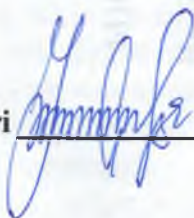


Samarqand iqtisodiyot va servis instituti
“Servis” kafedrası “Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi” fanidan 2025/2026
o’quv yili kuzgi semestrida yakuniy imtihon (yozma)da tushadigan savollar ro’yxati

1. Ovqatlanish korxonalarining tashkiliy tuzilmasi
2. Sabzavot sexi ishini tashkil etish.
3. Idish tovoqlarni yuvish texnologiyasi
4. Ovqatlanish korxonalari va ularni sinflarga bo’linishi
5. Taomlar berishning asosiy usullari va mijozlar bilan hisob-kitob qilish
6. Restoranda pishiruv sexi ishini tashkil etish
7. Servis korxonalarda ishlab chiqarishni tashkillashtirish
8. Go’sht va baliq sexi ishini tashkil etish
9. Oshxona sochiqlari, idishlar, anjomlar olishning tartibini aytib bering
10. Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko’rsatish shakllari
11. Restoranda idish, tarelka va boshqa anjomlarni olish va xizmatga tayyorlash
12. Restoranlarda xizmat qiladigan xodimlar tashqi qiyofasiga qo’yiladigan talablar
13. Menyu va uning turlari
14. Ovqatlanish zalini xizmat ko’rsatishga tayyorlash
15. Xizmat ko’rsatishda ofisiantning burch va vazifalari
16. Ovqatlanish korxonalarida mahsulotlar resepturalarini tuzish tamoyillari.
17. Ovqatlanish korxonalari ta’minotini tashkillashtirish
18. Iste’molchilariga ko’ra ovqatlanish korxonalari qanday turlarga bo’linadi.
19. Menyuda nimalar ko’rsatilishi kerak.
20. Tayyor taomlarni saqlash va tarqatish ishlarini tashkil etish.
21. Restoranlarda konditer sexi ishini tashkil etish.
22. Menyu va uning turlari.
23. Restoranalarda ishlab chiqarishning infrastrukturasi umumiy tavsifi.
24. Xizmat ko’rsatuvchi xodimlarga qo’yiladigan talablar.
25. Ovqatlanish korxonalarida xom ashyo va mahsulotlarning ta’minoti va ombor xo’jaligi ishini tashkil etish
26. Restoranlarda ishlatiladigan idishlarning tarkibiy qismlariga qo’yiladigan talablar
27. Umumiy ovqatlanish tashkilotlarining toifalar bo’yicha tavsiflanishi.
28. Umumiy ovqatlanish tashkilotlariga qo’yiladigan talablar.
29. Umumiy ovqatlanish tashkilotlarining toifalar bo’yicha tavsiflanishi
30. Restoran korxonalarida xodimlar va ular mehnatini tashkil qilish.
31. Restoranlarni boshqarish jarayonini tashkil qilish.
32. Oshxona idishlari va jihozlariga quyiladigan talablar.
33. Restoranlarda ishlatiladigan menyu turlari
34. Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta’minoti
35. Ovqatlanish korxonalarining halqaro klassifikasiyalanishi.
36. Resepturalarni tuzish tamoyillari
37. Restoranlarni boshqarish jarayonini tashkil qilish.
38. Restoranlarda ishlab chiqarishning tarkibiy tuzilishi.
39. Ovqatlanish korxonalarining klassifikasiyalanishi
40. Ovqatlanish korxonalarining turlari va xususiyatlari.
41. Xizmat ko’rsatishda ovqatlanish korxonalarini o’ziga xos xususiyatlari
42. Savdo zalini xizmat ko’rsatishga tayyorlash
43. Bosh ofisiantning vazifasi va unga qo’yilgan talablar..
44. Ovqatlanish korxonalarining turlari va tavsifi
45. Restoranda ishlatiladigan idish-tovoq, priborlar ta’minoti.
46. Kalkulyasiyani ishlab chiqish
47. Stollar servirovkasining asosiy qoidalari.
48. Konditer sexi ishini tashkil etish
49. Restoranlarda xom ashyo va mahsulotlarning ta’minoti.

50. Kalkulyasiyani tuzish tamoyillari
51. Omborxona ishini tashkil etish
52. Restorarlarda sabzavot sexi ishini tashkil etish
53. Restorarlarda pishiruv sexining ishini tashkil etish
54. Restorarlarda tayyor taomlarni saqlash va tarqatish ishini tashkil etish
55. Restoranda etketning asosiy qoidalari
56. Pishiruv sexi ishini tashkil etish
57. Transport xizmatida turistlar ovqatlanishini tashkil etish
58. Sabzavot sexi ishini tashkil etish
59. Menyu va uning turlari
60. Iste'molchilarga xizmat ko'rsatuvchi xonalar tavsifi
61. Iste'molchilarga xizmat ko'rsatuvchi xonalar tavsifi
62. Mehmonxona restoranlarida turistlar ovqatlanishini tashkil etish
63. Konditer sexi ishini tashkil etish
64. Ovqatlanish korxonalarida xom ashyo va mahsulotlarning ta'minoti va ombor xo'jaligi ishini tashkil etish
65. Restorarlarda ishlatiladigan idishlarning tarkibiy qismlariga qo'yiladigan talablar
66. Pishiruv sexi ishini tashkil etish
67. Umumiy ovqatlanish tashkilotlariga qo'yiladigan talablar.
68. Reseptura va uni tuzish tamoyillari
69. Restoran korxonalarida xodimlar va ular mehnatini tashkil qilish.
70. Restoranlarni boshqarish jarayonini tashkil qilish.
71. Oshxona idishlari va jihozlariga quyiladigan talablar.
72. Restorarlarda ishlatiladigan menyu turlari
73. Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta'minoti
74. Restorarlarda ishlatiladigan idishlarning tarkibiy qismlariga qo'yiladigan talablar
75. Resepturalarni tuzish tamoyillari
76. Restoranlarni boshqarish jarayonini tashkil qilish.
77. Restorarlarda ishlab chiqarishning tarkibiy tuzilishi.
78. Tayyor taomlarni saqlash va tarqatish ishini tashkil etish
79. Ovqatlanish korxonalari va ularni sinflarga bo'linishi
80. Taomlar berishning asosiy usullari va mijozlar bilan hisob-kitob qilish
81. Restoranda pishiruv sexi ishini tashkil etish
82. Servis korxonalarda ishlab chiqarishni tashkillashtirish
83. Go'sht va baliq sexi ishini tashkil etish
84. Oshxona sochiqlari, idishlar, anjomlar olishning tartibini aytib bering
85. Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish shakllari
86. Restoranda idish, tarelka va boshqa anjomlarni olish va xizmatga tayyorlash
87. Restorarlarda xizmat qiladigan xodimlar tashqi qiyofasiga qo'yiladigan talablar
88. Menyu va uning turlari
89. Ovqatlanish zalini xizmat ko'rsatishga tayyorlash
90. Xizmat ko'rsatishda ofisiantning burch va vazifalari

“Servis” kafedrası mudiri



I.X.Shukurov