mazmuni</b>	
<b>Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)</b>	
<b>M1</b>	Dengiz mahsulotlarining aholi ovqatlanishdagi ahamiyati
<b>M2</b>	Aholi ayrim guruhlarining ovqatlanishini o'rganishining gigiyenik aspektlari
<b>M3</b>	Ovqatdan zaharlanishning gigiyenik asoslari
<b>M4</b>	Xomilador va emizikli ayollar ovqatlanishi
<b>M5</b>	Keksa yosh va nuroniylar ovqatlanishi
<b>M6</b>	Biologik faol qo'shimchalar
<b>M7</b>	Genmodifikatsiya mahsulotlari
<b>M8</b>	Sivilizatsiya kasalliklari
<b>M9</b>	Covid-19 pandemiyasi davrida ovqatlanishning ahamiyati
<b>M10</b>	Profilaktik ovqatlanish

<b>Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)</b>	
<b>A1</b>	Aholining ovqatlanish holatiga gigiyenik baxo berish
<b>A2</b>	Ovqatdan zaharlanishni tekshirish usullari
<b>A3</b>	Oziq-ovqat mahsulotlari idishlarga qo'yiladigan gigiyenik talablar
<b>A4</b>	Davolash profilaktik ovqatlanishning gigiyenik talablari
<b>A5</b>	Parhez va profilaktik ovqatlanishning gigiyenik talablari
<b>A6</b>	SEO va JSQ da OG tashkiliy-uslubiy ishlar
<b>A7</b>	UOKlarga gigiyenik talablar va sanitar-gigiyenik tekshirish

<b>A8</b>	Savdo korxonasiga qo'yilgan gigiyenik talablar va sanitar-gigiyenik tekshirish
<b>A9</b>	Qandolat ishlab chiqarish korxonasiga gigiyenik talablar
<b>A10</b>	Non ishlab chiqarish korxonasiga gigiyenik talablar
<b>A11</b>	Un ishlab chiqarish korxonasiga gigiyenik talablar
<b>A12</b>	Sut ishlab chiqarish korxonasiga gigiyenik talablar
<b>A13</b>	Kolbasa ishlab chiqarish korxonasiga gigiyenik talablar
<b>A14</b>	Go'sht ishlab chiqarish korxonalarini sanitariya nazorati
<b>A15</b>	Baliq ishlab chiqarish korxonasiga qo'yilgan gigiyenik talablar
<b>A16</b>	Yaxna ichimliklar ishlab chiqarishda gigiyenik talablar va sanitar-gigiyenik tekshirish
<b>A17</b>	Konserva mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarini sanitariya nazorati
<b>A18</b>	Yog' ishlab chiqarish korxonasiga gigiyenik talablar
<b>A19</b>	Sanitar oqartuv ishlari
<b>A20</b>	Ilmiy amaliy ish muhokamasi. YN va OSKE

<b>Mustaqil ta'lim (MT)</b>		<b>soat</b>
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).	4
10	SEO va JSQ ovqatlanish gigiyenasi bo'limi faoliyatiga baho berish (Laboratoriya ishi bo'yicha).	4
11	Sut va sut mahsulotlarini sanitar-gigiyenik ko'rsatkichlarini baholashda HACCP tizimining o'rni	4
12	Non va non mahsulotlarini sanitar-gigiyenik ko'rsatkichlarini baholashda HACCP tizimining o'rni	4
13	Go'sht va go'sht mahsulotlarini sanitar-gigiyenik ko'rsatkichlarini baholashda HACCP tizimining o'rni	4
14	Kolbasa mahsulotlarini sanitar-gigiyenik ko'rsatkichlarini	4

	baholashda HACCP tizimining o‘rni	
15	Qandolat mahsulotlarini sanitar-gigiyenik ko‘rsatkichlarini baholashda HACCP tizimining o‘rni	4
16	Yaxna ichimliklarini sanitar-gigiyenik ko‘rsatkichlarini baholashda HACCP tizimining o‘rni	4
17	Sut va sut mahsulotlarini bakteriologik ko‘rsatkichlarini baholash.	4
18	Non va non mahsulotlarini bakteriologik ko‘rsatkichlarini baholash.	4
19	Go‘sh t va go‘sh t mahsulotlarini bakteriologik ko‘rsatkichlarini baholash.	4
20	Kolbasa mahsulotlarini bakteriologik ko‘rsatkichlarini baholash.	4
21	Qandolat mahsulotlarini bakteriologik ko‘rsatkichlarini baholash.	4
22	Yaxna ichimliklarini bakteriologik ko‘rsatkichlarini baholash.	4
23	Yaxna ichimliklarning organoleptik ko‘rsatkichlarini baholash	4
24	Yuqori xaroratda ishlovchi ishchilarning ovqatlanish xolatini o‘rganish	4
25	Yuqori shovqinli sharoitda ishlovchi ishchilarning ovqatlanish xolatini o‘rganish	4
26	Oziq ovqat qo‘shimchalari	4
27	Funksional ovqatlanish	4
28	TTM ovqatlanish xolatini o‘rganish va taxlil qilish	4
29	MTM ovqatlanish xolatini o‘rganish va taxlil qilish	4
30	Internet tarmog‘idan ma’lumotlar yig‘ish va undan xulosa, takliflar tuzishda foydalanish	4
	<b>Jami</b>	<b>120</b>

