

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI



SANITARIYA VA GIGIYENA

FANI BO'YICHA

SILLABUS

Kechki bo'lim uchun

Bilim sohasi:	1000 000 - Xizmatlar
Ta'lim sohasi:	1010 000 - Xizmat ko'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi:	61010100 - Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish
	61010400 - Turizm (faoliyat yunalishlari bo'yicha)

Samarqand – 2024



Modul / FAN SILLABUSI
Ikkinchi va kechki ta'lim bo'limi

61010100 - Mehmonxona xo'jaligini
tashkil etish va boshqarish

61010400 - Turizm (faoliyat
yunalishlari bo'yicha)



Fan nomi:	Sanitariya va gigiyena
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	S&G1204
Yil:	2
Semestr:	3
Ta'lim shakli:	Kechki
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	120
Ma'ruza	24
Amaliy mashg'ulotlar	24
Labaratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	72
Kredit miqdori:	4
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)

FM1	Talabalarda servis korxonalarida tozalikni saqlash, iste'molchilar sog'ligi va hayoti uchun bezarar xizmat ko'rsatadigan yuqumli kasalliklar va mahsulotlar bilan zaharlanishlarning oldini oladigan, sanitariya va gigiyena bo'yicha nazariy bilimlariga va amaliy ko'nikmalariga ega bo'lgan bakalavrlarni tayyorlashga ko'maklashishdan iborat.
------------	--

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar

1.	OG 1204 Ovqatlanish gigiyenasi
2.	ATOTE 1708 Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish
3.	MTTT 2604 Milliy taomlar tayyorlash texnologiyasi

Ta'lim natijalari (TN)

	Bilimlar jihatidan:
TN1	Sanitariya va gigiyena haqida tushunchaga va sanitariya nazorati to'g'risida bilimga ega bo'lishlari kerak;
TN2	servis korxonalarida ko'rsatiladigan xizmatlarning iste'molchi sog'ligi va hayoti uchun bezararligini ta'minlashda sanitariya va gigiyenaning ahamiyatini bilishlari lozim;
TN3	servis korxonalarida o'tkaziladigan sanitariya nazorat turlari, nazorat organlari to'g'risida bilimga ega bo'lishlari kerak;

TN4	servis korxonalarini binosi, xonalari va xodimlar shaxsiy gigiyenasiga qo'yiladigan talablarni bilishlari kerak;
	Ko'nikma jihatidan:
TN5	servis korxonalarini suv va kanalizatsiyasiga qo'yiladigan gigiyenik talablarni;
TN6	servis korxonalarida yoritishga va iqlim sharoitiga qo'yiladigan gigiyenik talablarni;
TN7	servis korxonalarini tozaligiga qo'yiladigan talablar va ularni tozalash usullarini;
TN8	xom-ashyo, tayyor mahsulotlarni tashish, realizatsiya qilish va saqlashga qo'yilgan gigiyenik talablarni; servis korxonalaridagi jihoz va idishlarni yuvishga qo'yilgan talablarni; mahsulotlarning gigiyenik sifat ko'rsatkichlarini aniqlay olish ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.

Fan mazmuni

Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		Ajratilgan soat
M1	Sanitariya va gigiyena fanining asosiy tushunchalari, maqsad va vazifasi	2
M2	Ovqatlanish korxonalarining klassifikatsiyasi va xizmatlari	2
M3	Servis korxonalarida sanitariya nazorati	2
M4	Ovqatlanish korxonalarini suv, kanalizatsiya bilan ta'minlashga va yoritishga qo'yiladigan talablar	2
M5	Servis korxonalarida mikroiklim sharoitiga qo'yiladigan talablar	2
M6	Servis korxonalarining sanitariya-gigiyenik dizayni va konstruksiyasi	2
M7	Servis korxonalarida sanitariya-gigiyena holatini ta'minlashga qo'yiladigan talablar	2
M8	Ovqatlanish korxonalarini xodimlari shaxsiy gigiyenasiga qo'yiladigan talablar	2
M9	Servis korxonalarining jihoz, inventar, idishlariga hamda ularni yuvishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari	2
M10	Umumiy ovqatlanish korxonalariga oziq-ovqat xom ashyo va mahsulotlarini tashib keltirishga va qabul qilishga qo'yiladigan talablari	2
M11	Oziq-ovqat xom ashyolari va yarim tayyor mahsulotlarga ishlov berishga hamda tayyor mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyenik talablari	2
M12	Tayyor taomlar sifatining nazorati va iste'molchilarga xizmat ko'rsatishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari	2
JAMI:		24

Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)

A1	Sanitariya va gigiyena fanining asosiy tushunchalari, maqsad va vazifasi	2
A2	Ovqatlanish korxonalarining klassifikatsiyasi va xizmatlari	2
A3	Servis korxonalarida sanitariya nazorati	2
A4	Ovqatlanish korxonalarini suv, kanalizatsiya bilan ta'minlashga va yoritishga qo'yiladigan talablar	2
A5	Servis korxonalarida mikroiklim sharoitiga qo'yiladigan talablar	2
A6	Servis korxonalarining sanitariya-gigiyenik dizayni va konstruksiyasi	2
A7	Servis korxonalarida sanitariya-gigiyena holatini ta'minlashga qo'yiladigan talablar	2
A8	Ovqatlanish korxonalarini xodimlari shaxsiy gigiyenasiga qo'yiladigan talablar	2
A9	Servis korxonalarining jihoz, inventar, idishlariga hamda ularni yuvishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari	2
A10	Umumiy ovqatlanish korxonalariga oziq-ovqat xom ashyo va mahsulotlarini	2

	tashib keltirishga va qabul qilishga qo'yiladigan talablari	
A11	Oziq-ovqat xom ashyolari va yarim tayyor mahsulotlarga ishlov berishga hamda tayyor mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyenik talablari	2
A12	Tayyor taomlar sifatining nazorati va iste'molchilarga xizmat ko'rsatishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari	2
JAMI:		24

