

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

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI



Samarqand iqtisodiyot va
servis instituti rektori
M.E. Po'latov

2024 yil "19" "08"

Ro'yxatga olindi: № 40-11-12
2024 yil "19" "08"

SANITARIYA VA GIGIYENA

O'QUV DASTURI

- 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

Fan/modul kodi S&G1204		O'quv yili 2024-2025	Semestr 3	Kreditlar 4	
Fan/modul turi Majburiy		Ta'lim tili O'zbek/rus		Haftadagi dars soatlari 4	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)		Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Sanitariya va gigiyena	48		72	120
2.	I. Fanning mazmuni Sanitariya va gigiyena fani ishlab chiqarishni va o'quv jarayonlarini bir-birlariga bevosita bog'laydigan fan hisoblanib, u ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish korxonalarida tozalikni ta'minlash va xizmat iste'molchilari sog'ligi va hayoti uchun bezarar xizmat ko'rsatishni ta'minlashga qaratilgan. Ushbu fan dasturida "Sanitariya va gigiyena" faniga tegishli bo'lgan barcha mavzular bo'yicha bakalavriat talabalariga takomillashgan Davlat ta'lim standartlari asosida yetkazilishi shart bo'lgan minimum bilimlar va ko'nikmalar to'la qamrab olingan. O'QUV FANINING MAQSAD VA VAZIFASI Fanni o'qitishdan maqsad – talabalar korxonalar uchun sanitariya va gigiyena bo'yicha nazariy bilimlariga va amaliy ko'nikmalariga ega bo'lgan bakalavrlarni tayyorlashga va korxonada tozalikni saqlash, iste'molchilar sog'ligi va hayoti uchun bezarar xizmat ko'rsatadigan yuqumli kasalliklar va mahsulotlar bilan zaharlanishlarning oldini oladigan mutaxassislarni tayyorlashga ko'maklashishdan iborat. Fanning vazifasi – korxona hovlisining, xona va sexlarining hamda omborxonalarning tozaligini, korxonani suv va kanalizasiya bilan ta'minlashga, yoritishga, ish joylarida mikroiklim sharoitini yaratishga, mahsulotlarni ishlab chiqarishga va realizasiya qilishga, xom ashyo, mahsulotlarni tashish va saqlashga, iste'molchilar sog'ligi va hayoti uchun bezarar xizmat ko'rsatishga qaratilgan sanitariya va gigiyena me'yor hamda qoidalari, kemiruvchi va hashoratlarga qarshi kurash olib borish usullari bilan bo'lajak bakalavrlarini tanishtirishdan iborat.				
3.	II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi: 1-mavzu. "Sanitariya va gigiyena" fanining asosiy tushunchalari, maqsadi va vazifasi «Sanitariya va gigiyena» fanining asosiy tushunchalari, maqsadi, vazifasi. Fanning shakllanish tarixi va boshqa fanlar bilan bog'liqligi.				

2-mavzu. Ovqatlanish korxonalarining klassifikatsiyasi va xizmatlari

Ovqatlanish korxonalarining faoliyati xarakteriga qarab klassifikatsiyalanishi. Ovqatlanish korxonalarining tiplari va klasslari. Ovqatlanish korxonalarining joylashtirilishi. Ovqatlanish korxonalari xizmatlari. Ovqatlanish korxonalarida ko'rsatiladigan xizmatlar sifatiga qo'yiladigan talablar.

3-mavzu. Servis korxonalarida sanitariya nazorati

Sanitariya nazorati organlari. Korxonada ko'rsatiladigan xizmatlarning iste'molchilar sog'ligi va hayoti uchun xavfsizligini ta'minlashda sanitariya va gigiyenaning roli. Korxonalarda o'tkaziladigan sanitariya nazoratining turlari va mohiyati. Ogohlantiruvchi va joriy sanitariya nazoratlarining maqsadi, vazifasi va o'tkazish davri.

4-mavzu. Ovqatlanish korxonalarini suv, kanalizasiya bilan ta'minlashga va yoritishga qo'yiladigan talablar

Korxonalarni suv bilan ta'minlash va suv sifatiga qo'yiladigan talablar. Ovqatlanish korxonalarini kanalizasiya bilan ta'minlashga qo'yiladigan talablar. Ovqatlanish korxonalarining sex va xonalarini yoritishga qo'yiladigan talablar.

