

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIV VA O'RTA
MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI**

BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI



**BUXORO
DAVLAT
UNIVERSITETI**
1950



“Tasdiqlayman”
O'quv ishlari bo'yicha prorektor
R.G. Jumayev
2022 y

IQTISODIYOT VA TURIZM FAKULTETI

“TURIZM VA MEHMONXONA XO‘JALIGI” KAFEDRASI

61010100 – “Mehmonxonona xo‘jaligini tashkil etish va boshqarish”

yo‘nalishi talabalari uchun

61010400- Turizm (faoliyati yo`natislari bo'yicha)

“Restoran biznesi asoslari”

fanidan kurs ishlarini bajarish bo'yicha

USLUBIY KO'RSATMA

Buxoro–2022 yil

Buxoro Davlat Universiteti, «Turizm va mehmonxona xo'jaligi» kafedrasi o'qituvchisi O.O.Radjabov "Mehmonxona xo'jaligini boshqarish va tashkil etish" va "Turizm faoliyat yo'nalishlari bo'yicha, bakalavr yo'nalishidagi talabalari uchun "Restoran biznesi asoslari" fanidan kurs ishi yozish bo'yicha uslubiy ko'rsatma. B.: BuxDU, 2022 yil. 11 bet.

Mazkur uslubiy ko'rsatma nashri uchun BuxDU o'quv-metodik kengashi ruxsat bergan (2022-yil 25 noyabrdaagi 1-son yig'ilish bayonnomasidan ko'chirma).

TUZUVCHILAR:

O.O.Radjabov

- BuxDU, "Turizm va mehmonxona xo'jaligi" kafedrasi o'qituvchisi.

N.R.Omonova

- BuxDU, "Turizm va mehmonxona xo'jaligi" kafedrasi o'qituvchisi.

TAQRIZCHILAR:

1. H.R.Hamroyev – BuxDU, «Turizm va mehmonxona xo'jaligi» kafedra professori, i.f.n.

2. S.U.Tadjieva – BuxDU, «Marketing va menjementi» kafedrasi dotsenti

KIRISH

Mamlakatimizda turizm ohasiga mustakillikning dastlabki kunlaridan oq katta e'tibor qaratildi. Soha rivoji uchun barcha zarur tashkiliy- huquqiy mexanizm vujudga keltirilib, muhim meyoriy hujjatlar qabul qilindi va bu ish hozirda ham davom etmoqda. G'arb davlatlarida turizmning asosiy infratuzilmasi hisoblagan restoran biznesi bo'yicha ko'p yillik tajriba yig'ilgan. Restoran biznesi bo'yicha xorij tajribasini o'rganish mehmonlarga xizmat ko'rsatish sifatini yaxshilashda katta rol o'ynaydi. Xodimlar zamonaviy restoran xizmatlari darajasida mehmonlar tomonidan qanday talab qo'yilishi haqida tasavvurga ega bo'lmasa, ulardan mijozlarga yuqori darajada xizmat ko'rsatishlarini talab qilish murakkabdir. Bugungi kunda bizga jahon talablariga javob beruvchi turizm sohasini rivojlantirishning milliy modelini yaratish bo'yicha takliflar kiritilmoqda.

So'nggi yillarda xizmat ko'rsatish sohasida turizm industriyasi, davlatimiz iqtisodiyotida muhim o'rin egallab bormoqdaki, uning izchil rivojlanishida umumiy o'qatlanish, mehmonxona industriyasi ham takomillashib bormoqda. Mehmonlarni o'qatlanirish maqsadida restoran biznesining rivojlanishi uchun zamonaviy restoranlar, mehmonxonalar va yirik turistik majmualarni barpo etish, ularda yuqori darajali xizmat ko'rsatishni ta'minlash, talabgor malakali kadrlarni tayyorlash kabi turli vazifalarni hal etish talab qilinadi.

"Restoran biznesi asoslari" fani bo'yicha bilim, malaka va ko'nikmalarni shakllantirishda o'z navbatida ushbu fan bo'yicha bajariladigan kurs ishining ahamiyati albatta salmoqli o'ringa ega. Talabalar kurs ishini bajarishda ilmiy, ijodiy yondashib fan haqida chuqurroq puxta bilimga ega bo'lishadi.

