

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



Mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish

O'QUV DASTURI

Bilim sohasi:	1000000	Xizmatlar
Ta'lim sohasi:	1010000	Xizmat ko'rsatish sohasi
Mutaxassislik:	61010100	Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish

SAMARQAND - 2024

	Axborot manbaalari: 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	Fan dasturi Samarqand iqtisodiyot va servis instituti O'quv uslubiy kengashining 2024-yil 28 avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan. (№ <u>FD-15-8</u>)
9	Fan/modul uchun ma'sul: G.R.Tursunova-SamlSI "Turizm" kafedrası dots.v.b.
10	Muhammadjonov F.-"Dinara tour service" turistik firmasi direktori Usmanov M.R.-SamDU, «Ijtimoiy-iqtisodiy geografiya» kafedrası dotsenti, g.f.n.

Fan/modul kodi	O'quv yili	Semestr	Kreditlar
MOTE1406	2024-2025	4	6
Fan/modul turi	Ta'lim tili		Haftadagi dars soatlari
Majburiy	O'zbek/rus		4
Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
Mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish	72	108	180
<p>I. Fanning mazmuni</p> <p>Fanni o'qitishdan maqsad-talabalarda mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish, uning mazmun-mohiyati, tashkil etiladigan ovqatlanish turlari, mehmonxonaga tashrif buyuradigan mijozlarga standart darajada ovqatlanishni tashkil etish bo'yicha yo'nalishiga mos bilim, ko'nikma va malakalarni shakllantirish.</p> <p>Fanning vazifasi-o'rganuvchilarga mehmonxonalarda ovqatlanish xizmarini ko'rsatish yo'llari, xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning vazifalari, stol servirovkasi va uning turlarining o'ziga xos jihatlari bo'yicha nazariy va amaliy bilimlarni uzviylik va uzluksizlikda o'rgatishdan iborat.</p> <p>Ushbu maqsadga erishish uchun fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, mehmonxonalarda ovqatlanishti tashkil etish jarayonlarga uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarashini shakllantirish vazifalarini bajaradi.</p>			
<p>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</p> <p>II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</p> <p>1-mavzu: Mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish faniga kirish</p> <p>Mehmonxonalarning kelib chiqish tarixi. Mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish fanining maqsadi, vazifalari, ob'ekti va predmeti. Mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish fanining nazariy va amaliy asoslari. Mehmonxonalarda ovqatlanish xizmatining o'rni va ahamiyati</p> <p>2-mavzu: Zamonaviy mehmonxonalarning turlari va ularning tasniflanishi</p> <p>Joylashtirish vositalari va tizimi. Mehmonxonalarni tavsiflovchi belgilar: hududiy joylashuvi, nomer fondining sig'imi, qavatligi. Mehmonxonalarning turlari va ularning funksional vazifalari. Dunyoning g'aroyib mehmonxonalari</p>			

	restoranida mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish; mehmonxonalarda barlar faoliyatini tashkil etish; mehmonxonalarning «Food and beverage» bo'limida mehnat muhofazasini tashkil etish <i>ko'nikmalarga ega bo'lishi kerak.</i>
5	<p>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • amaliy ishlarni bajarish va xulosalash; • interfaol keys-stadilar; • blits-so'rov; • guruhlarda ishlash; • taqdimotlar namoyishi; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
6	<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, oralq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ish yoki testni topshirish.</p>
7	<p>Asosiy adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tursunova G.R. Mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish. Darslik. - S.:STAP-SEL MCHJ nashriyoti. 2024y. -503b. 2. Tursunova G.R. Restoran biznesi. O'quv qo'llanma. -T.:Iqtisod-Moliya. 2021y. -348b. 3. Abduxamidov A.S., Tursunova G.R., Talibova A.Yu «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish». O'quv qo'llanma. –S.:2024. -510b. 4. Tursunova G.R., Boynazarov U.E., Abdurasulov Sh.E. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish». Ma'ruzalar matni. –S.:2023. -531b. 5. Mamatqulov X.M. Mehmonxona va turistik komplekslarda xizmatlarni tashkil etish. O'quv qo'llanma. -S.:SamLSI, 2012. -340b. 6. John Cousins, Dennis Lillicrap Suzanne Weekes Food and Beverage Service, Dynamic Learning London, 2014. 7. Щур Д.Л., Щур-Труханович Л.В.Персонал ресторанов, закусовых, баров, кафе. Должностные и производственные инструкции. Россия. 2010 г. <p>Qo'shimcha adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ўзбекистон Республикасининг 2019 йил 18 июлдаги «Туризм тўғрисида»ги Қонуни 2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining “Umumiy ovqatlanish va turizm sohaslarini qo'llab-quvvatlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida” 2021-yil 25-avgustdagi PQ-5232-sonli Qarori

