

**“ТАСДИҚЛАЙМАН”**  
**“Yoshlar - kelajagimiz” жамғармаси**  
**Ижрочи директори**  
**Х.Ф.Саттаров**



(ИМЗО)

Март, 2022 й.

**Е-KASB.UZ ОНЛАЙН ПЛАТФОРМАСИГА КАСБГА  
ЙЎНАЛТИРУВЧИ ВИДЕОДАРСЛИКЛАРНИ  
ТАСВИРГА ОЛИШ БЎЙИЧА ЭНГ ЯХШИ  
ТАКЛИФЛАРНИ ТАНЛАШ БЎЙИЧА  
КЎРСАТИЛАДИГАН ХИЗМАТЛАРГА НАРХ ВА  
ТЕХНИК ТАЛАБЛАР**

Тошкент -2022 й.



## ЕТКАЗИБ БЕРИЛАДИГАН МАХСУЛОТЛАР ВА КЎРСАТИЛАДИГАН ХИЗМАТЛАРГА НАРХ ВА ТЕХНИК ТАЛАБЛАР

1. Умумий маълумотлар
2. Тўлиқ номи: e-kasb.uz онлайн платформасига касбга йўналтирувчи видеодарсликларни тасвирга олиш ва юклаш:
3. Буюртмачи: “Yoshlar – kelajagimiz” жамғармаси
4. Хизмат кўрсатувчи: Буюртмачи томонидан ўтказилган танлаш натижаларига кўра аниқланади.
5. Хизматларнинг максимал нархи: ҚҚС билан 1 580 000 000 (бир миллиард беш юз саксон миллион) сўм.
6. Хизмат кўрсатиш муддати: 60 календар куни.
7. Молиялаштириш манбалари: Бюджет маблағлари ҳисобидан.

### 2. Видеодарсликларни тасвирга олиш учун қўйилган минимал талаблар

Онлайн платформасига касбга йўналтирувчи видеодарсликларни 6 та йўналишларида, яъни:

- Ошпазлик;
- Тикувчилик;
- Бухгалтерия;
- Эркаклар саргароши;
- Косметология;
- Қандолатчилик йўналишларида ўқув дастурларини яратиш ҳамда ҳар

бир йўналиш бўйича видеодарсликларни тасвирга олиш.

Видеодарсликлардаги тасвирга сифат бўйича талаблар: **4К (3840x2160) 16:9 форматда 20 битрате ва ундан юқори.**

Видеодарсликлардаги овоз бўйича талаблар: **ААС форматдаги 320 кб/с - стерео сифатда ва ундан юқори.**

Жами видеодарсликлар сони **150 та**.

Видеодарсликларни тасвирга олиш кунлари **60 кун**.

Видеодарсликлар давомийлиги **15 дақиқагача**.

Видеодарсликларни суратга олишдан олдин ҳар бир йўналишдан соҳа экспертларини жалб қилиш ҳамда ўқув методологиясини ишлаб чиқиш.

Видеодарсликларни ишчи тили **Ўзбек тили** ҳисобланади, талабдан келиб чиққан ҳолатда инглиз ва рус тилларида субтитр қўшиш имконияти ҳам мавжуд.

Тасвирга олинган видеодарсликлар Ижрочи томонида **e-kasb.uz** онлайн платформага юклаб борилади.

Видеодарсликларнинг сценарийси олдиндан Буюртмачига тасдиқлаб олиниши талаб этилади.

Видео махсулотларнинг куйидаги техник ускуналарда тасвирга олиниши талаб этилади:

Камера - **RED DRAGON**

Объектив - **16мм, 24мм, 35мм, 50мм, 135мм**

Реле - **Тележка (PANTHER)**



Кўшимча - Ронин, Сеннхейсер микрофон/петличкалари, дрон ва хоказо.

Монтаж: профессионал, рангли коррекция, ВФХ графика.

**Муаллифлик ҳуқуқлари бўйича талаблар:**

Видео маҳсулотни яратишнинг барча босқичларида маҳсулотни яратувчи амалдаги қонунчиликка амал қилган ҳолда видео маҳсулотдаги тасвирлар, ёзув кўринишидаги матнлар, товушлар, мусиқалар, овозлардан фойдаланиш талаб этилади. Сиз тақдим этган видео маҳсулотда муаллифлик ҳуқуқлари бузилган ҳолатда, қайта таҳрир қилиш талаб этилади. Бунинг иложи бўлмаган тақдирда видео маҳсулот Буюртмачи томонидан қабул қилинмайди.

Видео маҳсулотни ишлаб чиқувчилар видеонинг бошланғич қисмида буюртмачининг логосини жойлаштириши талаб этилади.

Шу билан биргаликда ишлаб чиқилган видео маҳсулот ишлаб чиқувчининг муаллифлик ижодий мулки ҳисобланиб, тасдиқланган тақдирда эркин тарқатиш ва фойдаланиш имкониятига эга.

Биринчи видео маҳсулотни ишлаб чиқилиши жараёнига белгиланган муддат: 5 календар куни.