5-mavzu. Servis korxonalarining mikroiklim sharoitiga qo'yiladigan talablar

Korxonalarda mikroiklim sharoiti. Korxonaning sex va xonalarida mikroiklim sharoitiga qo'yiladigan talablar. Mikroiklim sharoitining korxona mahsuloti va ko'rsatayotgan xizmatlar sifatiga ta'siri.

Atmosfera havosi tarkibiga qo'yiladigan gigiyenik talablar. Atmosfera va korxona xona, sexlaridagi havoning tarkibi va uni tashkil qiladigan gazlarning me'yoriy miqdorlari. Atmosfera va xonalar havolari tarkibidagi uglekislota ulushi ko'payishining va kislorod miqdori kamayishining xodimlar organizmiga salbiy ta'siri. Atmosfera va korxona xona va sexlari havosi tarkibidagi uglerod, oltingugurt oksidlari va serovodorod ulushlari ko'payishining organizmga salbiy ta'siri. Changlar va og'ir metall ionlarining organizmga ta'siri.

Havo tarkibidagi xodimlar organizmi uchun zararli moddalarning maksimal ruxsat berilgan me'yorlari. Zararli moddalarning organizmga tushish yo'llari va ta'sir qilish mexanizmi.

Sex va xona havosi tarkibidagi mikroorganizmlarning maksimal ruxsat berilgan miqdorlari.

Shovqin-suronlarning odam organizmiga ta'siri. Ularning korxonalarda ruxsat berilgan me'yorlari.

6-mavzu. Servis korxonalarining sanitariya-gigiyenik dizayni va konstruksiyasi

Qurilish maydonchasini tanlashga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari. Qurilish maydonchasining zararli moddalar ajratib chiqaradigan sanoat korxonalariga hamda asosiy avtomagistrallarga nisbatan tanlanishi. Tanlangan

<p>qurilish maydonchasining tuprog'iga va yerosti suvlari sathiga hamda joylanish joyiga qo'yiladigan sanitariik talablar.</p> <p>Korxonaning qurilish materiallarga: binoning devori, eshik va derazalari, shift va pollarga qo'yilgan sanitariya talablari. Bino inteyeriga qo'yiladigan dizayn talablari.</p> <p>Sho'vqin pasaytiruvchi materiallar va konstruksiyalar.</p> <p>Korxonalar binosining loyihasini tuzishda sex va xonalarni joylashtirishga qo'yiladigan sanitariya talablari. Ovqatlanish korxonalarining omborxonalari va maishiy xonalarini joylashtirishga qo'yiladigan talablar.</p> <p>7-mavzu. Servis korxonalarida sanitariya-gigiyenik xalatini ta'minlashga qo'yiladigan talablar</p> <p>Korxonalarni toza tutishga qo'yiladigan sanitariya talablari.</p> <p>Korxona hududi, uni ko'kalamzorlashtirish va obodonlashtirishning sanitariik va gigiyenik ahamiyati. Korxona hududini tozalashga va axlatlarni olib chiqib ketishga, axlat idishlarini va joylarini dezinfeksiya qilishga qo'yiladigan talablar.</p> <p>Korxona sanitariya rejimi to'g'risida tushuncha. Sanitariya kuni.</p> <p>Sex va xonalar pollarini, devor va panellarini, deraza rom va oynalarini, eshiklar va ularning ushlagichlarini tozalashga qo'yiladigan talablar.</p> <p>Pollarni yuvish, inventarlarini yuvish va dezinfeksiya qilishga va saqlashga qo'yiladigan talablar. Xojatxonalar va dush xonalarini yuvishga qo'yiladigan asosiy talablar.</p> <p>Dezinfeksiya tushunchasi. Dezinfeksiya usullari. Fizikaviy va kimyoviy dezinfeksiya vositalari. Kimyoviy dezinfeksiya vositalarining eritmalarini tayyorlash usullari. Ovqatlanish korxonalarida chivinlarga qarshi kurash. Ovqatlanish korxonalarida suvarak va chumolilarga qarshi kurash. Ovqatlanish korxonalarida kemiruvchilarga qarshi kurash.</p> <p>8-mavzu. Ovqatlanish korxonalarida xodimlari shaxsiy gigiyenasiga qo'yiladigan talablar</p> <p>Ovqatlanish korxonalarida xodimlarni ishga qabul qilish mehnat faoliyatiga qo'yiladigan sharoit talablari. Xodimlarning shaxsiy gigiyenasiga qo'yiladigan umumiy talablar. Turli xil kasalliklarning o'tish yo'llari. Ovqatlanish mahsulotlariga ishlab berilganda xodimlarning shaxsiy gigiyenaning roli. Korxonada yuqumli kasalliklar kelib chiqishining oldini olish. Epidemiologik jihatdan xavfli korxonalar.</p> <p>Xodimlar shaxsiy gigiyenasi. Xodimlarni ishga qabul qilish tartibi. Xodimlarning sanitariya daftarchasi.</p> <p>Faoliyati davrida yuqumli kasalliklar bilan kasal bo'lgan xodimlarni ishdan vaqtincha chetlashtirish va ishga qayta ruxsat berish tartibi.</p> <p>9-mavzu. Servis korxonalarining jihoz, inventar, idishlariga hamda ularni yuvishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari</p> <p>Jihozlar va ularning tozaligini ta'minlashga qo'yiladigan talablar. Ishlab chiqarish inventar va instrumentlariga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari.</p>
--

