

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

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI



Ro'yxatga olindi: №BD-61010200-1.23
2024 yil "19" "08"

AHOLI VA TURISTLAR OVQATLANISHINI TASHKIL ETISH

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 AH&TOTE12 | | O'quv yili 2024-2025 | Semestr 7-8 | Kreditlar 12 | |
| Fan/modul turi Majburiy | | Ta'lim tili O'zbek/rus | | Haftadagi dars soatlari 6 | |
| 1. | Fanning nomi | Auditoriya mashg'ulotlari (soat) | | Mustaqil ta'lim (soat) | Jami yuklama (soat) |
| | Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish | 180 | | 180 | 360 |
| 2. | I. Fanning mazmuni O'zbekistonning milliy istiqbolga erishuvi xalqimiz hayotida tarixiy voqea bo'lib, u ilm-fan, madaniyat va ijtimoiy hayotning turli sohalarida tub o'zgarishlarni amalga oshirish uchun imkoniyat yaratdi. Mustaqillikdan so'ng O'zbekiston xalqini to'g'ri ovqatlanishga odatlantirish, ovqatlanish madaniyatini oshirishga katta e'tibor berilmoqda. Bugungi kunda ilm - fan hamda texnikaning misli ko'rilmagan darajada rivojlanishi va turmush farovonligini tobora oshib borishi natijasida umumiy ovqatlanish korxonalari xizmatlariga bo'lgan talab oshib bormoqda. Ushbu dasturda aholi va turistlar ovqatlanishiga qo'yiladigan talablar asosida tashkil etish xususiyatlari keltirilgan. O'QUV FANINING MAQSAD VA VAZIFASI Fanni o'qitishdan maqsad – talabalarda restoranda xizmat ko'rsatish texnika va texnologiyasi haqidagi nazariy va amaliy bilimlarni kelajakdagi ish faoliyatlarida qo'llash va talabalarni shu sohadagi mahoratlarini rivojlantirishdan iborat. Fanning vazifasi – talabalarga Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etishning nazariy asoslari bilan tanishtirish hamda ularni restoranda xizmat ko'rsatishning xalqaro zamonaviy standartlari va xizmat ko'rsatuvchi xodimlarga xizmat ko'rsatish xususiyatlarini o'rgatishdan iborat. | | | | |
| 3. | II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi: 1-mavzu. Kirish. Fanning jamiyat rivojidagi o'rni. Fanning predmeti, maqsadi va vazifasi Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish fanining maqsad va vazifalari. Xizmatlar sohasining shakllanishida umumiy ovqatlanishning o'rni va roli. 2-mavzu. Ovqatlanish korxonalarining tasniflanishi Ovqatlanish korxonalarini rivojlanish tarixi. Ovqatlanish korxonalarining xalqaro klassifikatsiyalanishi. Umumiy ovqatlanish korxonalarining turlari. Umumiy ovqatlanish tashkilotlarining toifalar bo'yicha tavsiflanishi. | | | | |

3-mavzu. Ovqatlanish korxonalarining tashkiliy tuzilmasi

Restoran ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish faoliyati davomida tashkiliy tuzilmaning o'rni. Korxona boshqaruvining usullari tamoyillari, vazifalari.

4-mavzu. Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta'minoti

Restoran va barlar material-texnik ta'minoti. Ovqatlanish korxonalarining texnologik jihozlar bilan ta'minot me'yorlari.

5-mavzu. Ovqatlanish korxonalarida xom ashyo va mahsulotlarning ta'minoti va ombor xo'jaligi ishini tashkil etish

Xom ashyo va masalliqning kelish manbalari. Umumiy ovqatlanish korxonalarini xom ashyo bilan ta'minlashni tashkil etishga qo'yiladigan asosiy talablar. Xom ashyo va yarim tayyor masalliqni miqdori va sifatiga qarab qabul qilishni tashkil etish. Ombor xo'jaligini tashkil etish. Ombor binolarining ko'rinishi, jihozlanishi va saqlashga mos bo'lishining asosiy talablari.

6-mavzu. Ovqatlanish korxonalarida mahsulotlar retsepturalarini tuzish tamoyillari

Ovqatlanish korxonalarida taomlar retsepturalarini tuzish tamoyillari. Kalkulyatsiyani ishlab chiqish.

7-mavzu. Menyu, uni ishlab chiqarish tartibi va turlari

Menyuni ishlab chiqarish tartibi va tamoyillari. Menyuning turlari. Menyuda taomlarning joylashish tartibi.

