

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI



AHOLI VA TURISTLAR OVQATLANISHINI TASHKIL ETISH

FANI BO'YICHA

SILLABUS

Kunduzgi ta'lim uchun

Bilim sohasi:	100 000	- Xizmatlar sohasi
Ta'lim sohasi:	1010 000	- Xizmat ko'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi:	61010200	- Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

SAMARQAND – 2024



Modul / FAN SILLABUSI
Servis fakulteti
61010200 – Aholi va turistlarning
ovqatlanishini tashkil etish servisi



Fan nomi:	Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	AH&TOTE12
Yil:	4
Semestr:	7-8
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrda ajratilgan soatlar:	360
Ma'ruza	80
Amaliy mashg'ulotlar	100
Labaratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	180
Kredit miqdori:	12
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)

FM1	Ilg'or pedagogik texnologiyalar asosida talabalarda o'zbek milliy taomlari texnologiyasi va uni tashkil etish haqida nazariy va amaliy bilimlarni berish, kelajakdagi ish faoliyatlarida qo'llash va talabalarni shu sohadagi mahoratlarini rivojlantirishdan iborat.
------------	---

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar

1.	OKLA1207 Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari
2.	OMICHT 1508 Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi
3.	S&G 1204 Sanitariya va gigiyena

Ta'lim natijalari (TN)

	Bilimlar jihatidan:
TN1	ovqatlanish uchun stollarni servirovka qilish, ofitsiantlar tayyorgarligi,

	ovqat va maxsulotlarni berish umumiy qoidasi va metodlarini;
TN2	iste'molchilar bilan xisob-kitob qilish va ularni kuzatishni;
TN3	ovqatlanish korxonasi personalining mehnat, texnika va yong'in xavfsizligini ta'minlashni
	Ko'nikma jihatidan:
TN4	iste'molchilar talablarini o'rganib borish ovqatlanish taomnoma va preyskurantlarini tuzish va rasmiylashtirish
TN5	korxona idish-tovoqlari, asboblari, sochiq dasturxonlariga bo'lgan talablar
TN6	ovqatlanish uchun to'lov hisob-kitoblarini bajarish; korxonalarga keltirilgan mahsulotlarning sifat nazoratini o'tkazishni;
TN7	restoran xodimlari mehnat munosabatlari, mehnat va texnika xavfsizligi talablarini bajarishga ega bo'ladilar.

Fan mazmuni

Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		Ajratilgan soat
7-semestr		
M1	Kirish. Fanning jamiyat rivojida o'rni. Fanning predmeti, maqsadi va vazifasi	2
M2	Ovqatlanish korxonalarining tasniflashi	2
M3	Ovqatlanish korxonalarining tashkiliy tuzilmasi	2
M4	Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta'minoti	2
M5	Ovqatlanish korxonalarida xom ashyo va mahsulotlarning ta'minoti va ombor xo'jaligi ishini tashkil etish	2
M6	Ovqatlanish korxonalarida mahsulotlar retsepturalarini tuzish tamoyillari	2
M7	Menyu, uni ishlab chiqarish tartibi va turlari	4
M8	Ovqatlanish korxonalarini ishlab chiqarish infrastrukturasi umumiy tavsifi	2
M9	Sabzavot sexi ishini tashkil etish	2
M10	Go'sht-baliq sexi ishini tashkil etish	4
M11	Pishiruv sexi ishini tashkil etish	2
M12	Konditer sexi ishini tashkil etish	2
M13	Tayyor taomlarni saqlash va tarqatish ishini tashkil etish	2
M14	Idish-tovoqlarni yuvish ishlarini tashkil etish	2
M15	Restoranlarda savdo zalini xizmat ko'rsatishga tayyorlash ishlarini tashkil etish	2
M16	Ovqatlanish korxonalaridagi ishlatiladigan dasturxon sochiq va salfetka turlari hamda idishlarning tarkibiy qismlariga qo'yiladigan talablar	2
M17	Xizmat ko'rsatuvchi xodimlar va ularga qo'yiladigan talablar	2

