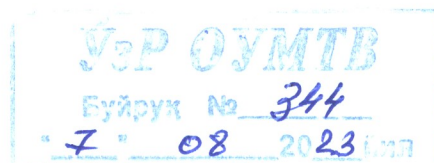


**O'zbekiston Respublikasi**  
**Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi**

**61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi bakalavriat**  
**ta'lim yo'nalishining malaka talablari**

**Toshkent - 2023**



**ISHLAB CHIQILGAN:**

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti.

**TASDIQLANGAN VA AMALGA KIRITILGAN:**

O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligining 2023 yil « 7 »  
08 dagi 344 - sonli buyrug'i bilan tasdiqlangan.

**JORIY ETILGAN:**

O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi.

Mazkur Malaka talablari "Oliy ta'lim davlat ta'lim standarti. Asosiy qoidalar", "Oliy ta'lim davlat ta'lim standarti. Oliy ta'lim yo'nalishlari va mutaxassisliklari klassifikatori", O'zbekiston Respublikasi Milliy va tarmoq malaka doiralari (ramkasi), kasbiy standartlar va kadrlar buyurtmachilari takliflariga muvofiq ishlab chiqilgan va rasmiy me'yoriy-uslubiy hujjat hisoblanadi.

O'zbekiston Respublikasi hududida Malaka talablarini rasmiy chop etish huquqi O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligiga tegishlidir.

## MUNDARIJA

| T/r    |                                                                                                                                                                                      | bet |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1.     | <i>61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi</i><br>bakalavriat ta'lim yo'nalishining umumiy tavsifi .....                                              | 4   |
| 1.1.   | Qo'llanish sohasi.....                                                                                                                                                               | 4   |
| 1.1.1. | <i>61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi</i><br>ta'lim yo'nalishi bo'yicha malaka talabining qo'llanilishi.....                                     | 4   |
| 1.1.2. | Malaka talablarining asosiy foydalanuvchilari.....                                                                                                                                   | 4   |
| 1.2.   | <i>61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi</i><br>ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining tavsifi .....                        | 4   |
| 1.2.1  | <i>61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi</i><br>ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatining sohalari .....                          | 4   |
| 1.2.2. | <i>61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi</i><br>ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining ob'ektlari                           | 5   |
| 1.2.3. | <i>61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi</i><br>ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining turlari .....                        | 5   |
| 1.2.4  | <i>61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi</i><br>ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy vazifalari .....                                  | 5   |
| 2.     | <i>61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi</i><br>ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy kompetensiyalariga<br>qo'yiladigan talablar ..... | 7   |
| 2.1.   | Umumiy kompetensiyalar .....                                                                                                                                                         | 7   |
| 2.2.   | Kasbiy kompetensiyalar .....                                                                                                                                                         | 7   |
| 2.3.   | Umumiy va kabi kompetensiyalarni egallashni ta'minlaydigan fanlar<br>va amaliyotlarga qo'yiladigan talablar .....                                                                    | 8   |
| 2.3.1  | Kvalifikatsiya .....                                                                                                                                                                 | 8   |
| 2.3.2  | <i>61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi</i><br>ta'lim yo'nalishi uchun ajratilgan o'quv fanlari, bloklar bo'yicha soatlar<br>va kreditlar.....     | 8   |
| 2.3.3. | <i>61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi</i><br>ta'lim yo'nalishi bo'yicha ta'lim dasturining tuzilishi.....                                        | 9   |
|        | Bibliografik ma'lumotlar .....                                                                                                                                                       | 10  |
|        | Kelishuv varag'i .....                                                                                                                                                               | 11  |



## **1. 61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi bakalavriat ta'lim yo'nalishining umumiy tavsifi**

**61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi** ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlash kunduzgi, kechki va sirtqi ta'lim shakllarida amalga oshiriladi. Barcha ta'lim shakllari bo'yicha o'qitish kredit-modul tizimi asosida tashkil qilinadi. Kunduzgi ta'limda bakalavriat dasturining me'yoriy muddati 4 yil.

### **1.1. Qo'llanish sohasi.**

**1.1.1. 61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi Malaka talabining qo'llanilishi.**

Malaka talabi **61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi** ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlovchi barcha oliy ta'lim tashkilotlari uchun talablar majmuini ifodalaydi.