Ushbu qo'llanma 61010100 - "Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish" va 61010400- "Turizm (faoliyat yo'nalishlari bo'yicha)" bakalavr yo'nalishlari talabalari uchun mo'ljallangan bo'lib, kurs ishini tayyorlash, rasmiylashtirish hamda himoya qilishni tartibga solishga xizmat qiladi, degan umiddamiz.

KURS ISHINING MAVZUSINI TANLASH VA UNI BAJARISH

Talaba kurs ishi mavzusini tanlashda dastlab shu fan bo'yicha professor-o'qituvchining ma'ruzalarini diqqat bilan tinglab, hozirgi zamon iqtisodiyotiga oid adabiyotlarni chuqur o'rganib chiqishi lozimdir.

Kurs ishi mavzusini (2-ilova) talaba o'zi ixtiyoriy ravishda tanlaydi.

Kurs ishining rahbari sifatida kafedraning tajribali o'qituvchilari kafedra tomonidan tayinlanadi.

Kurs ishini bajarishda mazkur qo'llanmada ko'rsatilgan adabiyotlar ro'yxati (5-ilova) bilan cheklanganmasdan, ayrim masalalarni batafsil bayon qilish imkonini beradigan qo'shimcha adabiyotlardan ham foydalansa maqsadga muvofiq bo'ladi.

«Restoran biznesi asoslari» fanidan kurs ishini tayyorlash va himoya qilish yo'nalishining o'quv rejasiga muvofiq 4-semestrida amalga oshirilishi ko'zda tutilgan. Uni tayyorlash quyidagicha:

1. Kurs ishi mavzusini tanlash va tasdiqlatish (2-ilova)
 2. Kurs ishi mavzusi bo'yicha ilmiy adabiyotlar va boshqa materiallarni to'plash
 3. To'plangan materiallarni o'rganish va natijalarni asoslash
 4. Kurs ishini bajarish va uning tarkibiy qismlari bilan tanishib chiqish (1-ilova)
 5. Kurs ishini topshirish usulini tanlash
 6. Kurs ishini tayyorlash
 7. Kurs ishini himoya qilish
- Kurs ishini tayyorlash shakli 2 xil bo'lib, talaba ixtiyoriy ravishdan ikkisidan birini tanlaydi:
- ✓ esse;
 - ✓ videorolik.

Muallif ishning asosiy natijalari, xulosa va takliflari bildirilgan taqdimot asosida himoyani amalga oshiradi. Chiqish vaqti – 5 minut. Ishning samaradorligini va o'zlashtirish ko'rsatkichini oshirish maqsadida ko'rgazmali materiallardan foydalanilishi maqsadga muvofiq.

KURS ISHINI TARKIBIY QISMLARI VA BAJARILADIGAN ISHLAR

1-ilova

Kurs ishi tarkibiy qismlari	Bajariladigan ishlar	Kurs ishi hajmi	
		esse	videorolik
Titul (1)			
Mundarija (1)			

1.	Tanlangan mavzu doirasida umumiy ma'lumot	Tanlangan mavzuni ilmiy-nazariy asoslangan holda umumiy ma'lumot berish, mavzuga oid asosiy tushunchalarning mazmun-mohiyatini yoritib berish	300-500 so'z	2 minut
2.	Restoranlar tavsifi	Tanlangan UOKning xususiyatidan kelib chiqqan holda bo'limlari (restoran eksteryeri, restoran bo'limlar, personal, xizmat ko'rsatish yo'nalishi)ni rejalariga ajratib restoran biznesiga ilmiy va ijodiy yondashuv asosida tavsif berish va bunda yuqorida aytilgan mezonlar asosida yoritib berish (2)	2000-2200 so'z	7-8 minut
3.	Xulosa va tavsiyalar	Tanlangan restoran faoliyatini yanada takomillashtirish maqsadida kerakli amaliy tavsiyalar batafsil izohlab berish	500-700 so'z	2-3 minut
4.	Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati (1)			
5.	Hovalar (agar mavjud bo'lsa) Jami		2800-3400 so'z	11-13 minut

(1) - Titul varag'i, mundarija va foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati har ikkala shakl uchun mavjud bo'lishi kerak.

