

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



DUNYO XALQLARI OVQATLANISHINING XUSUSIYATLARI

FANI BO'YICHA

SILLABUS

Kunduzgi ta'lim uchun

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



Modul / FAN SILLABUSI
Servis fakulteti
61010200 – Aholi va turistlarning
ovqatlanishini tashkil etish servisi
ta'lim yo'nalishi

Fan nomi:	Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	DXOX12206
Yil:	4
Semestr:	7
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	180
Ma'ruza	40
Amaliy mashg'ulotlar	50
Labaratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	90
Kredit miqdori:	6
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)	
FM1	Talabalarda - chet va qo'shni mamlakatlardan keladigan turist – mehmonlarga ularning ovqatlanishiga xos xususiyatlarini hisobga olgan holda xizmat qila oladigan mutaxassis kadrlarni tayyorlashdan iborat.

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	AH&TOTE12 Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish
2.	KE&E04 Kasbiy etika va etiket
3.	KXTE2604 Keytering xizmatlarini tashkil etish

Ta'lim natijalari (TN)	
	Bilimlar jihatidan:
TN1	Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari haqida tushuncha, ovqatlanishining xususiyatlarining asosiy manbaalari to'g'risida bilimga ega bo'lishlari kerak;
TN2	turkmanlar, qirg'izlar va qozoqlar ovqatlanishi xususiyatlarini bilishlari lozim;
TN3	o'zbek va tojik xalqlarining milliy taomlari va xususiyatlarini; slavyanlar pazandaligining umumiy xususiyatlari to'g'risida bilimga ega bo'lishlari kerak;

TN4	Moldaviya va Boltiqbo'yi davlatlari xalqlarining ovqatlanishi haqida bilishlari kerak;
	Ko'nikma jihatidan:
TN5	Markaziy Osiyo davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi bo'yicha ko'nikmaga ega bo'ladi.
TN6	Sharqiy slavyan xalqlarining sevimli taomlari va tayyorlash texnologiyasini qo'llay oladi.
TN7	Osiyo mamlakatlari xalqlari yoqtirgan milliy taomlarini tayyorlash va taklif etish ko'nikmasiga ega bo'ladi va baho bera oladi;
TN8	Yevropa mamlakatlari xalqlari sevimli taomlari va ularni tayyorlash texnologiyasi xususiyatlarini farqlay oladi.

Fan mazmuni		
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		Ajratilgan soat
M1	Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari fanining maqsad, vazifa va predmeti.	2
M2	Markaziy Osiyo Respublikalari xalqlarining ovqatlanishiga xos umumiyliklar.	2
M3	Slavyanlar pazandaligiga xos umumiy xususiyatlar.	2
M4	Sharqiy slavyan xalqlarining milliy taomlari	2
M5	Kavkazorti Respublikalari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
M6	Moldavan va Boltiqbo'yi xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
M7	Moldaviya va Boltiqbo'yi davlatlari xalqlarining ovqatlanishi	2
M8	Skandinaviya mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
M9	Daniyaliklarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
M10	Finlar va norveglarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
M11	Yapon xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
M12	Xitoy xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
M13	Koreys xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
M14	Hindiston xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
M15	Germaniyalik va Avstriyalik ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
M16	Fransuz ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
M17	Bolgarlar pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
M18	Polyaklarning pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
M19	Amerika xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
M20	Arab va Yaqin Sharq mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishiga xos umumiy xususiyatlar	2
JAMI:		40

Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)		
A1	Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari fanining maqsad, vazifa va predmeti.	2
A2	Markaziy Osiyo Respublikalari xalqlarining ovqatlanishiga xos umumiyliklar.	2
A3	Slavyanlar pazandaligiga xos umumiy xususiyatlar.	2
A4	Sharqiy slavyan mamlakatlaridan keladigan turistlarga tavsiya etilishi mumkin bo'lgan taomlar turlari	2
A5	Sharqiy slavyan xalqlarining milliy taomlari	2
A6	Kavkazorti Respublikalari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
A7	Moldavan va Boltiqbo'yi xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
A8	Moldaviya va Boltiqbo'yi davlatlari xalqlarining ovqatlanishi	2
A9	Skandinaviya mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
A10	Skandinaviya mamlakatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya qilinishi kerak bo'lgan taomlar.	2
A11	Daniyaliklarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
A12	Finlar va norveglarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
A13	Yapon xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
A14	14. Xitoy xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
A15	Koreys xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
A16	Hindiston xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
A17	Germaniyalik va Avstriyalik ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
A18	Fransuz ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	2
A19	Bolg'arlar pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
A20	Polyaklarning pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
A21	Amerika xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar	2
A22	Misrliklar ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari.	2
A23	Iroqliklar ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari.	2
A24	Turkiya xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari.	2
A25	Yaqin Sharq mamlakatlaridan kelgan mehmonlarga tavsiya qilinishi mumkin bo'lgan taomlar.	2
JAMI:		50