8.	Fanning o'quv dasturi Samarqand iqtisodiyot va servis instituti O'quv uslubiy kengashining 2024 yil "29" <u>avgust</u> dagi 1 - son bayonnomasi bilan tasdiqlangan. (№ 1)
9.	Fan/modul uchun mas'ullar: Shukurov Izzatillo Xikmatilloevich – SamISI, "Servis" kafedrasini mudiri, t.f.n., dotsent. Abdurayimov Uktam Abdug'ani o'g'li – SamISI, "Servis" kafedrasini assistenti.
10.	Taqrizchilar: Ravshanov Z. - Samarqand shahar "SEMRUG' NUR" MChJ direktori Ishniyazova Sh.A. – Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti kafedrasini mudiri

	<p>mahsulotlarning gigiyenik sifat ko'rsatkichlarini aniqlay olish ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.</p>
5.	<p>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • real vaziyatga asoslangan amaliy ishlarni bajarish; • tezis va maqolalar yozish; • muhokama ishtirok etish; • seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • mustaqil ishlarni bajarish; • taqdimot tayyorlash; • turli darajadagi testlarni yechish; so'rov o'tkazish.
6.	<p>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha test yoki yozma ishni topshirish.</p>
7.	<p>Asosiy adabiyotlar:</p> <p>1. I.Shukurov, Sh.Maksumov, Z.Bazarov. Sanitariya va gigiyena: O'quv qo'llanma. – T.: "IQTISOD-MOLIYA" nashriyoti, 2021 y. - 316 b.</p> <p>2. G.I.Shayxova. Ovqatlanish gigiyenasi. Darslik. "TAFAKKO'R-BO'STONI". Toshkent -2012 yil.</p> <p>3. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для высшего профессионального образования / Е.Н. Артемова, К.В. Власова, С.Г. Ушакова. – Орел: ФГБОУ ВПО «Государственный университет - УНПК», 2014. – 206 с.</p> <p>Qo'shimcha adabiyotlar:</p> <p>1. O'zbekiston Respublikasining «Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to'g'risida»gi qonuni.</p> <p>2. O'zbekiston Respublikasining «Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligi to'g'risida»gi qonuni.</p> <p>3. Z.P.Matyuxina. Osnov fiziologii pitaniya, gigiyen i sanitariya: Uchebnik dlya nach. prof. obrazovaniya. - M.: IRPO, «Akademiya», 2000. – 184 s.</p> <p>4. Ye.A.Rubin. Sanitariya i gigiyena pitaniya: Uchebnoye posobiye dlya vuzov. – M.: 2005. – 288 s.</p> <p>Axborot manbaalari:</p> <p>1. www.ziynet.uz. - Sanitariya qoidalari bo'yicha me'yoriy hujjatlar</p> <p>2. http://library.ziynet.uz SANITARIYA VA GIGIYENA</p> <p>3. https://ssv.uz "Davlat sanitariya nazorati to'g'risida"gi qonun - SSV.UZ</p>