### **1.1.2. Malaka talablarining asosiy foydalanuvchilari:**

- mazkur ta'lim yo'nalish bo'yicha malaka talablari, o'quv reja va o'quv dasturlarini ishlab chiqish va yangilash, ular asosida o'quv jarayonini samarali amalga oshirish uchun mas'ul hamda o'z vakolat doirasida bitiruvchilarning tayyorgarlik darajasiga javob beradigan oliy ta'lim muassasasining boshqaruv xodimlari (rektor, prorektorlar, o'quv bo'limi boshlig'i, dekanlar va kafedra mudirlari) va professor-o'qituvchilari;

- ta'lim yo'nalishning o'quv rejasi va o'quv dasturlarini o'zlashtiruvchi oliy ta'lim muassasasining talabalari;

- bakalavriat bitiruvchilarining tayyorgarlik darajasini baholashni amalga oshiruvchi Davlat attestatsiya komissiyalari;

- ta'limni boshqarish bo'yicha vakolatli davlat organlari;

- oliy ta'lim tashkilotlarini moliyalashtirishni ta'minlovchi organlar;

- oliy ta'lim tizimini akkreditatsiya va sifatini nazorat qiluvchi vakolatli davlat organlari;

- kadrlar buyurtmachilari va ish beruvchi tashkilot va korxonalar;

- oliy ta'lim muassasalariga o'qishga kirayotgan abituriyentlar, ularning ota-onalari va boshqa manfaatdor shaxslar.

**1.2. 61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining tavsifi.**

**1.2.1. 61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatining sohalari:**

**61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi** – “Xizmat ko'rsatish sohasi” ta'lim sohasiga oid yo'nalish bo'lib, u servis xizmat ko'rsatish sohasini rivojlantirishga oid masalalarni echish; mehmonxona xo'jaligidagi ovqatlanish korxonalari faoliyatini tashkil etish, aholi va turistlar uchun ratsionlar ishlab chiqish, turli mulkchilik shaklidagi ovqatlanish korxonalari faoliyatini tashkil etish, savdo zali metrdoteli xizmati; umumiy ovqatlanish menejeri; savdo zali mudiri; restoran mudiri; restoran bosh ofitsianti; restoratorlik boshqaruvi; umumiy ovqatlanish sohasi bo'yicha eksperti faoliyati; restoran ishi xizmat ko'rsatish jarayonlarini va texnologiyalarini tahlil qilish, sintezlash va optimallashtirish; mahsulot sifatini ta'minlash va sertifikatlashtirish metodlarini qo'llash; xizmat ko'rsatish servisi kechadigan jarayonlar bo'yicha matematik modellarni qo'llash; ovqatlanish korxonalarida servis xizmat ko'rsatishni modernizatsiyalash strategiyasini belgilash va qo'llash; kompyuter texnologiyalari va dasturlanishi; servis xizmat ko'rsatish texnik ekspluatatsiyasi va tamoyillarini tuzish hamda loyihalash; bilimlar injeneriyasi; tizimli yondoshuv mexanizmlarini tatbiq etish; dasturiy ta'minot, axborot-kommunikatsiya texnologiyasi va injeneriyasi bilan bog'liq kompleks masalalar majmuasini qamrab oladi.



**1.2.2. 61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatining ob'ektlari:**

- turli mulkchilik shakliga ega bo'lgan ovqatlanish korxonalarida (restoran, kafe, bar, oshxona, tamadixona, to'yxona va boshqa zamonaviy ekspress (tez) ovqatlanish shaxobchalari);
- korxona, tashkilot va muassasalar tassarrufidagi ovqatlanish korxonalarida;
- aholi va turistlarning ovqatlanishi bilan bog'liq bo'lgan xizmatlar servisi korxonalarining texnik-texnologik va tashkiliy faoliyat ko'rsatish jarayonlarida;
- ixtisoslik bo'yicha ilmiy-tadqiqot jarayonlari, ma'naviy-ma'rifiy targ'ibot ishlari jarayonida;
- ovqatlanish korxonalarida sanitariya va gigiena talablariga asosan bajariladigan ishlarning sifatini nazorat qilish jarayonida;
- ovqatlanish korxonalaridagi texnologik jihozlarning ekspluatatsiyasini to'g'ri amalga oshirish jarayonlarida;
- aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish servisi zamonaviy progressiv usullarini qo'llay olish jarayonlarida;
- aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etishda ekologiya va oziq-ovqat xavfsizligi masalalarini mukammal bilish jarayonlarida;
- oziq-ovqat mahsulotlarida kechadigan biokimyoviy va mikrobiologik jarayonlarida;
- xizmatlar sohasida taomlar tarkibini matematik usullar yordamida optimallashtirishni amalga oshirish va xizmat ko'rsatishda zamonaviy axborot texnologiyalarini qo'llay olish jarayonlarida;
- atrof muhitni muhofaza qilish, mehnat faoliyati xavfsizligini ta'minlash, jarohatlanish va kasbiy kasalliklar oldini olish bo'yicha chora-tadbirlarni ishlab chiqish jarayonlarida;
- ishlab chiqarish korxonalarida;
- davlat boshqaruvi organlari, o'rta, o'rta maxsus kasbiy ta'limning davlat va nodavlat muassasalarida kompleks masalalarni echish.

