

**Samarqand iqtisodiyot va servis instituti "Servis" kafedrası**  
**"Restoran ishi" fanidan 2025-2026 o'quv yili kuzgi semestrda yakuniy**  
**imtihon (test)da tushadigan savollar ro'yxati**

1. Restoran ishi fani predmeti nima?
2. Restoran ishi fanining maqsadi nima?
3. Restoran ishi fani vazifalari qaysilar?
4. "Restoran ishi" fani jamiyatda qanday ahamiyatga ega?
5. Restoran ishi fani nima uchun muhim?
6. Ovqatlanish korxonalarining tasnifi qanday asosga ko'ra amalga oshiriladi?
7. Ovqatlanish korxonalarining turli klassifikatsiyalariga misollar qaysilar?
8. Ovqatlanish korxonalari bir-biridan nimasi bilan farqlanadi?
9. Ovqatlanish korxonalarining tashkiliy tuzilmasi qanday asosda tashkil etiladi?
10. Ovqatlanish korxonalarining asosiy tashkiliy tuzilmasi qanday bo'ladi?
11. Ovqatlanish korxonasida xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning asosiy vazifalari nimalardan iborat?
12. Ovqatlanish korxonalarining tashkiliy tuzilmasida qanday bo'limlar mavjud?
13. Ovqatlanish korxonasida "xizmat ko'rsatuvchi" xodimlar kimlardan iborat bo'ladi?
14. Ovqatlanish korxonalarining tashkiliy tuzilmasida qanday boshqaruv tizimi mavjud?
15. Ovqatlanish korxonasining boshqaruv tizimi qanday boshqaruv bo'limlarini o'z ichiga oladi?
16. Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta'minoti nima?
17. Ovqatlanish korxonalari uchun material-texnik ta'minotni tashkil etishning asosiy maqsadi nima?
18. Ovqatlanish korxonasining material-texnik ta'minoti qanday tarkibiy qismlardan iborat bo'ladi?
19. Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta'minotida xom ashyoni qanday roli bor?
20. Ovqatlanish korxonalarida texnik ta'minot qaysi sohalarda zarur bo'ladi?
21. Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta'minoti qanday ta'minlanadi?
22. Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta'minotida qanday gigiyenik talablar mavjud?
23. Ovqatlanish korxonalarida xom ashyo va mahsulotlarning ta'minoti qanday tashkil etiladi?
24. Xom ashyo va mahsulotlarning ta'minoti qanday omillarga bog'liq?
25. Ovqatlanish korxonasida ombor xo'jaligi ishini tashkil etishda qanday asosiy masalalar hal etiladi?
26. Ovqatlanish korxonasining ombor xo'jaligida qanday tizimlar mavjud?

- 27.Ovqatlanish korxonasida xom ashyo va mahsulotlarning ta'minoti uchun qanday etkazib beruvchilar bilan hamkorlik qilinadi?
- 28.Xom ashyo va mahsulotlarning ombor xo'jaligi ishlari qanday tashkil etiladi?
- 29.Menyu nima?
- 30.Menyu ishlab chiqarish jarayonida qanday omillar hisobga olinadi?
- 31.Menyu ishlab chiqarish jarayonida qanday asosiy tamoyillar mavjud?
- 32.Menyu ishlab chiqarishda nimaga e'tibor qaratish kerak?
- 33.Menyuda qanday ovqat turlari odatda kiritiladi?
- 34.Menyu ishlab chiqarishda foydalanuvchilar uchun qanday maqsadlar ko'zda tutiladi?
- 35.Menyuni ishlab chiqarish jarayonida qanday usullar qo'llanadi?
- 36.Ovqatlanish korxonalarining ishlab chiqarish infratuzilmasi nima?
- 37.Ishlab chiqarish infratuzilmasi qanday tarkibiy qismlardan iborat?
- 38.Ovqatlanish korxonalarida ishlab chiqarish infratuzilmasining roli qanday?
- 39.Ovqatlanish korxonalarining ishlab chiqarish infratuzilmasi qanday muhim ahamiyatga ega?
- 40.Ovqatlanish korxonalarining ishlab chiqarish infratuzilmasida omborlar qanday rol o'ynaydi?
- 41.Ishlab chiqarish infratuzilmasining asosiy vazifalaridan biri nima?
- 42.Sabzavot sexi ishini tashkil etishda nima eng muhim jihat hisoblanadi?
- 43.Sabzavot sexida mahsulot sifatini nazorat qilish qanday amalga oshiriladi?
- 44.Sabzavot sexining ombor xizmati qanday tashkil etiladi?
- 45.Go'sht-baliq sexining asosiy vazifasi nima?
- 46.Go'sht-baliq sexida ishlov berish jarayonida qaysi omillar muhim?
- 47.Go'sht-baliq sexida sanitariya-gigiena talablariga qanday rioya qilinadi?
- 48.Go'sht-baliq sexida ishlov berishda qanday asbob-uskunalar qo'llaniladi?
- 49.Go'sht-baliq sexining ombor xizmatini qanday tashkil etish kerak?
- 50.Go'sht-baliq sexining ishlab chiqarish jarayonida qaysi muhim sanitariya talablariga rioya qilish kerak?
- 51.Konditer sexining asosiy vazifasi nima?
- 52.Konditer sexining ishlab chiqarish jarayonida qanday asbob-uskunalar qo'llaniladi?
- 53.Konditer sexining sanitariya-gigiena talablariga qanday rioya qilish kerak?
- 54.Pishiruv sexida mahsulotlar sifatini nazorat qilish qanday amalga oshiriladi?
- 55.Pishiruv sexining ishlab chiqarish jarayonida qaysi sanitariya talablariga rioya qilish kerak?
- 56.Konditer sexi ishini tashkil etishda qanday ishlab chiqarish usullari qo'llanadi?
- 57.Tayyor taomlarni saqlashning eng muhim sanitariya talablaridan biri nima?
- 58.Tayyor taomlarni saqlashda qanday sovutish uskunolari qo'llaniladi?