<b>Asosiy adabiyotlar</b>	
1	Шайхова Г.И. “Учебное пособие к практическим занятиям по гигиене питания”, Ташкент. 2014. 476 с.
2	Овқатланиш гигиенасидан амалийц машғулотлар учун қўлланма. Шайхова Г.И. Тошкент. 2015. 440 бет.
3	Shayxova G.I., Ermatov N.J. Nutritsiologiya. Darslik. - Toshkent – 2022.
4	Shayxova G.I., Ermatov N.J., Azizova F.L., Alimuxamedov D.Sh. Ovqatlanish gigiyenasi. Darslik. – Toshkent. 2023.
<b>Qo‘shimcha adabiyotlar</b>	
1	O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022 yil 28 yanvardagi «2022-2026 yillarga mo‘ljallangan Yangi O‘zbekistonning taraqqiyot strategiyasi

	to'g'risida» PF-60-sonli farmoni;
2	O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 7 dekabrda «O'zbekiston Respublikasi sog'liqni saqlash tizimini tubdan takomillashtirish bo'yicha kompleks chora-tadbirlar to'g'risida»gi PF-5590-sonli farmoni
3	O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 20 iyunda «O'zbekiston Respublikasi aholisiga 2017-2021 yillarda ixtisoslashtirilgan tibbiy yordam ko'rsatishni yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida» PQ-3071-sonli qarori.
4	O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2020 yil 10 noyabrda «Aholini sog'lom ovqatlanishni ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida» PQ-4887-sonli qarori.
5	O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 19 aprelda «2019-2021 yillarda respublika aholisiga endokrinologiya yordami ko'rsatishni takomillashtirish bo'yicha Milliy dasturni tasdiqlash to'g'risida» PQ-4295-sonli qarori
6	Mirziyoyev Sh.M. Tanqidiy tahlil, qat'iy tartib intizom va shaxsiy javobgarlik- har bir rahbar faoliyatining kundalik qoidasi bo'lishi kerak. 2017 y, 104 bet, O'zbekiston matbuot va axborot agentligining "O'zbekiston" nashriyot matbaa ijodiy uyi.
7	Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizning mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. 2017 y, 488 bet, O'zbekiston matbuot va axborot agentligining "O'zbekiston" nashriyot matbaa ijodiy uyi.
8	Mirziyoyev Sh.M. Erkin va farovon, demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. 2016 y, 56 bet, O'zbekiston matbuot va axborot agentligining "O'zbekiston" nashriyot matbaa ijodiy uyi.
9	Iskandarova G.T., Iskandarov T.I., Romanova L.X. «Yangi mahalliy pestitsidlarning gigiyena va toksikologiyasi». O'quv-uslubiy qo'llanma. Toshkent- 2016 y.
10	O'zR SanQ va M – 2015 – 2023 yillar

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

<b>Ball</b>	<b>ECTS baho</b>	<b>ECTS ning ta'rifi</b>		<b>Baho</b>	<b>Ta'rifi</b>
90-100	A	«a'lo»	Fan dasturining barcha bo'limlari bo'yicha tizimli, to'la va chuqur bilimga ega bo'lishi, zarur dalillar bilan asoslay olishi;	5	A'lo

