

O O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI


Ro'yxatga olindi: 61010200
2024-yil " 29 " 08

MEHMONXONA XO'JALIGINI TASHKIL ETISH

O'QUV DASTURI

Bilim sohasi: 1000000 - Xizmatlar
Ta'lim sohasi: 1010000 - Xizmat ko'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi: 61010200 - Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

SAMARQAND-2024

Fan/modul kodi MXTE206	O'quv yili 2024-2025	Semestr 4	Kreditlar 6
Fan/modul turi Tanlov	Ta'lim tili O'zbek/rus	Haftadagi dars soatlari 4	
Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
1. Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish	90	90	180
2.	<p>I.Fanning mazmuni. Fanni o'qitishdan maqsad-mehmonxonalar faoliyatini takomillashtirish, sohada eng yaxshi boshqaruv qarorlarini qabul qilish, mehmonxona xizmatlarini taklif etish jarayonlari va turlarini takomillashtirish, ularning sifat ko'rsatkichlariga ta'sir ko'rsatuvchi omillarni o'rganishdan iboratdir. Fanning vazifasi-"Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish" fanining maqsadi va vazifalarini bilish, mehmonxona korxonasi haqida tushuncha berish, mehmonxona bo'limlari va ularning ishini, xodimlar faoliyatini samarali tashkil etishni o'rganish to'g'risida talabalarda tasavvur hosil qilishdir.</p> <p>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</p> <p>1-mavzu. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi va vazifalari «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi, vazifalari, tadqiqot uslublari va turizm sohasida tutgan o'rni. "Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish" fanining nazariy va amaliy yo'nalishlari. Fanining fanlar tizimidagi o'rni va boshqa fanlar bilan aloqasi.</p> <p>2-mavzu. Zamonaviy mehmonxonalar turlari Joylashtirish vositalari va tizimi. Mehmonxonalarni tavsiflovchi belgilar: hududiy joylashuvi, nomer fondining sig'imi, qavatligi. Lyuks mehmonxonalar. Apartamentlar. Motellar. Kurort mehmonxonalari. Idoraviy mehmonxonalar. Taymsher. Kempinglar. Flaytellar. Rotellar. Botellar. Mehmonxonalarning funksional vazifalari. Dunyoning g'aroyib mehmonxonalari. Dunyoning eng yirik va eng qimmat mehmonxonalari.</p> <p>3-mavzu. Mehmonxonalarni tasniflash tizimi Mehmonxonalarni tasniflash tartibi. Yevropa tasniflash tizimlari: Fransiya milliy tasniflash tizimi. Germaniya tasniflash tizimi. O'zbekiston Respublikasida mehmonxonalarni tasniflash tizimi.</p> <p>4-mavzu. Mehmonxonalar dizayni va unga qo'yiladigan talablar Mehmonxonalar dizayni, interer va eksterer tushunchalarining mohiyati va ahamiyati. Mehmonxona dizaynini shakllantirishda xalqaro talablar. Mehmonxona intererining stilistik yo'nalishlari. Mehmonxona intererini</p>		
3.			

	topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha test yoki yozma ishni topshirish va eng muhimi mustaqil ish sifatida berilgan dasturiy mahsulot topshiriqlarini bajarish.
	<p style="text-align: center;">Asosiy adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tuxliyev I.S., Abduhamidov S.A. Turizm: nazariya va amaliyot -T: «Fan va texnologiya» Darslik 2021 y 2. Tursunova G.R. Mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish. Darslik. - S.:STAP-SEL MCHJ nashriyoti. 2024y. -503b. 3. Tursunova G.R. Restoran biznesi. O'quv qo'llanma. -T.:Iqtisod-Moliya. 2021y. -348b. 4. Abduxamidov A.S., Tursunova G.R., Talibova A.Yu «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish». O'quv qo'llanma. -S.:2024. -510b. 5. Tursunova G.R., Boynazarov U.E., Abdurasulov Sh.E. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish». Ma'ruzalar matni. -S.:2023. -531b. 6. Mamatqulov X.M. Mehmonxona va turistik komplekslarda xizmatlarni tashkil etish. O'quv qo'llanma. -S.:SamLSI, 2012. -340b. 7. John Cousins, Dennis Lillicrap Suzanne Weekes Food and Beverage Service, Dynamic Learning London, 2014. <p style="text-align: center;">Qo'shimcha adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ўзбекистон Республикасининг 2019-йил 18-июлдаги «Туризм тўғрисида»ги Қонуни 2. О'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Umumiy ovqatlanish va turizm sohalarini qo'llab-quvvatlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida" 2021-yil 25-avgustdagi PQ-5232-sonli Qarori <p style="text-align: center;">Axborot manbaalari:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. www.gov.uz-O'zbekiston Respublikasining hukumat portali 2. www.lex.uz-O'zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi 3. www.uzbekturizm.uz-O'zbekiston Respublikasi Turizm qo'mitasi portali
8	O'quv dasturi Samarqand iqtisodiyot va servis instituti O'quv uslubiy kengashining 2024-yil 29 avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan. (№ <u>FD-15-19</u>)
9	Fan/modul uchun ma'sullar: Tursunova G.R.-SamLSI, "Turizm" kafedrası v.b. dots.
10	Taqrizchilar: Abiyev J.N.-SamLSI, "Turizm" kafedrası dotsenti, PhD Turdaliyeva D.-"Dilimah" mehmonxonasi direktori