	<p>Taomlar iste'mol qilish idishlariga va ularni saqlashga qo'yiladigan talablar. Taomlar iste'mol qilish zallari mebellari va ularga qo'yiladigan talablar.</p> <p>Idish, inventar va texnologik jixozlar materiallariga qo'yiladigan talablar. Taomlar iste'mol qilish idishlarni yuvish texnologiyasi. Taomlar va issiq ichimliklar tayyorlash idishlarini yuvishga qo'yiladigan sanitariya talablari. Ovqatlanish korxonalarida shisha idishlarini va inventarlarini yuvishga qo'yiladigan talablar. Jixozlar va ularni yuvishga qo'yiladigan talablar.</p> <p>10-mavzu. Umumiy ovqatlanish korxonalariga oziq-ovqat, xomashyo va mahsulotlarni tashib keltirishga va qabul qilishga qo'yiladigan talablar</p> <p>Xom ashyo va tayyor mahsulotlar sifat va gigiyenik ko'rsatkichlari. Xom ashyo va ishlab chiqarilgan mahsulotlarda iste'molchilar organizmiga va hayotiga zararli ta'sir qiluvchi moddalarning maksimal ruxsat berilgan miqdorlari.</p> <p>Xom ashyo va tayyor mahsulotlarni tashishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari.</p> <p>Xom ashyo va mahsulotlarni qabul qilishga qo'yiladigan gigiyenik talablar. Ularni saqlashga qo'yiladigan gigiyenik talablar. Xom ashyo va tayyor mahsulotlarni saqlash muddatlari.</p> <p>11-mavzu. Oziq-ovqat xom ashyolari va yarim tayyor mahsulotlariga ishlov berishga hamda tayyor mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari</p> <p>Oziq-ovqat xom ashyolariga birlamchi ishlov berishga qo'yiladigan talablar. Oziq-ovqat mahsulotlariga issiqlik ta'sirida ishlov berishning gigiyenik ahamiyati. Ovqatlanish korxonalarida o'ta tez buziladigan xom ashyo va mahsulotlardan taomlarni tayyorlashga qo'yiladigan talablar. Ovqatlanish korxonalarida mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari.</p> <p>12-mavzu. Tayyor taomlar sifatining nazorati va iste'molchilarga xizmat ko'rsatishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari</p> <p>Tayyor taomlar sifatining nazorati, taomlarni suzib uzatishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari, iste'molchilarga xizmat ko'rsatishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari</p> <p>III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar</p> <p><i>Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sanitariya va gigiyena fanining asosiy tushunchalari, maqsad va vazifasi 2. Ovqatlanish korxonalarining klassifikatsiyasi va xizmatlari 3. Servis korxonalarida sanitariya nazorati 4. Ovqatlanish korxonalarini suv, kanalizatsiya bilan ta'minlashga va yoritishga qo'yiladigan talablar 5. Servis korxonalarida mikroiklim sharoitiga qo'yiladigan talablar 6. Servis korxonalarining sanitariya-gigiyenik dizayni va konstruksiyasi
--	--

7. Servis korxonalarida sanitariya-gigiyena holatini ta'minlashga qo'yiladigan talablar
8. Ovqatlanish korxonalari xodimlari shaxsiy gigiyenasiga qo'yiladigan talablar
9. Servis korxonalarining jihoz, inventar, idishlariga hamda ularni yuvishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari
10. Umumiy ovqatlanish korxonalariga oziq-ovqat xom ashyo va mahsulotlarini tashib keltirishga va qabul qilishga qo'yiladigan talablari
11. Oziq-ovqat xom ashyolari va yarim tayyor mahsulotlarga ishlov berishga hamda tayyor mahsulotlarni realizatsiya qilishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyenik talablari
12. Tayyor taomlar sifatining nazorati va iste'molchilarga xizmat ko'rsatishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari
<i>Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhga bir o'qituvchi tomonidan o'tkaziladi. Mashg'ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalari qo'llaniladi.</i>
IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar
<i>Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:</i>
1. Ovqatlanish korxonalaridagi sog'liq va tozalikning mohiyati.
2. Korxonalarda o'tkaziladigan sanitariya nazorat turlari
3. Ogohlantiruvchi va joriy sanitariya nazoratlarining maqsadi, vazifasi va o'tkazish davri.
4. Qurilish maydonchasini tanlashga, korxona binosini, uning sex va xonalarini joylashtirishga qo'yiladigan gigiyenik talablar
5. Korxonalar binosining loyihasini tuzishda sex va xonalarni joylashtirishga qo'yiladigan sanitariya va gigiyena talablari.
6. Korxona dizaynida sanitariyaning roli
7. Korxona binosini «Shamol yo'li» va qutblarga nisbatan joylashtirilishi.
8. Korxonani suv va kanalizatsiya bilan ta'minlash.
9. Korxona hovlisida quduqlarni joylashtirishga qo'yiladigan gigiyenik talablar.
10. Korxonani yoritishga va gigiyenik iqlim sharoitiga qo'yiladigan gigenik talablar
11. Korxona xonalarda shovqinni kamaytirishga qo'yiladigan talablar.
12. O'zbekiston respublikasi fuqarolarining mehnatga bo'lgan huquqi va mehnat kodeksi.
13. Korxonalarda yuqumli kasalliklarning oldini olish bo'yicha o'tkaziladigan tadbirlar.
17. Go'sht, parranda, dengiz mahsulotlarning sanitariya holatiga qo'yiladigan ta'lablar.
18. Meva, sabzavot va sharbat mahsulotlarning sanitariya holatiga

