# 

# «TASDIQLAYMAN»

**Kafedra mudiri: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ dots.v.b. F.O. Boqiyev**

**«\_\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022yil**

# FAN DASTURI BAJARILISHINING KALENDAR REJASI

**(mа’ruza, seminar, lаbоrаtоriya, amаliy mаshg’ulotlar, kurs ishlari)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fakultet: Sanoat texnologiyasi | | Yo’nalish: ООT | | Akademguruh OOT-167-168-169-21 | | | Ma’ruza | | | 14 |
| Fanning nomi: Gigiena va Sanitariya | | | | | | | Amaliy mash. | | | 16 |
| Ma’ruzachi: | | | D.T.Atakulova | | | | Laboratoriya | | | 14 |
| Amaliy va laboratoriya mashg’ulotlarini olib boruvchi: | | |  | | | | Mustaqil ish | | | 46 |
| Mustaqil ish mashg’ulotlarni olib boruvchi: | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |  | | |  |
|  | | |  | | | | **Jami** | | | **90 soat** |
| **№** | **Mavzuning nomi** | | | | **Ajratilgan soat** | **Bajarilganligi xaqida ma’lumot** | | | **O’qituvchi imzosi** | |
| **Oy va kun** | | **Soatlar soni** |
| **1** | **2** | | | | **3** | **4** | | **5** | **6** | |
| Ma`ruza | | | | | | | | | | |
| 1 | Fanga kirish. Gigiena va sanitariya tushunchalarivamanbalari | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 2 | Atrof-muhitning asosiy omillari va ularni inson salomatligiga ta’siri | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 3 | Korxona faoliyatida gigigienik talablar | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 4 | Korxonani loyihalashda va qurishdagi gigienik asoslar | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 5 | Korxonani tuzilishi va tutilishiga sanitariya qoidalariga qo’yiladigan talablar | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 6 | Хоdimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari va qoidalari | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 7 | Оziq-оvqat mahsulotlariga qo’yiladigan gigienik talablar | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
|  | **Jami:** | | | | **14soat** |  | |  |  | |
|  | **Amaliymashg’ulotlar** | | | |  |  | |  |  | |
| 1 | Таyyorlangan mahsulotlarni realizasiya qilishga qo’yiladigan sanitariya talabi | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 2 | Таyyorlangan mahsulotlarni realizasiya qilishga qo’yiladigan sanitariya talabi (Tayyorlangan non-bulka va qandolat mahsulotlarini realizatsiya qilishga quyiladigan sanitariya talablari). | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 3 | Коrxonalar jihozlari, asboblari, isdish va taralariga qo’yiladigan sanitariya talablari | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 4 | Хоdimlarning shaxsiy gigienasiga sanitariya talablari. | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 5 | Mehnat sharoiti va rejimiga sanitariya talablari. | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 6 | Оziq-ovqat mahsulotlarini saqlash qoidalari. | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 7 | Оziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga va uzatilishiga qo’yiladigan gigienik talablar. | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 8 | Оziq-ovqat mahsulotlarini tashish, qabul qilish va saqlashga doir gigienik talablar. | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
|  | **Jami:** | | | | **16soat** |  | |  |  | |
| **Laboratoriyamashg’ulotlari** | | | | | | | | | | |
| 1 | Laboratoriyada ishlash qoidalari va mikroskop bilan ishlash qonun qoidalari Mikrobiologik laboratoriyada ishlash qoidalari | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 2 | Mikroskop bilan ishlash qoidalari | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 3 | Dezinfeksiyalovchi vositalarni tayyorlash | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 4 | Suv gigienasi va suvni sanitary bakteriologik tekshirish | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 5 | Yuvish va tozalash vositalarining hususiyatlari | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 6 | Tuproq gigienasi va tuproqning sanitar mikrobiologik tekshiruvi | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
| 7 | Tuproqning sanitar mikrobiologik tekshiruvi | | | | 2 soаt |  | |  |  | |
|  | **Jami;** | | | | **14 soat** |  | |  |  | |

**Yetakchi o’qituvchi: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ D.T.Atakulova**