shakllantirishning tarixiy, zamonaviy va etnik stillari. O'zbekiston mehmonxonalari dizayni.	
<p>5-mavzu. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlar</p> <p>Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan xizmatlar tarkibi. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy xizmatlar, bronlashtirish, qabul qilish va joylashtirish xizmati, transport xizmati, ovqatlanirish xizmati, mehmonxonalarda ko'rsatiladigan qo'shimcha xizmatlar, kimyoviy tozalash xizmati, kir yuvish xizmati, rekreatsion davolash va sog'lomlashtirish xizmati, SPA-xizmatlari.</p> <p>6-mavzu. Mehmonxonalarda yuqori martabali shaxslarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish</p> <p>Mehmonxona mijozlari va ularning xos xususiyatlar. Mehmonxonalarning yuqori martabali mijozlarining o'ziga xos xususiyatlari.</p> <p>7-mavzu. Mehmonxonalarda qabul qilish va joylashtirish xizmatini tashkil etish</p> <p>Mehmonxonaning qabul qilish va joylashtirish xizmati. Front office-bo'limi xizmati. Front office-bo'limi xodimlarining vazifalari. Mehmonxonada nomer va joyni bron qilish tartibi. Kafolatli bron, guruhli bron. Tashrif buyuradigan mehmonlarni ro'yxatdan o'tkazish va joylashtirish. Turistik guruhni ro'yxatga olish xususiyati. Joylashib bo'lgan mehmonlar bilan hisob-kitob qilish turlari va ularni kuzatib qo'yish.</p> <p>8-mavzu. Mehmonxonalarning yordamchi bo'limlari</p> <p>Injenerlik xizmati. Injenerlik xizmatining vazifasi. Xavfsizlik xizmati. Xavfsizlik xizmatining tarkibi. Xarid qilish xizmati.</p> <p>9-mavzu. Mehmonxonalarda ovqatlanirish xizmatini tashkil etish</p> <p>Mehmonxona restorani faoliyatini tashkil etishning o'ziga xos xususiyatlari. Metrdotel vazifalari. Ofitsiantga qo'yilgan umumiy talablar. Restorandagi xizmatlar turi. Taomnoma. Mehmonxona oshxonasi tarkibi. Banket xizmati. «Room service» nomerda xizmat ko'rsatishni tashkil etish.</p> <p>10-mavzu. Mehmonxonalarga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablar</p> <p>Nomer fondiga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablari. Mehmonxonaning mijozlar yashaydigan qismiga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablar. Nomerda tozalash ishlarini tashkil etishda sanitariya-gigiyenik talablar. Mehmonxona oshxonasiga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablar. Mehmonxonaning ovqatlanirish bo'limi xodimlariga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablar.</p> <p>11-mavzu. Mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari</p> <p>Turli xil animatsion dasturlar tayyorlash. Turistlarni qiziqtiruvchi o'yinlar tashkil etish. Sport mashg'ulotlari bilan bog'liq o'yinlar tashkil etish.</p>	