			<p>tibbiy terminologiyadan (shu jumladan, ilmiy, xorijiy tilda ham) aniq, o'z o'rnida foydalanishi, savollarga javobni mantiqan to'g'ri, aniq va lo'nda javob bera olsa;</p> <p>muammoli savollarni aniqlashi, o'z qarashlarini ilmiy-amaliy tilda asoslab bera olishi;</p> <p>fanning tayanch tushunchalarini bilishi va uni qisqa vaqt ichida ilmiy va amaliy masalalarni yechishda samarali qo'llay olishi;</p> <p>nostandart vaziyatlarda muammolarni mustaqil va ijodiy hal qila olish qobiliyatini ko'rsata olishi;</p> <p>amaliy ko'nikmalarni mustaqil ravishda to'liq bajara olishi (sifati va belgilangan soni jihatdan) va kompetensiyalarni to'liq egallashi;</p> <p>amaliy masalalarni qisqa, asoslangan va rasional ravishda hal etishi;</p> <p>amaliy mashg'ulotlarda normativ-huquqiy hujjatlarni juda yaxshi bilishini namoyish qilishi ushbu bilimlarni yangi vaziyatlarda to'g'ri (doim rasional) qo'llay olishi, bajarilgan ish natijalarini yetarli darajada mustaqil rasmiylashtira olishi;</p> <p>fan dasturida tavsiya etilgan asosiy va qo'shimcha adabiyotlarni to'liq va chuqur o'zlashtirishi;</p> <p>fan bo'yicha nazariyalar, konsepsiyalar va yo'nalishlar mohiyatini anglash, ularga tanqidiy baho berish va boshqa fanlar ilmiy yutuqlarini qo'llay olishi;</p> <p>nazariy va amaliy mashg'ulotlarda butun semestr mobaynida ijodiy va</p>	
--	--	--	---	--

			<p>mustaqil qatnashishi, guruhli muhokamalarda faol bo'lishi, vazifalarni bajarishda yuqori madaniyat darajasiga ega bo'lishi lozim;</p>		
85-89	B+	«juda yaxshi»	<p>fan dasturining barcha bo'limlari bo'yicha tizimli, to'la va chuqur bilimga ega bo'lishi, zarur dalillar bilan asoslay olishi;</p> <p>tibbiy terminologiyadan (shu jumladan, ilmiy, xorijiy tilda ham) aniq, o'z o'rnida foydalanishi, savollarga javobni mantiqan to'g'ri, aniq javob bera olsa;</p> <p>o'z fikrini isbotlashda yoki boshqa nazariy materialni bayon qilishda yuzaga kelgan noaniqliklarni mustaqil bartaraf eta olishi;</p> <p>fanning tayanch tushunchalarini bilishi, qisqa vaqt ichida ilmiy va kasbiy vazifalarni qo'yish hamda hal qilishda undan unumli foydalanishi;</p> <p>standart vaziyatlarda muammolarni o'quv dasturi doirasida mustaqil hal qila olishi;</p> <p>amaliy ko'nikmalarni mustaqil ravishda to'liq bajara olishi (sifati va belgilangan soni jihatdan) va kompetensiyalarni to'liq egallashi;</p> <p>amaliy mashg'ulotlarda normativ-huquqiy hujjatlarni yaxshi bilishini namoyish qilishi, ushbu bilimlarni yangi vaziyatlarda to'g'ri (lekin doim ham rasional emas) qo'llay olishi, bajarilgan ish natijalarini yetarli darajada rasmiylashtira olishi;</p> <p>fan dasturida tavsiya qilingan asosiy adabiyotlarni o'zlashtirishi;</p> <p>o'rganilayotgan fan bo'yicha</p>	4	yaxshi

			<p>nazariyalar, konsepsiyalar va yo‘nalishlar mohiyatini anglay olishi va ularga tanqidiy baho berishi;</p> <p>nazariy va amaliy mashg‘ulotlarda butun semestr mobaynida ijodiy va mustaqil qatnashishi, guruhli muhokamalarda faol bo‘lishi, vazifalarni bajarishda juda yaxshi madaniyat darajasiga ega bo‘lishi lozim;</p>		
71-84	B	«yaxsh i»	<p>fan dasturining barcha bo‘limlari bo‘yicha tizimli, to‘la va chuqur bilimga ega bo‘lishi, zarur dalillar bilan asoslay olishi, ammo bir oz kamchiliklar bilan;</p> <p>tibbiy terminologiyadan (shu jumladan, ilmiy, xorijiy tilda ham) aniq, o‘z o‘rnida foydalanishi, savollarga javobni mantiqan to‘g‘ri javob bera olsa;</p> <p>o‘z fikrini isbotlashda yoki boshqa nazariy materialni bayon qilishda yuzaga kelgan noaniqliklarni mustaqil bartaraf eta olishi;</p> <p>fanning tayanch tushunchalarini bilishi, qisqa vaqt ichida ilmiy va kasbiy vazifalarni qo‘yish hamda hal qilishda undan unumli foydalanishi;</p> <p>standart vaziyatlarda muammolarni o‘quv dasturi doirasida mustaqil hal qila olishi;</p> <p>amaliy ko‘nikmalarni mustaqil ravishda bajara olishi (sifati va belgilangan soni jihatdan) va kompetensiyalarni egallashi, ammo bir oz kamchiliklar bilan;</p> <p>amaliy mashg‘ulotlarda normativ-huquqiy hujjatlarni yaxshi bilishini</p>		

