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

**TERMIZ IQTISODIYOT VA SERVIS UNIVERSITETI**

«TASDIQLAYMAN»
Termiz iqtisodiyot va servis universiteti
rektori __________ A.Sattarov
2023-yil "____"____________

Ro'yxatga olindi: №
____________________
2023-yil "     "-avgust

# MEHMONXONA VA RESTORAN MENEJMENTI FANINING

## O'QUV DASTURI

| | |
|---|---|
| Bilim sohasi | 600000- Xizmatlar sohasi |
| Ta'lim sohasi | 610000- Xizmat ko'rsatish sohasi |
| Ta'lim yo'nalishi | 61010100– Turizm (faoliyat yo'nalishlari bo'yicha) |

**Termiz – 2024**

| Fan/modul kodi<br>MRN1206 | | O'quv yili<br>2024-2025 | Semestr<br>2 | Kreditlar<br>6 |
|---|---|---|---|---|
| Fan/ modul turi<br>Majburiy | | Ta'lim tili<br>o'zbek | Haftadagi dars soatlari<br>4 | |
| 1. | Fanning nomi | Auditoriya mashg'ulotlari | Mustaqil ta'lim (soat) | Jami yuklama |
| | Sanatoriya va kurort ishi | 90 | 90 | 180 |
| 2 | **I. Fanning mazmuni:**<br>**Fanni o'qitishdan maqsad (Objectives)** – Mehmonxona va restoran menejmenti bo'yicha bilimlarni shakllantirish, respublikamizda mehmonxona va restoranlarni tashkil qilish, mehmonxona va restoranlarni tahlil qilish, mehmonxona va restoran mahsulotlarini sotish va shu sohani rivojlantirish bo'yicha turizm sohasi mutaxassislarini tayyorlash hisoblanadi.<br>**Fanning asosiy vazifalari** – talabalarda mazkur fan bo'yicha mehmonxona va restoran faoliyatining asosiy mohiyati turistik faoliyat sohalaridan biri sifatida shakllantirish, mehmonxona va restoran faoliyatini tartibga solishning huquqiy jihatlari o'rgatish, mehmonxona va restoran menejmentingini asosiy masalalari va tamoyillarini o'rgatish hisoblanadi.<br>**II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)**<br>1. Mehmonxona va restoran menejmenti faniga kirish<br>2. Ovqatlantirish korxonalari va ularning tasniflanishi<br>3. Restoranlar ovqatlantirishning asosiy tizimi sifatida<br>4. Restoranlar va ovqatlantirish korxonalarining tashkiliy boshqaruv tuzilmasi<br>5. Restoran biznesida kadrlarni boshqarish<br>6. Restoran biznesida xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning vazifalari<br>7. Restoran biznesi faoliyatida sanitariya - gigiyena talablarning o'rni<br>8. Restoranlar va ovqatlantirish korxonalarida ishlatiladigan idish - tovoqlar va anjomlar<br>9. Restoranda ovqatlanish zalini tayyorlash<br>10. Stol servirovkasi<br>11. Restoranda mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish<br>12. Restoran biznesida banket xizmatlarining o'rni<br>13. Restoranda xizmat ko'rsatishning maxsus shakllari<br>14. Restoran biznesini rivojlantirishda reklamaning o'rni<br>15. O'zbekistonda mehmonxona xo'jaligining rivojlanishi | | | |

16.Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish asoslari
17.Mehmonxonalar umumiy klassifikatsiyasi va xususiyatlari
18.Mehmonxona xo'jaligining material-texnikaviy bazasi
19.Mehmonxona va turistik komplekslar xo'jaligi texnikaviy ta'minoti va ekspluatatsiyasi
20.Mehmonxonalar xo'jaligida servis xizmatini tashkillashtirish
21.Mehmonxona fondiga xizmat ko'rsatishni tashkillantirish va uning texnologiyasi
22.Mehmonlarga mehmonxona va tur komplekslarda ovqatlanishni tashkillashtirish va xizmat texnologiyasi
23.Mehmonxonalarda qo'shimcha xizmatlarni tashkil etish va uning texnologiyasi