59. Tayyor taomlarni tarqatishda qanday vazifalar bajariladi?
60. Idish-tovoqlarni yuvish jarayonida qanday sanitariya-gigiena talablariga rioya qilish kerak?
61. Idish-tovoqlarni yuvish uchun qanday uskunalar qo'llanadi?
62. Idish-tovoqlarni yuvishda qaysi bosqichlar mavjud?
63. Idish-tovoqlarni yuvish joyi qanday bo'lishi kerak?
64. Idish-tovoqlarni yuvish va saqlash shartlari qanday bo'lishi kerak?
65. Dunyo bo'yicha umum qabul qilingan ovqatlanish korxonalari klassifikatsiyalanishi necha tipga ajratiladi?
66. Joriy kunda sotuvda mavjud bo'lgan taomlar, yaxna taomlar, kulinariya mahsulotlari va ichimliklar ro'yxati nima deb ataladi?
67. Umumiy ovqatlanish korxonalaridagi ishlab chiqariladigan mahsulotlar qanday turlarga bo'linadi?
68. Qayta ishlash korxonalarida qanday mahsulot ishlab chiqariladi?
69. Restoran atamasi nimani anglatadi?
70. Yarim tayyor mahsulot ishlab chiqarish sexlarida qanday mahsulotlar ishlab chiqariladi?
71. Ovqatlanish korxonalari faoliyat xarakteriga qarab nechta turga bo'linadi?
72. Korxona turini belgilashda nimalarga e'tibor beriladi?
73. Ovqatlanish korxonariga qanday toifalar beriladi?
74. Lyuks toifaga standart bo'yicha qanday ovqatlanish korxonalar kiradi?
75. Lyuks toifadagi restoranning ichki va tashqi bezagi qanday bo'lishi kerak?
76. Lyuks toifadagi restoranlarda taomlar qanday tayyorlanadi?
77. Oliy toifa qanday ovqatlanish korxonalarga beriladi?
78. Restoranlarda mehmonlarga kimlar xizmat ko'rsatadi?
79. Shahar restoranlari odatda qaysi vaqtda xizmat ko'rsatadi?
80. Vokzal restoranlar taomnomasida taom va ichimliklar qanday bo'ladi?
81. Kupe bufetlar qanday poezdlarda bo'ladi?
82. Bufetda yo'lovchilarga kim xizmat ko'rsatadi?
83. Barlarda asosan keng assortimentda nimalar sotiladi?
84. Kafeteriylar qanday joylarda tashkil etiladi?
85. Restoranlarda odatda qanday asosiy o'tirish joylari mavjud?
86. Oliy toifadagi restoranlarda umumiy va savdo zalidan tashqari yana qanday zallar bo'ladi?
87. Tayyorlov sexlariga qaysi sexlar kiradi?
88. Sabzi va karamga qaysi sexda ishlov beriladi?
89. Go'sht sexiga go'sht mahsuloti qanday holatda keltiriladi?
90. Furshet banketida 1 metr joy uchun necha kishi rejalashtiriladi?
91. Furshet banketidagi stol devordan qancha masofada bo'lishi kerak?
92. Furshet stoliga solingan dasturxon yerdan qancha masofada bo'lishi kerak?
93. Furshet banketini o'tkazishda har bir mehmon uchun zalda qancha maydon rejalashtiriladi?
94. Xizmat ko'rsatishda ofitsiant xizmat ko'rsatishning qanday shakllaridan foydalaniladi?
95. Guruh turistlar restoranni qaysi zalida ovqatlanishadi?

