

- если он сделал данные задания по предмету в рамках учебной программы ;
- может правильно ответить на вопросы по предмету ;
- если он тщательно составил конспект по предмету ;
- выполнил ли он самостоятельные задания по предмету ;
- если он овладел законами и другими юридическими документами, относящимися к науке .

с) для получения оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- если он имеет общее представление о науке ;
- допускаются ли некоторые путаницы при объяснении и объяснении тем в предмете в узком объеме ;

высказывание не беглое ;

если вы получаете сложные и запутанные ответы на предметные вопросы ;

конспект по темам предмета не правильно оформлен .

д) В следующих случаях уровень знаний студента может быть оценен оценки 2 неудовлетворительными балами:

- если нет подготовки к обучению предмета ;
- если он не имеет представления об обучении предмета ;
- если заметно, что он копировал тексты предмета у других ;
- в тексте по предмету есть серьезные ошибки и неточности ;
- если на вопросы о предмете нет ответа;
- если он не знает предмета.

Если студент оценивается по системе хемиса, он оценивается следующим образом.

Оценка 2 от 0 до 59 баллов, оценка 3 от 60 до 69 баллов,  
Оценка 4 до 70-89 баллов, оценка 5 до 90-100 баллов

#### Сведения об преподавателе предмета

<b>Авторы:</b>	Каримова Шехроза Маджитовна – старший преподаватель кафедры «Сервис»
<b>Электронная почта:</b>	shehroza81@mail.ru
<b>Организация:</b>	Кафедра СамИСИ "Сервис"
<b>Рецензенты:</b>	Равшанов З. - Директор частного предприятия "MONIGUL SHIRIN TAOMLARI" города Самарканда Шукуров И.Х. – Заведующей кафедрой «Сервис» к.т.н. доцент

Настоящий Силлабус утвержден протоколом заседания Учебно-методического совета института от 24 августа 2024 года, № 1.

Утвержден протоколом заседания кафедры «Сервис» от 28 августа 2024 года, №1.

Начальник учебного отдела

И. Шодмонов

Декан факультета

Н.Худойбердиев

Заведующий кафедрой

И.Шукуров

Составитель

Ш.Каримова

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ , НАУКИ И  
ИННОВАЦИЙ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

**САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА**



**"УТВЕРЖДАЮ"**

Проректор по учебной работе

Т.С. Шарипов

«22» / 12 / 2024 года

**СИЛЛАБУС ПРЕДМЕТА**

**«Организация питания населения и туристов»**

Форма обучения: дневное

<b>Сфера знания:</b>	100 0000	Сфера услуг
<b>Сфера образования:</b>	1010 000	Сфера обслуживания
<b>Направления образования:</b>	61010200	Сервис организация питания населения и туристов



**Модуль / СИЛЛАБУС ПРЕДМЕТА**  
**Факультет Сервис**  
**Направления образования**  
**61010200 – Сервис организация питания**  
**населения и туристов**

<b>Имя предмета:</b>	Организация питания населения и туристов
<b>Тип науки :</b>	обязательный
<b>Код науки:</b>	АН&ТОТЕ12
<b>Год:</b>	4
<b>Семестр :</b>	7-8
<b>Форма обучения:</b>	Дневное время
<b>занятий и часы, отведенные на семестр:</b>	360
Лекция	80
Практическое занятие	100
Лабораторные занятия	-
Семинар	-
Самостоятельное образование	180
<b>Сумма кредита:</b>	12
<b>Форма оценки:</b>	Экзамен
<b>Язык предмета:</b>	русский

**Цель предмета (ЦП)**

<b>ЦП1</b>	дать студентам теоретические и практические знания о организации питания населения и туристов на основе передовых педагогических технологий, применить их в будущей работе и развить у студентов навыки в этой области.
------------	---

**Базовые знания , необходимые для овладения наукой**

<b>1.</b>	OKLA1207 Основа проектирования предприятий питания
<b>2.</b>	OMICHT 1508 Технология производства продуктов питания
<b>3.</b>	S&G 1204 Санитария и гигиена

**Результаты обучения (РО)**

	<b><i>С точки зрения знаний:</i></b>
<b>PO1</b>	теоретические основы организации предприятия общественного питания (ресторана);
<b>PO2</b>	нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления рестораном;
<b>PO3</b>	типизацию предприятий общественного питания;
<b>PO4</b>	общие принципы организации производства на предприятии;
	<b><i>С точки зрения навыков:</i></b>
<b>PO5</b>	диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению

	и преодолению;
<b>PO6</b>	планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию действий персонала предприятия;
<b>PO7</b>	производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана.
<b>PO8</b>	диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению;

