

	korhonalarining-ma-suloti-va-tovar-aylanishi www.lex.uz www.ziyonet.uz .
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" kafedrası mudiri, t.f.n., dotsent. Mamarasulov Zokirjon Erkinovich – SamISI, "Servis" kafedrası dotsent v.b. Abdurayimov Uktam Abdug'ani o'g'li – SamISI, "Servis" kafedrası assistenti.
10.	Taqrizchilar: Ravshanov Z.I. - Samarqand shahar "SEMRUG' NUR" MChJ direktori Normaxmatov R. - Samarqand iqtisodiyot va servis instituti "Servis" kafedrası professori, t.f.d.

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

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI



Ro'yxatga olindi: №BD-61010200-2.07

2024 yil "29" avgust "08"

OVQATLANISH KORXONALARINI LOYIHALASH ASOSLARI

O'QUV DASTURI

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

Fan/modul kodi OKLA2707		O'quv yili 2024-2025	Semestr 7	Kreditlar 6	
Fan/modul turi Tanlov		Ta'lim tili O'zbek/rus		Haftadagi dars soatlari 4	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)		Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari	90		90	180
2.	I. Fanning mazmuni <p>Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari fani fanning tushunchalari, predmeti, maqsad va vazifalari, boshqa fanlar bilan uzviyligi, O'zbekistonda xizmat ko'rsatish sohasi korxonalarining rivojlanish tendensiyalari, ovqatlanish korxonalarining klassifikatsiyalanishi, loyiha turlari, tarkibi va bosqichlari, ovqatlanish korxonalarining turlari bo'yicha loyihalash, ovqatlanish korxonasining ishlab chiqarish dasturini tuzish, ishlab chiqarish sexlarida ishchilar sonini aniqlash, jihozlarni texnologik hisoblashlar, ishlab chiqarish sexlari va yordamchi xonalarning maydonini aniqlash hamda korxonada jihozlarni joylashtirish tamoyillarini o'z ichiga qamrab olgan va o'quv dasturida ma'lumotlar berilgan.</p> <p>Ushbu o'quv dasturida "Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari" 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.</p> <p>O'QUV FANINING MAQSAD VA VAZIFASI</p> <p>Fanni o'qitishdan maqsad – talabalarga ovqatlanish korxonalarini loyihalashning asosiy yo'nalishlari, texnologik hisoblari va loyihalash tamoyillarini bo'yicha ko'nikmalarni shakllantirishdan iborat.</p> <p>Fanning vazifasi – ovqatlanish korxonalarining umumiy holati; ovqatlanish korxonalarining texnologik jihozlarining tavsifi, funksional guruhlanishiga asoslangan servis xizmat ko'rsatish texnologik oqimlarini loyihalashning asosiy tamoyillari; loyihalash bo'yicha texnologik hisoblar, usullar, me'yorlar, korxona jihozlarini joylashtirish tamoyillari; xizmat ko'rsatish xonalari komponentlarini hajmiy – rejalashtirish va loyihalash yechimlarining texnikaviy iqtisodiy baholashdan iborat.</p>				
3.	II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) <p>II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</p> <p>1-mavzu. "Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari" fanining maqsadi va vazifalari</p> <p>Ovqatlanish korxonalarining jamiyat rivojida tutgan o'rni. Respublikamizning ijtimoiy-iqtisodiy jihatdan rivojlanishida mazkur fanning dolzarbligi, maqsadi, vazifasi va ahamiyati. Fanning boshqa fanlar bilan o'zaro bog'liqligi.</p>				