qo'yiladigan ta'lablar.
19. Korxonalarni toza tutishga qo'yiladigan sanitariya talablari
20. Kimyoviy dezinfeksiya vositalarining eritmalarini tayyorlash usullari.
21. Korxona hududi, uni ko'kalamzorlashtirish va obodonlashtirishning sanitarik va gigiyenik ahamiyati.
22. Restoranlar faoliyatida kimyoviy, biologik va fizikaviy xavfsizlik qo'yiladigan talablar.
25. Xom ashyo, tayyor mahsulotlarni tashish, saqlash va realizatsiya qilishga qo'yiladigan gigiyenik talablar
26. Korxonalarda jihoz, idishlarni yuvishga qo'yiladigan talablar
27. Tayyor mahsulotlar nazorati. Iste'molchilarga xizmat ko'rsatishga qo'yiladigan talablar
Mustaqil o'zlashtirilgan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan fanning xususiyatlarini hisobga olgan holda internet tarmoqlaridan foydalanib referat va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.
4. V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)
Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:
– Servis korxonalarida ko'rsatiladigan xizmatlarning iste'molchi sog'ligi va hayoti uchun bezararligini ta'minlashda sanitariya va gigiyenaning roli; Servis korxonalarida o'tkaziladigan sanitariya nazorati mohiyati; mikroiqlim sharoitining korxona mahsuloti va xizmatlar ko'rsatishiga ta'siri; Servis korxonalarida sanitariya rejimi tushunchasi va sanitariya kuni; kimyoviy ishlov berish tushunchalari <i>haqida tasavvurga ega bo'lishi</i> ;
– Servis korxonalarida o'tkaziladigan sanitariya nazorat turlari, nazorat organlarini; Servis korxonalarini binosi, xonalar, xodimlar ish joyiga qo'yiladigan gigiyenik talablarni; Servis korxonalarini suv va kanalizatsiyasiga qo'yiladigan gigiyenik talablarni; Servis korxonalarida yoritishga va iqlim sharoitiga qo'yiladigan gigiyenik talablarni; atmosfera va korxona xonalarida havoning tarkibi va gaz me'yori miqdorlarini; Servis korxonalarini hududi, uni ko'kalamzorlashtirish va obodonlashtirishning sanitarik va gigiyenik ahamiyati; havo tarkibida xodimlar organizmi uchun zararli moddalarning maksimal ruxsat etilgan me'yorlarini; Servis korxonalarida yuqumli kasalliklarning oldini olish bo'yicha o'tkaziladigan tadbirlarni; Servis korxonalarini tozaligiga qo'yiladigan talablar va ularni tozalash usullarini; xom ashyo, tayyor mahsulotlarni tashish va realizatsiya qilishga qo'yilgan gigiyenik talablarni; Servis korxonalaridagi jihoz va idishlarni yuvishga qo'yilgan talablarni; iste'molchilarga xizmat ko'rsatishga qo'yilgan sanitariya va gigiyena talablarini <i>bilishi va ulardan foydalana olishi</i> ;
– Servis korxonalarini hovlisi, xona va sexlarini toza tutish; Servis korxonalarida kimyoviy qayta ishlash tadbirlarini o'tkazish; hashorat va kemiruvchilarga muntazam kurash olib borish; xom ashyolarga ishlov berishda va mahsulotlar realizatsiyasida gigiyenik qoidalarga amal qilish; Servis korxonalarini hovlisida axlat idishini joylashtirish; xona va sexlarning quyosh nuri bilan ikkilamchi yoritilishini ta'minlash; sex va xonalarni tabiiy yoritilish koeffitsiyentini aniqlash; kunduz kuni elektr yoritgichlar bilan yoritilishi kerak bo'lgan xonalarni aniqlash;