

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



Ro'yxatga olingan: MBD-61010200-1.23
2024 yil "29" *avgust*

MEHMONDO'STLIK INDUSTRIYASI

O'QUV DASTURI

Bilim sohasi:	1000 000 - Xizmatlar
Ta'lim sohasi:	1010 000 - Xizmat ko'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi:	61010200 - Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

Samarqand – 2024

Fan/modul kodi MI2404		O'quv yili 2024-2025	Semestr 7	Kreditlar 6	
Fan/modul turi Tanlov		Ta'lim tili O'zbek/rus		Haftadagi dars soatlari 6	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)		Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Mehmondo'stlik industriyasi	90		90	180
2.	I. Fanning mazmuni «Mehmondo'stlik industriyasi» fani talabalarni nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalarga bo'lishida, mehmondo'stlik industriyasi haqida tushuncha berish, mehmondo'stlik industriyasini rivojlantirishda xorijiy mamalakatlarining tarjibasi, sifatli xizmat ko'rsatish uchun inson omillarining muhimligi, sifatli xizmatni tashkil qilish va uni boshqarish hamda sharq mamalatlari mehmondo'stlik industriyasining o'ziga xos xususiyatlarini shakllantirishni hisobga oladi. O'QUV FANINING MAQSAD VA VAZIFASI Fanni o'qitishdan maqsad – avvalombor mehmondo'stlik industriyasi to'g'risidagi xizmat ko'rsatish turlarini va mahalliy va xorijiy sayyohlikni rivojlantirishda ushbu fanning muhim o'rni haqida bilimlar berishdan iborat. Fanning vazifasi – talabalarga mehmondo'stlik, industriya, xizmat, xizmat ko'rsatish, turizm tushunchalari, turizm industriyasi, mehmonxona xo'jaligi va uni boshqarishi xususiyati, ovqatlanish korxonalarining mehmondo'stlik industriyasidagi o'rni, marketing va menejmentning xizmat ko'rsatishdagi ahamiyati va transport xizmatlarini tashkil etishning xususiyatlarini o'rgatishdan iborat.				
3.	II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi: 1-mavzu. Mehmondo'stlik industriyasi fanining maqsadi, vazifasi va predmeti Mehmondo'stlik industriyasining mohiyati. Mehmondo'stlik industriyasining faoliyat sohasi sifatida asosiy tushunchalari va ta'rifi. Mehmondo'stlik industriyasida mutaxassislarining roli. “Mehmondo'stlik industriyasi” fanining maqsadi, vazifasi va predmeti. 2-mavzu. Mehmondo'stlik industriyasi Mehmondo'stlik sanoatining tarixiy rivojlanishi. Global mehmondo'stlik sanoatining rivojlanish bosqichlari. Mehmonxona industriyasini rivojlantirishda xorijiy sarmoyalarning ahamiyati. 3-mavzu. Turizm industriyasi Turizm tushunchasining mohiyati. Turizm industriyasining tasnifi. Turizm turlari va asosiy ko'rinishlari. Turoperator va turagentliklar.				

<p>«Дашков и К°», 2006. - 176 с. 2 экз.</p> <p>6. Медлик С. Гостиничный бизнес. Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса / Медлик С., Х. Инграм; (пер. с англ. А.В. Павлов)–М: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. - 239 с</p> <p>7. Дурович А.П. Маркетинг в туризме: учеб.пособ. 4-е изд., стереотип. – Мн.: Новое знание, 2004. - 496с.</p> <p>8. Белянский В.П. Прогнозирование в индустрии гостеприимства и туризма: Учебник. Под общей ред. Заслуженного деятеля науки Российской Федерации, д.э.н., проф. В.П. Белянского. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2005. – 278 с.</p> <p>9. Qurbonov J.M. Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish. Ma'ruzalar matni, I-qism. Samarqand, SamISI, 2009. – 126 b.</p> <p>12. Axborot manbaalari:</p> <p>https://litmir.club/br/?b=135547</p> <p>http://www.el.tfi.uz – TMI elektron kutubxonasi</p> <p>http://www.sies.uz – SamISI elektron kutubxonasi</p> <p>http://lex.uz – O'zbekiston Respublikasi qonunchiligi</p> <p>www.ziyonet.uz – ta'lim portali</p>	
8.	Fanning o'quv dasturi Samarqand iqtisodiyot va servis instituti O'quv uslubiy kengashining 2024 yil "29" <u>avgust</u> dagi 1 - son bayonnomasi bilan tasdiqlangan. (№ 1)
9.	<p>Fan/modul uchun mas'ullar:</p> <p>Mamorasulov Zokirjon Erkinovich – SamISI, "Servis" kafedrası dotsent v.b.</p> <p>Karimova Shexroza Madjitovna – SamISI, "Servis" kafedrası katta o'qituvchisi</p>
10.	<p>Taqrizchilar:</p> <p>Xudayberdiev A.Yu. - Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti dotsenti, t.f.n.</p> <p>Fayzieva J.S. - Samarqand iqtisodiyot va servis instituti "Servis" kafedrası dotsenti, t.f.n.</p>

