

МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
ИННОВАЦИЙ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА



СИЛЛАБУС
по предмету

«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Вечернее обучение

Сфера знания:	1000000 – Сфера услуг
Сфера образования:	1010 000 - Сфера обслуживания
Направление образования:	61010100 - Организация и управление гостиничного хозяйства
	61010400 - Туризм (по направлениям деятельности)

Самарканд – 2024



Модуль / СИЛЛАБУС ПРЕДМЕТА
Образовательное направление
61010100 - Организация и
управление гостиничного
хозяйства



Название предмета:	Санитария и гигиена
Вид предмета:	Обязательная программа
Код предмета:	S&G1204
Год:	2
Семестр:	3
Форма занятий:	Всечерный
Форма занятий и количество часов:	120
Лекции	24
Практические занятия	24
Лабораторные занятия	-
Семинары	-
Самостоятельное обучения	72
Количество кредитов:	4
Форма оценивания:	Экзамен
Язык преподавания:	Русский

Цель Предмета (ЦП)

ЦП1	Подготовка бакалавров, обладающих теоретическими знаниями и практическими навыками в области санитарии и гигиены, умеющих предотвращать инфекционные заболевания и отравления продуктами, поддерживать чистоту в учреждениях обслуживания, оказывать небрежное обслуживание за здоровье и жизнь потребителей, состоит из примирения.
------------	--

Пререквизиты для усваивания предмета

1.	OG 1204 Гигиена питания
2.	АТОТЕ 1708 Организация питания жителей и туристов
3.	МТТТ 2604 Национальная технология приготовления

Результаты обучения (РО)

	Знания:
РО1	Они должны иметь представление о санитарии и гигиене и знать санитарный контроль;
РО2	они должны знать значение санитарии и гигиены в обеспечении того, чтобы услуги, оказываемые на предприятиях сферы услуг, были

	безопасны для здоровья и жизни потребителя;
РО3	они должны иметь знания о видах санитарного контроля, проводимого на предприятиях сферы обслуживания, в органах контроля
РО4	они должны знать требования к личной гигиене здания, помещений и работников обслуживающих предприятий
	Навыки:
РО5	гигиенические требования к воде и канализации предприятий сферы услуг
РО6	гигиенические требования к освещению и климатическим условиям на предприятиях сферы услуг
РО7	требования к чистоте предприятий сферы услуг и методы их уборки
РО8	гигиенические требования к транспортировке, реализации и хранению сырья и готовой продукции; требования к моеющему оборудованию и посуде на предприятиях сферы услуг; должен обладать навыками определения гигиенических показателей качества продукции.

Структура предмета

Форма занятий: Лекции (Л)		Количество часов
Л1	Основные понятия, цель и функции санитарно-гигиенической науки.	2
Л2	Классификация и услуги предприятий общественного питания	2
Л3	Санитарный контроль на предприятиях сферы услуг	2
Л4	Требования к обеспечению предприятий питания водой, канализацией и освещением	2
Л5	Требования к условиям микроклимата на предприятиях сферы услуг	2
Л6	Санитарно-гигиеническое проектирование и строительство предприятий сферы услуг	2
Л7	Требования к обеспечению санитарно-гигиенических условий на предприятиях сферы услуг	2
Л8	Требования к личной гигиене работников предприятий общественного питания.	2
Л9	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде предприятий сферы обслуживания и ее мытью.	2
Л10	Требования к предприятиям общественного питания по транспортировке и приему пищевого сырья и продукции	2
Л11	Санитарно-гигиенические требования к переработке пищевого сырья и полуфабрикатов и реализации готовой продукции	2
Л12	Контроль качества готовых блюд и санитарно-гигиенических требований к обслуживанию потребителей.	2

ИТОГО:	24
---------------	-----------

Форма занятий: практические (П)		
П1	Основные понятия, цель и функции санитарно-гигиенической науки.	2
П2	Классификация и услуги предприятий общественного питания	2
П3	Санитарный контроль на предприятиях сферы услуг	2
П4	Требования к обеспечению предприятий питания водой, канализацией и освещением	2
П5	Требования к условиям микроклимата на предприятиях сферы услуг	2
П6	Санитарно-гигиеническое проектирование и строительство предприятий сферы услуг	2
П7	Требования к обеспечению санитарно-гигиенических условий на предприятиях сферы услуг	2
П8	Требования к личной гигиене работников предприятий общественного питания.	2
П9	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде предприятий сферы обслуживания и ее мытью.	2
П10	Требования к предприятиям общественного питания по транспортировке и приему пищевого сырья и продукции	2
П11	Санитарно-гигиенические требования к переработке пищевого сырья и полуфабрикатов и реализации готовой продукции	2
П12	Контроль качества готовых блюд и санитарно-гигиенических требований к обслуживанию потребителей	2
ИТОГО:		24

Самостоятельное образования (СО)		
СО1	Сущность здоровья и чистоты на предприятиях общественного питания.	2
СО2	Виды санитарного контроля, проводимого на предприятиях	4
СО3	Цель, задача и сроки проведения предупредительного и текущего санитарного контроля.	2
СО4	Гигиенические требования к выбору места строительства, размещению здания предприятия, его цехов и помещений.	4
СО5	Санитарно-гигиенические требования к размещению цехов и помещений при проектировании здания предприятия.	4
СО6	Роль санитарии в проектировании предприятий	2
СО7	Размещение здания предприятия относительно «Ветровой дороги» и опор.	2

