

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

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI



OVQATLANISH KORXONALARINI LOYIHALASH ASOSLARI

FANI BO'YICHA

SILLABUS

Kunduzgi ta'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



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



Fan nomi:	Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari
Fan turi:	Tanlov
Fan kodi:	OKLA2707
Yil:	3
Semestr:	7
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	180
Ma'ruza	44
Amaliy mashg'ulotlar	46
Labaratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	90
Kredit miqdori:	6
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)	
FM1	Ilg'or pedagogik texnologiyalar asosida talabalarda o'zbek milliy taomlari texnologiyasi va uni tashkil etish haqida nazariy va amaliy bilimlarni berish, kelajakdagi ish faoliyatlarida qo'llash va talabalarni shu sohadagi mahoratlarini rivojlantirishdan iborat.

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	A&TOTE 1708 Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish
2.	OMICHT 1508 Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi
3.	S&G 1204 Sanitariya va gigiyena

Ta'lim natijalari (TN)	
	Bilimlar jihatidan:
TN1	ovqatlanish korxonalarini loyihalashning asosiy tushunchalari;
TN2	ovqatlanish korxonalarini texnologik jihozlarning tavsifi, funksional guruhlanishi va loyihalash tamoyillarini;
	Ko'nikma jihatidan:
TN3	ovqatlanish korxonalarida servis xizmat ko'rsatishning texnologik oqimlarini loyihalash asosiy prinsiplari;
TN4	loyihalash hisoblari, normalari va ovqatlanish korxona tarmoqlarining joylashishi;
TN5	texnologik jarayonlarni xom-ashyo bilan ta'minlash hisobi va metodlari;
TN6	ovqatlanish ishlab chiqarish va ovqatlantirish texnologik jihozlar hisobi va ularni tanlash hamda xonalarni optimal joylashtirish.

Fan mazmuni		
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		Ajratilgan soat
M1	"Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari" fanining maqsadi va vazifalari	2
M2	O'zbekistonda xizmat ko'rsatish sohasi korxonalarining rivojlanish tendensiyalari	2
M3	Ovqatlanish korxonalarining klassifikasiyalanishi	4
M4	Loyiha turlari, tarkibi va bosqichlari	4
M5	Ovqatlanish korxonalarining turlari bo'yicha loyihalash	4
M6	Ovqatlanish korxonalaridagi texnologik jihozlarning turlari, tavsifi, funksional guruhlanishi va loyihalash prinsiplari	6
M7	Ovqatlanish korxonasining ishlab chiqarish dasturini tuzish	4
M8	Ishlab chiqarish sexlarida ishchilar sonini aniqlash	4
M9	Jihozlarni texnologik hisoblashlar	4
M10	Ishlab chiqarish sexlari va yordamchi xonalarining maydonini aniqlash	4
M11	Interpolyasiya va ekstropolyasiya usullari yordamida xonalar yuzasini hisoblash	2
M12	Korxonada jihozlarni joylashtirish tamoyillari	4
JAMI:		44
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)		
A1	"Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari" fanining maqsadi	2

	vazifalari va predmetlarini o'rganish.	
A2	O'zbekistonda ovqatlanish korxonalarining rivojlanish tendensiyalari va istiqbollarini tahlil qilish va o'rganish.	2
A3	Ovqatlanish korxonalarining klassifikatsiyalanishini o'rganish.	4
A4	Loyiha turlari, tarkibi va bosqichlarini o'rganish.	2
A5	Ochiq turdagi ovqatlanish korxonalarini loyihalashni o'rganish.	2
A6	Ishlab chiqarish korxonalari, muassasa va o'quv yurtlari qoshidagi ovqatlanish korxonalarini loyihalashni o'rganish.	2
A7	Kinoteatr, sport majmuasi, sanatoriya va dam olish joylarida ovqatlanish korxonalarini loyihalashni o'rganish.	2
A8	Ovqatlanish korxonalaridagi mexanik jixozlarning tavsifi va turlarini o'rganish.	2
A9	Kartoshka tozalash mashinasining ishlash prinsipini o'rganish.	2
A10	Issiqlik jihozlari haqida tushuncha va ularning tasniflanishini o'rganish.	2
A11	Ovqatlanish korxonalaridagi sovitish jihozlarining tavsifi va ishlash prinsiplarini o'rganish.	2
A12	Yordamchi jihozlarning tuzilishi va ishlash prinsiplarini o'rganish.	2
A13	Ovqatlanish korxonasining ishlab chiqarish dasturini tuzishni o'rganish.	2
A14	Ovqatlanish korxonasining ishlab chiqarish sexini dasturini tuzishni o'rganish.	2
A15	Xom ashyo va mahsulotlar miqdorini hisoblashni o'rganish.	2
A16	Texnologik jihozlarni hisoblashni o'rganish.	4
A17	Omborxona guruh xonalarining maydonini hisoblashni o'rganish.	2
A18	Yarim tayyor mahsulotlar sexining maydonini hisoblashni o'rganish.	2
A19	Tayyor taomlar sexining maydonini hisoblashni o'rganish.	2
A20	Interpolyasiya va ekstropolyasiya usullari yordamida xonalar yuzasini hisoblashni o'rganish.	2
A21	Ovqatlanish korxonalarida jihozlarni joylashtirish tamoyillarini o'rganish.	2
JAMI:		46

