

ISHLAB CHIQRISHTA SANITARIYA VA GIGIYENA fanidan savollar.

1. Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena fani maqsad va vazifalari
2. Sanitariya va gigiyena sohasida mutaxassislar tayyorlashning turistlar va mahalliy aholini ovqatlantirish bo'yicha xizmatlar ko'rsatish
3. Sanitariya va gigiyena intizomining maqsadi, vazifalari va predmeti
4. O'quv fani bo'yicha sanitariya va gigiyena fanining boshqa fanlari bilan bog'liqligi
5. Oziq-ovqat korxonalarida sanitariya-epidemiologiya nazoratining normativ-huquqiy bazasi
6. "Davsanepidnazorat" tizimi quyidagilarni o'z ichiga oladi:
7. Faoliyat xarakteri bo'yicha ovqatlanish korxonalarining klassifikatsiyasi.
8. Ovqatlanish korxonalarining tiplari va klasslari
9. Umumiy ovqatlanish korxonalarining tiplari va klasslari.
10. Ovqatlanish korxonalari xizmatlari.
11. Kulinar va konditer mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha xizmatlar turlari.
12. Tez xizmat ko'rsatuvchi korxona ?
13. Umumiy ovqatlanish korxonalarining joylashtirilishi ?
14. Umumiy ovqatlanish xizmatlari klassifikatsiyasi
15. Ovqatlanish xizmatlari turlari
16. Kulinar va konditer mahsulotlarini realizatsiya qilish xizmatlari turlari.
17. Umumiy ovqatlanish korxonasi deganda qanday korxona tushuniladi?
18. Faoliyat xarakteriga qarab umumiy ovqatlanish korxonalari qaysi turlarga bo'linadi?
19. Oziq-ovqat mahsulotlariga kulinar ishlov berishdarajasiga qarab umumiy ovqatlanish korxonalari qanday klassifikatsiyalanadi?
20. Qaysi korxonalar faqat xom ashyoda ishlaydi?
21. Qaysi ovqatlanish korxonalari xom ashyoda ishlashlari va ishlamasliklari mumkin?
22. Tayor kulinar va konditer mahsulotlarida ishlaydigan ovqatlanish korxonalari qanday faoliyat bilan shug'ullanadi?
23. Ovqatlanish korxonalarida sanitariya va gigiyena talablarini qanday ta'minlash mumkin?
24. Davlat sanitariya nazorati bu qanday faoliyati?
25. Davlat sanitariya-epidemiologiya xizmati qaysi qonunga ko'ra tashkil qilingan?
26. Davlat sanitariya-epidemiologiya xizmati idoralarini respublikada qaysi organ boshqaradi?
27. Sanitariya-epidemiologiya stansiyalari qayerlarda tashkil qilinadi va nima bilan shug'ullanadi?
28. Tarmoq sanitariya-epidemiologiya stansiyalari qaysi tarmoqlarda tashkil qilingan?
29. Ovqatlanish korxonasining sanitar holatini tekshirish uchun korxona, tashkilot va o'quv muassasalari kasaba uyushmalari qoshida qanday jamoa tashkil qilinadi?
30. Sanitariya-epidemiologiya nazorati o'tkazish vaqti va maqsadiga qarab necha turga bo'ysinadi?
31. Ogohlantiruvchi, ya'ni oldini oluvchi sanitariya nazoratining maqsadi nimadan iborat?