<p>12-mavzu. Mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etish</p> <p>Mehmonxonalarda xodimlarni boshqarish. Ishchi kuchini mehnatga rag'batlantirish. Menejerga qo'yilgan talablar. Mehnat jamoalarini shakllantirish. Xodimlarni tanlash. Xodimlarni o'qitish va malakasini oshirish. Mehmonxonada xizmat ko'rsatuvchi xodimlar faoliyatini baholash usullari. Xalqaro mehmonxona biznesida xodimlarni boshqarish.</p> <p>13-mavzu. Mehmonxona xodimlari va mijozlari o'rtasidagi munosabatlar etikasi</p> <p>Mehmonxonalarda xodimlar va mijozlar o'rtasidagi munosabatlar. Mehmonxona xodimlarining mijozlarga murojaat qilish qoidalari. Mijozlardan tushgan shikoyat va e'tirozlar bilan ishlash va ularni hal etish.</p> <p>14-mavzu. Mehmonxonalarda xodimlar kasbiy etikasi</p> <p>Mehmonxona xodimlarining kasbiy etikasi. Xodim va rahbar o'rtasidagi muloqot etikasi. Xodim va xodim o'rtasidagi muloqot etikasi.</p> <p>15-mavzu. Mehmonxonalardagi texnik jihozlar va ularga qo'yiladigan talablar</p> <p>Mehmonxonalarda foydalaniladigan texnik jihozlar. Texnik jihozlar turlari. Texnik jihozlardan foydalanish. Texnik jihozlarga qo'yiladigan talablar.</p> <p>III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar</p> <p><i>Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi va vazifalari. 2. Zamonaviy mehmonxonalarning turlari. 3. Mehmonxonalarni tasniflash tizimi. 4. Mehmonxonalar dizayni va unga qo'yiladigan talablar. 5. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlar. 6. Mehmonxonalarda yuqori martabali shaxslarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish. 7. Mehmonxonalarda qabul qilish va joylashtirish xizmatini tashkil etish. 8. Mehmonxonalarning yordamchi bo'limlari. 9. Mehmonxonalarda ovqatlantirish xizmatini tashkil etish. 10. Mehmonxonalarga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablar. 11. Mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari. 12. Mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etish. 13. Mehmonxona xodimlari va mijozlari o'rtasidagi munosabatlar etikasi. 14. Mehmonxonalarda xodimlar kasbiy etikasi. 15. Mehmonxonalardagi texnik jihozlar va ularga qo'yiladigan talablar. <p>IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar</p> <p><i>Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mehmonxona va ulardagi xizmatlarning rivojlanish tarixi. 2. Zamonaviy mehmonxonalarning turlari. 3. Mehmonxonalarni tasniflash tizimi. 	
--	--

<ol style="list-style-type: none"> 4. Mehmonxonalarning me'morchilik va texnik yechimlari. 5. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy xizmatlarni tashkil etish. 6. Mehmonxona biznesida xizmat ko'rsatishning mohiyati. 7. Mehmonxonalarda qabul qilish va joylashtirish xizmatini tashkil etish. 8. Mehmonxona nomer fondiga xizmat ko'rsatishni tashkil etish. 9. Mehmonxonadagi yordamchi xizmatlar. 10. Mehmonxonalarda ovqatlantirish xizmatini tashkil etish. 11. Mehmonxona xodimlari uchun sanitariya-gigiyenik talablar. 12. Mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari. 13. Mehmonxonalarda sifatli xizmat ko'rsatishni tashkil qilish. 14. Mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etish. 15. Mehmonxona xodimlari va mijozlari o'rtasidagi munosabatlar etikasi. 16. Mehmonxona mijozlari psixologiyasi ni o'rganishning ahamiyati. 17. Mehmonxona xo'jaligi faoliyati samaradorligini oshirish yo'llari. 18. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan qo'shimcha xizmatlarni tashkil etish. 19. Mehmonxonalarda ishlatiladigan texnik jihozlarning turlari. 20. Korporativ yig'ilishlarda mehmonxona xodimlarining kasbiy etikasi 	
<p>V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)</p> <p>- «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi va vazifalari, zamonaviy mehmonxonalarning turlari, mehmonxonalarni tasniflash tizimi, mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlar, mehmonxonalarning yordamchi bo'limlari, mehmonxonalarga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablar, mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari haqida <i>tasavvurga ega bo'lishi</i>;</p> <p>- Mehmonxonalarda yuqori martabali shaxslarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish, mehmonxonalarda qabul qilish va joylashtirish xizmatini tashkil etish, mehmonxonalarda ovqatlantirish xizmatini tashkil etish, mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etishni <i>bilishi va ulardan foydalana olishi</i>;</p> <p>- Mehmonxonalar dizayni va unga qo'yiladigan talablar, mehmonxona xodimlari va mijozlari o'rtasidagi munosabatlar etikasi, mehmonxonalarda xodimlar kasbiy etikasi, mehmonxonalardagi texnik jihozlar va ularga qo'yiladigan talablar haqida <i>ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim</i>.</p>	4
<p>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • interfaol keys-stadilar; • seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • taqdimotlarni qilish; • individual loyihalar; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar. 	5
<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</p>	6