	<p>asoslarini; transport xizmatlari va ulardan foydalanishni <i>bilishi va ulardan foydalana olishi</i>;</p> <p>- mehmondo'stlik va turizm industriyasining mohiyati; mehmondo'stlik industriyasida ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatishni tashkillashtirilishi; mehmonxona xo'jaligi majmuasi va uni boshqarish tizimi; xizmat etiketi; marketing xizmatlari; menejment asoslari; transport xizmatlari haqida <i>ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak</i>.</p>
5.	<p>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • real vaziyatga asoslangan amaliy ishlarni bajarish; • esse, tezis va maqolalar yozish; • interfaol keys-stadilar yechish; • jarayonli-yo'naltirilgan ta'lim; • muhokama ishtirok etish; • seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • mustaqil ishlarni bajarish; • taqdimot tayyorlash; • turli darajadagi testlarni yechish; <p>so'rov o'tkazish.</p>
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, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha test yoki yozma ishni topshirish.</p>
7.	<p>Asosiy adabiyotlar</p> <p>1. Атикеева С.Н. и др. Основы индустрия гостеприимства: учебное пособие. – Нур-Султан: Университет “Туран-Астана”, 2021. – 149</p> <p>2. Виталий Романов, Д. Елканова, Е. Сорокина, Д. Осипов. Основы индустрии гостеприимства: Учебник М.: Дашков, 2009</p> <p>3. Каримова Ш.М. Организация питания населения и туристов. Учебное пособие – Самарканд.: ООО"STAP-SEL", 2023г. – 315л.</p> <p>Qo'shimcha adabiyotlar</p> <p>1. T.Xudayshukurov, I.Shukurov, Z.E.Mamarasulov, D.Mirzaaxmadov. Kasbiy etika va etiket. Darslik. T.: "Iqtisod-moliya", 2021 y.</p> <p>2. В.В.Усов. «Организация производство и обслуживания в общественном питании». – М., 2002 г.</p> <p>3. Джанджугазова Е.А. Маркетинг в индустрии гостеприимства. -М.: Издательский центр «Академия» 2005 -224 с.</p> <p>4. Камилова Ф.К “Халқаро туризм маркетинги” Дарслик. –Т.: ТДИУ 2007й.-292 б.</p> <p>5. Агамирова Е.В. Управление персоналом в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе: Практикум. - М.: Издательско - торговая корпорация</p>