61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavriyat bitiruvchilari pedagogik qayta tayyorlashdan o'tgandan keyin, professional ta'lim muassasalarida ta'limning vakolatli boshqaruv organlari tomonidan aniqlanadigan umumkasbiy va ixtisoslik fanlarini o'qitish bo'yicha pedagogik faoliyati bilan shug'ullanish, O'zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi va tarmoq ilmiy-tadqiqot institutlarida kompleks masalalarni echish huquqiga ega bo'ladi. Bakalavriyatning kasb ta'limi yo'nalishlari bundan mustasno.

**1.2.3. 61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar kasbiy faoliyatlarining turlari:**

- tashkiliy-boshqaruv;
- xizmat ko'rsatish;
- ilmiy-tadqiqot;
- tadbirkorlik.

**1.2.4. 61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy vazifalari.**

61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi bo'yicha Milliy malaka ramkasining 6-malaka darajasi hamda bakalavr kasbiy faoliyatlarining sohalari, ob'ektlari va turlariga muvofiq bakalavriyat bitiruvchisi quyidagi kasbiy vazifalarni bajarishga qodir bo'lishi lozim:

**Tashkiliy-boshqaruv faoliyatida:**

- fuqarolik jamiyatining dolzarb masalalarini bilishi, O'zbekistonni rivojlantirish strategiyasiga asoslangan faol hayotiy nuqtai nazarga;
- dunyoqarash bilan bog'liq falsafiy bilimlarga tizimli ega bo'lishi, mustaqil tahlil qila olishi, kasbiy faoliyatida ularni hisobga ola bilishi;



- Vatan tarixini bilishi, ma'naviy milliy va umuminsoniy qadriyatlar masalalari yuzasidan o'z fikrini bayon qila olishi va ilmiy asoslay bilishi, milliy istiqlol g'oyasiga asoslangan faol hayotiy nuqtai nazarga ega bo'lishi;

- xorijiy tillardan birida kasbiy faoliyatiga oid hujjatlar va ishlar mohiyatini tushunishi, tabiiy ilmiy fanlar bo'yicha kasbiy faoliyati doriasida zaruriy bilimlarga ega bo'lishi hamda ularning zamonaviy ilmiy asosda hayotda va o'z kasb faoliyatida foydalana bilishi;

- axborot yig'ish, saqlash, qayta ishlash va ulardan foydalanish usullarini egallagan bo'lishi, o'z kasbiy faoliyatida mustaqil asoslangan qarorlar qabul qila olishi;

- aholi va turistlar ovqatlanish servisini tashkil etish yo'nalishidagi xizmat ko'rsatish korxonalarida ishlab chiqarish va kollektiv ishlarini tashkil etish hamda boshqarish;

- aholi va turistlar ovqatlanish servisini tashkil etish yo'nalishidagi xizmat ko'rsatish jarayonlarini amalga oshirish uchun zarur bo'lgan chora-tadbirlarni va resurslarini rejalashtirish;

- aholi va turistlar ovqatlanish servisini tashkil etish yo'nalishidagi xizmat ko'rsatish jarayonlarida zamonaviy axborot texnologiyalar tizimini yaratish va ulardan foydalanish bilan bog'liq bo'lgan tashish jarayonlari monitoringi mexanizmini ishlab chiqish;

- xizmat ko'rsatish jarayonida, fikrlar har xil bo'lgan sharoitda boshqaruv qarorini qabul qilish;

- ijrochilar jamoasi tarkibida intellektual mulk masalalari bo'yicha asosiy me'yoriy hujjatlardan foydalanish, patent informatsiyasi manbalari bo'yicha izlanish ishlarini olib borish;

- ishlab chiqarishda hayot faoliyati xavfsizligi bo'yicha mutaxassislariga qo'yiladigan talablarni ishlab chiqish;

- ishlab chiqarish jarayonlarining atrof-muhit muhofazasiga, yong'inga, texnika va mehnat xavfsizligi talablariga mosligini monitoring qilish.