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ishini topshirish.</p>
7.	<p>Asosiy adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Shukurov I.X., Mamarasulov Z.E., Abdurayimov U.A. Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari. O'quv qo'llanma.. – Samarqand.: "STEP-SEL MChJ nashriyoti, 2024 y. – 196 bet. 2. Nikulenkova T.T., Lavrienko Yu.I., Yastina G.M. Predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya. Uchebnik. – M.: Kolos. 2013. 3. Nikiforova, T.A. Proektirovanie predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya: uchebnoe posobie / T.A.Nikiforova, D.A.Kulikov, V.G.Korotkov; Orenburgskiy gos. un-t. - Orenburg: OGU, 2012. – 161 s. <p>Qo'shimcha adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "2022-2026 yillarga mo'ljallangan Yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida"gi PF-60-son farmoni. 2022 yil 28 yanvar. 2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Xizmatlar sohasini jadal rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-5113-son qarori. 2021 yil 11 may. 3. T.Xudayshukurov, A.Olimov, I.Shukurov. Основы проектирования туристских комплексов. – Samarqand. Zarafshon. 2010. 4. I.X.Shukurov. Xizmat ko'rsatish jarayonlarini loyihalash asoslari. Ma'ruzalar matni. Samarqand – 2009. 5. Q.D.Mirzaev, Z.I.Ravshanov. "Umumiy ovqatlanish xizmatlarini tashkil etishning muhim xususiyatlari". "Iqtisodiyot va innovatsion texnologiyalar" ilmiy elektron jurnali. № 3, may-iyun, 2017 yil. 6. QMvaQ 2.08.02-89 "Jamoat binolari va inshootlari" 7. QMvaQ 2.07.01-89. "Loyihalash me'yorlari" 8. QMvaQ 2.09.04-87 "Ma'muriy va maishiy binolar, loyihalash me'yorlari". 9. QMvaQ 51-86 "Oliy o'quv yurti, kollejlari, o'rta ta'lim maktablari loyihalash me'yorlari" 10. VSN 45-86 "Madaniy-ko'ngilochar muassalar. Loyihalash me'yorlari" 11: VSN 46-86 "Sport va sog'lomlashtirish inshootlari. Loyihalashtirish me'yorlari" <p>12. Axborot manbaalari:</p> <p>https://stat.uz/files/415/choraklik-natijalar-yanvar-iyun2023uz/2891/5Xizmatlar.pdf</p> <p>https://arxiv.uz/ru/documents/referatlar/iqtisodiyot/ommaviy-ov-atlanish-</p>

	<p>12. O'quv muassasa qoshidagi ovqatlanish korxonalari loyihasiga qo'yilgan talablar.</p> <p>13. Tomosha va dam olish joylaridagi ovqatlanish korxonalari loyihasiga qo'yilgan talablar.</p> <p>14. Ovqatlanish korxonalarining xom ashyo va mahsulotlarni saqlash omborxonalarini loyihalashtirish talablari.</p> <p>15. Ovqatlanish korxonalarining birlamchi ishlov berish sexlarini loyihalashtirish talablari.</p> <p>16. Ovqatlanish korxonalarining issiq sexlarini loyihalashtirish talablari.</p> <p>17. Ovqatlanish korxonalaridagi o'rindiqlar sonini aniqlash talablari.</p> <p>18. Ovqatlanish korxonalaridagi menyuni tuzish tartibi va assortimenti.</p> <p>19. Ovqatlanish korxonalari loyihasini yaratishdagi hisoblar: xom-ashyo hisobi, tayyor mahsulotlar tarqatish shahobchalari hisobi, jihozlar va vositalarni hisoblar bo'yicha tanlash.</p> <p>20. Ovqatlanish korxonalarining bo'lim va sexlaridagi texnologik jihozlarni joylashtirish tamoyillari.</p> <p>21. Hisoblar asosida koponovkalash, hajmiy planlashtirish prinsiplari, qoidalar.</p>
4.	<p>V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)</p> <p>Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovqatlanish korxonalarini loyihalashning asosiy tushunchalari; ovqatlanish korxonalarini texnologik jihozlarining tavsifi, funksional guruhlanishi va loyihalash tamoyillarini <i>bilishlari</i>; - ovqatlanish korxonalarida servis xizmat ko'rsatishning texnologik oqimlarini loyihalash asosiy prinsiplari; loyihalash hisoblari, normalari va ovqatlanish korxona tarmoqlarining joylashishi; texnologik jarayonlarni xom-ashyo bilan ta'minlash hisobi va metodlari; ovqatlanish ishlab chiqarish va ovqatlantirish texnologik jihozlar hisobi va ularni tanlash hamda xonalarni optimal joylashtirish bo'yicha <i>ko'nikmalarga ega bo'lishlari</i>; - ovqatlanish korxonalaridagi xizmat ko'rsatish xonalarini komponentlash, ovqatlanish korxonalarining hajmiy – planlashtirish; loyihalash yechimlarining texnikaviy iqtisodiy baholash <i>malakasiga ega bo'lishi lozim</i>.
5.	<p>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • real vaziyatga asoslangan amaliy ishlarni bajarish; • esse, tezis va maqolalar yozish; • interfaol keys-stadilar yechish; • jarayonli-yo'naltirilgan ta'lim; • muhokama ishtirok etish; • seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • mustaqil ishlarni bajarish;