	<p>IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar <i>Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zamonaviy mehmonxonalarning turlari va ularning tasniflanishi 2. Ovqatlanirish korxonalari va ularning tasniflanishi 3. Mehmonxona bo'limlari va ularning boshqaruv strukturasi 4. Mehmonxonalarning «Food and beverage» bo'limi faoliyatini tashkil etish 5. Mehmonxonalarda «Food and beverage» bo'limining sanitariya-gigiyena talablari 6. Mehmonxonalar restoranida ishlatiladigan idish-tovoqlar va anjomlar 7. Mehmonxonalarda mijozlar uchun taomnoma tuzish tartibi 8. Mehmonxonalarda ovqatlanish zalini tayyorlash 9. Mehmonxonalarda ertalabki nonushtani tashkil etish 10. Mehmonxonalarda tushlik va kechki ovqatlanishni tashkil etish 11. Mehmonxonalarda banket va tadbirlarni tashkil etish 12. Stol servirovkasini tashkil etish 13. Bayram tadbirlarida stol servirovkasini tashkil etish 14. Mehmonxonalar restoranida mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish 15. Mehmonxonalar restoranida mijozlarga ko'rsatiladigan xizmat turlari 16. Mehmonxonalarda ovqatlanish zalining interyer dizayni 17. Mehmonxonalarda barlar faoliyatini tashkil etish 18. Alkogolli va alkogolsiz ichimlik turlari va ularning servirovkasi 19. Mehmonxonalarning «Food and beverage» bo'limida mehnat muhofazasini tashkil etish 20. Mehmonxona xodimlarining kasbiy professiogrammasini tuzish
4	<p>V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar) Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish; zamonaviy mehmonxonalarning turlari va ularning tasniflanishi; ovqatlanirish korxonalari va ularning tasniflanishi; mehmonxona bo'limlari va ularning boshqaruv strukturasi; mehmonxonalarning «Food and beverage» bo'limi faoliyatini tashkil etish to'g'risida <i>tasavvurga ega bo'lishi</i>; - mehmonxonalar restoranida ishlatiladigan idish-tovoqlar va anjomlar; mehmonxonalarda mijozlar uchun taomnoma tuzish tartibi; mehmonxonalarda ovqatlanish zalini tayyorlash; stol servirovkasi; mehmonxonalarda ovqatlanish zalining interyer dizayni; alkogolli va alkogolsiz ichimliklar turlari va ularning servirovkasini <i>bilishi va ulardan foydalana olishi</i>; - mehmonxonalarda «Food and beverage» bo'limining sanitariya-gigiyena talablari; mehmonxonalarda ertalabki nonushtani tashkil etish; mehmonxonalarda tushlik va kechki ovqatlanishni tashkil etish; mehmonxonalarda banket va tadbirlarni tashkil etish; mehmonxonalar