#### **Xizmat ko'rsatish faoliyatida:**

- aholi va turistlar ovqatlanish servisini tashkil etish yo'nalishidagi ob'ektlar, texnologik vositalardan foydalanish va ularga samarali xizmat ko'rsatish ishlarini tashkil etish;

- aholi va turistlar ovqatlanish servisini tashkil etish yo'nalishidagi xizmat ko'rsatish vositalari, ularning mexanizm va tizimlari hamda texnologik jihozlariga xizmat ko'rsatadigan namunaviy texnologik jarayonlarini ishlab chiqish va qo'llash;

- yangi tashkilotlarni (faoliyat yo'nalishlari, mahsulotlari) yaratish va rivojlantirish uchun biznesni rejalashtirish;

- barcha ishtirokchilar tomonidan biznes-rejani amalga oshirishda izchillikni ta'minlash maqsadida tadbirkorlik faoliyatini muvofiqlashtirish;

- yangi biznes tuzilmalarini yaratish uchun zarur bo'lgan tashkiliy va ma'muriy hujjatlarni tayyorlash;

- ilg'or texnologik jarayonlarni va ilmiy asoslangan xizmat ko'rsatish tizimlarini qo'llash va ulardan oqilona foydalanish.

#### **Ilmiy - tadqiqot faoliyatida:**

- aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish servisinde bajariladigan xizmat ko'rsatish ishlarini takomillashtirish bilan bog'liq bo'lgan ilmiy-tadqiqot ishlarida qatnashish;

- aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish servisinde bajariladigan xizmat ko'rsatish natijasida olinadigan iqtisodiy foydani hisoblay olish;

- xizmat ko'rsatish sohasining aholi va turistlar ovqatlanish servisi yo'nalishidagi maxsus adabiyotlar, ilmiy texnikaviy ma'lumotlar, chet elda va respublikamizda erishilayotgan fan va texnika sohasidagi yutuqlarni o'rganish;

- aholi va turistlarga ovqatlanish xizmatini ko'rsatish sohasidagi ilmiy tadqiqotlarni o'tkazish va ishlanmalarni ishlab chiqishda qatnashish;

- mavzu (topshiriq) bo'yicha ilmiy ma'lumotlarni yig'ish, ishlov berish, tahlil etish va tizimlashtirish;

- tadqiqot natijalari va ishlanmalarni tatbiq etishda qatnashish;

- zamonaviy usullar va vositalardan foydalanib faoliyat ob'ektlari holatini tahlil qilishda ishtirok etish;



- ilmiy-tadqiqot institutlari va ilmiy markazlarda sohaga oid mavzularda ilmiy-tadqiqot ishlarini olib borishda ishtirok etish;
- internet tarmog'ida eng yangi ilmiy yutuqlar haqidagi ma'lumotlarni maqsadga yo'nalgan holda qidirish va topish;
- ilmiy-tadqiqot ishlanmalarini tayyorlash, soha adabiyotlari ekspertizasini amalga oshirishda qatnashish;
- ma'lumotlarni jamlash, qayta tayyorlash, mavzu bo'yicha ilmiy ma'lumotlarni tizimli tahlil qilishda ishtirok etish.

#### **Tadbirkorlik faoliyatida:**

- sohaga oid yangi biznes-loyihalarni shakllantirish va amalga oshirish;
- biznesni tashkil etish, biznes-rejalarni ishlab chiqish va amalga oshirish.

## **2. 61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlarning kasbiy kompetensiyalariga qo'yiladigan talablar**

### **2.1. Umumiy kompetensiyalar:**

- davlat siyosatining dolzarb masalalarini bilishi, ijtimoiy-iqtisodiy muammolar va jarayonlarni mustaqil tahlil qila olish;
- mantiqiy fikrlashlarni rivojlantirish, to'g'ri xulosa chiqarish, matematik madaniyatini shakllantirish;
- xorijiy tillardan birida kasbiy faoliyatiga oid hujjatlar va ishlar mohiyatini tushinishi, tabiiy ilmiy fanlar bo'yicha kasbiy faoliyati doirasida zaruriy bilimlarga ega bo'lishi hamda ulardan zamonaviy ilmiy asosda kasb faoliyatida foydalana bilish;
- axborot texnologiyalarini kasbiy faoliyatida qo'llay bilishi, axborotlarni yig'ish, saqlash, qayta ishlash va ulardan foydalanish usullarini egallagan bo'lishi, faoliyatida mustaqil asoslangan qarorlar qabul qila olish;
- yangi bilimlarni mustaqil egallay bilishi, o'z ustida ishlashi va mehnat faoliyatini ilmiy asosda tashkil qila olish;
- sog'lom turmush tarzi va unga amal qilish zaruriyati to'g'risida tassavvurga ega bo'lish.