	<p>4-mavzu. Mehmonxona xo'jaligining tashkiliy tuzilmasi</p> <p>Mehmonxona jamoaviy qismining tashkillantirilishi. Mehmonxona xo'jaligining rivojlanish tarixi va turli mamlakatlarda xususiyatlari. Mehmonxonalarning umumiy klassifikatsiyasi va ularning xususiyatlari. Mehmonxona xo'jaligi jamoaviy qismini tarkibiy qismi. Mehmonxona xo'jaligining jamoaviy qismiga qo'yilgan talablar va ularni tashkil etish. Jamoaviy qismlardagi xizmatchilar, yashovchilar oqimlari va ularning boshqarilishi. Mehmonxona yashash qismining tashkillantirilishi. Mehmonxona yashash qismi – yashash nomerlari, ularni bog'lovchi kommunikatsiyalar. Mehmonxonalar yashash va yordamchi xonalarini tashkil etishga qo'yilgan talablar. Mehmonxona yashash va jamoaviy xonalarining ta'minoti va bezalishi. Mehmonlarni qabul qilish, joylashtirish xizmatini tashkil etish va uning texnologiyasi. Mehmonlarni qabul qilish, joylashtirishni tashkil etish umumiy tavsifi. Qabul qilish, joylashtirish texnologik operatsion jarayonlar. Mehmonxonalarda joylarni va nomerlarni bronlash sistemasi. Mehmonxonalarda mehmonlarni ro'yxatga olish va joylashtirish tartibi.</p> <p>5-mavzu. Restoran ishlab chiqarishining o'ziga xos xususiyati</p> <p>Ovqatlanish industriyasining xalqaro rivojlanishining asosiy bosqichlari. Umumiy ovqatlanish korxonalariga qo'yilgan alohida talablar. Restoranlarning tasniflanishi. Restoran turlari.</p> <p>6-mavzu. Restoranlarda musiqa o'yin kulgi dasturlarning tashkil etilishining o'ziga xos xususiyati</p> <p>Restoranda sahna san'ati janrlari. Jonli musiqali restoran. Diskoteka-restorani. Shou dasturlarini tashkil etish. Dasturlarni texnik qo'llab-quvvatlash.</p> <p>7-mavzu. Mehmonxona biznesida xodimlarni boshqarish</p> <p>Mehmonxona xo'jaligidagi servis xizmati va uning maxsusligi. Mehmonxona boshqaruv strukturasi. Turkomplekslardagi xavfsizlik, texnikaviy menejment. Mehmonxona biznesida xodimlarni rag'batlantirish tizimi. Mehmonxonalardagi o'lchamlar va choy-chaqa tizimi.</p> <p>8-mavzu. Mehmondo'stlik industriyasida xizmatlar klassifikatsiyasi</p> <p>Mehmonxonalarda asosiy xizmatlar. Mehmonxonalarda yordamchi xizmatlar. Mehmondo'stlik sanoatida xodimlarga qo'yiladigan talablar.</p> <p>9-mavzu. Xizmat etiketi</p> <p>Korporativ madaniyat. Xizmat ko'rsatishning psixologik madaniyati. Mehmondo'stlik sanoati sohasida kadrlar tayyorlash.</p> <p>10-mavzu. Mehmondo'stlik industriyasida marketing</p> <p>“Xizmat” tushunchasi. Mehmonxona xizmatlarining xususiyatlari. Mehmonxona sanoatida marketingning xususiyatlari. Mehmonxona xizmatlari bozorini segmentatsiyalash. Mehmonxona mahsulotini joylashtirish. Marketing strategiyalari. Maxsus marketing dasturlari va xizmat ko'rsatish texnologiyalari.</p>
--	--