СО8	Обеспечение предприятия водой и канализацией.	4
СО9	Гигиенические требования к размещению колодцев во дворе предприятия.	4
СО10	Гигиенические требования к освещению и гигиеническим климатическим условиям предприятия.	2
СО11	Требования к снижению шума в коммерческих помещениях.	2
СО12	Право граждан Республики Узбекистан на труд и Трудовой кодекс.	4
СО13	Мероприятия по профилактике инфекционных заболеваний на предприятиях.	4
СО14	Требования к санитарному состоянию мяса, птицы, морепродуктов.	4
СО15	Требования к санитарному состоянию плодоовощной и соковой продукции.	4
СО16	Санитарные требования к содержанию предприятий в чистоте	4
СО17	Методы приготовления растворов химических дезинфицирующих средств.	4
СО18	Санитарно-гигиеническое значение территории предприятия, ее озеленение и благоустройство.	4
СО19	Требования химической, биологической и физической безопасности в ресторанах.	2
СО20	Гигиенические требования к транспортировке, хранению и реализации сырья и готовой продукции.	4
СО21	Требования к моеющему оборудованию и посуде на предприятиях	4
СО22	Контроль готовой продукции. Требования к оказанию услуг потребителям	2
ИТОГО:		72

Основная литература		
1.	Шукуров, Ш.Т.Максумов, З.М.Базаров. Санитария и гигиена: Учебное пособие. «ЭКОНОМИКА-ФИНАНС». - Ташкент 2021. - 316 с.	
2.	Г.И.Шайхова. Гигиена питания. Учебник. «ТАФАККОР-БОСТАНИ». Ташкент – 2012. - 432 с.	
3.	Санитария и гигиена питания: учебное пособие для высшего профессионального образования / Е.Н. Артемова, К.В. Власова, С.Г. Ушакова. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2014. – 206 с.	
Дополнительная литература		
1.	Закон Республики Узбекистан «О санитарно-эпидемиологическом спокойствии населения». 26.08.2015	

2.	Закон Республики Узбекистан «О защите прав потребителей». 26.04.1996
3.	Закон Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции». 30 августа 1997 г.

Для контроля усвоения учащимся предмета рекомендуются следующие критерии:

а) Для получения 5 оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- может полностью охватить сущность и содержание науки;
- если не допускаются научные ошибки и путаницы при сохранении научности и логичности в изложении предметов в науке;
- имеет ли он четкое представление о теоретической или практической значимости материалов предмета в науке;
- способность продемонстрировать самостоятельно и свободно мыслить в области науки;
- уметь четко и лаконично отвечать на вопросы;
- если синопсис тщательно подготовлен;
- полностью и точно выполнил самостоятельные задания;
- в совершенстве овладел законами и другими правовыми документами, относящимися к науке;
- если может интерпретировать исторические процессы.

б) Для получения 4 оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- понимает сущность и содержание науки, не допускает научной и логической путаницы в описании тем в науке;
- понимал содержание науки и ее практическое значение;
- выполняет задания и задания, данные по предмету в рамках учебной программы;
- умеет правильно отвечать на вопросы по науке;
- тщательно ли он составил синопсис по предмету;
- выполнил ли он самостоятельные задания по предмету;
- если он владеет законами и другими правовыми документами, относящимися к науке.

в) Для получения 3 оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- имеет общее представление о науке;
- допускаются ли некоторые путаницы в объяснении и объяснении темы науки в узком объеме;
- если высказывание не беглое;
- сложные и запутанные ответы на вопросы науки;
- если текст по теме составлен неправильно.

г) в следующих случаях уровень знаний обучающегося может быть оценен 2 неудовлетворительной оценки:

- если нет подготовки к обучению науке;
- если он не имеет представления об обучении науке;
- если заметно, что он копировал тексты субъекта у других;
- если в тексте темы есть серьезные ошибки и неточности;
- вопросы о науке остаются без ответа;
- если он не знает науки.





Если учащийся оценивается по системе Hemis, он / она будет оцениваться следующим образом:
0-59 баллов оценка 2, 60-69 баллов оценка 3, 70-89 баллов оценка 4, 90-100 баллов оценка 5

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧИТЕЛЕ ПРЕДМЕТА

Авторы:	Истамова Мухаббат Исроиловна – ассистент кафедры «Сервис»
E – mail:	Istammuhabbat@gmail.uz
Организация:	СамИЭС кафедра «Сервис»
Рецензенты:	Комилов М. - Руководитель ООО "Rashidov Finans" г. Мўминов Н.Н. - Зав. кафедры Самаркандского института ветеринарной медицины, доцент

Настоящий Силлабус утвержден протоколом заседания №1 учебно-методического совета института от 29 августа 2024 года.

Настоящий Силлабус утвержден протоколом заседания №1 кафедры «Сервис» от 28 августа 2024 года.

Начальник учебно-методического отдела  И. Шодмонов
Начальник отдела  Р. Самандаров
Заведующей кафедрой  И. Шукуров
Составитель:  М. Истамова