### **2.2. Kasbiy kompetensiyalar:**

- me'yoriy-huquqiy hujjatlarni izlash, tahlil qilish va ulardan kasbiy faoliyatida foydalanish ko'nikmalariga ega bo'lish;
- tashkiliy tuzilmalarni optimallashtirish, kadrlarni boshqarish strategiyasini qo'llash, tadbirlarni rejalashtirish va amalga oshirish ko'nikmalariga ega bo'lish;
- muzokaralar, uchrashuvlar, ishbilarmonlik yozishmalarini olib borish va onlayn aloqalarni amalga oshirishni bilish;
- insonning boshqa insonga, jamiyatga va atrof muhitga munosabatini belgilovchi huquqiy hamda ma'naviy mezonlarni bilishi, kasb faoliyatida ularni hisobga ola bilish;
- axborot yig'ish, saqlash, qayta ishlash va ulardan foydalanish usullarini egallagan bo'lishi, o'z kasb faoliyatida mustaqil asoslangan qarorlar qabul qila olish;
- tegishli bakalavriat yo'nalishi bo'yicha raqobotbardosh umumkasbiy tayyorgarlikka ega bo'lish;
- yangi bilimlarni mustaqil egallay bilishi, o'z ustida ishlashi va mehnat faoliyatini ilmiy asosda tashkil qila olish;
- ta'lim yo'nalishi bo'yicha oliy ma'lumotli shaxslar egallashi lozim bo'lgan lavozimlarda mustaqil ishlash;
- tegishli bakalavriat yo'nalishi doirasida tanlangan mutaxassislik bo'yicha magistratura-da oliy ta'limni davom ettirish;
- kadrlarni qayta tayyorlash va malaka oshirish tizimida qo'shimcha kasbiy bilim va malakalarini oshirish;



- umumiy ovqatlanish korxonalarida mutaxassis bo'lib ishlash;
- ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatuvchi korxonalar qoshidagi tashkil etiladigan ovqatlanish korxonalari mutaxassisi bo'lib ishlash;
- mehmonxona xo'jaligidagi ovqatlanish korxonalarida faoliyat olib borish;
- sog'lomlashtirish-sanatoriya va profilaktoriyalarda ovqatlanish xizmatlarini tashkil etish mutaxassisi bo'lib ishlash;
- maktabgacha ta'lim muassasalari, umumiy o'rta va professional ta'lim muassasalarida ovqatlanish bilan bog'liq xizmatlarni tashkil etish bo'yicha mutaxassis bo'lib ishlash;
- mos ta'lim yo'nalishlari bo'yicha ta'limni amalga oshiruvchi vazirliklar, uning tarmoq boshqarmalari va muassasalarida metodist bo'lib ishlash imkoniyatiga ega bo'ladilar.

### 2.3. Umumiy va kasbiy komponentlarni egallashni ta'minlaydigan fanlar va amaliyotlarga qo'yiladigan talablar.

Talabalar umumiy va kasbiy kompetensiyalar, bilim va ko'nikmalarni egallashi o'quv rejasiga mantiqiy ketma-ketlikda kiritilgan **majburiy va tanlov** fanlarni o'zlashtirish, amaliyotlarni o'tish hamda boshqa o'quv mashg'ulot va akademik vazifalarni bajarish yordamida amalga oshiriladi.

Majburiy fanlar – bakalavriat ta'lim yo'nalishi bo'yicha bevosita umumiy va kasbiy kompetensiyalarni egallashga qaratilgan, zarur tayanch bilim va ko'nikmalarni ta'minlaydigan fanlar majmuasidir.

Tanlov fanlari – ta'lim yo'nalishi doirasida ixtisoslashuvdan kelib chiqib chuqurlashtirilgan, qo'shimcha bilim berish, bevosita ixtisosligi uchun zarur kompetensiyalarni kengaytirishga xizmat qiladigan, shuningdek, talabaning shaxsiy qiziqishlari, ijodiy yondashuvlari va iqtidorini qo'llab-quvvatlashga qaratilgan fanlar majmuasidir.