	<p>3-mavzu: Ovqatlanirish korxonalari va ularning tasniflanishi Ovqatlanirish korxonalarining kelib chiqish tarixi. Ovqatlanirish korxonalarining tavsifi va turlari. Ovqatlanirish korxonalarining toifalari. Ovqatlanirish korxonalarini joylashtirish tamoyillari</p> <p>4-mavzu: Mehmonxona bo'limlari va ularning boshqaruv strukturasi Mehmonxonalarning boshqaruv strukturasi. Mehmonxona bo'limlari va ularning vazifalari</p> <p>5-mavzu: Mehmonxonalarning «Food and beverage» bo'limi faoliyatini tashkil etish Mehmonxonalarning «Food and beverage» bo'limi boshqaruv strukturasi. Mehmonxonalarning «Food and beverage» bo'limi faoliyatida menejerning tutgan o'rni va uning vazifalari. Mehmonxonalarning «Food and beverage» bo'limida xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning vazifalari. «Food and beverage» bo'limi xodimlariga qo'yiladigan talablar</p> <p>6-mavzu: Mehmonxonalarda «Food and beverage» bo'limining sanitariya-gigiyena talablari «Food and beverage» bo'limi faoliyatida sanitariya-gigiyena talablarning o'rni. Mehmonxonalarning restoran zallariga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablar. Mehmonxonalarning restoran xodimlariga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablar. Mehmonxonalarning «Food and beverage» bo'limida dezinfektsiya, dezinfeksiya, deratizatsiya va dezodoratsiya tadbirlarining ahamiyati</p> <p>7-mavzu: Mehmonxonalar restoranida ishlatiladigan idish-tovoqlar va anjomlar Chinni va farfor-fayans idish-tovoqlar. Bilur va shisha idishlar. Metall idishlar. Ovqatlanishda ishlatiladigan anjomlar. Ovqatlanishda ishlatiladigan sochiq va dasturxonlar. Mijozlarga sovuq gazaklarni berishda ishlatiladigan idish-tovoqlar. Stolga birinchi va ikkinchi taomlarni berishda ishlatiladigan idish-tovoqlar. Mijozlarga dessertni berishda ishlatiladigan idish-tovoqlar</p> <p>8-mavzu: Mehmonxonalarda mijozlar uchun taomnoma tuzish tartibi Mehmonxonalar restoranida foydalaniladigan taomnomalarning mohiyati va ularning ahamiyati. Taomnomani tuzish tartibi va uning turlari. Mehmonxonalar mijozlari uchun mo'ljallangan taomnomaning o'ziga xos xususiyatlari.</p> <p>9-mavzu: Mehmonxonalarda ovqatlanish zalini tayyorlash Ofitsiantlar ishini tashkil qilish. Stol va o'rindiqlarni joylashtirish tartibi. Oshxona idish-tovoqlari, anjomlarini olish va xizmat boshlashga</p>
--	--

<p>tayyorlash. Stol ustiga dasturxon yozish. Sochiq va salftakalarni taxlash qoidalari</p> <p>10-mavzu: Mehmonxonalarda ertalabki nonushta, tushlik va kechki ovqatlanishni tashkil etish</p> <p>Mehmonxonalarda ertalabki nonushtani «Shved stoli» usulida tashkil etishning o‘ziga xos xususiyatlari. Mehmonxonalarda mijozlarga mo‘ljallangan ertalabki nonushta turlari. Mehmonxonalarda tushlik va kechki ovqatlanishni tashkil etish. Xizmat ko‘rsatish jarayonida xodimlarning mijozlar bilan muomala madaniyati</p> <p>11-mavzu: Mehmonxonalarda banket va tadbirlarni tashkil etish</p> <p>Banket va tadbirlarda xizmat ko‘rsatish tartibi. Banket va tadbir turlari. Ofisiantlarning to‘la xizmati bilan o‘tkaziladigan banket va tadbirlar. Ofisiantlarning qisman xizmati bilan o‘tkaziladigan banket va tadbirlar.</p> <p>12-mavzu: Stol servirovkasi</p> <p>Stolni oldindan servirovka qilish va tayyorgarlik ishlari. Stolni o‘rinlar soni bo‘yicha servirovka qilish. Stolni nonushta uchun servirovka qilish. Tushlik va kechki ovqatlanish uchun servirovka qilish. Stolni taomnoma bo‘yicha servirovka qilish. Servirovka qilish jarayonida ofisiantning majburiyatlari</p> <p>13-mavzu: Mehmonxonalar restoranida mijozlarga xizmat ko‘rsatishni tashkil etish</p> <p>Mehmonxona restoranida mijozlarni kutib olish va joylashtirish. Buyurtmalarni qabul qilish va bajarish. Mijozlarga taom va ichimliklarni berish qoidasi, ularga xizmat ko‘rsatish. Mijozlar bilan hisob-kitob qilish. Foydalanilgan idish-tovoq, anjomlarni yig‘ishtirish va almashtirish</p> <p>14-mavzu: Mehmonxonalar restoranida mijozlarga ko‘rsatiladigan xizmat turlari</p> <p>Xizmat ko‘rsatish usullari. Fransuzcha xizmat ko‘rsatish. Inglizcha xizmat ko‘rsatish. Amerikanacha xizmat ko‘rsatish. Nemischa xizmat ko‘rsatish. O‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatish. «Room service» xizmati</p> <p>15-mavzu: Mehmonxonalarda ovqatlanish zalining interyer dizayni</p> <p>Mehmonxonalarda ovqatlanish zalining interyer dizayni va jihozlanishi. Mehmonxonalarda ovqatlanish zalining interyer dizayn turlari va stillari. Mehmonxonalarning ovqatlanish zalida yoritish tizimi va unga qo‘yiladigan talablar</p>	
---	--

