

URGANCH DAVAT UNIVERSITETI

v.v.b. Rektor S.U. Xodjaniyazov



“02” 05 2025 yil

GASTRANOMIK TURIZM

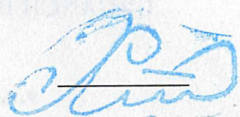
O'QUV DASTURI

Bilim sohasi: 1000000 - Xizmatlar
Ta'lim sohasi: 1010000 - Xizmat ko'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi: 61010100 - Turizm va mehmondo'stlik

URGANCH – 2025


Mazkur o'quv dastur Urganch davlat universiteti kengashining 2025-yil "5" may dagi 9-sonli bayonnomasi bilan tasdiqlangan.

O'quv ishlari bo'yicha prorektor:



S.U. Xodjanliyazov

Akademik faoliyat va registrator
departamenti boshlig'i:



G.R. Matlatipov

Mazkur o'quv dastur "Ijtimoiy-iqtisodiy fanlar" fakulteti Kengashining 2025-yil "24" aprel dagi yig'ilishida muhokama qilinib, tasdiqlash uchun tavsiya etilgan (9-sonli bayonnomasi).

"Ijtimoiy-iqtisodiy fanlar"

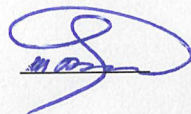
fakulteti dekani:



I.S. Abdullayev

Mazkur o'quv dastur "Turizm" kafedrasining 2025-yil "18" aprel dagi yig'ilishida muhokama qilinib, tasdiqlash uchun tavsiya etilgan (18-sonli bayonnomasi).

"Turizm" kafedrasining mudiri:



B.D. Ollanazarov

Fan/modul kodi	O'quv yili	Semestr	Kreditlar	
GT2306	2025 - 2026	3	6	
Fan/modul turi	Ta'lim tili		Haftadagi dars soatlari	
Tanlov fanlar	O'zbek		6	
1	Fanning nomi	Ma'ruza va amaliy mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Gastronomik turizm	60	120	180
2	I. Fanning mazmuni "Gastronomik turizm" fanining asosiy maqsadi talabalarda restoran biznesi, xizmat ko'rsatish texnika va texnologiyasi haqidagi nazariy va amaliy bilimlarni kelajakdagi ish faoliyatlarida qo'llash va talabalarni shu sohadagi mahoratlarini rivojlantirishdan iborat. Fanning vazifasi - talabalarga restoran biznesi va gastronomik turizmni tashkil qilishning nazariy asoslari, ularni umumiy ovqatlanish sohasida xizmat ko'rsatishning davlat hamda xalqaro zamonaviy standartlari va xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning xizmat ko'rsatish texnika va texnologiyasini o'rgatishdan iborat.			
3	II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi: 1-mavzu Gastronomik turizm fanining predmeti, maqsadi va vazifalari. Gastronomik turizm fanining mohiyati va ob'ektiv zarurligi. Fanning oldiga qo'yilgan vazifalar va o'rganish uslublari. Gastronomik turizmning o'rganish tamoyillari. Restoran biznesi sanoati. Tarmoqning rivojlanish tendentsiyalari. Gastronomik turizmning tarixiy ahamiyati. Gastronomik turizmning tavsifi va o'ziga xos xususiyatlari. 2-mavzu. Umumiy ovqatlanish korxonalarining me'morchilik dizayni va unga qo'yiladigan talablar. Milliy umumiy ovqatlanish korxonani loyihalashda qo'yilgan asosiy talablar. Milliy umumiy ovqatlanish korxonalarining turlari va o'ziga xosligi. Restoranning jamoaviy qismlarida mehmonlarga xizmat ko'rsatish.			

Restoranlarning dizayni, interer va eksterer tushunchalarining mohiyati va ahamiyati.

3-mavzu. Gastronomik turizmga innovatsiyalardan foydalanish.

Gastronomik turizmga innovatsion axborot texnologiyalari. Maxsus dasturlar orqali xizmat sifatini oshirish. Restoranlarda modernizatsiya va diversifikatsiya.

4-mavzu. Umumiy ovqatlanish biznesida kadrlarni boshqarish.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida kadrlarni tanlash va sinovdan o'tkazish. Restoran biznesi faoliyatida menejerning tutgan o'rni. Restoran biznesi faoliyatida ishlab chiqarish bo'yicha menejerning vazifalari.

5-mavzu. Restoran biznesi faoliyatida sanitariya-gigiyena talablarning o'rni.

Restoran zallariga qo'yiladigan sanitariya gigiyena talablar. Restoran xodimlariga qo'yiladigan sanitariya - gigiyena talablar. Dizenfeksiya, dizenseksiya, derotizatsiya va dezodoratsiya tadbirlari.

6-mavzu. Restoran taomnomasini tuzish tartibi.

Restoranlarda foydalaniladigan taomnomalarning mohiyati va uning ahamiyati. Taomnomani tuzish tartibi va uning turlari. Xorijiy turistlar uchun mo'ljallangan taomnomaning o'ziga xos xususiyatlari.