(2) - Bunda tavsif berilayotganda kurs ishining originalligi, ijodiy va ilmiy yondashganligi inobatga olinadi va shuningdek, tavsif berilayotgan obyektlarda restoran faoliyatini tashkil etish usullari kabllar batafsil ilmiy hamda ijodiy yoritilib berilishi kerak bo'ladi.

KURS ISHINI RASMIYLASHTIRISHGA

QO'YILADIGAN TALABLARNI O'RGANISH

Kurs ishini yozish va rasmiylashtirishga qo'yiladigan asosiy talablar matnini bayon etishdagi ilmiy til va rejalar o'rtasidagi o'zaro uzviy bog'liqlik bo'lishidir. Kurs ishining tarkibiy tuzilishi tadqiqotning asosiy mazmuni va maqsadini

yoritishga qaratilgan bo'lishi zarur. Kurs ishi savollari o'rtasidagi mantiqiy ketma-ketlikni buzadigan, uning umumiy mazmun va natijalariga aloqasi bo'lmagan ma'lumotlar kurs ishi matniga kiritilmashi shart. Ayrim holatlarda kurs ishida katta ahamiyatga ega bo'lmagan yoki ishning hajmiga ta'sir qiladigan manba va ma'lumotlar ilova shaklida beriladi. Kurs ishining birinchi qismida berilgan mavzu ilmiy jihatdan keng va to'liq yoritilib berishi zarur bo'ladi, ikkinchi qismda esa kurs ishi mavzusidan kelib chiqqan holda tanlangan restoranning faoliyati ilmiy yondashuv asosida tavsiflab berilishi kerak bo'ladi, shuningdek, tavsifni qismlarga ajratishda ijodiy yondashuv talab etiladi. Kurs ishining umumiy hajmi esse shakli uchun 2800-3400 so'zdan iborat bo'lib, *bosma shaklida* bo'lishi kerak va videorolik shakli uchun esa 11-13 daqiqani tashkil etadi va u *elektron* tarzda taqdim etilishi kerak bo'ladi. Shuningdek, muhim jihat shundaki, videorolikda restoran faoliyati talaba o'zining ovozi bilan tavsiflab berilgan bo'lishi kerak. Videorolik shaklini tayyorlash jarayonida istalgan video tayyorlovchi dasturlardan foydalanishlari mumkin.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATINI

RASMIYLASHTIRISH

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati kurs ishida o'z ifodasini topishi kerak. Foydalanilgan adabiyotlarni guruhlashning eng keng tarqalgan usuli – bu alifbo tartibida joylashtirishdir. Kitob va maqolalar muallif familiyasi yoki kitob, maqola nomi (agar muallifi ko'rsatilmagan bo'lsa) orqali alifbo tartibida joylashtiriladi. Shundan so'ng nashr etilgan joy va sana ko'rsatiladi. Agar jurnal materiali ko'rsatilsa, muallif familiyasi, ismi, otasining ismi, maqola nomi, jurnal nomi, nashr yili

KURS ISHLARINI

BAHOLASH TARTIBI

Kurs ishini baholash mezonlari talabalarda ilmiy izlanishga qiziqish uyg'otish, ularga to'g'ri ta'lim-tarbiya berishga xizmat qilishi zarur.

Kurs ishlari sifat darajasiga qarab tabaqalangan holda baholangan maqsadga muvofiqdir. Reying tizimi bo'yicha talabning kurs ishini 5 baho tizim asosida baholanadi.