<p>16-mavzu. Mehmonxonalarda barlar faoliyatini tashkil etish</p> <p>Mayxonalarning kelib chiqish tarixi. Bar turlari va ularning vazifalari. Mehmonxonalarda barlar faoliyatini tashkil etish</p> <p>17-mavzu. Alkogolli va alkogolsiz ichimlik turlari va ularning servirovkasi</p> <p>Mehmonxonalarda mijozlarga taqdim qilinadigan chanqoqbosdi ichimliklar. Mehmonxonalarda mijozlar uchun taklif qilinadigan alkogolli va alkogolsiz ichimliklar turlari. Alkogolli va alkogolsiz ichimliklar uchun servirovka. Ichimliklar kartasi va uni tuzish tartibi</p> <p>18-mavzu. Mehmonxonalarning «Food and beverage» bo‘limida mehnat muhofazasini tashkil etish</p> <p>Mehmonxonalarning «Food and beverage» bo‘limida mehnatni muhofaza qilish bo‘yicha administrator yo‘riqnomasi. «Food and beverage» bo‘limi xodimlariga mehnatni muhofaza qilish bo‘yicha qo‘yiladigan talablar. «Food and beverage» bo‘limi restoran zali xodimlarining professiogrammasi.</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. Mehmonxonalarda ovqatlanishni tashkil etish faniga kirish 2. Zamonaviy mehmonxonalarning turlari va ularning tasniflanishi 3. Ovqatlanitirish korxonalari va ularning tasniflanishi 4. Mehmonxona bo‘limlari va ularning boshqaruv strukturasi 5. Mehmonxonalarning «Food and beverage» bo‘limi faoliyatini tashkil etish 6. Mehmonxonalarda «Food and beverage» bo‘limining sanitariya-gigiyena talablari 7. Mehmonxonalar restoranida ishlatiladigan idish - tovoqlar va anjomlar 8. Mehmonxonalarda mijozlar uchun taomnoma tuzish tartibi 9. Mehmonxonalarda ovqatlanish zalini tayyorlash 10. Mehmonxonalarda ertalabki nonushta, tushlik va kechki ovqatlanishni tashkil etish 11. Mehmonxonalarda banket va tadbirlarni tashkil etish 12. Stol servirovkasi 13. Mehmonxonalar restoranida mijozlarga xizmat ko‘rsatishni tashkil etish 14. Mehmonxonalar restoranida mijozlarga ko‘rsatiladigan xizmat turlari 15. Mehmonxonalarda ovqatlanish zalining interyer dizayni 16. Mehmonxonalarda barlar faoliyatini tashkil etish 17. Alkogolli va alkogolsiz ichimlik turlari va ularning servirovkasi 18. Mehmonxonalarning «Food and beverage» bo‘limida mehnat muhofazasini tashkil etish 	
--	--