32. Ogohlantiruvchi, ya'ni oldini oluvchi sanitariya nazorati qaysi tochkalarda o'tkaziladi?
33. Ogohlantiruvchi, ya'ni oldini oluvchi sanitariya nazoratining har bir tochkasida qaysi masalalar tekshiriladi?
34. Joriy sanitariya nazorati qachon o'tkaziladi va uning maqsadi nimadan iborat?
35. Korxona hududini, ishlab chiqarish sexlari, omborxona xonalarini sanitariya nazoratidan o'tkazishda qaysi masalalarga e'tibor beriladi?
36. Ishlab chiqarish texnologiyasini nazoratdan o'tkazishda qaysi masalalarga e'tibor berilishi kerak?
37. Xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlar sifati qaysi ko'rsatkichlar bo'yicha baholanadi?
38. Xodimlar sog'ligi va shaxsiy gigiyenaga amal qilishi qanday tekshiriladi?
39. Joriy davlat sanitariya nazorati nima asosida o'tkaziladi?
40. Rejadan tashqari sanitariya tekshiruvi qaysi sabablarga ko'ra amalga oshiriladi?
41. Qurilish maydonchasini tanlashga qo'yiladigan asosiy talablar nimalardan iborat?
42. Ekologiya nuqtayi nazaridan qurilish maydonchalari qanday tanlanadi?
43. Qurilish maydonchasining gruntiga va yerosti suv sathiga qanday talablar qo'yiladi va nima uchun?
44. Nima sababdan qurilish maydonchasi kuchli shamol esadigan joydan tanlanmasligi kerak?
45. Qishloq joylarida ovqatlanish korxonasi binosini qurish uchun tanlangan maydoncha molxona, kushxona va go'ngxonalardan hamda kasal mollarni saqlashga mo'ljallangan punktlardan qanday uzoqlikda bo'lishi kerak?
46. Katta shovqin-suron chiqaradigan ovqatlanish korxonalari odamlar yashaydigan uylardan necha metr uzoqlikda bo'lishi lozim?
47. Korxonani iste'molchilarga maksimal yaqinlashtirish tamoyili nimani bildiradi?
48. Ovqatlanish korxonalarini qurish maydonchalarining yuzasi qanday aniqlanadi?
49. Bino devrolarni qurishga qo'yiladigan talablar?
50. Namgarchilik bo'lgan joylarda devorlarni samarli tozalash ishlari qanday olib borilishi lozim?
51. Yuklash platformalarni qurishga qo'yiladigan talablar?
52. Bino tomining konstruksiyasiga qo'yiladigan talablar?
53. Shiftlarni konstruksiyasiga qo'yiladigan talablar?
54. Xo
dimlar tibbiy ko'rigiga qo'yiladigan talablar?
55. Xo
dimlarni ishga qabul qilishdan oldin o'taziladigan tibbiy ko'rikning o'ziga xos jihatlari?
56. Um
umiy ovqatlanish korxonalarida ishlayotgan xodimlar majburiy tibbiy ko'rikdan o'tish tartibi?
57. Xo
dimlar tibbiy ko'rigiga qo'yiladigan talablar?
58.
Xodimlarning tashqi ko'rinishiga qo'yiladigan talablar?