Ta'lim yo'nalishi bo'yicha quyidagi amaliyotlar o'tkaziladi:

**o'quv-tanishuv amaliyoti** – xizmat ko'rsatish sohasi tashkilotlari, korxonalari, firmalari va boshqa korxonalar bilan tanishtirish, umumkasbiy fanlar bo'yicha nazariy bilimlarini mustahkamlashni shakllantirishga qaratiladi;

**malakaviy (ishlab chiqarish) amaliyoti** – majburiy va tanlov fanlaridagi mutaxassislik va ixtisoslik fanlaridan nazariy bilimlarini bevosita mustahkamlash va amaliy (ishlab chiqarish) jarayonlari bilan uyg'unlashtirish, xizmat ko'rsatish jarayonlarini tashkil etish hamda boshqarishda tegishli amaliy ko'nikmalar, kompetensiyalar va malakalarini shakllantirishga qaratiladi.

**bitiruv ishi oldi amaliyoti** – bitiruv malakaviy ishni tayyorlash uchun ma'lumot to'plash va tizimlashtirishga mo'ljallangan.

**2.3.1. Kvalifikatsiya:** servis-texnolog (umumiy ovqatlanish sohasi bo'yicha).

**2.3.2. 61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi uchun ajratilgan o'quv fanlari, bloklar bo'yicha soatlar va kreditlar:**

| O'quv fanlari, bloklar va faoliyat turlarining nomlari | Kunduzgi ta'lim shakli uchun fanlarga ajratilgan soat | Ajratilgan kredit |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------|
| Majburiy fanlar                                        | 4800                                                  | 160               |
| Tanlov fanlari                                         | 1620                                                  | 54                |
| Malakaviy amaliyot                                     | 600                                                   | 20                |
| Yakuniy davlat attestatsiyasi                          | 180                                                   | 6                 |



**2.3.3. 61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi bo'yicha ta'lim dasturining tuzilishi:**

| T.r.        | Fanning malakaviy kodi | O'quv fanlari, bloklar va faoliyat turlarining nomlari                | Umumiy yuklamaning hajmi, soatlarda | Kredit miqdori | Semestri             |
|-------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------------|
| 1.01        | AMAT11208              | Amaliy matematika                                                     | 240                                 | 8              | 1, 2                 |
| 1.02        | XT11210                | Xorijiy til                                                           | 300                                 | 10             | 1, 2                 |
| 1.03        | O'z(R)T1104            | O'zbek (rus) tili                                                     | 120                                 | 4              | 1                    |
| 1.04        | FAL1204                | Falsafa                                                               | 120                                 | 4              | 1                    |
| 1.05        | DIN1204                | Dinshunoslik                                                          | 120                                 | 4              | 2                    |
| 1.06        | O'zEYaT1204            | O'zbekistonning eng yangi tarixi                                      | 120                                 | 4              | 2                    |
| 1.07        | AKT&KG1106             | Axborot kommunikatsion texnologiyalar va kompyuter grafikasi          | 180                                 | 6              | 1                    |
| 1.08        | KIMYO11212             | Kimyo                                                                 | 360                                 | 12             | 1, 2                 |
| 1.09        | OF1204                 | Ovqatlanish fiziologiyasi                                             | 120                                 | 4              | 2                    |
| 1.10        | KE&E1204               | Kasbiy etika va etiket                                                | 120                                 | 4              | 2                    |
| 1.11        | OOK1304                | Oziq-ovqat kimyosi                                                    | 120                                 | 4              | 3                    |
| 1.12        | OOM1406                | Oziq-ovqat mikrobiologiyasi                                           | 180                                 | 6              | 4                    |
| 1.13        | SF13408                | Servis faoliyati                                                      | 240                                 | 8              | 3, 4                 |
| 1.14        | OOMSAFKU1304           | Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini aniqlashning fizik-kimyoviy usullari | 120                                 | 4              | 3                    |
| 1.15        | OOMT&SN13408           | Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va sifat nazorati             | 240                                 | 8              | 3, 4                 |
| 1.16        | T:N&A1304              | Turizm: nazariya va amaliyot                                          | 120                                 | 4              | 3                    |
| 1.17        | S&G1606                | Sanitariya va gigiena                                                 | 180                                 | 6              | 6                    |
| 1.18        | OMICHT15610            | Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi             | 300                                 | 10             | 5, 6                 |
| 1.19        | OKJ&UE15608            | Ovqatlanish korxonalari jihozlari va ularni ekpluatatsiyasi           | 240                                 | 8              | 5, 6                 |
| 1.20        | DXT&OX1506             | Dunyo xalqlari taomlari va ovqatlanish xususiyatlari                  | 180                                 | 6              | 5                    |
| 1.21        | OKI1604                | Ovqatlanish korxonalari iqtisodiyoti                                  | 120                                 | 4              | 5                    |
| 1.22        | A&TOTE17812            | Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish                       | 360                                 | 12             | 7, 8                 |
| 1.23        | MTT1804                | Milliy taomlar texnologiyasi                                          | 120                                 | 4              | 8                    |
| 1.24        | BH&K1806               | Buxgalteriya hisobi va kalkulyasiya                                   | 180                                 | 6              | 8                    |
| 1.25        | OKLA1704               | Ovqatlanish korxonalarini loyihalash asoslari                         | 120                                 | 4              | 7                    |
| 1.26        | E&OOX1706              | Ekologiya va oziq-ovqat xavfsizligi                                   | 180                                 | 6              | 7                    |
| <b>2.00</b> |                        | <b>Tanlov fanlar</b>                                                  | <b>1620</b>                         | <b>54</b>      | <b>3, 4, 5, 6, 7</b> |
| <b>2.00</b> |                        | <i>Tanlov anlar (9 ta fan)</i>                                        | <b>1620</b>                         | <b>54</b>      |                      |
|             |                        | <b>Jami</b>                                                           | <b>6420</b>                         | <b>214</b>     |                      |
|             |                        | Malakaviy amaliyot                                                    | 600                                 | 20             | 4, 6, 8              |
|             |                        | Yakuniy davlat attestatsiyasi                                         | 180                                 | 6              | 8                    |
|             |                        | <b>Jami</b>                                                           | <b>780</b>                          | <b>26</b>      |                      |
|             |                        | <b>HAMMASI</b>                                                        | <b>7200</b>                         | <b>240</b>     |                      |