No	Belgilangan ball	Baholash mezonlari
1	“A”lo”-“5” baho 90-100 ball	Rejadagi bo'limlarning mazmuni ijodiy yondashilgan holda yoritilgan bo'lsa, foydalanilgan adabiyotlar va ma'lumotlarga snoskalar (ilovalar) berilib, adabiyotlar ro'yxatida ko'rsatilgan bo'lsa va ish bo'yicha berilgan savollarga aniq va to'liq javob

6

2	“Yaxshi” “4” baho 70-89 ball	berib, statistik ma'lumotlarni to'g'ri tahlil qilib o'zining fikrini erkin bayon etsa hamda original va ijodiy yondashuv asosida tayyorlangan ishlariga «a'lo» baho qo'yish mumkin.
3	“Qoniqarli” “3” baho 60-69 ball	Agar rejadagi restoran bo'limlarining faqat bitasiga to'liq tavsif berilmagan bo'lib, qolgan bo'limlari tavsifi berilgan bo'lsa, himoyada talabning javob berishiga qarab «yaxshiy» baho qo'yish mumkin.
4	“Qoniqarsiz” “2” baho 0-59 ball	Rejadagi restoran bo'limlarining bita yoki ikkitasining tavsifi mazmuni yoritilib, qolganlariga javob berilmagan bo'lsa, foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati yo'q, ilovalar berilmagan va boshqa shu kabi kamchiliklar bo'lsa, ko'rsatilgan kamchiliklar himoyagacha bajarilsa, talabning javobini hisobga olib bu kabi ishlarni «qoniqarli» baholash mumkin. Agarda talaba yuqoridagi kamchiliklarni yozma ravishda bartaraf etmasa, kurs ishi «qoniqarsiz» baholanadi.
		Kurs ishida quyidagi kamchiliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa, «qoniqarsiz» baholanadi: - Tanlangan mavu va restoran ishini tashkil etish borasida umuman ma'lumot va tavsif berilmagan bo'lsa; - Restoran bo'limlari va faoliyatini tavsiflayotganda ilmiy asoslardan foydalanilmasa.

7

«RESTORAN BIZNESI ASOSLARI» FANIDAN KURS ISHI MAVZULARI

2-ilova

- 1 “Bella Italia” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 2 “Chinar” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 3 “Marakan” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 4 “Old Bukhara” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 5 “Xon Atlas” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 6 “Zaytun” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 7 “Temir’s” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 8 “Bolo Hauz Chalkhana” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 9 “Shafraq” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 10 “Chalet Bukhara” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 11 “Ayvan” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 12 “Chasmai-Mirob” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 13 “Bellissimo” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 14 “Theatre of the Silk Ipak Yoli” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 15 “Asia Bukhara” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 16 “Sardoba” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 17 “Dolon” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 18 “Bella Italia” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 19 “Saroj” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 20 “Terrace Eco Cafe” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 21 “Il Cortile” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 22 “Garten” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 23 “Lovita” restoraning ilmiy tadqiqoti
- 24 Restoraning barlari faoliyati ilmiy tadqiqoti
- 25 Kafé-restoraning ilmiy tadqiqoti
- 26 Tez xizmat ko’rsatuvchi restoraning ilmiy tadqiqoti
- 27 Xorijiy turistlarni restoranlarda ovqatlantirishning o’ziga xosligi
- 28 Buxoro vohasida gastronomik turizm muammolarini tahlili
- 29 Restoranlarda marketing faoliyatini takomillashtirish
- 30 Restoranlarda banketlar va konferensiyalarni tashkil etishni tahlili qilish

3-ilova

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O‘RTA MAXSUS
TA’LIM VAZIRLIGI
BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI
IQTISODIYOT VA TURIZM FAKULTETI**

TURIZM VA MEHMONXONA XO‘JALIGI KAFEDRASI
«Restoran biznesi asoslari» fanidan

K U R S I S H I

Mavzu: _____

Bajardi: _____ *guruhi talabasi* _____
(imzo) (ismi sharifi)

Kurs ishi himoya qilingan sana “ ____ ” 20__y.