8-mavzu. Ovqatlanish korxonalarini ishlab chiqarish infrastrukturasi umumiy tavsifi

Ovqatlanish korxonalarini ishlab chiqarishning tarkibiy tuzilishi. Restoranning infratuzilmasi va uni samaradorligini oshirish yo'llari.

9-mavzu. Sabzavot sexi ishini tashkil etish

Sabzavot sexi ishini tashkil etish. Sabzavot sexi jihozlari va asbob uskunalari ta'minoti. Sabzavot sexining chiqitlari.

10-mavzu. Go'sht-baliq sexi ishini tashkil etish

Restoranlarda go'sht-baliq sexi ishini tashkil qilish. Go'sht-baliq sexi ishini tashkil qilishga qo'yiladigan talablar. Ishlatiladigan jihozlar tavsifi.

11-mavzu. Pishiruv sexi ishini tashkil etish

Pishiruv sexining ishini tashkil etishga qo'yiladigan talablar. Yaxna taomlar tayyorlash ishini tashkil etish.

12-mavzu. Konditer sexi ishini tashkil etish

Konditer sexi va unda tayyorlanadigan mahsulotlar. Restoranlarda konditer sexi ishini tashkil etish

| | |
|--|--|
| <p>13-mavzu. Tayyor taomlarni saqlash va tarqatish ishini tashkil etish Restoranlarda taomlarni saqlash va tarqatish ishlarini tashkil etishga qo'yiladigan talablar. Taomlarni saqlash va tarqatish uchun zarur jihozlar tavsifi.</p> <p>14-mavzu. Idish-tovoqlarni yuvish ishlarini tashkil etish Restoranda oshxona idishlarini yuvish sexi ishini tashkil etish. Oshxona idishlarining turlari.</p> <p>15-mavzu. Restoranlarda savdo zalini xizmat ko'rsatishga tayyorlash ishlarini tashkil etish Restoranni tartibga keltirish va turli jihozlar bilan yasatish. Restoranda idish, tarelka va boshqa anjomlarni olish va xizmatga tayyorlash. Stol ustiga dasturxon yozish, sochiq - salfetkalarini taxlash va stolni oldindan yasatish</p> <p>16-mavzu. Ovqatlanish korxonalaridagi ishlatiladigan dasturxon sochiq va salfetka turlari hamda idishlarning tarkibiy qismlariga qo'yiladigan talablar Oshxona priborlari va dasturxonlari. Forforli va fayansli idishlar. Shisha va xrustal idishlar. Metal idishlar.</p> <p>17-mavzu. Xizmat ko'rsatuvchi xodimlar va ularga qo'yiladigan talablar Restoranlarda xizmat qiladigan xodimlar tashqi qiyofasiga qo'yiladigan talablar. Ovqatlanish korxonalari xodimlarining xizmati sifatiga qo'yiladigan talablar. Restoran korxonalarida xodimlar va ular mehnatini tashkil qilish.</p> <p>18-mavzu. Iste'molchilarga xizmat ko'rsatuvchi xonalar tavsifi Xizmat ko'rsatish binolariga qo'yiladigan talablar. Arxitektura. Restoran binosining ichki qismi (interer).</p> <p>19-mavzu. Restoranni yoritish turlari va usullari Restoranni tashqi va ichki qismini yoritish. Joriy va mahalliy yoritish usullaridan foydalanish</p> <p>20-mavzu. Servirovka turlari Servirovka turlari. Restoranlarda nonushta tushlik va kechki ovqatlanish uchun serverovka turlar. Servirovkani turli tadbirlar uchun tashkil etish.</p> <p>21-mavzu. Mexmonlarni kutib olish, buyurtma qabul qilish va xizmat ko'rsatish ketma-ketligi Restoranda mehmonlarni kutib olish va o'tqazish. Mijozlardan buyurtma qabul qilish va ularni bajarish. Taomlar berishning asosiy usullari va mijozlar bilan hisob-kitob qilish.</p> <p>22-mavzu. Xizmat ko'rsatishda etiketning asosiy qoidalari Mijozlarga xizmat ko'rsatish. Tashrif buyurganlar bilan professional</p> | |
|--|--|