59.	dimlarning gigiyenasiga qanday talablar qo'yiladi?	Xo
60.	publika korxonalarida mehnat sharoitiga qo'yiladigan talablar	Res
61.	hnat muhofazasiga doir me'yoriy hujjatlar?	Me
62.	rxonaning mikroiqlimi sharoiti deganda nimani tushunasiz?	Ko
63.	trologik sharoit va unga qo'yiladigan talablar?	Me
64.	sbiy kasalliklarning kelib chiqish sabablar ?	Ka
65.	Haroratning inson organizmiga ta'siri?	
66.	Shovqin va tebranishlarga qo'yiladigan talablar?	
67.	Ish vaqtida oshpaz va qandolatchining ish joyini saqlashga qanday sanitariya talablari qo'llaniladi?	
68.	Kotlet massasini tayyorlashda qanday sanitariya qoidalariga rioya qilish kerak?	
69.	Idishlarni tayyorlash uchun qanday tvorogdan foydalanish mumkin: qaymoqli tvorog, tvorogli krep, cheesecakes?	
70.	4. Nima uchun tuxum melanjini krem, omlet va omlet uchun ishlatish mumkin emas?	
71.	Qanday idishlar va qandolat mahsulotlari tez buziladigan deb hisoblanadi? Nega?	
72.	Umumiy ovqatlanish korxonalarining tayyor mahsulot sifati qanday tekshiriladi?	
73.	. Uskunalar, idish-tovoqlar va idishlarni tayyorlash uchun materialga qanday sanitariya-gigiyenik talablar qo'llaniladi?	
74.	Kesuvchi taxtalar va pichoqlarni markalashning ahamiyati nimada?	
75.	Ish stollari, jihozlar va asboblarni qanday usullar bilan dezinfeksiya qilinadi?	
76.	Oshxona va dasturxon yuvilgandan keyin qanday talablarga javob berishi kerak?	
77.	Qaysi obektlar epidemiologik jihatdan katta ahamiyatga ega?	
78.	Sanitariya nazoratini o'rnatish va amalga oshirishning asosiy maqsadi nimada?	
79.	Ovqatlanish korxonalarida sanitariya nazorati qaysi bo'g'inlarida (joylarda) o'tkaziladi?	
80.	Korxona sanitariya holati to'g'risidagi xulosalar nimalarga asoslanadi?	
81.	Tozalash vositalariga qo'yiladigan talablar?	
82.	Tozalovchining faoliyatiga ta'sir qiladigan omillarni aytib bering?	
83.	Tozalash birikmalarini xususiyatlarini yaxshiroq tushunish uchun qanday atamalar muxim ahamiyatga ega?	
84.	Gidroksid tozalash vositalari xususiyatlarini aytib bering?	
85.	Kislota tozalash vositalari xususiyatlarini aytib bering?	
86.	Sintetik tozalash vositalarga qo'yiladigan talablar?	
87.	Nozik yuzalarni ximoya qilishda foydalanadigan kislotalarni aytib bering?	
88.	Yordamchi tozalash vositalarining vazifalar?	
89.	Ajratish komponentlari va ularga qo'yiladigan talablar?	

90. Fosfat tozalash vositalari vazifalarini aytib bering?
91. Yog'sizlantirish vositalari va ularga qo'yiladigan talablar
92. Tozalash-dezinfeksiya qilish tizimlarida eng ko'p ishlatiladigan vositalar?
93. Samarali tozalash vositasini belgilashda qanday omillar muxokama qilinadi?
94. Muxandislik-texnikaviy, sanitariya va gigiena tadbirlari deganda nimani tushunasiz va ular qanday ahamiyatga ega?
95. Ovqatlanish korxonalarining tsex va xonalarida yuqumli kasalliklarni tarqatuvchi hashorat va kemiruvchilarning paydo bo'lishi nima sababdan bo'ladi?
96. Nima uchun korxona hovlisini (hududini) toza tutish kerak?
97. Ovqatlanish korxonasi hovlisining tozaligi qanday ta'minlanadi? 5. Oziq-ovqat chiqindilari qanday saqlanadi?
98. Dastlabki sharoitlar qaysi ishlarni o'z ichiga oladi va ularni yaratishdan maqsad nima?
99. Tozalash grafigida nimalar ko'rsatiladi?
100. Tsex va xonalar ish davrida qanday tozalanadi?
101. Ishdan keyingi tozalashda tsex va xonalarda qaysi ishlar amalga oshiriladi?
102. BUV bakterisid lampalaridan qaysi maqsadda foydalaniladi va undan foydalanish natijasi qanday bo'lishi kerak?
103. Omborxonalar xonalari, tsex pollari va shiplari ishdan keyin qanday tozalanadi?
104. Ichki va tashqi eshiklar yoritkich armaturalari, vestibul va zinapoyalar qanday tozalanadi?
105. Ovqatlanish korxonalarining tsex va xonalarida chiqindilar uchun qanday idish o'rnatiladi va u qanday yuviladi?
106. Yuvish, dezinfeksiya ishlarini kimlar bajaradi?
107. Yuvish inventarlari nima uchun markalanadi, ular qanday yuviladi vasaqlanadi?
108. Sanitariya kuni oyiga necha marta e'lon qilinadi, u kunda qaysi ishlar amalga oshiriladi?