## Bibliografik ma'lumotlar

UDK 002: 651. 1/7

Guruh T 55

OKS 01.040.01

---

### **Tayanch so'zlar:**

Qo'llanish sohasi, kasbiy faoliyat turi, ta'lim yo'nalishi, kasbiy faoliyat ob'ekti, kasbiy faoliyat sohasi, kasbiy faoliyat turlari, xizmatlar sohasi, turli mulkchilik shakldagi ovqatlanish korxonalari, ovqatlanish korxonalari turlari va toifalari, ovqatlanish servisi, restoran ishi, restorator, metrdotel, texnologik jarayon, servis, servis jarayonlari, xizmatlar sifati, innovatsiya, iste'molchi, xizmat ko'rsatish shakli, ovqatlanish ratsioni, ovqatlanish me'yori va rejimi, taomnoma, ekologiya, oziq-ovqat xavfsizligi, ijtimoiy dastur, menejment, marketing, bozor kon'yukturasi, personal, raqobatbardoshlik, kommunikatsiya, segmentlash, yondashuv, tamoyil, strategiya, turizm, turizm xizmatlari, mehmondorchilik industriyasi, xarid fondi, tadbirkorlik, biznes, investitsiya, samaradorlik, asosiy fond, biznes-reja, tannarx, kasbiy etika, kasbiy burch, so'zlashish etiketi, sanitariya rejimi, gigiena, sanitariya, standartlashtirish, sertifikatlashtirish, xavfsizlik, texnologik jihoz, ovqatlanish, mehmondorchilik, ekspluatatsiya, funksional ovqatlanish, milliy taomlar, turistik mahsulot, xizmat ko'rsatish usullari, ovqatlanish korxonalari xizmati, umumiy kompetensiya, kasbiy kompetensiya, amaliyot, o'quv soat, kredit miqdori.