7-mavzu. Restoranlarda moliyaviy tahlillar va investitsion dasturlarni qo'llash.

Investitsion faoliyatni baholash, investitsion dasturlarni moliyalashtirishni tashkil etish, iqtisodiy mezonlar bo'yicha investitsion loyihalarni tanlash. Investitsion dasturlarni moliyalashni tashkil etish. Investitsiya ob'ekti harakteristikasi, investitsion dasturlarning tarkibiy tuzilishi. Investitsion dasturlarni moliyalashni tashkil etish. Iqtisodiy kriteriyalar bo'yicha investitsion loyihalarni tanlash. Investitsiyalarning qoplanish muddatini va sof diskontlangan (keltirilgan) daromad (NPV) ko'rsatkichlarini hisoblash.

8-mavzu. Restoranda me'yoriy hujjatlar bilan ishlash.

Restoranlardagi xizmatlarning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash yo'llari. Restoran faoliyatini litsenziyalash. Restoranlar va turistik firma o'rtasidagi

hujjatlar tartibi. Restoran buxgalteriyasi. Restoran bo'limlari o'rtasidagi hujjatlarni yuritish tartibi.

9-mavzu. Restoranda turli guruhdagi mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish.

Restoranda mijozlarni kutib olish va joylashtirish. Buyurtmalarni qabul qilish va bajarish. Mijozlarga taom va ichimliklarni berish qoidasi. Mijozlar bilan hisob kitob qilish. Foydalanilgan idish-tovoq, anjomlarni yig'ishtirish va almashtirish.

III. Amaliy(interfaolusullarda auditoriyada) mashg'ulot bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. Gastronomik turizm fanining predmeti, maqsadi va vazifalari.
2. Umumiy ovqatlanish korxonalarining me'morchilik dizayni va unga qo'yiladigan talablar.
3. Gastronomik turizmga innovatsiyalardan foydalanish.
4. Umumiy ovqatlanish biznesida kadrlarni boshqarish.
5. Restoran biznesi faoliyatida sanitariya-gigiyena talablarning o'rni.
6. Restoran taomnomasini tuzish tartibi.
7. Restoranlarda moliyaviy tahlillar va investitsion dasturlarni qo'llash.
8. Restoranda me'yoriy hujjatlar bilan ishlash.
9. Restoranda turli guruhdagi mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish.

IV. Amaliy(korxonada va tashkilotlarda) mashg'ulot bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

1. Mijozlarga xizmat ko'rsatish.
2. Taom va ichimlik taklif qiluvchi xodimlar.
3. Hors d'oeuvres va boshqa ishtaha ochuvchi taomlar.
4. Klassik menyu ketma-ketligi.
5. Buyurtmani olish texnikasi.
6. Buyurtmani amalga oshirish texnikasi
7. Nonushta xizmati
8. Tushlikda havola etiladigan choy xizmati
9. Sho'rvani taklif qilish
10. Ikkinchi taomni taklif qilish
11. Ichimliklarni havola qilish
12. Qahvaxona xizmati
13. Uyga etkazib berish xizmati

	<p>14. Salat turlari 15. Go'shtli taomlar 16. Baliqli taomlar 17. Shirinliklarni havola qilish 18. Salfetkalarini yasash</p> <p>V. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar <i>Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Restoran biznesi» faniga kirish 2. Ovqatlantirish korxonalarini 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-tovoq va anjomlar 9. Restoran taomnomasini tuzish tartibi 10. Restoranda ovqatlanish zalini tayyorlash 11. Stol servirovkasi 12. Restoranda mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish 13. Restoran biznesida banket xizmatlarining o'rni 14. Restoranda xizmat ko'rsatishning maxsus shakllari 15. Spirtli va spirtsiz ichimliklar <p>Restoran biznesini rivojlantirishda reklamaning o'rni</p>
4	<p>VI. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar) "Gastronomik turizm" fanini o'rganuvchi bakalavrlar auditoriyada olgan nazariy bilimlarini mustaxkamlash va ko'nikma hosil qilish uchun mustaqil ta'lim tizimiga asoslanib, kafedra o'qituvchilari rahbarligida, mustaqil ish bajaradilar. Mustaqil ta'lim quyidagi shakllarda tashkil etiladi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mavzularni normativ-huquqiy hujjatlar va o'quv adabiyotlari yordamida mustaqil o'zlashtirish; - mavzular bo'yicha referat tayyorlash; - seminar va amaliy mashg'ulotlarga tayyorgarlik ko'rish; - ilmiy maqola va tezislarni tayyorlash; - fanning dolzarb muammolarini qamrab oluvchi loyihalar tayyorlash; - nazariy bilimlarni amaliyotda qo'llash; - amaliyotdagi mavjud muammolarning yechimini topish; - o'rganilayotgan mavzu bo'yicha asosiy ilmiy adabiyotlarga annotatsiya