M18	Iste'molchilarga xizmat ko'rsatuvchi xonalar tavsifi	2
	Jami:	40
8-semestr		
M19	Restoranni yoritish turlari va usullari	2
M20	Servirovka turlari	2
M21	Mexmonlarni kutib olish, buyurtma qabul qilish va xizmat ko'rsatish ketma-ketligi	2
M22	Xizmat ko'rsatishda etiketning asosiy qoidalari	4
M23	Aholi va turistlarga taomlar va ichimliklarni taklif etish xizmatlarini tashkil etish	2
M24	Banketlarda xizmat ko'rsatishni tashkil etish	4
M25	O'z-o'ziga va ofitsiantlar orqali xizmat ko'rsatish	2
M26	Shved stoli va bufet xizmatlari.	2
M27	Restoranalarda turistlarga xizmat ko'rsatishning progressiv usullari	2
M28	Restoranalarda turli mamlakatlardan tashrif buyurgan turistlar ovqatlanishini tashkil etish	4
M29	Transport harakatida turistlar ovqatlanishini tashkil etish	4
M30	Mexmonxona restoranlarida turistlar ovqatlanishini tashkil etish	2
M31	Restoran xizmatlari va mahsulotlari sifatining nazoratini tashkil etish	2
M32	Restoranlarni boshqarish va xodimlari mehnatini tashkil etish	2
M33	Restoranalarda xavfsizlik choralari	4
	Jami:	40
	Umumiy jami:	80
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)		
7-semestr		
A1	Fanning jamiyat rivojidagi o'rni. Fanning predmeti, maqsadi va vazifasi.	2
A2	Ovqatlanish korxonalarining tarixi va tasniflanishi	2
A3	Ovqatlanish korxonalarining tashkiliy tuzilmasi	2
A4	Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta'minoti	2
A5	Ovqatlanish korxonalarida xom ashyo va mahsulotlarning ta'minoti va ombor xo'jaligi ishini tashkil etish	4
A6	Ovqatlanish korxonalarida mahsulotlar retsepturalarini tuzish tamoyillari	2
A7	Menu, uni ishlab chiqarish tartibi va turlari	4
A8	Restoranda ishlab chiqarish infrastrukturasi umumiy tavsifi	2
A9	Restoranalarda sabzavot sexi ishini tashkil etish	2
A10	Go'sht-baliq sexi ishini tashkil etish	4
A11	Restoranda pishiruv sexi ishini tashkil etish	2
A12	Konditer sexi ishini tashkil etish	2

A13	Tayyor taomlarni saqlash va tarqatish ishini tashkil etish	2
A14	Restoranda idish-tovoqlarni yuvish ishlarini tashkil etish	2
A15	Restoranalarda savdo zalini xizmat ko'rsatishga tayyorlash ishlarini tashkil etish	4
A16	Ovqatlanish korxonalaridagi ishlatiladigan dasturxon sochiq va salfetka turlari hamda idishlarning tarkibiy qismlariga qo'yiladigan talablar	4
A17	Restoranda xizmat ko'rsatuvchi xodimlar va ularga qo'yiladigan talablar	4
A18	Iste'molchilarga xizmat ko'rsatuvchi xonalar tavsifi	4
	Jami:	50
8-semestr		
A19	Restoranni yoritish turlari va usullari	2
A20	Servirovka turlari	4
A21	Mexmonlarni kutib olish, buyurtma qabul qilish va xizmat ko'rsatish ketma-ketligi	4
A22	Restoranda etiketning asosiy qoidalari	2
A23	Restoranda taomlar va ichimliklarni taklif etish xizmatlarini tashkil etish	4
A24	Banketlarda xizmat ko'rsatishni tashkil etish	4
A25	O'z-o'ziga va ofitsiantlar orqali xizmat ko'rsatish	2
A26	Shved stoli va bufet xizmatlari.	2
A27	Restoranalarda xizmat ko'rsatishning progressiv usullari.	4
A28	Restoranalarda turli mamlakatlardan tashrif buyurgan turistlar ovqatlanishini tashkil etish	6
A29	Transport harakatida turistlar ovqatlanishini tashkil etish	4
A30	Mexmonxona restoranlarida turistlar ovqatlanishini tashkil etish	4
A31	Restoran xizmatlari va mahsulotlari sifatining nazoratini tashkil etish	4
A32	Restoranlarni boshqarish va xodimlari mehnatini tashkil etish ishini tashkil qilish.	2
A33	Restoranalarda xavfsizlik choralari	2
	Jami:	50
	Umumiy jami:	100