Ishlab chiquvchilar, kelishilgan asosiy turdosh oliy ta'lim muassasalari  
hamda kadrlar iste'molchilari

ISHLAB CHIQILGAN:

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti

Rektor M.E.Po'latov

2023 yil «    »     

KELISHILGAN:

O'zbekiston Respublikasi

Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi huzuridagi  
Oliy ta'limni rivojlantirish tadqiqotlari markazi

Direktor Sh.Yakubov

2023 yil «    »     

Buxoro muxandislik texnologiya instituti

Rektor v.v.b. M.Z.Sharipov

2023 yil «    »     

«ELXOLDING» ilmiy ishlab chiqarish birlashmasi

Direktor o'rinbosari M.K.Komilov

2023 yil «    »     

Samarqand shahar «MOXIGUL SHIRIN TAOMLARI» xususiy korxonasi

Rahbari M.Muxidinova

2023 yil «    »     

Buxoro shahar «PASQUALE» mas'uliyati cheklangan jamiyati

Direktori B.S.Ismailov

2023 yil «    »

**Samarqand iqtisodiyot va servis instituti 61010200-Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi bo'yicha malaka talablari va o'quv rejasini ishlab chiquvchilar, turdosh oliy ta'lim muassasalari va va asosiy kadrlar iste'molchilari o'rtasida**

### **KELISHUV DALOLATNOMASI**

Samarqand sh.

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2023 yil

Biz quyida imzo chekuvchilar - ELXOLDING» ilmiy ishlab chiqarish birlashmasi direktor o'rinbosari M.K.Komilov, Samarqand shahar «MOXIGUL SHIRIN TAOMLARI» xususiy korxonasi rahbari M.Muxiddinova, Buxoro shahar «PASQUALE» mas'uliyati cheklangan jamiyati direktori B.S.Ismailov, Buxoro muxandislik-texnologiya instituti rektori v.v.b. M.Z.Sharipov, Samarqand iqtisodiyot va servis instituti rektori M.E.Po'latov birgalikda SamISida ishlab chiqilgan quyidagi bakalavriat ta'lim yo'nalishining malaka talablari va o'quv rejasini mazmuni bilan tanishib chiqib, kelishuv haqida ushbu dalolatnomani tuzdik:

61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi ta'lim yo'nalishi.

Malaka talablari hamda o'quv rejani ishlab chiqilishida O'zbekiston Respublikasi “Ta'lim to'g'risida”gi Qonuni, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 8 oktyabrdagi “O'zbekiston Respublikasi oliy ta'lim tizimini 2030 yilgacha rivojlantirish konsepsiyasini tasdiqlash to'g'risida”gi PF-5847-sonli farmoni, 2017 yil 20 apreldagi “Oliy ta'lim tizimini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida”gi PQ-2909-son, 2017 yil 27 iyuldagi “Oliy ma'lumotli mutaxassislar tayyorlash sifatini oshirishda iqtisodiyot sohalari va tarmoqlarining ishtirokini yanada kengaytirish chora-tadbirlari to'g'risida”gi PQ-3151-son, 2018 yil 5 iyundagi “Oliy ta'lim muassasalarida ta'lim sifatini oshirish va ularning mamlakatda amalga oshirilayotgan keng qamrovli islohotlarda faol ishtirokini ta'minlash bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida”gi PQ-3775-son, 2019 yil 17 iyundagi “2019/2020 o'quv yilida O'zbekiston Respublikasining oliy ta'lim muassasalariga o'qishga qabul qilishning davlat buyurtmasi parametrlari to'g'risida”gi PQ-4359-son Qarorlariga hamda oliy ta'lim sohasini tartibga soluvchi boshqa me'yoriy-huquqiy hujjatlar, shuningdek, xalqaro talablarga asoslangan.

Mazkur malaka talablari va o'quv rejasining ishlab chiqilishida asosiy kadrlar iste'molchilari tomonidan qo'yilgan talablar ham inobatga olingan.

Ta'lim yo'nalishi bo'yicha malaka talablari, o'quv reja va fan dasturlari hamda boshqa hujjatlarni yaratish uchun asos bo'lib hisoblanadi.



Ishlab chiqilgan malaka talablari va o'quv rejani o'rnatilgan tartibda tasdiqqa tavsiya etish mumkin.

«ELXOLDING» ilmiy ishlab chiqarish  
birlashmasi direktor o'rinbosari



M.K.Komilov

Samarqand shahar «MOXIGUL  
SHIRIN TAOMLARI» xususiy  
korxonasi rahbari



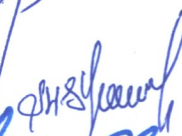
M.Muxitdinova

Buxoro shahar «PASQUALE»  
mas'uliyati cheklangan  
jamiyati direktori



B.S.Ismailov

Buxoro muxandislik texnologiya  
instituti rektori v.v.b.



M.Z.Sharipov

Samarqand iqtisodiyot va servis  
instituti rektori



M.E.Po'latov