	<p>Mehmonxona biznesidagi PR faoliyati.</p> <p>11-mavzu. Mehmondo'stlik industriyasida menejment asoslari Mehmondo'stlik sanoati boshqaruv ob'ekti sifatida qaralishi. Mehmondo'stlik sanoatidagi ichki va tashqi muhit. Mehmondo'stlik sanoati korxonalarini boshqarish tuzilmasi.</p> <p>12-mavzu. Mehmondo'stlik industriyasida transport xizmati Mehmondo'stlik industriyasida transport xizmatlarining roli va o'rni. Mehmondo'stlik industriyasida turli transport turlaridan foydalanish. Suv transporti. Avtomobil transporti. Temir yo'l transporti.</p> <p>III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar <i>Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mehmondo'stlik industriyasi fanining maqsadi, vazifasi va predmetini o'rganish. 2. Mehmondo'stlik industriyasining tarixiy rivojlanishi va bosqichlarini o'rganish. 3. Turizm industriyasi, turizm turlari va asosiy ko'rinishlarini o'rganish. 4. Turoperator va turagentliklarning faoliyatini o'rganish. 5. Mehmonxona jamoaviy qismining tashkillantirilishini o'rganish. 6. Mehmonxonalarning umumiy klassifikatsiyasi va ularning xususiyatlarini o'rganish. 7. Mehmonxona xo'jaligi jamoaviy qismini tarkibiy qismini o'rganish. 8. Mehmonxona yashash qismining tashkillantirilishini o'rganish. 9. Mehmonlarni qabul qilish, joylashtirish xizmatini tashkil etish va uning texnologiyasini o'rganish. 10. Ovqatlanish industriyasining xalqaro rivojlanishining asosiy bosqichlarini o'rganish 11. Umumiy ovqatlanish korxonalariga qo'yilgan talablarni o'rganish. 12. Restoranlarning tasniflanishi va turlarini o'rganish. 13. Restoranlarda musiqa o'yin kulgi dasturlarning tashkil etilishining o'ziga xos xususiyatlarini o'rganish. 14. Mehmonxona xo'jaligidagi servis xizmati va uning maxsusligini o'rganish. 15. Turkomplekslardagi xavfsizlik, texnikaviy menejmentini o'rganish. 16. Mehmonxona biznesida xodimlarni rag'batlantirish va o'lchamlar va choy-chaqa tizimini o'rganish. 17. Mehmondo'stlik industriyasida xizmatlar klassifikatsiyasini o'rganish. 18. Xizmat etiketini o'rganish. 19. Mehmondo'stlik industriyasi sohasida kadrlar tayyorlashning xususiyatlarini o'rganish. 20. Mehmondo'stlik industriyasida marketing masalalarini o'rganish. 21. Mehmondo'stlik industriyasida menejment asoslarini o'rganish 22. Mehmondo'stlik sanoati boshqaruv ob'ekti sifatida qaralishi.
--	--

	<p>23. Mehmondo'stlik industriyasida transport xizmatlari va ulardan foydalanish tartibini o'rganish.</p> <p>Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhga bir o'qituvchi tomonidan o'tkaziladi. Mashg'ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalari qo'llaniladi.</p> <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. Mehmondo'stlik industriyasining rivojlanishi tarixi tahlili qilish. 2. Mehmonxona biznesining tashkiliy modeli va mehmonxona turlari. 3. O'zbekiston respublikasida mehmonxona xo'jaligining rivojlanish muammolari 4. Ovqatlanish industriyasining xalqaro rivojlanishining asosiy bosqichlari. 5. Restoranda badiiy sahna madaniyati. 6. Mehmondo'stlik industriyasini maktabi. 7. Mehmonxona biznesida xodimlarning motivatsiya sistemasi. 8. Mehmonxona xodimlarining lavozimli qo'llanmasini mazmuniga va rasmiylashtirishda qo'yiladigan talablar. 9. Mehmonxona xodimlarining malaka tavsifi 10. Restoran xodimlarining lavozimli qo'llanmasini mazmuniga va rasmiylashtirishda qo'yiladigan talablar. 11. Restoran xodimlarining malaka tavsifi. 12. Mehmondo'stlik industriyasida kadrlarni tayyorlash 13. Mehmondo'stlik industriyasida menejmentning o'ziga xos xususiyati. 14. Mehmondo'stlik industriyasida marketing. 15. Mehmondo'stlik industriyasida transport xizmati. 16. Mehmondo'stlik industriyasida havo transport xizmati 17. Mehmondo'stlik industriyasida temir yo'l xizmati 18. Mehmondo'stlik industriyasida avtotransport va boshqa transport xizmatlari 19. Mehmondo'stlik industriyasida mehmonxona xo'jaligining o'rni 20. Mehmondo'stlik industriyasida ovqatlanish xizmatini tashkil etilishi
4.	<p>V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar) Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mehmondo'stlik industriyasi; turizm industriyasi; mehmondo'stlik industriyasida ovqatlanish korxonalarining o'rni; mehmonxona xo'jaligi; xizmat etiketi; marketing xizmatlari; menejment asoslari; transport xizmatlari haqida tasavvurga ega bo'lishi; - mehmondo'stlik industriyasini; turizm industriyasini; mehmondo'stlik industriyasida ovqatlanish korxonalarining o'rnini; mehmonxona xo'jaligi va boshqaruv strukturasi; xizmat etiketini; marketing xizmatlarini; menejment