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

**Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:**

1. Mehmonxona va restoran menejmenti faniga kirish
2. Ovqatlantirish korxonalari va ularning tasniflanishi
3. Restoranlar ovqatlantirishning asosiy tizimi sifatida
4. Restoranlar va ovqatlantirish korxonalarining tashkiliy boshqaruv tuzilmasi
5. Restoran biznesida kadrlarni boshqarish
6. Restoran biznesida xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning vazifalari
7. Restoran biznesi faoliyatida sanitariya - gigiyena talablarning o'rni
8. Restoranlar va ovqatlantirish korxonalarida ishlatiladigan idish - tovoqlar va anjomlar
9. Restoranda ovqatlanish zalini tayyorlash
10. Stol servirovkasi
11. Restoranda mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish
12. Restoran biznesida banket xizmatlarining o'rni
13. Restoranda xizmat ko'rsatishning maxsus shakllari
14. Restoran biznesini rivojlantirishda reklamaning o'rni
15. O'zbekistonda mehmonxona xo'jaligining rivojlanishi
16. Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish asoslari
17. Mehmonxonalar umumiy klassifikatsiyasi va xususiyatlari

| | |
|---|---|
| | 18.Mehmonxona xo'jaligining material-texnikaviy bazasi<br>19.Mehmonxona va turistik komplekslar xo'jaligi<br>20.texnikaviy ta'minoti va ekspluatatsiyasi<br>21.Mehmonxonalar xo'jaligida servis xizmatini tashkillashtirish<br>22.Mehmonxona fondiga xizmat ko'rsatishni tashkillantirish va uning texnologiyasi<br>23.Mehmonlarga mehmonxona va tur komplekslarda ovqatlanishni tashkillashtirish va xizmat texnologiyasi<br><br>"Mehmonxona va restoran menejmenti" fani bo'yicha amaliy mashg'ulotlarda ma'ruzada bayon qilingan nazariy bilimlarni mustahkamlash, fan bo'yicha olingan bilimlarni kengaytirish va chuqurlashtirish, talabalarning ilmiy-tadqiqot olib borish va bilish qobiliyatlarini o'stirish, nazariy o'qitish jarayonida egallangan bilimlarning amaliyotga tatbiq etilishiga alohida e'tibor qaratiladi.<br>Amaliy mashgulotlar davomida o'qituvchi va talaba o'rtasida ikki tomonlama yaqin aloqa o'rnatiladi: jonli suhbat olib boriladi, o'zaro fikr almashish va turlicha qarashlarni ifoda etish jarayonida fanning xususiy masalalarini chuqur o'rganish maqsadini amalga oshiradi. Bunda zamonaviy pedagogik texnologiyaning interfaol usullari qo'l keladi. Natijada ularning bilim doiralari ilmiy jihatdan asoslangan holda kengayadi.<br>Amaliy mashg'ulotlar multimediya qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhga bir o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi lozim. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanilishi maqsadga muvofiq.<br><br>**IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar**<br>Mustaqil ta'lim mashg'ulotlari bo'yicha mavzular rejasi va adabiyotlar ro'yxati talabalarga taqdim etiladi va talaba mustaqil tayyorlanib kelib munozara va yozma tarzda o'z bilimini namoyish etadi .<br>Mustaqil ta'limning turli xil shakllari mavjud bo'lib, bunda asosiy e'tibor talabaning berilgan mavzular (amaliy masalalar, topshiriqlar va keysstadilar)ni mustaqil ravishda, ya'ni auditoriyadan tashqarida bajarishi, o'qib o'rganishi va shu yo'nalish bo'yicha bilim va ko'nikmalarini chuqurlashtirishiga qaratiladi. "Sanatoriya va kurort ishi" fanidan talabalarning mustaqil ishlarini referat, seminar, ma'ruza tayyorlash, Prezident asarlarini konspektlashtirish va boshqa shakllarda tashkil etilishi tavsiya etiladi. Mustaqil ish mavzularini belgilashda ma'ruza va seminar mashg'ulotlari mavzularini to'ldirishga harakat qilinishi lozim. |
| 3 | **V. Ta'lim natijalari (kasbiy kompetentsiyalari)**<br>Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:<br>-Mehmonxona va restoran menejmenti fanining ob'ekti, predmeti haqida. |