	<p>yozish va boshqalar. Ta'lim jarayonida innovatsion texnologiyalarni, o'qitishning interfaol usullarini qo'llash talaba tomondan mustaqil tanlanadi. Talabalarning mustaqil ta'limini tashkil etish tizimli tarzda, ya'ni uzluksiz va uzviy ravishda amalga oshiriladi. Talaba olgan nazariy bilimni mustahkamlash, shu bilan birga navbatdagi yangi mavzuni puxta o'zlashtirishi uchun mustaqil ravishda tayyorgarlik ko'rishi kerak.</p>
5	<p>VII. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • amaliy ishlarni bajarish va xulosalash; • interfaol keys-stadilar; • blits-so'rov; • guruhlarda ishlash; • taqdimotlar namoyishi; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
6	<p>VIII. Kreditlarni olish uchun talablar: Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar xaqida mustaqil mushohada yuritish va joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ish yoki testni topshirish.</p>
7	<p>Asosiy adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes Food and Beverage Service, Dynamic Learning, London, 2014 2. Tursunova G.R. Restoran biznesi. O'quv qo'llanma. -T.:2021 3. Aslanova D., Xudayshukurov T., Mo'minov N. Dunyo xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari. O'quv qo'llanma. S.: 2007.-168b 4. Safayeva S.R., Umirova D.S. «Restoran ishi». Darslik, Toshkent, 2021. - 288 b. <p>Qo'shimcha adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.M.Mirziyoyevning 2024-yil 20-dekabrda Oliy Majlisga Murojaatnomasi. https://president.uz/oz/lists/view/5774 2. O'zbekiston Respublikasining 2019-yil 18-iyuldagi O'RQ-549-sonli "Turizm to'g'risida"gi Qonuni. https://lex.uz/docs/-4428097 3. «Turizm to'g'risida»gi O'zbekiston Respublikasining Qonuni. O'zbekistonning yangi qonunlari.-T.: 2019 4. Mamatqulov X. M. Mehmonxona va turistik komplekslarda xizmatlarni tashkil etish. O'quv qo'llanma. -S.: SamISI, 2012.-340b.

	<p>5. Tuxliyev L.S., Hayitboyev R., Safarov B.Sh., Tursunova G.R. Turizm. Darslik. -T.: 2014. -389</p> <p>6. Erbo'tayev I. Umumiy ovqatlanish va xizmat madaniyati. I va II - kitoblar. O'quv qo'llanma. -T.: «A.Qodiriy nomidagi xalq merosi nashriyoti». 2003.- 288b</p> <p>7. Ivatov L. Restoran menejmenti. O'quv qo'llanma. - T.: Iqtisodiyot, 2007. - 150b.</p> <p style="text-align: center;">Axborot manbaalari (Internet saytlari)</p> <p>1. www.lex.uz – O‘zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma’lumotlari milliy bazasi</p> <p>2. www.mineconomu.uz – O‘zbekiston Respublikasi Iqtisodiyot vazirligi sayti</p> <p>3. www.stat.uz – O‘zbekiston Respublikasi davlat statistika qo‘mitasi rasmiy sayti</p> <p>4. www.bashexpo.ru – ko‘rgazma va konferensiyalar to‘g‘risidagi ma’lumotlar bazasi</p> <p>5. www.interunion.ru – turistik assotsiatsiyalar sayti</p> <p>6. www.world-tourism.org – butun jahon turizm tashkiloti sayti</p> <p>7. www.wttc.org – turizm va sayohat bo‘yicha butun jahon kengashi sayti</p> <p>8. www.e-tours.ru – ishbilarmon turlar, ko‘rgazmalar va konferensiyalar sayti</p> <p>9. www.travel-library.com – sayohatchilar elektron kutubxonasi</p> <p>10. www.mail.UrDU.uz – URDU elektron kutubxonasi</p> <p>11. www.sies.uz – SamISI elektron kutubxonasi</p> <p>12. www.ziyonet.uz –ta’lim portali</p> <p>13. www.uzbekturizm.uz – Turizm va madaniy meros vazirligi rasmiy sayti</p>
8	<p>Mazkur o‘quv dastur turizm yo‘nalishi bo‘yicha QS reytingida 2024-yilda 1-o‘rinni egallagan EHL mehmondo‘stlik biznes maktabida tayyorlangan o‘quv dasturi (https://info.ehl.edu/hs-fs/hub/216693/file-27604808.pdf) asosida takomillashtirilib, Abu Rayhon Beruniy nomidagi Urganch davlat universitetida ishlab chiqilgan va tasdiqlangan.</p>
9	<p>Fan / modul uchun mas’ullar: Sh.B.Qurbanbayev – UrDU “Turizm” kafedrasida o‘qituvchisi</p>
10	<p>Taqrizchilar: B.D.Ollanazarov – UrDU “Turizm” kafedrasida mudiri, dots, PhD.</p>