

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Soha korxonalarida qayd va hisobot		
Fan kodi: IE 3604	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Enologiy va umumiy ovqatlanishni tashkil etish		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720300 - Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Rustambekova F.F.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: <a href="mailto:rfiruza042@gmail.com">rfiruza042@gmail.com</a> ; <a href="mailto:rustambekova83@bk.ru">rustambekova83@bk.ru</a>	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Rustambekova F.F.		
Prerekvizitlar: Prerekvizitlar: Soha korxonalarida qayd va hisobotga oid bilimlarni o'rganish uslubiyati, qo'llaniladigan usullar va yechimlar, ularni taxlil qilish bo'yicha o'ttirilgan		
<p><b>Fanning qisqacha bayoni:</b> “Soha korxonalarida qayd va hisobot” fan dasturi vino, pivo, spirt va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish korxonalarida qo'llaniladigan asosiy texnik xujjatlar, normalar va xom ashyoni qabul qilishda va uni qayta ishlashda nazorat jurnallarini to'ldirish, shuningdek yo'qotish normalarni xisoblashni o'z ichiga qamraydi.</p>		

**Fanning maqsadi:** “Soha korxonalarida qayd va hisobot” fanini o'qitishdan maqsad – talabalarga vino, pivo va spirt va alkogolsiz ichimliklarni ishlab chiqarish korxonalarining qayd qilish va hisobot xujjatlarini rasmiylashtirish, qayd qilish va hisobotni ishlab chiqarishni boshqarishdagi roli, qayd qilishda texnik formalarni to'ldirish qoidalarini o'rgatishdan iborat.

**Fan yakunida talabalar quyidagi malaka va ko'nikmalarga ega bo'lishadi:**

- Asosiy xom-ashyo turlarini; uzumni qayta ishlash texnologiyasini nazorat qilishni; xom-ashyo jurnalini to'ldirishni; soxa korxonalaridagi asosiy ishlab chiqarish jarayonlarini nazorat qilishni; tayyor, yarim tayyor va tayyor mahsulotlarni qabul qilishda hamda ularni jo'natishda jurnallarni to'ldirishni; xosil bo'lgan chiqindilarni qayd qilish va hisoblash ishlari haqida **tasavvurga ega bo'lishi**;

Soha korxonalarida mahsulotlar hisobidan foydalanib aktlarni to'ldirishni mustaqil bajarish; xom-ashyoni qayta ishlash aktidan yo'qotishlar miqdorini ko'rsatib berish; yo'riqnomalarda qo'llanilgan normalarni ishlab chiqarish sharoitida qo'llash; texnologik jarayonlar bo'yicha qayd qilinadigan jurnallarni tahlil qilish; nazariy va daliliy ko'rsatkichlarni bir-biriga (nisbatan) mos kelmaslik sabablarini tushuntirish; kupaj qilishda to'ldirilgan aktning mohiyatini ochib berish; aktlarni qayd qilishda sarflangan materiallar balansini hisoblash; qiyom iyyorlash sexidagi xujjatlarni to'ldirish; sexlarga beriladigan mahsulotlarni rasmiylashtirish xujjatlarini bilishi va zamonaviy uslubiy yondashuvlar asosida ulardan foydalana olishi;

Soha korxonalarida qayd va hisobot to'g'risida mustaqil fikr bildira olish; xom ashyoga texnologik baho berish; xom ashyolarni qabul qilishda me'yoriy sarf ko'rsatkichlarga izoh bera olish; mahsulot olish bo'limida qayd qilish va hisobot ishlarini olib borishni amalda ko'rsatib berish; mahsulotlarni miqdorini hisoblay olish ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.

**Ma'ruza mashg'ulotlari:**

Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

**Amaliy mashg'ulotlar**

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada har bir akademik guruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi, “Keys-stadi” texnologiyasi ishlatiladi. Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi. Shuningdek, mavzudan kelib chiqib dars mashg'uloti mehmonxonada sayyor dars tarzida olib

boriladi.

### Mustaqil ta'lim

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan taqdimotlar, guruh bilan ishlanmalar, referatlar tayyorlanadi.

№	Fanmavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Vino ishlab chiqarishda birlamchi qayd shakllari va ularni qo'llanilishida ko'rsatmalar tartibi hamda ularni to'ldirish.			
2	Uzum vinolari va vino mahsulotlarni ishlab chiqarish qaydi			
3	Konyak ishlab chiqarishdagi qayd va hisobotlar			
4	Spirit va spirit mahsulotlarni ishlab chiqarishda qayd va hisobotlar			
5	Vino va vino mahsulotlarni qabul qilish aktlarini yuritish tartib va qoidalari			
6	Vino, vino mahsulotlari va tara inverterizatsiyasi			
7	Solod va pivo ishlab chiqarishda xom ashyolarni qayd qilish.			
8	Pivoning ishlab chiqarishda qayd va hisobot			
9	Pivo ishlab chiqarish bo'limlarida inventarizatsiya			
10	Pivoni haqiqiy chiqish miqdori va yo'qotish miqdorini qayd qilish.			
11	Xom ashyoni haqiqiy sarfini qayd qilish			
12	Alkogolsiz ichimliklarni ishlab chiqarishda xom ashyolarni qabul qilishdagi xujjatlarni rasmiylashtirish, qayd etish.			
	<b>Jami:</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>72</b>

### Adabiyotlar.

1. В. М. Позняковский. Экспертиза напитков. Новосибирск. 2007 г. 382 с.
2. Туробжонов С.М. ва бошқалар. Ўзбекистон Республикаси озиқ – овқатлари саноати қисқача тарихи ривожлантириш истиқболлари муаммолари //Дарслик. “Fan va texnologiya nashriyati” Тошкент. 2014 й. - 460 бет.
- 3 Рева В.И. “Учет и отчетность в виноделии”. – Симферополь: “Таврида”, 2003 – 320 с.

### Qo'shimcha adabiyotlar.

5. Мирзиёев Ш.М Қонун устуворлиги ва инсон манфаатларини таъминлаш- юрт тараққиёти ва халқ фаровонлигининг гарови 48 б, Т. “Ўзбекистон”, 2017 йил.
6. Мирзиёев Ш.М. Буюк келажакимизни мард ва олижаноб халқимиз билан бирга қўрамыз. Т. Ўзбекистон, 2017, -488 б.
7. Булгаков Н.И. “Технохимический контроль и учет пивоваренного производства”. М., Пищепромиздат, 1952 г.
8. В.Г.Тихомеров Технология и организация пиваваренного и безалкогольного производства” М.Колос. 2007 г. 264 с.

### Internet saytlari.

1. www.gov.uz – O'zbekiston Respublikasi xukumat portali.
2. www.lex.uz – O'zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi.
3. http://www.Ziyo-Net.uz
4. http://www.wikipedia.ru
5. http://www.cimbria.com

6. [www.all.biz](http://www.all.biz)

7. [www.twirpx.com](http://www.twirpx.com)

**Kontakt soatlari\*:** mustaqil ta'lim topshiriqlarini bajarish, ularni taqdim etish, zarur ma'lumotlar va turli materiallar bo'yicha savollarga quyidagi grafik asosida o'qituvchiga murojaat qilishingiz mumkin:

<b>№</b>	<b>Kun</b>	<b>Vaqt</b>	<b>Xona</b>
1.	Chorshanba	10.00–12.00	Q. 1/203
2.	Juma	10.00–12.00	Q. 1/203