			<p>namoyish qilishi, ushbu bilimlarni yangi vaziyatlarda to‘g‘ri (lekin doim ham rasional emas) qo‘llay olishi, bajarilgan ish natijalarini yetarli darajada mustaqil rasmiylashtira olmaganligi;</p> <p>fan dasturida tavsiya qilingan asosiy adabiyotlarni o‘zlashtirishi;</p> <p>o‘rganilayotgan fan bo‘yicha nazariyalar, konsepsiyalar va yo‘nalishlar mohiyatini anglay olishi;</p> <p>nazariy va amaliy mashg‘ulotlarda butun semestr mobaynida ijodiy va mustaqil qatnashishi, guruhli muhokamalarda faol bo‘lishi, vazifalarni bajarishda yaxshi darajaga ega bo‘lishi lozim;</p>	3,5	
60-70	C	«qoni-qarli» – sust natija, qo‘pol kamchi -liklar bilan	<p>fan dasturi doirasida yetarli bilim hajmiga ega bo‘lishi;</p> <p>tibbiy terminologiyani ishlatishi, savollarga javoblarni to‘g‘ri bayon qilishi, lekin bunda ayrim xatolarga yo‘l qo‘yishi;</p> <p>javob berishga yoki ayrim maxsus ko‘nikmalarni namoyish qilishda qiynalganda, fan bo‘yicha asosiy tushunchaga ega ekanligini namoyish etishi;</p> <p>amaliy ko‘nikmalarni (sifati va belgilangan soni jihatdan) mustaqil ammo hatoliklar bilan to‘liq bajara olishi;</p> <p>kompetensiyalarni mustaqil, ammo hatoliklar bilan egallashi;</p> <p>fanining umumiy tushunchalari bo‘yicha qisman bilimga ega bo‘lishi va uni standart (namunaviy) vaziyatlarni hal etishda qo‘llay olishi;</p>	3	Qoni-qarli

			<p>pedagog xodim yordami bilan standart vaziyatlarni hal eta olishi;</p> <p>o‘qilayotgan fan bo‘yicha asosiy nazariyalar, konsepsiyalar va yo‘nalishlar mohiyatini anglashi;</p> <p>nazariy va amaliy mashg‘ulotlarda pedagog xodim rahbarligida qatnashishi, vazifalarni bajarishda yetarli madaniyat darajasiga ega bo‘lishi lozim;</p>		
0-59	F	«qoni-qarsiz»	<p>fan dasturi doirasida faqat ayrim fragmentar bilimlarga ega bo‘lsa;</p> <p>tibbiy terminlarni ishlata olmasa yoki savollarga javob berishda jiddiy va qo‘pol mantiqiy xatolarga yo‘l qo‘ysa yoki umuman javob bermasa;</p> <p>nazariy va amaliy mashg‘ulotlarda passiv qatnashib, vazifalar bajarish madaniyatining past darajasiga ega bo‘lsa yoki umuman bajarmasa;</p> <p>amaliy ko‘nikmalarga va kompetensiyalarga ega bo‘lmasa, o‘z xatolarini hatto pedagog xodim tavsiyalari yordamida ham to‘g‘rilay olmasa.</p>	2	Qoni-qarsiz

### Fan o‘qituvchisi to‘g‘risida ma‘lumot

<b>Mualliflar:</b>	N.J.Ermatov, t.f.d., professor B.B.Ortiqov PhD, katta o‘qituvchi A.Sh.Kamilova, assistent
<b>E-mail:</b>	bobomurodortiqov89@gmail.com aida.kamilova1988@gmail.com
<b>Tashkilot:</b>	TDTU, Bolalar, o‘smirlar va ovqatlanish gigiyenasi kafedrası
<b>Taqrizchilar:</b>	t.f.d, dotsent N.O.Ahmadaliyeva t.f.n., dotsent G.M.Israilova

Mazkur Sillabus TTA o‘quv-uslubiy Kengashining 25.07.2023 yil 01335-sonli yig‘ilish bayoni bilan tasdiqlangan.


Mazkur Sillabus “Bolalar, o‘smirlar va ovqatlanish gigiyenasi” kafedrasining 28.08.2025 yil 1-sonli yig‘ilish bayoni bilan ma’qullangan.

**Fakultet dekani**





**F.I.Salomova**

**Kafedra mudiri**



**N.J.Ermatov**

**Tuzuvchilar**

**N.J.Ermatov**

**B.B.Ortiqov**

**A.Sh.Kamilova**