96. Yakka tartibda kelgan turistlar qaysi zalda ovqatlanishadi?
97. Polshadan kelgan turistlar ratsioniga qanday go'shtdan tayyorlangan taomlar kiritilmaydi?
98. Banketlar qanday turlarda bo'ladi?
99. Restoranda qabulni qanday turlari bor?
100. Restoranda qabul o'tkazilishida stollar qanday shakllarda bo'ladi?
101. Banketda hurmatli mehmon stolni qaysi tomoniga o'tkaziladi?
102. Anjuman va simpozium qatnashchilariga xizmat ko'rsatishni qanday usuli qo'llaniladi?
103. Anjuman va simpozium qatnashchilarini ovqatlanishini tashkil etishda bir ofitsiantga nechta stol biriktiriladi?
104. Vagon restorani necha bo'limdan iborat?
105. Vagon restorani qanday bo'limlardan iborat?
106. Sovuq taom va gazakdan so'ng qanday taom beriladi?
107. Sovuq taom va gazaklar qanday haroratda beriladi?
108. Birinchi issiq taomlar qanday haroratda beriladi?
109. Taomni solishdan oldin tarelka qanday haroratda bo'lishi kerak?
110. Ikkinchi issiq taomlar qanday haroratda beriladi?
111. Issiq ichimlik qanday haroratda beriladi?
112. Restoranda odatda qanday turdagi stollar qo'llaniladi?
113. Banket stolini eni odatda necha metr bo'ladi?
114. Banket stolini bo'yi necha metr?
115. Furshet banketini uzunligi qancha bo'ladi?
116. Ovqatlanish korxonalarida qanday turdagi idishlardan foydalaniladi?
117. Restoranda toza idishlar qayerda saqlanadi?
118. Shved stolida taom va ichimliklar qanday holda iste'mol qilinadi?
119. Choy banketida qanday shakldagi stoldan foydalaniladi?
120. Choy banketida asosan kimlar qatnashadi?
121. Banketda xizmat ko'rsatayotgan ofitsiantlarni kim nazorat qiladi?
122. Savdo va umumiy zalni kimlar tozalaydi?
123. Servirovka qilishda pichoq, vilka va qoshiqlar stol chetidan qancha masofada qo'yiladi?
124. Nima uchun ofitsiant qo'l sochig'ini ishlatadi?
125. Ofitsiant ish anjomlariga nimalar kiradi?
126. Nima uchun stolga dasturxon yozishdan oldin maxsus mato solinadi?
127. Serviz xonasidan idish-tovoq va anjomlarni kim oladi?
128. Banket furshetda asosiy anjom nima hisoblanadi?
129. Banket furshetda fujerlar necha donadan qo'yiladi?
130. Shvetsarlarni vazifasi nimadan iborat?
131. Furshet banketida har bir ofitsiantga nechta mehmon to'g'ri keladi?



132. Mehmonlardan buyurtma olgandan so'ng ofitsiant ularga birinchi nimalarni olib keladi?
133. Stoldagi bo'sh idishlarni kim yig'ishtiradi?
134. Ofitsiantni to'la xizmati bilan bo'ladigan banketda har bir ofitsiant necha kishiga xizmat ko'rsatadi?
135. Stolga yozilgan dasturxon stoldan qancha masofagacha osilib turishi kerak?
136. Stol ustiga qo'yilgan tarelka stol chetidan necha santimetr uzoqlikda bo'lishi kerak?
137. Choy banketida choydan tashqari yana qanday mahsulotlar stolga qo'yiladi?
138. Furshet banket qancha vaqt davom etadi?
139. Savdo zalini xizmat ko'rsatishga tayyorlash jarayonida qanday asosiy ishlar amalga oshiriladi?
140. Savdo zalini tayyorlashda qanday gigiena talablariga rioya qilish kerak?
141. Savdo zalida qanday mebel va jihozlar joylashtirilishi kerak?
142. Savdo zalida stollarni qanday joylashtirish kerak?
143. Savdo zalini tayyorlashda mijozlar uchun qanday sharoitlar yaratish zarur?
144. Savdo zalida qanday servirovka anjomlaridan foydalaniladi?
145. Savdo zalining yoritilishi qanday bo'lishi kerak?
146. Savdo zalini tayyorlashda qanday musiqa va atmosfera muhim hisoblanadi?
147. Savdo zalini xizmat ko'rsatishga tayyorlashda xodimlarning vazifalari qanday bo'lishi kerak?
148. Dasturxonni tayyorlashda qanday asosiy talablar qo'yiladi?
149. Sochiqlar va salfetkalar qanday sharoitlarda ishlatilishi kerak?
150. Dasturxonning materialiga qanday talablar qo'yiladi?
151. Salfetkalarni ishlatishda qanday gigiena talablariga rioya qilish kerak?
152. Dasturxon va salfetkalarni yuvishda qanday talablar bajarilishi kerak?
153. Idishlarning tarkibiy qismlariga qo'yiladigan talablar qanday bo'lishi kerak?
154. Xizmat ko'rsatuvchi xodimlar qanday tashqi ko'rinishga ega bo'lishi kerak?
155. Xizmat ko'rsatuvchi xodimlar qanday xulq-atvor ko'rsatishlari kerak?
156. Xizmat ko'rsatuvchi xodimlar qanday malakaga ega bo'lishlari kerak?
157. Xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning ish joyidagi sanitariya-gigiena talablariga rioya qilish qanday bo'lishi kerak?
158. Xizmat ko'rsatuvchi xodimlar mijozlar bilan qanday munosabatda bo'lishlari kerak?
159. Xizmat ko'rsatuvchi xodimlar o'z ishini qanday tashkil etishlari kerak?
160. Iste'molchilarga xizmat ko'rsatuvchi xonalar qanday maqsadga xizmat qiladi?