Видео маҳсулотни ишлаб чиқувчи Буюртмачининг тасдиқлашидан кейингина [e-kasb.uz](http://e-kasb.uz) онлайн платформага жойлаштиришга рухсат берилади.

Касбга ўргатиш бўйича видеодарсликлар учун контент талаблари:

Контент соҳаси номи **100 символ** ошмаслиги керак.

Контент бўлими номи **30 символ** ошмаслиги керак.

Контент номи **700 символ** ошмаслиги керак.

Битта видеодарсликнинг умумий ҳажми **500 мб**дан ошмаслиги лозим.

Ишлаб чиқувчилар видеодарсликларнинг бошланғич қисмида буюртмачининг [e-kasb.uz](http://e-kasb.uz) логосини жойлаштириши талаб этилади.

Ўқув дастурларини тақдим этиши шарт

Ҳар бир видеодарслик йўналишга мос махсус биноларда суратга олиниши шарт.

Талабгор ташкилот охириги 3 йил давомида фаолият юритган ва давлат ва йирик ташкилотлар буюртмалари билан ишлаш тажрибасига эга бўлиши лозим.

Ишлаб чиқилган видеодарсликлардан келиб чиққан ҳолда билимни текширувчи ҳар бир йўналиш учун махсус назорат тестлари ишлаб ичкилиши лозим.

2021-молиявий йилида ҳисоб рақамидаги пул айланмалари 2 млрдан ошиқ бўлиши керак.



**Видеодарсликларни ташкил қилиш учун қуйидаги шарт-шароитлар бўлиши керак:**

№	Номи	Сони
1	Замонавий қурилмаларга эга сартарошхона	1
2	Зарур имкониятларга эга жиҳозланган ошхона	1
3	Косметологик воситалар, санитария жиҳозлари	5
4	Тажриба учун. 1С бухгалтерия, faktura.uz, didox.uz дастурлари ўрнатилган компьютер	1
6	Қандолатчилик учун зарур воситалар ва жиҳозлар	8
7	Барча йўналишдаги видеодарсликлар учун муаллифлик декорация(безак)лари	6

**Видеодарсликларни тасвирга олишда мавзулар рўйхати**

<b>Ошпазлик</b>	<p>1. Кириш</p> <p>2. Ошпазликда эътиборга молик жиҳатлар</p> <p>3. Хавфсизлик ва гигиена нормалари</p> <p><b>1-Модуль – Миллий таомлар</b></p> <p>4. Палов турлари ҳамда тайёрланишдаги фарқлар</p> <p>5. Ош миллий таоми тайёрланиши</p> <p>6. Лағмон тайёрланиш жараёни</p> <p>7. Манти миллий таоми тайёрланиш жараёни</p> <p>8. Сомса тайёрланиш жараёни</p> <p>9. Норин тайёрланиш жараёни</p> <p>10. Чучвара тайёрлаш жараёни</p> <p><b>2-модуль – Хорижий таомлар</b></p> <p>11. Пицца тайёрлаш жараёни</p> <p>12. Барбекю тайёрлаш</p> <p>13. Суши тайёрлаш</p> <p>14. Бургер тайёрлаш</p> <p>15. Лаваш тайёрлаш</p> <p><b>3-Модуль – Салатлар</b></p> <p>16. Цезарь салати</p> <p>17. Карпаччо тайёрлаш</p> <p>18. Грек салати</p> <p>19. «Мужской каприз» тайёрлаш</p> <p>20. Оливье салати</p> <p><b>4-Модуль – Шўрвалар</b></p> <p>21. Мастава</p>
-----------------	---



	<p>22. Борщ 23. Чечевицали шўрва 24. Кўза шўрва 25. Қайнатма шўрва</p> <p><b>5-Модуль – Соғлом овқатлар</b> 26. Димланган товук 27. Балиқли котлетлар 28. Гречкали каша 29. Творогли олма 30. Лавлагили салат</p> <p><b>Камида 100 та тест синовлари</b></p>
<b>Эркаклар сартароши</b>	<p><b>1. Сартарошликка кириш ва умумий тушунчалар</b> 2. Соч турмаклари формаларини таҳлил қилиш 3. Устара турлари ва вазифалари 4. Устара ва қайчи билан ишлаш техникаси 5. Калталанган стильлар 6. Узун сочли стильлар 7. Классик соч турмаклари 8. Бизнес услубидаги соч турмаклари 9. Қалта услубидаги соч турмаги 10. Андеркат усули 11. Соқол билан ишлаш техникалари 12. Махсус соч турмаклари устида ишлаш 13. Миждозлар билан ишлаш усуллари 14. Кроп услуби 15. Фейд услубида турмаклаш 16. Канадка услуби 17. Топ нот услуби 18. Сайд парт услуби 19. Полубокс услубида турмаклаш 20. Якуний дарс</p> <p><b>Камида 100 та тест синовлари</b></p>
<b>Қандолатчил ик</b>	<p>1. Қандолатчилик соҳаси ҳақида 2. Маҳсулот ҳамда инвентарь танлаш бўйича йўриқнома 3. Бўйоқлар ва ширинлаштирувчилар ҳақида умумий маълумот 4. Бисквитлар турлари 5. Бисквитли тортларни тайёрлаш технологиялари 6. Маҳсулотларни тайёрлаш ва сақлаш қоидалари 7. Бисквитли торт 8. Круассан тайёрлаш технологияси 9. Капкейк пишириғи</p>



