

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

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI



**OVQATLANISH KORXONALARI JIHOZLARI VA ULARNING
EKSPLUATATSIYASI**

FANI BO'YICHA

SILLABUS

Sirtqi bo'lim uchun

Bilim sohasi:	1000 000	- Xizmatlar
Ta'lim sohasi:	1010 000	- Xizmat ko'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi	61010200	- Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

SAMARQAND – 2024



Modul / FAN SILLABUSI
61010200 – Aholi va turistlarning
ovqatlanishini tashkil etish servisi

Fan nomi:	Ovqatlanish korxonalari jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	OKX&Y38
Yil:	3
Semestr:	6
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrda ajratilgan soatlar:	180
Ma'ruza	14
Amaliy mashg'ulotlar	14
Labaratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	152
Kredit miqdori:	10
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)	
FM1	Talabalarda ovqatlanish korxonalari jihozlarning to'g'ri ekspluatatsiya qilishni, jihozlar haqidagi nazariy va amaliy bilimlarni kelajakdagi ish faoliyatlarida qo'llash va talabalarni shu sohadagi mahoratlarini rivojlantirishdir.

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	S&G 1204 Sanitariya va gigiyena
2.	OKLA 2704 Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari
3.	XKKET 1306 Xizmat ko'rsatish korxonalari elektron texnikasi

Ta'lim natijalari (TN)	
	<i>Bilimlar jihatidan:</i>
TN1	Ovqatlanish korxonalari jihozlarining umumiy ekspluatatsiya qoidalari;
TN2	Sabzavotlarni yuvish, tozalash, kesish va mahsulotlarni qayta ishlovchi mashinalar va ularning ekspluatatsiyasi;
TN3	Xamirli pazandalik va konditer mahsulotlarga komponentlar tayyorlash jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi;
TN4	Qovurish, yopish, isitish jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi; sovutib saqlash haqida umumiy ma'lumotlar
	<i>Ko'nikma jihatidan:</i>
TN5	sovitish mashinalari ekspluatatsiyasi; yuk ortish va tushirish, transportyor jihozlari ularning ekspluatatsiyasi;
TN6	ovqatlarni servis tarqatish liniyalari;
TN7	ichimliklar tayyorlash, quyish apparatlari va ularning ekspluatatsiyasi; ovqatlanishda savdo atomatlari va ularning ekspluatatsiyasi;
TN8	ovqatlanish xonalarni salqinlovchi va tozalash apparatlari va ularning ekspluatatsiyasini

Fan mazmuni		
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		Ajratilgan soat
M1	Ovqatlanish korxonalari jihozlari ekspluatatsiyasi fanining maqsadi, vazifasi va predmeti	2
M2	Ishlab chiqarish jihozlari	2
M3	Tayyor mahsulot (ovqat) tayyorlash jihozlari	2
M4	Xom-ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlar saqlash jihozlari	2
M5	Ishlab chiqarish yordamchi operatsiyalarni bajarish jihozlari	2
M6	Servis tarqatish jihozlari	2
M7	Servis ovqatlanishini tashkil etish jihozlari	2
	Jami	14
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)		
A1	Ovqatlanish korxonalari jihozlari ekspluatatsiyasi fanining maqsadi, vazifasi va predmeti	2
A2	Ishlab chiqarish jihozlari	2
A3	Tayyor mahsulot (ovqat) tayyorlash jihozlari	2
A4	Xom-ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlar saqlash jihozlari	2

A5	Ishlab chiqarish yordamchi operatsiyalarni bajarish jihozlari	2
A6	Servis tarqatish jihozlari	2
A7	Servis ovqatlanishini tashkil etish jihozlari	2
Jami:		14

№	Mustaqil ta'lim (MT)	Ajratilgan soat
MT1	Ovqatlanish korxonalarini jihozlarini ishonchli ishlashni nazariy asoslari va matematik sistemasini ayrim tushunchalari.	6
MT2	Ovqatlanish korxonalarini jihozlarini mustahkamligi, ularni kuchaytirish yo'llari.	6
MT3	Jihozlarni chidamliligi, ularni kuchaytirish yo'llari.	6
MT4	Ovqatlanish korxonalarini jihozlarini ishonchli ishlashini asosiy ko'rsatkichlari.	6
MT5	Statistik ma'lumotlarni yig'ish va qayta ishlash uslublari.	6
MT6	Ovqatlanish korxonalarini jihozlarini ishonchlik ko'rsatkichlarini optimallashtirish, modellashtirish va normativ ko'rsatkichlarini aniqlash.	6
MT7	Ovqatlanish korxonalarini jihozlarini yemirilishi, ularga ta'sir etuvchi faktorlarni aniqlash.	6
MT8	Jihozlarni og'ir sharoitda ishlashi va ularni xavfsizligini ta'minlash yo'llari.	6
MT9	Ovqatlanish korxona jihozlarini ishonchli ishlashni nazariy asoslari va matematik sistemasini ayrim tushunchalari.	6
MT10	Ovqatlanish korxona jihozlarini mustahkamligi, ularni kuchaytirish yo'llari.	6
MT11	Jihozlarni chidamliligi, ularni kuchaytirish yo'llari.	6
MT12	Ovqatlanish korxona jihozlarini ishonchli ishlashini asosiy ko'rsatkichlari.	6
MT13	Statistik ma'lumotlarni yig'ish va qayta ishlash uslublari.	6
MT14	Ovqatlanish korxona jihozlari ishonchlik ko'rsatkichlarini optimallashtirish, modellashtirish va normativ ko'rsatkichlarini aniqlash.	6
MT15	Ovqatlanish korxona jihozlarini yemirilishi, ularga ta'sir etuvchi faktorlarni aniqlash.	6
MT16	Jihozlarni og'ir sharoitda ishlashi va ularni xavfsizligini ta'minlash yo'llari.	6
MT17	Korxonalarini jihozlarini o'rnatish, ishlatish va ta'mirlash sharoitini yaxshilash, jihozlarni yog'lash uslublari.	6
MT18	Meva va sabzavotlarni hamda idishlarni yuvuvchi jihozlar va ularni ekspluatatsiyasi.	6
MT19	Tozalash jihozlari va ularni ekspluatatsiyasi.	6
MT20	Maydavlovchi jihozlar va ularni ekspluatatsiyasi.	6