<p>2-mavzu. O'zbekistonda xizmat ko'rsatish sohasi korxonalarining rivojlanish tendensiyalari</p> <p>Ovqatlanish korxonalarining miqdor va tovar aylanmasi ko'rsatkichlari bo'yicha tahlili. Ovqatlanish korxonalarining mamlakat YalMdagi ulushi va rivojlanish istiqbollari.</p> <p>3-mavzu. Ovqatlanish korxonalarining klassifikasiyalanishi</p> <p>Ovqatlanish korxonalarining belgilariga qarab klassifikasiyalanishi. Ularning turlari va toifalari. Ovqatlanish korxonalarida ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlar tavsifi.</p> <p>4-mavzu. Loyiha turlari, tarkibi va bosqichlari</p> <p>Fanning asosiy tushunchalari: loyihalash, loyiha, namunaviy va individual loyihalash, eksperimental loyiha, texnologik loyiha, qayta tiklash (rekonstruksiya) va boshqalar. Loyihalashning maqsadi va tartibi. Loyiha topshirig'i. Loyihalash stadiyalari. Ovqatlanish korxonalarini loyihalashning asosiy texnikaviy yo'nalishlari.</p> <p>5-mavzu. Ovqatlanish korxonalarining turlari bo'yicha loyihalash</p> <p>Ochiq turdagi ovqatlanish korxonalarini loyihalash. Ishlab chiqarish korxonalari, muassasa va o'quv yurtlari qoshidagi ovqatlanish korxonalarini loyihalash. Kinoteatr, sport majmuasi, sanatoriya va dam olish joylarida ovqatlanish korxonalarini loyihalash.</p> <p>6-mavzu. Ovqatlanish korxonalaridagi texnologik jihozlarining turlari, tavsifi, funksional guruhlanishi va loyihalash prinsiplari</p> <p>Ovqatlanish korxonalarining texnologik jihozlari tavsifi. Mexanik jihozlarning tasniflanishi, ularning asosiy qismlari. Jihozlarning ishlab chiqarish unumdorligi. Jihozlarni ekspluatatsiya qilishning qoidalar.</p> <p>Mexanik jihozlari turlarining tavsifi. Umumiy va ixtisoslashgan universal uzatmalar. Sabzavotlarga ishlov beradigan jihozlar. Go'sht va baliqqa ishlov beradigan jihozlar. Unli qandolat va pazandalik mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladigan jihozlar. Non va gastronom tovarlarni kesuvchi jihozlar.</p> <p>Issiqlik jihozlari haqida tushuncha va ularning tasniflanishi. Xom ashyoga issiqlik ishlovi berishning asosiy jarayonlari. Issiqlik jihozlarining tasniflanishi. Issiqlik manbaiga ko'ra isitish haqida tushunchalar. Gazda qizdiriladigan issiqlik jihozlari tavsifi. Gaz gorelkasining tuzilishi va ishlash prinsipi. Gaz qozonlarining tuzilishi. Gaz qozonlarini ishga tushirish. Gaz plitalarining tuzilishi va ishlash prinsipi. Elektr energiyasida ishlaydigan issiqlik jihozlari tavsifi. Elektr qizdirgichlar. Elektrli qaynatish jihozlari. Elektrli qovurish-yopish jihozlari. Elektrli qaynatish-qovurish jihozlari. Suv isitish jihozlari.</p> <p>Sovitish jihozlarining tavsifi. Sovitish jarayoni haqida umumiy tushuncha. Sovitish jihozlarining turlari va ularning tavsifi. Sovitish jihozlarining texnik xavfizlik qoidalar.</p> <p>Yordamchi jihozlarning tavsifi va texnologik hisobi. Yordamchi issiqlik</p>

jihozlarining tavsifi. Yordamchi nomexanik jihozlarning tavsifi. Yordamchi jihozlarni texnologik hisobini amalga oshirish.

7-mavzu. Ovqatlanish korxonasining ishlab chiqarish dasturini tuzish

Xo'randalar sonini aniqlash. Korxonaning taomnomasini tuzish. Sexlarning ishlab chiqarish dasturini tuzish.

8-mavzu. Ishlab chiqarish sexlarida ishchilar sonini aniqlash

Ishchilar sonini ma'lum vaqt oralig'ida ishlab chiqarish me'yori bo'yicha aniqlash. Ishchilar sonini bir dona mahsulot uchun sarflanadigan vaqt me'yori bo'yicha aniqlash. Ishchilarning sexda ishlash vaqtini o'rnatish.