| | |
|---|---|
| | - Mehmonxona va restoran menejmenti fanining nazariy va amaliy yo'nalishlari haqida.<br>- Mehmonxona va restoran menejmenti ning fanlar tizimidagi o'rni va boshqa fanlar bilan aloqasi haqida.<br>- Mehmonxona va restoran menejmenti fanining tadqiqot uslublari, maqsadi va vazifalari haqida.<br>- Mehmonxona va restoran menejmenti ni tashkil qiluvchi vositalar (transport tarmoqlari, sanatoriy–kurort korxonalarini, ovqatlanish korxonalari, sayr-tomoshalar va ko'ngil yozish hamda xizmat ko'rsatish korxonalari) va hokazolar haqida **tasavvurga ega bo'lishi kerak.**<br>Fanni o'zlashtirishda talaba:<br>-mehmonxona va restoran korxonalarida strategik rejalashtirishni;<br>- mehmonxona va restoran faoliyatining huquqiy ta'minlanganligini;<br>- mehmonxona va restoran xizmatlarini standartlashtirish, sertifikatlashtirish va litsenziyalashni;<br>- mehmonxona va restoran sanoati korxonalari faoliyat yuritishida resurslar bilan ta'minlanganligini;<br>- mehmonxona va restoran mahsulotlari, sanatoriy-kurort faoliyatida marketingni, sanatoriy-kurort mahsulotlarini xizmatlar bozorida reklama qilishni;<br>- mehmonxona va restoran korxonasini boshqarishni, sanatoriya putyovkalarini sotib olish va sotishni **bilishi kerak.**<br>Fanni o'zlashtirishda talaba:<br>- mehmonxona va restoran korxonalari ishini muvofiqlashtirishda;<br>- mehmonxona va restoran sohasini rivojlantirish uchun chet el tajribalarini qo'llashda;<br>-turizm sohasi bilan shug'llananuvchi mahalliy turistik korxonalar uchun keng imtiyozlar joriy qilishda;<br>- mehmonxona va restoran infratuzilmasini tahlil qilishda;<br>-O'zbekiston respublikasida sanatoriya va kurort xizmatlari bozorini shakllanitirish bo'yicha maqsadli siyosatni olib borishda **malaka va ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.** |
| 4 | **VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:**<br>➢ ma'ruzalar;<br>➢ interfaol keys-stadilar;<br>➢ seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar);<br>➢ guruhlarda ishlash;<br>➢ taqdimotlar qilish;<br>➢ individual loyihalar;<br>➢ jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar |
| 5 | **VII. Kreditlarni olish uchun talablar :**<br>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va |



CamScanner

| | |
|---|---|
| | topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish. |
| | **VIII. Kurs ishi** |
| 6 | Fan bo'yicha kurs ishi.<br>Ushbu fandan kurs ishi rejalashtirilmagan. |
| | **Asosiy adabiyotlar:** |
| 7 | 1.O'zbekiston Respublikasining "Turizm to'g'risida"gi Qonuni.–Xalq so'zi . 2019 yil. 21 iyul.<br>2.X.M.Mamatqulov. Turizm infratuzilmasi. Ma'ruzalar kursi. Samarqand – 2009-257 b.<br>3..Экономика и организация туризма: международный туризм. Под.ред. И.А. Рябова, Ю.А. Забаева, Е.А. Драчевой. Учебное пособие. Издание второе. М.: КНОРУС, 2006.<br>4.Lundberg D., Krishnamurthy M. – Tourism V.S. "Organizatsiya mejdunarodnogo turizma. Economics. New York: John Wiley Sons Ine. 1999.<br><br>**Qo'shimcha adabiyotlar**<br>1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023-yil 27-iyuldagi "Turizm yo'nalishidagi islohotlarni yanada jadallashtirish va sohada davlat boshqaruvi tizimini samarali tashkil qilish chora-tadbirlari to'g'risida" PQ-238-sonli Qarori.<br>2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023-yil 28-fevraldagi "2022 — 2026-yillarga mo'ljallangan yangi O'zbekistonning Taraqqiyot Strategiyasini "Insonga e'tibor va sifatli ta'lim yili"da amalga oshirishga oid davlat dasturi to'g'risida" PF-27-sonli Farmoni.<br>3.O'zbekiston kasaba uyushmalari Federatsiyasining 2021-2025 yillarga mo'ljallangan Strategik yo'nalishlari. O'zbekiston Respublikasining 2019-yil 6-dekabr «Kasaba uyushmalari to'g'risida»gi 588-sonli Qonuni.<br>**Axborot manbalari**<br>1.www.prezident.uz<br>2.www.gov.uz.<br>3.www.edu.uz.<br>4.www.ziyonet.uz.<br>5.www.uza.uz<br>6.www. lex.uz<br>7.www.srategy.uz<br>8.http://www.stat.uz<br>9.www.google.uz.<br>10.www.ecotourism.org |
| 8 | **Termiz iqtisodiyot va servis universiteti tomonidan ishlab chiqilgan va tasdiqlangan.** |



CamScanner

| | |
|---|---|
| 9 | **Fan/modul uchun ma'sullar:**<br>**Umirqulova I** – Moliya va turizm kafedrasi o'qituvchisi |
| 10 | **Taqrizchilar:**<br>**Rajabov O'.** - Termiz davlat universiteti, «Turizm va mehmonxona xo'jaligi» kafedrasi mudiri, iqtisodiyot fanlari nomzodi;<br>**Xamzayeva D.S.**- Termiz davlat universiteti, «Turizm va mehmonxona xo'jaligi» kafedrasi katta o'qituvchisi. |

CamScanner