	<p>10.Тирамису  11.Брауни  12.Наполеон  13."Муравейник"  14.Бурама чак-чак  15.Блинчик  16.Вафли  17.Печенье тайёрлаш  18.Джем  19.Майизли кекс  20.Зефирли крем  21.Рулёт  22.Музқаймоқ  23.Чак-чак  24.Қуш сути торти  25.Панкейк  <b>Камида 100 та тест синовлари</b></p>
<p><b>Бухгалтерия</b></p>	<p>1. Кириш. Бухгалтерия ҳисоби усуллари  2. Бухгалтерия ҳисоби турлари  3. Бухгалтерия ҳисобининг қонуний жиҳатлари  4. Бмрламчи ҳужжатлар  5.Бухгалтерия ҳисоби  6. Ташкилотлар учун солиқ тизими  7. Қўшимча қиймат солиғи  8. Фойда солиғи  9. Жисмоний шахслар учун солиқ  10. Акциз  11. Айланмадан ташқари маблағлар  12.Асосий маблағларнинг амортизацияси  13.Пул ўтказиш  14.Нақд ва электрон маблағлар  15.Аккредитивлар  16.Депозитлар ва фойда ҳисоби  17.Устав капитали  18.Маҳсулот ва товарлар ҳисоби  19.Таннарх  20.Номатериал активлар  21.Кредит ва қарз  22.Персонал билан боғлиқ ҳисоб-китоблар  23.Ўтказиб берувчилар билан ҳисоб-китоблар  24.Омборхонага кирувчи ва чиқувчи маҳсулотлар ҳисоби  25.Шартномалар билан ишлаш  26.Суғурта тўловлари</p>



	<p>27. 1С дастури ички тизими</p> <p>28. Дастур функциялари билан танишув</p> <p>29. didox.uz платформаси</p> <p>30. faktura.uz платформаси</p> <p><b>Камида 100 та тест синовлари</b></p>
<b>Тикувчилик</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тикувчилик асослари</li> <li>2. Боғловчи тикишлар</li> <li>3. Ён тикишлар</li> <li>4. Майда деталлардаги тикувлар турлари</li> <li>5. Ёқа қисмлари билан ишлаш</li> <li>6. Яширин боғлагичлар билан ишлаш</li> <li>7. Устки чўнтакларни тайёрлаш</li> <li>8. Ажраладиган чўнтаклар билан ишлаш</li> <li>9. Тикув машиналари турлари ва улар билан ишлаш техникаси</li> <li>10. Бичишда керак бўладиган ўлчамлар</li> <li>11. Енг андозасини олиш</li> <li>12. Қизалоқлар учун миллий кўйлак</li> <li>13. Матога чизмаларни жойлаштириш</li> <li>14. Болалар учун шим тикиш</li> <li>15. Қизлар учун миллий услубдаги кўйлак</li> <li>16. Қизлар учун юбка тикиш</li> <li>17. Миллий кийимларни бичиш усуллари</li> <li>18. Эркаклар шими тикилиш жараёни</li> <li>19. Аёллар учун ёқасиз ёзги кўйлак</li> <li>20. Оверлок хақида</li> <li>21. Свитшот тикиш учун махсус дарс</li> <li>22. Катакли кийимларни тикиш бўйича махсус дарс</li> <li>23. Чақалоқлар кийимлар тикиш</li> <li>24. Кюлот услубида кўйлак</li> <li>25. Якуний дарс. Мижозлар истакларини амалга ошириш техникалари</li> </ol> <p><b>Камида 100 та тест синовлари</b></p>
<b>Косметолог я</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Косметология йўналишлари хақида умумий тушунчалар</li> <li>2. Тери турларини аниқлаш</li> <li>3. Юз териси билан ишлашда асосий маслаҳатлар</li> <li>4. Юз терисини тўғри парваришлаш бўйича тавсиялар</li> <li>5. Мануал ва ультратовушли тозалаш</li> <li>6. Доғлар ва уларга қарши курашиш</li> <li>7. Электропорация</li> <li>8. Кислотали ва кимёвий пилинг</li> <li>9. Юз массажи</li> <li>10. Қандай қилиб косметолог-эстетист бўлиш мумкин</li> </ol>



- |  |   |
|--|---|
|  | <p>11. Биоревитализация<br/>12. Мезотерапия<br/>13. Юз биоревитализацияси<br/>14. Тўлдирувчилар турлари<br/>15. Лаблар пластикаси<br/>16. Юз қариши турлари<br/>17. Инъекция турлари ва унга тайёрлов<br/>18. Анотомик зоналар<br/>19. Анестезия<br/>20. Яқуний дарс<br/><b>Қаида 100 та тест синовлари</b></p> |
|--|---|