Mustaqil ta'lim (MT)		
1	O'zbekiston Respublikasida aholi va turistlar ovqatlanish korxonalari turlari.	4
2	Ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish jarayonlarini loyihalashga qo'yilgan asosiy talablar.	4
3	Ovqatlanish korxonalarining funksional guruhlanish asoslari.	4
4	Servis xizmat ko'rsatish texnologik oqimlar texnologiyasini tuzish.	6
5	Loyihalashda qo'llaniladigan normativlar va ularning loyiha hisoblarida qo'llash.	4

6	Loyihalashning maqsadi va tartibi.	4
7	Loyiha topishirig'ini tuzish tartibi va rasmiylashtirilishi.	4
8	Loyihalash stadiyalari va ularni amalga oshirish talablari.	4
9	Umumiy ovqatlanish korxonalari loyihalarining tiplari.	6
10	Ishlab chiqarish korxonalaridagi ovqatlanish korxonalari loyihasiga qo'yilgan talablar.	4
11	Administrativ tashkilotlardagi ovqatlanish korxonalari loyihasiga qo'yilgan talablar.	4
12	O'quv muassasa qoshidagi ovqatlanish korxonalari loyihasiga qo'yilgan talablar.	4
13	Tomosha va dam olish joylaridagi ovqatlanish korxonalari loyihasiga qo'yilgan talablar.	4
14	Ovqatlanish korxonalarining xom ashyo va mahsulotlarni saqlash omborxonalarini loyihalashtirish talablari.	4
15	Ovqatlanish korxonalarining birlamchi ishlov berish sexlarini loyihalashtirish talablari.	4
16	Ovqatlanish korxonalarining issiq sexlarini loyihalashtirish talablari.	4
17	Ovqatlanish korxonalaridagi o'rindiqlar sonini aniqlash talablari.	4
18	Ovqatlanish korxonalaridagi menyuni tuzish tartibi va assortimenti.	4
19	Ovqatlanish korxonalari loyihasini yaratishdagi hisoblar: xom-ashyo hisobi, tayyor mahsulotlar tarqatish shahobchalari hisobi, jihozlar va vositalarni hisoblar bo'yicha tanlash.	6
20	Ovqatlanish korxonalarining bo'lim va sexlaridagi texnologik jihozlarni joylashtirish tamoyillari.	4
21	Hisoblar asosida koponovkalash, hajmiy planlashtirish prinsiplari, qoidalari.	4
Jami:		90

Asosiy adabiyotlar		
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.	Никуленкова Т.Т., Лавриенко Ю.И., Ястина Г.М. Предприятий общественного питания. Учебник. – М.: Колос. 2013.	
3.	Никифорова, Т.А. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т.А.Никифорова, Д.А.Куликов, В.Г.Коротков; Оренбургский гос. ун-т. - Оренбург: ОГУ, 2012. – 161 с.	
Qo'shimcha adabiyotlar		
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.Худайшукуров, А.Олимов, И.Шукуров. Основы проектирования туристских комплексов. – Самарқанд. Зарафшон. 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"
12.	Axborot manbaalari: 1. https://stat.uz/files/415/choraklik-natijalar-yanvar-iyun2023uz/2891/5Xizmatlar.pdf 2. https://arxiv.uz/ru/documents/referatlar/iqtisodiyot/ommaviv-ov-atlanish-korhonalarning-ma-suloti-va-tovar-aylanishi 3. www.lex.uz 4. www.ziyounet.uz .

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

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

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yoritishga olish;
- fanning mavzularini 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 etishga olish;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olish;
- 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;

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

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fanning mavzularini bayon

qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;

- 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 olish;
- 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 bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fanning mavzularini tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblarni olish;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

d) quyidagi hollarda talabani 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:	Shukurov Izzatillo Xikmatilloevich – SamISI, "Servis" kafedrasini mudiri, t.f.n., dotsent. Mamarasulov Zokirjon Erkinovich – SamISI, "Servis" kafedrasini dotsent v.b. Abdurayimov Uktam Abdug'ani o'g'li – SamISI, "Servis" kafedrasini assistenti.
E – mail:	uktam.sam.1990@mail.ru
Tashkilot:	SamISI "Servis" kafedrasini
Taqrizchilar:	Ravshanov Z.I. - Samarqand shahar "SEMRUG" NUR" MChJ direktori Normaxmatov R. - Samarqand iqtisodiyot va servis instituti "Servis" kafedrasini professori, t.f.d.

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubiy 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-uslubiy bo'limi boshlig'i

I. Shodmonov

Fakultet dekani

N. Xudoyberdiyev

/Kafedra mudiri

I.Shukurov

Tuzuvchilar

I.Shukurov

Z.E.Mamarasulov