Mustaqil ta'lim (MT)		
1	Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etishning hozirgi davrda olib borilishi holatlari.	6
2	Mahalliy va xorijiy turistlar ovqatlanishining xususiyatlari.	6
3	Ovqatlanish korxonalarining iqtisodiyotda ta'siri va rivojlanishi.	6
4	Ovqatlanish korxonalarini tashkil etish va boshqarishning xususiyatlari.	6
5	Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish bosqichlari va	6

	texnologik jarayonlarini tashkil etish.	
6	Ovqatlanish korxonalarida mahsulotlarni saqlash va ishlab chiqarishni tashkil etish.	6
7	Ovqatlanish korxonalari savdo zallarining moddiy - texnik ta'minoti va ularni saqlash.	6
8	Ovqatlanish korxonalarida iste'molchilarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish.	6
9	Dunyo hamjamiyatida ovqatlanishni tashkil etilishi.	6
10	Ovqatlanish korxonalarida servis turlari.	6
11	Menu, uni ishlab chiqish tartibi va klassifikatsiyasi.	6
12	Dunyodagi ovqatlanish korxonalarining taomnomalari va uni ishlab chiqish tartibi.	6
13	Ovqatlanish korxonalari xizmatlarining sifat nazoratini tashkil etish.	6
14	Ovqatlanish korxonalarining xalqaro zanjirlari va ularni tashkil etilishi.	6
15	Chet ellik turistlarga xizmat ko'rsatish xususiyatlari	6
	Jami:	90
	8-semestr	
16	Oziq-ovqat xizmatlarini tashkil etishda innovatsion texnologiyalar	6
17	Umumiy ovqatlanish korxonasi faoliyatini tashkil etish	6
18	Umumiy ovqatlanish korxonalarini yetkazib berish	6
19	Umumiy ovqatlanish korxonalarining yordamchi xizmatlari.	6
20	Umumiy ovqatlanish korxonalarida ishlab chiqarish faoliyati.	6
21	Turli iste'molchilar guruhlari uchun xizmatlarni tashkil etish.	6
22	Ombor binolarining maqsadi, tarkibi va tasnifi.	6
23	Umumiy ovqatlanish xodimlarining kasbiy madaniyati	6
24	POP xodimlarini tanlashning asosiy tamoyillari.	6
25	Rasmiy qabullarning turlari, tashkilotning xususiyatlari.	6
26	Ovqatlanish: ichki, tashqi, ijtimoiy, sayohat.	6
27	Tez ovqatlanish restoranlarini tashkil etish xususiyatlari	6
28	O'zbekistonda oziq-ovqat xizmatlari bozorining hozirgi holati	6
29	Restoran jihozlari va dizayni. Restoran tushunchasi.	6
30	Ovqatlanish korxonalarida iste'molchilar xavfsizligini tashkil etish xususiyatlar	6
	Jami:	90
	Umumiy jami:	180

Asosiy adabiyotlar		
1.	3.Ш.Сувонов. Аҳоли ва туристларни овқатланишини ташкил этиш: Ўқув қўлланма-Самарқанд: "BUNYODKOR AVLOD MATBUOTI" МЧЖ, 2024.-286 б	
2.	Каримова Ш.М. Организация питания населения и туристов. Учебное	