| | |
|-----|---|
| | <p>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 ishini topshirish.</p> |
| 7. | <p>Asosiy adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.Ш.Сувонов. Аҳоли ва туристларни овқатланишини ташкил этиш: Ўқув қўлланма-Самарқанд.: "BUNYODKOR AVLOD MATBUOTI" МЧЖ, 2024.-286 б Каримова Ш.М. Организация питания населения и туристов. Учебное пособие – Самарканд.: ООО "STAP-SEL", 2023г. – 315 л. 3.Ш.Сувонов, И.А.Шукуров, С.А.Ташназаров "Ресторан ишини ташкил этиш". Ўқув қўлланма. – Т.: «Инновацион ривожланиш нашриёт-матбаа уйи» - 2020. – 283 б. <p>Qo'shimcha adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> Qurbonov J.M. Ovqatlanish korxonalari jihozlarining ekspluatatsiyasi. Darslik. – Т.: «IQTISODIYOT-MOLIYA», 2011. – 376 b. Н.И.Кабушкин, Г.А.Бодаренко «Менеджмент гостиниц и ресторанов». – Минск, ООО "Новое знание", 2001 г. Dr. John R Walke. The Restaurant: From Concept to Operation. Wiley, 2013 В.В.Усов. «Организация производство и обслуживания в общественном питании». – М., 2002 г. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс. / Под ред. В.А.Гуляева. – М.: ИНФРА-М. 2002. – 543 с. Гуляев В.А. и др. Оборудование предприятий торговли. Приборы и оборудование для измерения количество и качества товара. Оборудования для расчета с покупателями. Учебное пособие. – СПб. СПб.ТЭИ, 2006. – 68 с. Черевко А.И., Попов Л.Н. Торгово-технологическое оборудование. – Учебник. – М.: Экономика, 2007. – 271 с. <p>8. Internet saytlari:</p> <p>http://www.mail.tdiu.uz – TDIU elektron kutubxona</p> <p>http://www.el.tfi.uz – TMI elektron kutubxonas</p> <p>http://www.sies.uz – SamISI elektron kutubxonasi</p> |
| 8. | <p>Fanning o'quv dasturi Samarqand iqtisodiyot va servis instituti O'quv uslubiy kengashining 2024 yil "29" — 08 — 1 — son bayonnomasi bilan tasdiqlangan. (№ 1)</p> |
| 9. | <p>Fan/modul uchun mas'ullar:</p> <p>Shukurov Izzatillo Xikmatilloevich – SamISI, "Servis" kafedrası mudiri, t.f.n., dotsent.</p> <p>Karimova Shexroza Madjitovna - SamISI, "Servis" kafedrası katta o'qituvchisi</p> <p>Kaxarov Jasur Abulqosimovich – SamISI, "Servis" kafedrası assistenti</p> |
| 10. | <p>Taqrizchilar:</p> <p>Ravshanov Z.I. - Samarqand shahar "SEMRUG' NUR" MChJ direktori</p> <p>Fayziev J.S. - Samarqand iqtisodiyot va servis instituti "Servis" kafedrası</p> |