Baho “ ____ ” _____

Ilmiy rahbar: _____

(imzo) (ismi sharifi)

Komissiya a’zolari: _____

(imzo) (ismi sharifi)

(imzo) (ismi sharifi)

Buxoro 20__yil

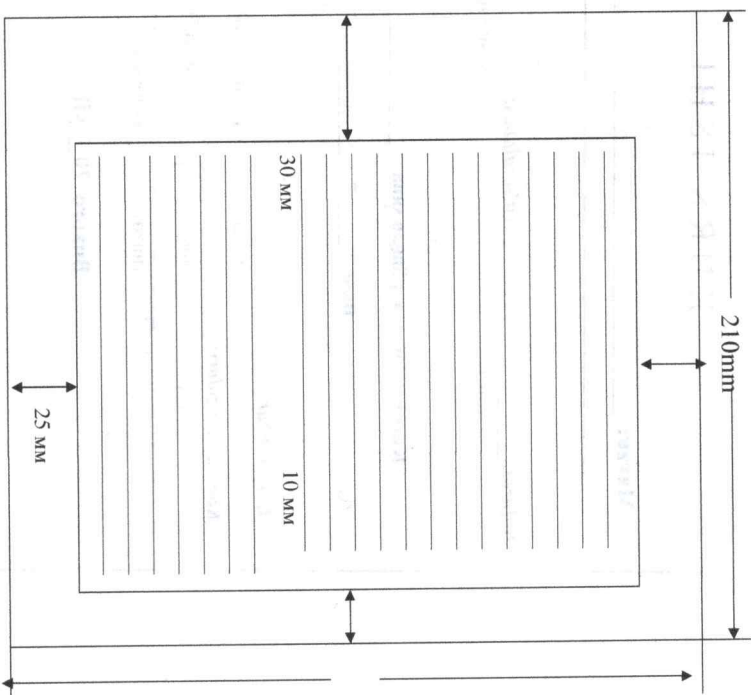
A-4 o'ltahamli yozuv gog'ozida kurs ishini yozish

T A R T I B I :

Kurs ishi betlari quyidagicha yozilishi lozim:

Chap tomondan	- 30 mm
Yuqoridan	- 20 mm
O'ng tomondan	- 10 mm
Pastidan	- 25 mm

1 ta betda jami 27-28 qator bo'ladi.



TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

Asosiy adabiyotlar

1. Iyatov I. Restoran menajmeri. O'quv qo'llanma. -T.: Iqtisodiyot, 2007. -150b.
2. Wallace L. Rande. Introduction to professional foodservice USA -1996-271p
3. O'zbekiston Respublikasining "Turizm to'g'risidagi" qonuni. №549 02.07.2019.
4. Aslonova D., Xudayshukurov T., Mo'minov N. Dunyo xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari. O'quv qo'llanma. S.:2007.-168b
5. Tuxliyev I.S. Haitbaev R., Ibdullaev N.E, Amriddinova R.S. Turizm asoslari. O'quv qo'llanma. -S.: SamSI., 2010.-272b.
6. Abidova D.I., S.R. Safayeva. Restoran servisini tashkil etish. O'quv qo'llanma. T.: TDIU, 2019.-162b
7. S.R. Safayeva. Restoran biznesi marketingi, O'quv qo'llanma. T.: TDIU, 2016-214b
8. John R. Walker. The Restaurant - From concept to operation -6 edition. USA-2011.-556p. ISBN 978-0-470-62643-6

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Oliyaviy mehmon uylari faoliyatini tashkil etish to'g'risida. №631 07.08.2018.
2. Mehmonxona xo'jaligi faoliyatini yanada rivojlantirish uchun qulay shart-sharoitlar yaratish chora-tadbirlari to'g'risida. №433 27.05.2019.
3. Mirziyoyev Shavkat Miromolovich. Milliy taraqqiyot yo'limizni qat'iyat bilan davom ettirib, yangi bosqichga ko'taramiz., O'zbekiston", 2017. — 592 b.
4. Mamatqulov X.M. Mehmonxona va turistic komplekslarda xizmatlarni tashkil etish. Oquv qo'llanma. -S.: SamSI, 2012.-340b.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия» 2002.- 416 с.
6. Ефутаев I. Умумий овқатланish va xizmat madaniyati. I va II -kioblar. O'quv qo'llanma. -T.: «A. Qodiriy nomidagi xalq merosi nashriyoti». 2003.-288b.

Internet saytlari

1. www.lex.uz
2. www.ziyounet.uz
3. <http://www.tourism.uz>
4. <http://www.chefs.uz>
5. <http://www.welcometouzbekistan.uz>
6. <http://www.restoran.uz>