

O'QUV DASTUR PASPORTI

O'quv dastur uzluksiz tibbiy va farmasevtik ta'lim muvofiqlashtiruvchi kengashning 2025-yil 08-avgustdagi №3 sonli bayonnomasiga ko'ra №UMO-36 asosida ro'yxatga olinib tasdiqlangan.

Amal qilish muddati 2030 yil gacha

Ta'lim muassasasi nomi	Tibbiyot xodimlarining kasbiy malakasini rivojlantirish markazi			
Kafedra/bo'lim	Gigiyena va radiatsion xavfsizlik kafedrası			
O'quv dastur nomi	«Ovqatlanish gigiyena»			
O'qish turi	Umumiy malaka oshirish			
O'quv dastur muallifi/ mualliflari	D.A. Zaredinov, A.S.Xudayberganov, M.V Li, G.M Israilova, D.A. Kodirov			
Siklning umumiy soati	144 kredit			
Siklda dars beradigan o'qituvchi va trenerlar				
				
t.f.d. professor D.A. Zaredinov	t.f.d, professor A.S. Xudaybergano v	fiz. f.d. professor S.A.Bakiev	t.f.d. professor F.I. Salomova	t.f.d. katta ilmiy xodimi, dotsent G.A. Tashpulatova
				
Dsc., dotsent, M.V. Li	t.f.d., dotsent G.M. Israilova	assistent D.A. Kodirov	assistent G.A. Xasanova	

Maqsad	ovqatlanish gigiyenasi mutaxassisligi bo'yicha kasbiy qayta malaka oshirish va sanitariya-gigienik tadqiqotlar, sinov, tahlil, baholash, ekspertiza sohasidagi faoliyat uchun yangi istiqbolli bilim va ish usullarini takomillashtirish, mavjud malaka doirasida bilim va ko'nikmalarni takomillashtirish va rivojlantirish.
Siklga taklif qilingan mutaxassislar - kontingent	internatura, klinik ordinatura, magistratura yoki birlamchi ixtisoslikni olganligini tasdiqlovchi hujjati bo'lgan sanitariya-epidemiologiya osoyishtalik va jamoa salomatligi xizmatining ovqatlanish gigiyena bo'limlari mutaxassislari
Sikl vazifalari	- O'zining kasbiy muammolarini muvaffaqiyatli hal qila oladigan ovqatlanish gigiyenasi bo'yicha shifokorning kasbiy vakolatlarini shakllantiradigan asosiy, fundamental tibbiy bilimlar hajmini takomillashtirish.- ushbu sohadagi mutaxassislar faoliyatini tartibga soluvchi xalqaro va respublika huquqiy hujjatlari sohasidagi bilimlarni takomillashtirish; - Gigiyenik tafakkurga ega, gigiyenaning barcha bo'limlariga yaxshi yo'naltirilgan, tegishli fanlar bo'yicha chuqur bilimga ega bo'lgan mutaxassis shifokorning kasbiy tayyorgarligini takomillashtirish; - Kasbiy manfaatlarigiz sohasida eng yangi texnologiyalar va usullarni o'zlashtirish ko'nikmalarini shakllantirish; - Atrof-muhit va atrof-muhit ob'ektlarini o'rganish, aholining turli kontingentlarining sog'lig'ini ixtisoslashtirilgan mutaxassislik va tibbiy-profilaktika yo'nalishi bo'yicha umumiy tibbiy ko'nikmalar bo'yicha baholash ko'nikmalarini takomillashtirish; - O 'zbekiston Respublikasi qonunlari va normativ hujjatlariga muvofiq davlat sanitariya-epidemiologik muvoviqqligini tashkil etish bo' yicha umumiy va maxsus bilim, ko'nikma va malakalar tizimini takomillashtirish. - Oziq-ovqat maxsulotlaridagi biologik va kimyoviy omillar inson organizmiga zararli ta'sirlarni oldini olish bo'yicha zamonaviy chora-tadbirlarni belgilash; - Inson salomatligiga ta'sir etuvchi oziq-ovqat mahsulotlarida xavfli omillarni boshqarish, tizimli monitoringini olib borish va tahlil qilishning yangi shakl va usullarini ishlab chiqish hamda amaliyotga joriy etish; - sog'lom ovqatlanish va sog'lom turmush tarzini shakllantirish, aholining tibbiy madaniyatini oshirish va tibbiy profilaktika bo'yicha kompleks chora-tadbirlarni

	ishlab chiqish hamda ularning amalga oshirishni ta'minlash;
Sikl tarkibi	1. Modul. Ma'naviyat va ma'rifat: O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni saqlash vazirligining 2022 yil 24 martdagi "Tibbiyot xodimlarining odob-axloq kodeksini tasdiqlash xaqida" gi № 88- sonli buyrug'i. O'zbekistonda Korruptsiyaga qarshi kurashish chora tadbirlari. 2. Modul. O'zbekiston Respublikasining rivojlanish strategiyasi - Sog'liqni saqlash yangi tizimini rivojlanishida, oziq ovqat xavfsizligi va axoli ovqatlanishini sog'lomlashtirish sohasida xukuqiy va me'yoriy asoslar. 3. Modul. Xalkaro tashkilotlar (Kodeks Alimentarius, FAO, JSST, JST) oziq ovqat xavfsizligi va sog'lom ovqatlanish sohasidagi tavsiyalari va xalqaro standartlari. 4. Modul. Axoli ovqatlanish xolatini baxolash va sog'lom ovqatlanish chora va tadbirlarini tadbiq qilish. 5. Modul. Ovqatdan zaxarlanishlar taxlika omillarini o'rganishsh va monitoringi va profilaktikasi. 6. Modul. Oziq-ovqat ishlab chiqarish ob'ektlarni loyihalash, qurish, rekonstruktsiya qilish va tugallangan ob'ektlarni ishga tushirish ustidan sanitariya-epidemiologiya nazorati. 7. Modul. Oziq-ovqat ishlab chiqarish korxonalari ustidan sanitariya-epidemiologiya nazorati va ishlab chiqarish nazorati. 8. Modul. Yangi texnologiyalar asosida ishlab chiqilgan maxsulotlarni gigiyenik baxolash. 9. Modul. Oziq-ovqat ishlab chiqarish va tarqatishda taxlika omillari va ularga baxo berish zamonaviy prinsiplari va uslublari. 10. Modul. Gen-modifikatsiyalangan organizmlar (GMO) va mikroorganizmlar (GMM), ulardan foydalanish uchun sanitariya-epidemiologiya nazorati. 11. Modul. Pestitsidlar va agrokimyoviy moddalardan foydalanish ustidan sanitariya-epidemiologiya nazorati, oziq-ovqat mahsulotlarida ularning qoldiq miqdorini aniqlash. O'g'it yordamida etishtirilgan oziq-ovqat mahsulotlarining sanitariya-epidemiologik nazorati. 12. Modul. Oziq-ovqat qo'shimchalarini qo'llash ustidan sanitariya-epidemiologiya nazorati. 13. Modul. Oziq-ovqat xom ashyosi va oziq-ovqat mahsulotlarining radionuklidlar bilan ifloslanish. 14. Modul. Atrof-muhitdan oziq-ovqat mahsulotlariga

	kiradigan va ularni qayta ishlash va saqlash jarayonida hosil bo'lgan begona moddalar.
O'qish bazalari	Tibbiyot xodimlarining kasbiy malakasini rivojlantirish markazi, Gigiyena va radiatsion xavfsizlik kafedrası    

Simulyatsion asbob/uskunalar