| | |
|----|--|
| | <p>24. POP xodimlarini tanlashning asosiy tamoyillari.</p> <p>25. Rasmiy qabullarning turlari, tashkilotning xususiyatlari.</p> <p>26. Ovqatlanish: ichki, tashqi, ijtimoiy, sayohat.</p> <p>27. Tez ovqatlanish restoranlarini tashkil etish xususiyatlari</p> <p>28. O'zbekistonda oziq-ovqat xizmatlari bozorining hozirgi holati</p> <p>29. Restoran jihozlari va dizayni. Restoran tushunchasi.</p> <p>30. Ovqatlanish korxonalarida iste'molchilar xavfsizligini tashkil etish xususiyatlar</p> |
| 4. | <p>V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)</p> <p>Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovqatlanishdagi asosiy zamonaviy xizmat shakllarini; ovqatlanish xizmatini transport, anjumanlar, tadbirlarda tashkil etishni; chet el turistlarini restoran, kafe va oshxonalarda qabul qilish va xizmat ko'rsatish qoidalarini; iste'molchilar xizmatini tashkillashtirish vazifalarini; ovqatlanish xizmati ko'rsatiladigan xonalarga qo'yiladigan talablarni; taomnoma va preyskurantini tuzish, rasmiylashtirishni; turli xildagimarosimlarda ovqatlanish xizmat ko'rsatishni tashkil etishni; ovqatlanish joylarida iste'molchilarni kutib olish, buyurtma qabul qilish va ishlab chiqarishga berish ishlari haqida <i>tasavvurga ega bo'lishi</i>; - ovqatlanish uchun stollarni servirovka qilish, ofitsiantlar tayyorgarligi, ovqat va maxsulotlarni berish umumiy qoidasi va metodlarini; iste'molchilar bilan xisob-kitob qilish va ularni kuzatishni; ovqatlanish korxonasi personalining mehnat, texnika va yong'in xavfsizligini ta'minlashni <i>bilishi va ulardan foydalana olishi</i>; - iste'molchilar talablarini o'rganib borish ovqatlanish taomnoma va preyskurantlarini tuzish va rasmiylashtirish; korxona idish-tovoqlari, asboblari, sochiq dasturxonlariga bo'lgan talablar; ovqatlanish uchun to'lov hisob-kitoblarini bajarish; korxonalarga keltirilgan mahsulotlarning sifat nazoratini o'tkazish, restoran xodimlari mehnat munosabatlari, mehnat va texnika xavfsizligi talablarini bajarish <i>ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak</i>. |
| 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; • so'rov o'tkazish. |
| 6. | <p>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>muomala ko'nikmasi. Mijozlar talablariga javob berish. Mijozlar bilan paydo bo'ladigan kelishmovchiliklarni bartaraf etish va oldini olish. Ijobiy imij yaratish.</p> <p>23-mavzu. Aholi va turistlarga taomlar va ichimliklarni taklif etish xizmatlarini tashkil etish</p> <p>Turli taomlarni o'zlash qoidalarini. Yaxna taom va gazaklar. Turli taom-larga mo'ljallab ichimlik tortish qoidalarini.</p> <p>24-mavzu. Banketlarda xizmat ko'rsatishni tashkil etish</p> <p>Restoranlarda furshet-banketni tashkil qilish mohiyati. Restoranlarda kokteyl – banketni tashkil qilish. Restoranlarda choy banketini tashkil qilish. To'y banketlarida xizmat qilish.</p> <p>25-mavzu. O'z-o'ziga va ofitsiantlar orqali xizmat ko'rsatish</p> <p>O'z-o'ziga xizmat ko'rsatish ishini tashkil etish. Restoranlarda ofitsiantlar mehnatini tashkil qilishning bo'g'in yoki brigada usuli.</p> <p>26-mavzu. Shved stoli va bufet xizmatlari.</p> <p>Shved stoli va bufet xizmatlarini tashkil etish. Shved stoli va bufet xizmatlari tashkil etish mumkin bo'lgan tadbirlar.</p> <p>27-mavzu. Restoranlarda turistlarga xizmat ko'rsatishning progressiv usullari</p> <p>Restoranlarda xizmat ko'rsatishning zamonaviy usullari. Xizmat ko'rsatishning progressiv usullarini qo'llash tamoyillari.</p> <p>28-mavzu. Restoranlarda turli mamlakatlardan tashrif buyurgan turistlar ovqatlanishini tashkil etish</p> <p>Restoranlarda turistlarni ovqatlanishini tashkil etish tamoyillari. Turli mamlakatlardan tashrif buyurgan mehmonlar ovqatlanishini tashkil etish.</p> <p>29-mavzu. Transport harakatida turistlar ovqatlanishini tashkil etish</p> <p>Turistlarni samalyot bortida, temir yo'l transportida va avtomobil- larda ovqatlanishini tashkil etish.</p> <p>30-mavzu. Mexmonxona restoranlarida turistlar ovqatlanishini tashkil etish</p> <p>Mehmonxonalar klassifikatsiyasi. Mexmonxona turlari. Turist-mehmonlar ovqatlanishidagi asosiy xizmat formalari.</p> <p>31-mavzu. Restoran xizmatlari va mahsulotlari sifatining nazoratini tashkil etish</p> <p>Restoran xizmatlari va mahsulotlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Sifatni</p> |
|--|---|

nazoratini tashkil etish. Brakeraj.

32-mavzu. Restoranlarni boshqarish va xodimlari mehnatini tashkil etish

Restoranlarda boshqaruv ishlarini tashkil etish. Restoran xodimlari mehnatini tashkil etish me'yorlari

33-mavzu. Restoranlarda xavfsizlik choralari

Restoranlarda xavfsizlik choralari. Yong'in xavfsizlik choralari. Elektr xavfsizlik choralari ta'minlash.