161. Xizmat ko'rsatuvchi xonalar qanday dizayn talablariga javob berishi kerak?
162. Iste'molchilarga xizmat ko'rsatuvchi xonalar qanday yorug'lik va havalandirish tizimiga ega bo'lishi kerak?
163. Iste'molchilarga xizmat ko'rsatuvchi xonalar ichki dizayni qanday bo'lishi kerak?
164. Servirovkaning asosiy maqsadi nima?
165. Qaysi servirovka turi restoranlarda eng ko'p qo'llaniladi?
166. A la carte menyusi qanday xususiyatlarga ega?
167. Banket servirovka qaysi holatda qo'llaniladi?
168. Servirovka jarayonida qaysi holatdagi xatolar mijozlarga xizmat ko'rsatish sifatini pasaytiradi?
169. Mexmonni kutib olishning asosiy maqsadi nima?
170. Mexmonni kutib olish jarayonida nima qilish kerak?
171. Buyurtma qabul qilish jarayonida nima qilish kerak?
172. Xizmat ko'rsatish jarayonining birinchi bosqichi qanday?
173. Buyurtma qabul qilishda qanday asosiy qoidalar amal qiladi?
174. Xizmat ko'rsatishda nima muhim hisoblanadi?
175. Buyurtma qabul qilgandan so'ng, nima qilish kerak?
176. Xizmat ko'rsatishning oxirgi bosqichi nima?
177. Xizmat ko'rsatishda etiketning asosiy maqsadi nima?
178. Xizmat ko'rsatishdagi etiketning birinchi qoidasi nima?
179. Taomlar va ichimliklarni taklif etish xizmatlarining asosiy maqsadi nima?
180. Turistlarga xizmat ko'rsatishda qanday qo'shimcha imkoniyatlar yaratiladi?
181. Turistlarga xizmat ko'rsatishda qanday alohida ehtiyojlar hisobga olinadi?
182. O'z-o'ziga xizmat ko'rsatishning asosiy maqsadi nima?
183. Ofitsiantlar orqali xizmat ko'rsatishda qanday asosiy xususiyatlar bo'lishi kerak?
184. O'z-o'ziga xizmat ko'rsatish joylarida mijozlarga qanday xizmat ko'rsatiladi?
185. Shved stoli xizmatining asosiy xususiyati nima?
186. Shved stoli qanday tashkil etiladi?
187. Bufet xizmatining asosiy farqli jihati nima?
188. Shved stoli va bufet xizmatlarida mijozlarga qanday yordam ko'rsatiladi?
189. Turistlarga xizmat ko'rsatishning progressiv usullaridan biri nima?
190. Turistlarga xizmat ko'rsatishda qanday texnologiyalar qo'llaniladi?
191. Turistlarga xizmat ko'rsatishda restoranlar qanday qulayliklar yaratadi?
192. Turistlarga xizmat ko'rsatishda qanday maxsus xizmatlar mavjud?
193. Turistlarga xizmat ko'rsatishda qanday mijozlar ehtiyojlari inobatga olinadi?
194. Transportda xizmat ko'rsatiladigan ovqatlarning qanday tayyorlanishi kerak?



195. Turistlarga transportda xizmat ko'rsatishda qanday xizmatlarni taklif etish zarur?
196. Restorarlarda mahsulot sifatini nazorat qilish uchun qanday metodlar qo'llaniladi?
197. Mahsulot sifatini nazorat qilishda qanday parametrlar asosiy o'rin tutadi?
198. Restorandagi xodimlarni sifatli xizmat ko'rsatish uchun qanday tayyorlash usullari qo'llaniladi?
199. Restorarlarda xavfsizlikni ta'minlashning asosiy maqsadi nima?
200. Restorarlarda yong'in xavfsizligini ta'minlashda qanday choralar ko'riladi?

Servis kafedrasi mudiri



I.Shukurov