



Modul / FAN SILLABUSI
Iqtisodiyot va axborot texnologiyalari fakulteti
61010100 - Turizm va mehmondo'stlik
ta'lim yo'nalishi



Fan nomi:	Mehmonxona va restoran menejmenti
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	MRN1206
Yil:	2024-2025
Semestr:	2
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	180
Ma'ruza	44
Amaliy mashg'ulotlar	46
Laboratoriya mashg'ulotlari	—
Seminar	—
Mustaqil ta'lim	90
Kredit miqdori:	6
Baholash shakli:	Yozma
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)

FM 1	Fanni o'qitish hdan maqsad – talabalarga turizm sohasining mohiyatini ochib berish; turizmning taraqqiyot yo'li, tajribasi, hozirgi kundagi muammolarini aniqlab olish; mehmonxona va restoranlarni iqtisodiy, siyosiy, ma'naviy va ijtimoiy ahamiyatini yoritib berish; O'zbekiston va jahon turizm biznesining tarqqiyotini o'rgatishdan iborat.
-------------	---

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar

1.	Iqtisodiyot nazariyasi
2.	Turizm asoslari
3.	Makroiqtisodiyot
4.	Mikroiqtisodiyot

Ta'lim natijalari (TN)

	Bilimlar jihatidan:
TN 1	xorijiy turizm bozorini rivojlantirish tendensiyalari, sayohatchi va turist

	haqidagi tushunchalarning mohiyati, gid-ekskursiya xizmatlarini amalga oshirish jarayonlari, turizm industriyasi va infratuzilmasi, O'zbekistonda xalqaro turizm tashkilotlarining o'rni haqida <i>tasavvurga ega bo'lishi</i> ;
TN 2	turizm sohasining tasniflanishi va turlari, turizm sohasining resurslari, turizm sohasini rivojlantirishda O'zbekistondagi tarixiy shaharlarning ahamiyati, turizm sohasidagi xizmatlar va mahsulotlar, turizm sohasida joylashtirish xizmatlari, turizm sohasida ovqatlantirish xizmatlari, turizm sohasida transport xizmatlari, turizm xizmatlarini litsenziyalashtirish, sertifikatlashtirish va standartlashtirish, turizm sohasida xalqaro huquqiy va me'yoriy hujjatlar haqida <i>bilishi va ulardan foydalana olishi</i> ;
	<i>Ko'nikmalar jihatidan:</i>
TN3	turizm turlarini ishlab chiqish texnologiyasi, gastronomiya turizmini rivojlantirish istiqbollari, xorijda qishloq turizmini rivojlantirish tajribasi, turizm sohasini boshqarishning tashkiliy tuzilmasi va marketingi, turizm sohasini davlat tomonidan boshqarish yo'nalishlari bo'yicha <i>ko'nikmalarga ega bo'lishi kerak</i> .
TN4	mustaqil ishlash, o'z-o'zini tashkil etish va o'z-o'zini tarbiyalash ko'nikmalariga ega bo'lishi lozim.

Fan mazmuni		
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		
2-semestr		soat
M1	Mehmonxona va restoran menejmenti faniga kirish	2
M2	Ovqatlantirish korxonalarini va ularning tasniflanishi	2
M3	Restoranlar ovqatlantirishning asosiy tizimi sifatida	2
M4	Restoranlar va ovqatlantirish korxonalarining tashkiliy boshqaruv tuzilmasi	2
M5	Restoran biznesida kadrlarni boshqarish	2
M6	Restoran biznesida xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning vazifalari	2
M7	Restoran biznesi faoliyatida sanitariya - gigiyena talablarning o'rni	2
M8	Restoranlar va ovqatlantirish korxonalarida ishlatiladigan idish - tovoqlar va anjomlar	2
M9	Restoranda ovqatlanish zalini tayyorlash	2
M10	Stol servirovkasi	2
M11	Restoranda mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish	2
M12	Restoran biznesida banket xizmatlarining o'rni	2
M13	Restoranda xizmat ko'rsatishning maxsus shakllari	2
M14	Restoran biznesini rivojlantirishda reklamaning o'rni	2
M15	O'zbekistonda mehmonxona xo'jaligining rivojlanishi	2
M16	Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish asoslari	2
M17	Mehmonxonalar umumiy klassifikatsiyasi va xususiyatlari	2

M18	Mehmonxonalar xo'jaligining material-texnikaviy bazasi	2
M19	Mehmonxonalar va turistik komplekslar xo'jaligi texnikaviy ta'minoti va ekspluatatsiyasi	2
M20	Mehmonxonalar xo'jaligida servis xizmatini tashkillashtirish	2
M21	Mehmonxonalar fondiga xizmat ko'rsatishni tashkillantirish va uning texnologiyasi	2
M22	Mehmonlarga mehmonxonalar va tur komplekslarida ovqatlanishni tashkillashtirish va xizmat texnologiyasi	2
Jami:		44

Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)

2-semestr		Soat
A1	Mehmonxonalar va restoran menejmenti faniga kirish	2
A2	Ovqatlanirish korxonalarini va ularning tasniflanishi	2
A3	Restoranlar ovqatlanirishning asosiy tizimi sifatida	2
A4	Restoranlar va ovqatlanirish korxonalarining tashkiliy boshqaruv tuzilmasi	2
A5	Restoran biznesida kadrlarni boshqarish	2
A6	Restoran biznesida xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning vazifalari	2
A7	Restoran biznesi faoliyatida sanitariya - gigiyena talablarning o'rni	6
A8	Restoranlar va ovqatlanirish korxonalarida ishlatiladigan idish - tovoqlar va anjomlar	4
A9	Restoranda ovqatlanish zalini tayyorlash	4
A10	Stol servirovkasi	2
A11	Restoranda mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish	2
A12	Restoran biznesida banket xizmatlarining o'rni	2
A13	Restoranda xizmat ko'rsatishning maxsus shakllari	4
A14	Restoran biznesini rivojlantirishda reklamaning o'rni	2
A15	O'zbekistonda mehmonxonalar xo'jaligining rivojlanishi	2
A16	Mehmonxonalar xo'jaligini tashkil etish asoslari	2
A17	Mehmonxonalar umumiy klassifikatsiyasi va xususiyatlari	2
A18	Mehmonxonalar xo'jaligining material-texnikaviy bazasi	2
A19	Mehmonxonalar va turistik komplekslar xo'jaligi texnikaviy ta'minoti va ekspluatatsiyasi	
A20	Mehmonxonalar xo'jaligida servis xizmatini tashkillashtirish	
A21	Mehmonxonalar fondiga xizmat ko'rsatishni tashkillantirish va uning texnologiyasi	
A22	Mehmonlarga mehmonxonalar va tur komplekslarida	

	ovqatlanishni tashkillashtirish va xizmat texnologiyasi	
A23	Mehmonxonalarda qo'shimcha xizmatlarni tashkil etish va uning texnologiyasi	
	Jami:	46

Asosiy adabiyotlar	
1	M.T.Aliyeva Гостиничный менеджмент. 2010-335 b
2	G.R.Tursunova «Restoran biznesi» O'quv qo'llanma. Samarqand. SamISI. 2020 y. -320b.
3	Tuxliyev I.S., Abduhamidov S.A. "Turizm: nazariya va amaliyot". Darslik, Toshkent, 2023.
Qo'shimcha adabiyotlar	
1	O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018-yil 6-fevraldagi "O'zbekiston Respublikasi turizmni rivojlantirish davlat qo'mitasining faoliyatini yanada takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-3510 sonli Qarori.
2	Tuxliev I.S., Qudratov G'.H., Pardaev M.Q. Turizmni rejalashtirish. Darslik. – T.: «Iqtisod-moliya» nashriyoti. 2010.-263b.
3	Mamatqulov X. M. Mehmonxona va turistik komplekslarda xizmatlarni tashkil etish. O'quv qo'llanma. -S.: SamISI, 2012.-340b.

Talabning fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsiya etiladi:

a) 5 baho (90-100 ball) olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yorita olsa;
- fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib, ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'ymasa;
- fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
- fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
- konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
- mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa meyoriy-huquqiy hujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
- fanga tegishli mavzulardan biri bo'yicha ilmiy maqola chop ettirgan bo'lsa;
- tarixiy jarayonlarni sharxlay bilsa;

b) 4 baho (70-89 ball) olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymasa;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushingan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirisida bajarsa;
- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektini puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa meyoriy hujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.

v) 3 baho (60-69 ball) olish uchun talabning 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'yilmasa;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

g) quyidagi hollarda talabning bilim darajasi qoniqsiz 2 baho (0-59 ball) bilan baholanishi mumkin:

- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayorgarlik 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.

Fan o'qituvchisi to'g'risida ma'lumot

Muallif (lar):	I.Umirqulova-o'qituvchi
E-mail:	ismigulunirqulova@gmail.ru
Tashkilot:	Termiz iqtisodiyot va servis universiteti, "Moliya va turizm" kafedrası

Mazkur sillabus universitet Kengashining 2024-yil 30-avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur sillabus "Moliya va turizm" kafedrasining 2024-yil 28-avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiy bo'lim boshlig'i:

Fakultet dekani:

Kafedra mudiri:

Tuzuvchilar:

Z.Turayev

Sh. Yarmatov

X.Jurayev

I.Umirqulova