III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. Fanning jamiyat rivojidadagi o'rni. Fanning predmeti, maqsadi va vazifasi.
2. Ovqatlanish korxonalarining tarixi va tasniflanishi
3. Ovqatlanish korxonalarining tashkiliy tuzilmasi
4. Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta'minoti
5. Ovqatlanish korxonalarida xom ashyo va mahsulotlarning ta'minoti va ombor xo'jaligi ishini tashkil etish
6. Ovqatlanish korxonalarida mahsulotlar retsepturalarini tuzish tamoyillari
7. Menu, uni ishlab chiqarish tartibi va turlari
8. Restoranda ishlab chiqarish infrastrukturasi umumiy tavsifi
9. Restoranlarda sabzavot sexi ishini tashkil etish
10. Go'sht-baliq sexi ishini tashkil etish
11. Restoranda pishiruv sexi ishini tashkil etish
12. Konditer sexi ishini tashkil etish
13. Tayyor taomlarni saqlash va tarqatish ishini tashkil etish
14. Restoranda idish-tovoqlarni yuvish ishlarini tashkil etish
15. Restoranlarda savdo zalini xizmat ko'rsatishga tayyorlash ishlarini tashkil etish
16. Ovqatlanish korxonalaridagi ishlatiladigan dasturxon sochiq va salfetka turlari hamda idishlarning tarkibiy qismlariga qo'yiladigan talablar
17. Restoranda xizmat ko'rsatuvchi xodimlar va ularga qo'yiladigan talablar
18. Iste'molchilarga xizmat ko'rsatuvchi xonalar tavsifi
19. Restoranni yoritish turlari va usullari
20. Servirovka turlari
21. Mexmonlarni kutib olish, buyurtma qabul qilish va xizmat ko'rsatish ketma-ketligi
22. Restoranda etiketning asosiy qoidalari
23. Restoranda taomlar va ichimliklarni taklif etish xizmatlarini tashkil etish
24. Banketlarda xizmat ko'rsatishni tashkil etish
25. O'z-o'ziga va ofitsiantlar orqali xizmat ko'rsatish
26. Shved stoli va bufet xizmatlari.
27. Restoranlarda xizmat ko'rsatishning progressiv usullari.
28. Restoranlarda turli mamlakatlardan tashrif buyurgan turistlar

ovqatlanishini tashkil etish

29. Transport harakatida turistlar ovqatlanishini tashkil etish
30. Mexmonxona restoranlarida turistlar ovqatlanishini tashkil etish
32. Restoran xizmatlari va mahsulotlari sifatining nazoratini tashkil etish
33. Restoranlarni boshqarish va xodimlari mehnatini tashkil etish ishini tashkil qilish.
34. Restoranlarda xavfsizlik choralari

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.

IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:

1. Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etishning hozirgi davrda olib borilishi holatlari.
2. Mahalliy va xorijiy turistlar ovqatlanishining xususiyatlari.
3. Ovqatlanish korxonalarining iqtisodiyotda ta'siri va rivojlanishi.
4. Ovqatlanish korxonalarini tashkil etish va boshqarishning xususiyatlari.
5. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish bosqichlari va texnologik jarayonlarini tashkil etish.
6. Ovqatlanish korxonalarida mahsulotlarni saqlash va ishlab chiqarishni tashkil etish.
7. Ovqatlanish korxonalarida savdo zallarining moddiy - texnik ta'minoti va ularni saqlash.
8. Ovqatlanish korxonalarida iste'molchilarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish.
9. Dunyo hamjamiyatida ovqatlanishni tashkil etilishi.
10. Ovqatlanish korxonalarida servis turlari.
11. Menu, uni ishlab chiqish tartibi va klassifikatsiyasi.
12. Dunyodagi ovqatlanish korxonalarining taomnomalari va uni ishlab chiqish tartibi.
13. Ovqatlanish korxonalarida xizmatlarining sifat nazoratini tashkil etish.
14. Ovqatlanish korxonalarining xalqaro zanjirlari va ularni tashkil etilishi.
15. Chet ellik turistlar xizmat ko'rsatish xususiyatlari
16. Oziq-ovqat xizmatlarini tashkil etishda innovatsion texnologiyalar
17. Umumiy ovqatlanish korxonasi faoliyatini tashkil etish
18. Umumiy ovqatlanish korxonalarini yetkazib berish
19. Umumiy ovqatlanish korxonalarining yordamchi xizmatlari.
20. Umumiy ovqatlanish korxonalarida ishlab chiqarish faoliyati.
21. Turli iste'molchilar guruhlari uchun xizmatlarni tashkil etish.
22. Ombor binolarining maqsadi, tarkibi va tasnifi.
23. Umumiy ovqatlanish xodimlarining kasbiy madaniyati