<b>Научное содержание</b>		
<b>Форма обучения : лекция (Л)</b>		<b>Часы</b>
<b>7-семестр</b>		
<b>Л1</b>	Введение. Цель и задачи предмета	2
<b>Л2</b>	Классификация предприятий питания	2
<b>Л3</b>	Организационная структура предприятий питания	2
<b>Л4</b>	Материально-техническое снабжение предприятий питания	2
<b>Л5</b>	Организация снабжения продуктов и сырья и складского хозяйства предприятий питания	2
<b>Л6</b>	Принципы составления рецептуры продуктов предприятий питания	2
<b>Л7</b>	Меню, виды и принципы составления	4
<b>Л8</b>	Общая характеристика производственной инфраструктуры предприятий питания	2
<b>Л9</b>	Организация работы овощного цеха	2
<b>Л10</b>	Организация работы мясо-рыбного цеха	4
<b>Л11</b>	Организация работы горячего цеха	2
<b>Л12</b>	Организация цеха кондитерских изделий	2
<b>Л13</b>	Организация хранения и раздачи готовых блюд	2
<b>Л14</b>	Организация работы моечной кухонной посуды	2
<b>Л15</b>	Организация работы подготовки торгового зала к обслуживанию в ресторанах	2
<b>Л16</b>	Требования к посуде и виды скатертей, полотенец и салфеток используемых в предприятиях питания	2
<b>Л17</b>	Обслуживающий персонал и требования к ним	2
<b>Л18</b>	Характеристика торговых помещений	2
	<b>Всего:</b>	<b>40</b>
<b>8-семестр</b>		
<b>Л19</b>	Виды и способы освещения ресторана	2
<b>Л20</b>	Виды сервировок	2
<b>Л21</b>	Встреча гостей, приём заказов и последовательность обслуживания	2
<b>Л22</b>	Основные правила этикета обслуживания .	4

Л23	Организация правила подачи блюд и напитков населению и туристов	2
Л24	. Организация обслуживание банкетов	4
Л25	Самообслуживания и обслуживание официантами	2
Л26	Шведский стол и буфетное обслуживание	2
Л27	Прогрессивные методы обслуживания туристов в ресторанах	4
Л28	Организация питания туристов различных стран	4
Л29	Организация питания туристов в транспорте	4
Л30	Организация питания туристов в ресторанах гостиницы	2
Л31	Организация контроля качества продуктов и ресторанных услуг	2
Л32	Управление рестораном и организация труда персонала	2
Л33	Меры безопасности в ресторанах	2
<b>Всего:</b>		<b>40</b>
<b>Общая:</b>		<b>80</b>
<b>Форма обучения : практика ( П )</b>		
<b>7-семестр</b>		
П1	Ведение. Цель и задачи предмета	2
П2	Классификация предприятий питания	2
П3	Организационная структура предприятий питания	2
П4	Материально-техническое снабжение предприятий питания	2
П5	Организация снабжения продуктов и сырья и складского хозяйства предприятий питания	4
П6	Принципы составление рецептуры продуктов предприятий питания	2
П7	Меню, виды и принципы составления	4
П8	Общее характеристика производственной инфраструктуры предприятий питания	2
П9	Организация работы овощного цеха	2
П10	Организация работы мясо-рыбного цеха	4
П11	Организация работы горячего цеха	2
П12	Организация цеха кондитерских изделий	2
П13	Организация хранения и раздачи готовых блюд	2
П14	Организация работы моечной кухонной посуды	2
П15	Организация работы подготовки торгового зала к обслуживанию в ресторанах	4
П16	Требование к посуде и виды скатертей, полотенец и салфеток используемых в предприятиях питаниях	4
П17	Обслуживающий персонал и требование к ним	4
П18	Характеристика торговых помещений	4
<b>Всего</b>		<b>50</b>

<b>8- семестр</b>		
<b>П19</b>	Виды и способы освещения ресторана	2
<b>П20</b>	Виды сервировок	4
<b>П21</b>	Встреча гостей, приём заказов и последовательность обслуживания	4
<b>П22</b>	Основные правила этикета обслуживания .	2
<b>П23</b>	Организация правила подачи блюд и напитков населению и туристов	4
<b>П24</b>	. Организация обслуживание банкетов	4
<b>П25</b>	Самообслуживания и обслуживание официантами	2
<b>П26</b>	Шведский стол и буфетное обслуживание	2
<b>П27</b>	Прогрессивные методы обслуживания туристов в ресторанах	4
<b>П28</b>	Организация питания туристов различных стран	6
<b>П29</b>	Организация питания туристов в транспорте	4
<b>П30</b>	Организация питания туристов в ресторанах гостиницы	4
<b>П31</b>	Организация контроля качества продуктов и ресторанных услуг	4
<b>П32</b>	Управление рестораном и организация труда персонала	2
<b>П33</b>	Меры безопасности в ресторанах	2
<b>Всего:</b>		<b>50</b>
<b>Общая:</b>		<b>100</b>