Mustaqil ta'lim (MT)		
1	Ovqatlanish korxonalaridagi sog'liq va tozalikning mohiyati.	2
2	Korxonalarda o'tkaziladigan sanitariya nazorat turlari	4
3	Ogohlantiruvchi va joriy sanitariya nazoratlarining maqsadi, vazifasi va o'tkazish davri.	2
4	Qurilish maydonchasini tanlashga, korxona binosini, uning sex va xonalarini joylashtirishga qo'yiladigan gigiyenik talablar	4
5	Korxonalar binosining loyihasini tuzishda sex va xonalarni joylashtirishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari.	4
6	Korxona dizaynida sanitariyaning roli	2
7	Korxona binosini «Shamol yo'li» va qutblarga nisbatan joylashtirilishi.	2
8	Korxonani suv va kanalizatsiya bilan ta'minlash.	4
9	Korxona hovlisida quduqlarni joylashtirishga qo'yiladigan gigiyenik talablar.	4
10	Korxonani yoritishga va gigiyenik iqlim sharoitiga qo'yiladigan gigenik talablar	2
11	Korxona xonalarda shovqinni kamaytirishga qo'yiladigan talablar.	2
12	O'zbekiston respublikasi fuqarolarining mehnatga bo'lgan huquqi va mehnat kodeksi.	4
13	Korxonalarda yuqumli kasalliklarning oldini olish bo'yicha o'tkaziladigan tadbirlar.	4
14	Go'sht, parranda, dengiz mahsulotlarning sanitariya holatiga qo'yiladigan ta'lablar.	4
15	Meva, sabzavot va sharbat mahsulotlarning sanitariya holatiga qo'yiladigan ta'lablar.	4
16	Korxonalarni toza tutishga qo'yiladigan sanitariya talablari	4
17	Kimyoviy dezinfeksiya vositalarining eritmalarini tayyorlash usullari.	4
18	Korxona hududi, uni ko'kalamzorlashtirish va obodonlashtirishning sanitarik va gigiyenik ahamiyati.	4
19	Restoranlar faoliyatida kimyoviy, biologik va fizikaviy xavfsizlik qo'yiladigan talablar.	2
20	Xom ashyo, tayyor mahsulotlarni tashish, saqlash va realizatsiya qilishga qo'yiladigan gigiyenik talablar	4
21	Korxonalarda jihoz, idishlarni yuvishga qo'yiladigan talablar	4
22	Tayyor mahsulotlar nazorati. Iste'molchilarga xizmat ko'rsatishga qo'yiladigan talablar	2
Jami:		72

Asosiy adabiyotlar	
1.	I.X.Shukurov, Sh.T.Maksumov, Z.M.Bazarov. Sanitariya va gigiyena: O'quv qo'llanma. "IQTISOD-MOLIYA". - Toshkent 2021 y. - 316 b.
2.	G.I.Shayxova. Ovqatlanish gigiyenasi. Darslik. "TAFAKKO'R-BO'STONI". Toshkent - 2012 yil. - 432 b.
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.
Qo'shimcha adabiyotlar	
1.	O'zbekiston Respublikasining «Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to'g'risida»gi qonuni. 26.08.2015
2.	O'zbekiston Respublikasining «Iste'molchilar huquqini himoya qilish to'g'risida»gi qonuni. 26.04.1996
3.	O'zbekiston Respublikasining «Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligi to'g'risida»gi qonuni. 1997-yil 30-avgust.

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

a) 5 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yorita olsa;
- fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;
- fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
- fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
- konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
- mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-huquqiy xujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
- tarixiy jarayonlarni sharxlay bilsa.

b) 4 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymasa;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushungan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirasida bajarsa;
- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektga puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-huquqiy xujjatlarni

o'zlashtirgan bo'lsa.

c) 3 baho olish uchun talabaning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fan xaqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fandagi mavzularni tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilsa;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

d) quyidagi hollarda talabaning bilim darajasi qoniqarsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:

- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayyorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir hech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;
- fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
- fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
- fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa;
- fanni bilmasa.

Agar talaba hemis tizimida baholanganda quyidagicha baholanadi.

0-59 ballgacha 2 baho, 60-69 ballgacha 3 baho,
70-89 ballgacha 4 baho, 90-100 ballgacha 5 baho

Fan o'qituvchisi to'g'risida ma'lumot

Mualliflar:	Shukurov Izzatillo Xikmatilloevich – SamISI, "Servis" kafedrası mudiri, t.f.n., dotsent. Abdurayimov Uktam Abdug'ani o'g'li – SamISI, "Servis" kafedrası assistenti.
E – mail:	uktam.sam.1990@gmail.com
Tashkilot:	SamISI, "Servis" kafedrası
Taqrizchilar:	Ravshanov Z. - Samarqand shahar "SEMRUG" NUR" MChJ direktori Fayziyev J.S. – SamISI, "Servis" kafedrası dotsenti, t.f.n.

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubuy Kengashining 2024 yil 29.08 dagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan. (№ 1)

Mazkur Sillabus "Servis" kafedrasining 2024 yil 28.08 dagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubuyat bo'limi boshlig'i

Bo'lim boshlig'i

Kafedra mudiri

Tuzuvchi

I. Shodmonov

R.Samandarov

I. Shukurov

U.Abdurayimov