9-mavzu. Jihozlarni texnologik hisoblashlar

Mexanik jihozlarni hisoblash. Sovutish jihozlarini hisoblash. Issiklik jihozlarini hisoblash.

10-mavzu. Ishlab chiqarish sexlari va yordamchi xonalarning maydonini aniqlash

Xonaning maydonini polning 1 m² maydoniga tushadigan og'irlik bo'yicha aniqlash. Xona maydonini jihozlar egalaydigan maydon bo'yicha aniqlash. Bitta o'rindiqqa ajratilgan me'yoriy maydon bo'yicha xonalarining maydonini aniqlash. Interpolyasiya va ekstropolyasiya usullari yordamida xonalar yuzasini hisoblash.

11-mavzu. Interpolyasiya va ekstropolyasiya usullari yordamida xonalar yuzasini hisoblash

Interpolyasiya va ekstropolyasiya usullari to'g'risida tushuncha. Ushbu usullar yordamida asosiy va qo'shimcha xonalar yuzalarini hisoblash. Hisoblangan yuzalarni SNiP me'yorlari bilan taqqoslash va xulosa tayyorlash.

12-mavzu. Korxonada jihozlarini joylashtirish tamoyillari

Ishlab chiqarish sexlariga jihozlarni joylashtirish. Omborxona gurux xonalariga jihozlarini joylashtirish. Xo'randalar zaliga jihozlarni joylashtirish.

III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. "Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari" fanining maqsadi, vazifalari va predmetlarini o'rganish.
2. O'zbekistonda ovqatlanish korxonalarining rivojlanish tendensiyalari va istiqbollari tahlil qilish va o'rganish.
3. Ovqatlanish korxonalarining klassifikatsiyalanishini o'rganish.
4. Loyiha turlari, tarkibi va bosqichlarini o'rganish.
5. Ochiq turdagi ovqatlanish korxonalarini loyihalashni o'rganish.
6. Ishlab chiqarish korxonalari, muassasa va o'quv yurtlari qoshidagi ovqatlanish korxonalarini loyihalashni o'rganish.

7. Kinoteatr, sport majmuasi, sanatoriya va dam olish joylarida ovqatlanish korxonalarini loyihalashni o'rganish.

8. Ovqatlanish korxonalaridagi mexanik jixozlarning tavsifi va turlarini o'rganish.

9. Kartoshka tozalash mashinasining ishlash prinsipini o'rganish.

10. Issiqlik jihozlari haqida tushuncha va ularning tasniflanishini o'rganish.

11. Ovqatlanish korxonalaridagi sovitish jihozlarining tavsifi va ishlash prinsiplarini o'rganish.

12. Yordamchi jihozlarning tuzilishi va ishlash prinsiplarini o'rganish.

13. Ovqatlanish korxonasining ishlab chiqarish dasturini tuzishni o'rganish.

14. Ovqatlanish korxonasining ishlab chiqarish sexini dasturini tuzishni o'rganish.

15. Xom ashyo va mahsulotlar miqdorini hisoblashni o'rganish.

16. Texnologik jihozlarni hisoblashni o'rganish.

17. Omborxona guruh xonalarining maydonini hisoblashni o'rganish.

18. Yarim tayyor mahsulotlar sexining maydonini hisoblashni o'rganish.

19. Tayyor taomlar sexining maydonini hisoblashni o'rganish.

20. Interpolyasiya va ekstropolyasiya usullari yordamida xonalar yuzasini hisoblashni o'rganish.

21. Ovqatlanish korxonalarida jihozlarni joylashtirish tamoyillarini o'rganish.

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.

IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:

1. O'zbekiston Respublikasida aholi va turistlar ovqatlanish korxonalarini turlari.
2. Ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish jarayonlarini loyihalashga qo'yilgan asosiy talablar.
3. Ovqatlanish korxonalarining funksional guruhlanish asoslari.
4. Servis xizmat ko'rsatish texnologik oqimlar texnologiyasini tuzish.
5. Loyihalashda qo'llaniladigan normativlar va ularning loyiha hisoblarida qo'llash.
6. Loyihalashning maqsadi va tartibi.
7. Loyiha topshirig'ini tuzish tartibi va rasmiylashtirilishi.
8. Loyihalash stadiyalari va ularni amalga oshirish talablari.
9. Umumiy ovqatlanish korxonalarini loyihalarining tiplari.
10. Ishlab chiqarish korxonalaridagi ovqatlanish korxonalarini loyihasi qo'yilgan talablar.
11. Administrativ tashkilotlardagi ovqatlanish korxonalarini loyihasi qo'yilgan talablar.