<b>Самостоятельное образование (СО)</b>		
<b>7-семестр</b>		
<b>СО1</b>	Введение. Цель и задачи науки об организации питания жителей и туристов	<b>6</b>
<b>СО2</b>	Особенности организации и управления предприятиями общественного питания.	<b>6</b>
<b>СО3</b>	Организация этапов производства пищевых продуктов и технологических процессов.	<b>6</b>
<b>СО4</b>	Организация хранения и производства продуктов на предприятиях общественного питания.	<b>6</b>
<b>СО5</b>	Материально-техническое снабжение торговых залов предприятий общественного питания и их обслуживание.	<b>6</b>
<b>СО6</b>	Организация обслуживания клиентов в заведениях общественного питания.	<b>6</b>
<b>СО7</b>	Виды сервиса в заведениях общественного питания.	<b>6</b>
<b>СО8</b>	Меню, порядок его разработки и классификация.	<b>6</b>
<b>СО9</b>	Организация контроля качества услуг общественного питания.	<b>6</b>
<b>СО10</b>	Классификация услуг в предприятиях питания	<b>6</b>

CO11	Особенности обслуживания на предприятиях питания различных типов	6
CO12	Прогрессивные технологии обслуживания	6
CO13	Услуги по организации питания и обслуживания в гостиницах	6
CO14	Услуги по организации питания и обслуживания симпозиумов, конференций, семинаров	6
CO15	Формы банкетного обслуживания	6
	<b>Всего</b>	<b>90</b>
<b>8-семестр</b>		
CO16	Особенности обслуживания иностранных туристов	6
CO17	Инновационные технологии в организации услуг питания	6
CO18	Организация деятельности предприятия общественного питания	6
CO19	Снабжение предприятий общественного питания	6
CO20	Вспомогательные службы предприятий питания.	6
CO21	Производственная деятельность в общественном питании .	6
CO22	Организация обслуживания различных контингентов потребителей .	6
CO23	Назначение, состав и классификация складских помещений.	6
CO24	Профессиональная культура работников предприятий общественного питания	6
CO25	Основные принципы подбора персонала ПОП.	6
CO26	Виды официальных приемов, особенности организации.	6
CO27	Кейтеринг: внутренний, внешний, социальный, разъездной.	6
CO28	Особенности организации ресторанов "фаст-фуд"	6
CO29	Современное состояние рынка услуг питания в Узбекистане	6
CO30	Оборудование и дизайн ресторана. Понятие о ресторанной концепции.	6
	<b>Всего:</b>	<b>90</b>
	<b>Общая:</b>	<b>180</b>
<b>Основная литература</b>		
1.	З.Ш.Сувонов. Ахоли 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 – Самарқанд.: ООО"STAP-SEL", 2023г. – 315л .	
3.	З.Ш.Сувонов, И.А.Шукуров, С.А.Ташназаров “Ресторан ишини ташкил этиш”. Ўқув қўлланма. – Т.: «Инновацион ривожланиш наشريёт-матбаа уйи» - 2020. – 283 б..	

Дополнительная литература	
1.	Qurbonov J.M. Ovqatlanish korxonalari jihozlarining ekspluatatsiyasi. Darslik. – T.: «IQTISODIYOT-MOLIYA», 2011. – 376 b.
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 количество 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.
8.	<p style="text-align: center;"><b>Интернет сайты:</b></p> <p><a href="http://www.mail.tdiu.uz">http://www.mail.tdiu.uz</a> – ТГЭУ электронная библиотека  <a href="http://www.el.tfi.uz">http://www.el.tfi.uz</a> – ТМІ электронная библиотека  <a href="http://www.sics.uz">http://www.sics.uz</a> – СамИЭС электронная библиотека  <a href="http://lex.uz">http://lex.uz</a>– O‘zbekiston Respublikasi qonunchiligi  <a href="http://www.ziyonet.uz">www.ziyonet.uz</a> –ta’lim portali</p>

**Контроль усвоения учащимся предмета рекомендуются следующие критерии :**

**а) Для получения оценки 5 уровень знаний студента должен соответствовать следующему:**

- должен полностью охватить сущность и содержание предмета;
- если не допускаются научные ошибки и путаницы в изложении предметов науки при сохранении научности и логичности ;
- должен ясное представление о теоретическом или практическом значении материалов предмета в науке ;
- может продемонстрировать способность мыслить независимо и свободно в рамках предмета;
- четко и лаконично отвечать на вопросы ;
- если конспект тщательно подготовлен ;
- точно выполнил самостоятельные задания ;
- если он полностью усвоил законы и другие юридические документы , относящиеся к предмету;
- если он может интерпретировать исторические процессы.

**б) для получения оценки 4 уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:**

- не допускает научной и логической путаницы в описании предметов науки ;
- понял ли он практическое значение содержания науки ;