	пособие – Самарканд.: ООО"STAP-SEL", 2023г. – 315л .
3.	3.Ш.Сувонов, И.А.Шукуров, С.А.Ташназаров "Ресторан иштини ташкил этиш". Ўқув қўлланма. – Т.: «Инновацион ривожланиш нашриёт-матбаа уйи» - 2020. – 283 б..
Qo'shimcha adabiyotlar	
1.	Qurbonov J.M. Ovqatlanish korxonalari jihozlarining ekspluatatsiyasi. Darslik. – Т.: «IQTISODIYOT-MOLIYA», 2011. – 376 б.
2.	Н.И.Кабушкин, Г.А.Бодаренко «Менеджмент гостиниц и ресторанов». – Минск, ООО "Новое знание", 2001 г.
3.	Dr. John R Walke. The Restaurant: From Concept to Operation. Wiley.2013
4.	В.В.Усов. «Организация производство и обслуживания в общественном питании». – М., 2002 г.
5.	Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс. / Под ред. В.А.Гуляева. – М.: ИНФРА-М. 2002. – 543 с.
6.	Гуляев В.А. и др. Оборудование предприятий торговли. Приборы и оборудование для измерения количества и качества товара. Оборудования для расчета с покупателями. Учебное пособие. – СПб. СПб.ТЭИ, 2006. – 68 с.
7.	Черевко А.И., Попов Л.Н. Торгово-технологическое оборудование. – Учебник. – М.: Экономика, 2007. – 271 с.
	Internet saytlari:
8.	http://www.mail.tdiu.uz – TDIU elektron kutubxona http://www.el.tfi.uz – TMI elektron kutubxonasi http://www.sies.uz – SamISI elektron kutubxonasi http://lex.uz – O'zbekiston Respublikasi qonunchiligi www.zivonet.uz – ta'lim portali

Talabani fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsiya etiladi:

- a) 5 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:
- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yoritib olsa;
 - fanning mavzularini bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;
 - fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
 - fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;
 - berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
 - konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
 - mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
 - fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-huquqiy xujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
 - tarixiy jarayonlarni sharhlay bilsa.
- b) 4 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:
- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fanning mavzularini bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;
 - fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushungan bo'lsa;
 - fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirasida bajarsa;

- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektga puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-huquqiy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.
- c) 3 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:
- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fandagi mavzularni tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l

qo'yilsa;

- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

d) quyidagi hollarda talabning bilim darajasi qoniqsiz 2 baho bilan baholanishi

mumkin:

- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayyorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir hech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;
- fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
- fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
- fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa;
- fanni bilmasa.

Agar talaba hemis tizimida baholanganda quyidagicha baholanadi.

0-59 ballgacha 2 baho, 60-69 ballgacha 3 baho,
70-89 ballgacha 4 baho, 90-100 ballgacha 5 baho

Fan o'qituvchisi to'g'risida ma'lumot

Muallif:	Shukurov Izzatillo Xikmatilloevich – SamISI, “Servis” kafedrasini mudiri, t.f.n., dotsent. Karimova Shehroza Madjitovna - SamISI, “Servis” kafedrasini kata o'qituvchisi Kaxarov Jasur Abulqosimovich – SamISI, “Servis” kafedrasini assistenti
E – mail:	Shehroza81@mail.ru
Tashkilot:	SamISI “Servis” kafedrasini
Taqrizchilar:	Ravshanov Z.I. - Samarqand shahar “SEMRUG” NUR” MChJ direktori Fayzieva J.S. - Samarqand iqtisodiyot va servis instituti “Servis” kafedrasini dotsenti, t.f.n.

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubiy Kengashining 2024 yil 29 avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan. (№ 1)

Mazkur Sillabus “Servis” kafedrasining 2024 yil 29 avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiy bo'limi boshlig'i

Fakultet dekani

Kafedra mudiri

Tuzuvchi

I. Shodmonov

N.Xudoyberdiyev

I. Shukurov

I. Shukurov