MT21	Tarozilar, nazorat kassa jihozlari, ko'tarish va tushirish jihozlari va ularni ekspluatatsiyasi.	6
MT22	Qorish va aralashtirish jihozlar va ularni ekspluatatsiyasi.	6
MT23	Milliy mahsulotlarni ishlab chiqaruvchi jihozlar va ularni ekspluatatsiyasi.	4
MT24	Qaynatish jihozlari va ularni ekspluatatsiyasi.	4
MT25	Qovurish va pishirish jihozlari va ularni ekspluatatsiyasi.	4
MT26	Issiqlik jihozlarini hisoblari.	4
MT27	Sovitish jihozlari va ularni ekspluatatsiyasi	4
JAMI:		152

Asosiy adabiyotlar	
1.	1. Курбонов Ж.М. Овкатланиш корхоналари жихозларининг эксплуатацияси. Дарслик. – Т.: «IQTISODIYOT-MOLIYA», 2011. – 376 б.
2.	2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
3.	3. Handbook of food engineering practice / edited by Enrique Rotstein, R. Paul Singh, and Kenneth J. Valentas. Includes bibliographical references and index. ISBN 0-8493-8694-2 (alk. paper). 1997 by CRC Press LLC.
Qo'shimcha adabiyotlar	
1.	Ўзбекистон Республикасининг 2035 йилгача ривожланиш Стратегиясининг концепциясининг
2.	Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2022 йил 28 январдаги ПФ-60-сон “2022-2026 йилларга мўлжалланган янги Ўзбекистоннинг тараққиёт стратегияси тўғрисида”ги Фармони
3.	Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг «Умумий овкатланиш ташкилотларининг фаолиятини янада такомиллаштириш ва ходимларининг касбий даражасини ошириш чора-тадбирлари тўғрисида»ги 289-сон қарори. – Тошкент. 2012 йил 10 октябрь.
4.	В.В.Шишов, А.Н.Стрельцов. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: НПРО. Издательский центр «Академии», 2003. – 272 с.
5.	William Howard Livens. Improvements in apparatus for washing household crockery and the like. FR579765. UK Intellectual Property Office (23 октября 1924). Проверено 4 марта 2008.

6.	Каталог контрольно-кассовых машин. – М.: СПб, 2002.
7.	Тюнков Б.К. Электронная техника предприятий торговли. – М.: КНОРУС, 2006. – 192 с.
8.	Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс. / Под ред. В.А.Гуляева. – М.: ИНФРА-М. 2002. – 543 с.
9.	Internet saytlari: www.gov.uz . – O‘zbekiston Respublikasi hukumat portali. www.lex.uz . – O‘zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma’lumotlari milliy bazasi. http://www.ielectro.ru . Аппаратура управления и защиты. http://www.ubicus.pl.ru . Магнитные пускатели, автоматические выключатели. http://www.eldin.ru . Каталог электродвигателей. http://www.eksstroy.com . Лампы накаливания; Люминесцентные лампы.. https://foodteor.ru/shpargalki-po-obshchestvennomu-pitaniyu/31-shpargalki-na-gos-jekzamen-po-tehnologijam/1022-

Talabaning fan bo‘yicha o‘zlashtirish ko‘rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsiya etiladi:

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

- fanning mohiyati va mazmunini to‘liq yoritga 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 talabanning 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 talabani**ng** 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'yil**sa**;

➤ 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 talabani**ng** 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

Muallif:	J.M.Qurbonov – SamISI, “Servis” kafedrası professori, t.f.d.
E – mail:	jamshedqurbonov@gmail.com
Tashkilot:	SamISI “Servis” kafedrası
Taqrizchilar:	Qurbonov Sh. – Samarqand shahar “Эл Xolding” MCHJ bo'lim boshlig'i Fayziyev J. – SamISI, “Servis” kafedrası dotsenti, t.f.n.

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubuy Kengashining 2024 yil 29 avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan. № 1

Mazkur Sillabus “Servis” kafedrasining 2024 yil 28 avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubuyat bo'limi boshlig'i

Bo'lim boshlig'i

Kafedra mudiri

Tuzuvchi

I. Shodmonov

F. Abdukarimov

I. Shukurov

J. Qurbonov