№	Mustaqil ta'lim (MT)	Ajratilgan soat
MT1	Markaziy Osiyo respublikalari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	4
MT2	Markaziy Osiyo davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.	4

MT3	Sharqiy slavyan xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	4
MT4	Sharqiy slavyan davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi	4
MT5	Kavkazorti respublikalari mahalliy xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	4
MT6	Kavkazorti davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.	4
MT7	Moldaviya va Boltiqbo'yi davlatlari xalqlarining ovqatlanishi.	4
MT8	Moldaviya va Boltiqbo'yi davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.	4
MT9	Skandinaviya mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	4
MT10	Skandinaviya davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.	4
MT11	Janubiy Sharqiy Osiyo mamlakatlari xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	4
MT12	Janubiy Sharqiy Osiyo davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.	4
MT13	Koreys xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	4
MT14	Germaniyalik va Avstriyalik ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	4
MT15	Fransiyadan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.	4
MT16	Bolgarlar pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar	4
MT17	Polyaklarning pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar	4
MT18	Yevropa davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.	4
MT19	Yaqin sharq va arab mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar.	4
MT20	Yaqin sharq va arab davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.	6
MT21	Livan xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari	4
MT22	Livan davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.	4
JAMI:		90

Asosiy adabiyotlar		
1.	D.Asanova. Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari. Darslik. Toshkent.: «IQTISOD-MOLIYA», 2021.-415 b.	
2.	D.Asanova, T.Xudayshukurov, N.Mo'minov. Dunyo xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari. Darslik. – T.: «Iqtisod-Moliya», 2011.-336 b.	
3.	T.Xudayshukurov, N.Muhamadiyev, N.Mo'minov, I.Shukurov.	

	Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslari. Darslik.— T.: «IOTISOD-MOLIYA», 2009.-354 b.
	Qo'shimcha adabiyotlar
4.	Xudayshukurov T., Maxmudov O., Ubaydullayev R. O'zbek milliy taomlari. — T. «Sharq», 1995.
5.	5. Ratushny A. S., Xlebnikov V. I., Baranov B. A. i dr. Texnologiya produksii obuyevtvennogo pitaniya. V 2-h T. T.1 Fiziko – ximicheskiye proses, protekayumiye v piuyevx produktax pri ix kulinarnoy obrabotke: Uchebnoye posobiye dlya studentov uchebnx zavedeniy, obuchayumixsya po spetsialnosti «Texnologiya produktov obuyestvennogo pitaniya». —M.: «Mir», 2004.
6.	6. Ratushny A.S., Baranov B.A., Kavalev N.I. i dr. Texnologiya prduksii obuyestvennogo pitaniya. V 2-xT. T.2. Texnologiya blyud, zanusok, napitkov, muchnx kulinarnx, konditerskix i bulochnx izdeliy: Uchebnoye posobiye dlya studentov uchebnx zavedeniy, obuchayumixsya po spetsialnosti «Texnologiya produktov obuyestvennogo pitaniya.» - M.: «Mir» 2004.

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 yoritilgan bo'lsa;
- fandagi mavzularni 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 etgan bo'lsa;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera bo'lsa;
- 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 sharxlay bilsa.

b) 4 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
- 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 bo'lsa;
- 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 talabani 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'yilmas;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinmas;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

d) quyidagi hollarda talabani bilim darajasi qoniqarsiz 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

Mualliflar:	Qahhorov Jasur Abulqasimovich – SamISI, “Servis” kafedrasida assistenti
E – mail:	j.Kaxarov0412@gmail.com
Tashkilot:	SamISI “Servis” kafedrasida
Taqrizchilar:	M. Muxiddinova – Samarqand shahar “MOHIGUL SHIRIN TAOMLARI” Xususiy korxona rahbari I.X.Shukurov – SamISI “Servis” kafedrasida mudiri, dotsent, t.f.n.

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubiy Kengashining 2024 yil 29.08 dagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus “Servis” kafedrasining 2024 yil 28 avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiyat bo'limi boshlig'i

I. Shodmonov

Fakultet dekani

N.Xudoyberdiyev

Kafedra mudiri

I. Shukurov

Tuzuvchi

J. Qahhorov