

G.R.TURSUNOVA

MEHMONXONA XO'JALIGINI TASHKIL ETISH



O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI

G.R.TURSUNOVA

MEHMONXONA XO‘JALIGINI TASHKIL ETISH

fanidan

amaliy mashg‘ulotlarni o‘tkazish bo‘yicha

O‘QUV – USLUBIY QO‘LLANMA

**61010200 – «Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish
servisi»**

Samarqand 2023

G.R.Tursunova. "Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish" fanidan amaliy mashg'ulotlarni o'tkazish bo'yicha o'quv – uslubiy qo'llanma / Samarqand.: SamISI. - 2023 y. 186 bet.

Ushbu o'quv – uslubiy qo'llanma Samarqand iqtisodiyot va servis institutining «Turizm» kafedrasida ishlab chiqildi. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanidan amaliy mashg'ulotlarni o'tkazish bo'yicha tayyorlangan o'quv – uslubiy qo'llanmada oliy ta'lim muassasalaridagi 61010200 - Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi kabi ta'lim yo'nalishi, shuningdek, «Sirtqi» bo'limda tahsil olayotgan talabalarining amaliy mashg'ulotlarini o'tkazish uchun barcha o'quv - uslubiy materiallar keltirilgan. Undan asosan turizm sohasida faoliyat ko'rsatayotgan mutaxassislar va o'qituvchilar amaliy mashg'ulotlarni o'tkazishda foydalanishlari mumkin.

Taqrizchilar:

S.A.Abduxamidov SamISI «Turizm» kafedrasi mudiri, PhD.

N.M.Baltabayeva Turizm va madaniy meros bosh boshqarmasida ta'lim muassasalari va yoshlar bilan ihlash bo'yicha bosh mutaxassis

MUNDARIJA

	KIRISH	6
	Fanning namunaviy dasturi.....	7
	Fanning sillabusi.....	18
1-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	30
2-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	41
3-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	57
4-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	69
5-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	80
6-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma	

	materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	91
7-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	98
8-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	112
9-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	120
10-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	131
11-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	139
12-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	154

13-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	164
14-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	172
15-amaliy mashg'ulot darsi	Ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari.....	179

KIRISH

Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish fanidan amaliy mashg'ulotlarni o'tkazish bo'yicha tayyorlangan o'quv – uslubiy qo'llanma Samarqand iqtisodiyot va servis instituti «Turizm» kafedrasining Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish fanidagi fan dasturi asosida ishlab chiqildi.

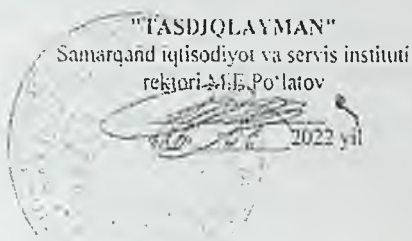
Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish fanidan amaliy mashg'ulotlarni o'tkazish bo'yicha tayyorlangan o'quv – uslubiy qo'llanma oliy ta'lim muassasalaridagi 61010200 - Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi kabi ta'lim yo'nalishi, shuningdek, «Sirtqi» bo'limda tahsil olayotgan talabalarga mo'jallangan bo'lib, asosan turizm sohasida faoliyat ko'rsatayotgan mutaxassislar va o'qituvchilar amaliy mashg'ulotlarni o'tkazishlarida foydalanishlari mumkin.

Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish fani dan amaliy mashg'ulotlarni o'tkazish bo'yicha tayyorlangan o'quv – uslubiy qo'llanma fan dasturi bo'yicha ma'ruza mashg'uloti 30 soat, amaliy mashg'ulot 30 soat, jami auditoriya soati 60 soatni tashkil etadi. Amaliy mashg'ulot 15 ta mavzuni o'z ichiga oladi.

Shuningdek, ushbu o'quv – uslubiy qo'llanmada talabalar uchun ta'lim berish texnologiyasining modeli, amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi, o'quv - vizual materiallar, mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar, mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar va test savollari kiritilgan bo'lib, talabalar har bir amaliy mashg'ulotda bajarishi lozim bo'lgan vazifalarni ketma – ketlikda ko'rsatib o'tilgan.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI
SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI

Ro'yxatga olindi
№ 40-12-4
06.06 2022 yil



MEHMONXONA XO'JALIGINI TASHKIL ETISH

FANNING O'QUV DASTURI

Bilim sohasi:	1000000	Xizmatlar
Ta'lim sohasi:	1010000	Xizmat ko'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi:	61010200	Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

Samarqand– 2022

Fan/modul kod		O'quv yili 2022 - 2023	Semestr 4	Kreditlar 4
Fan/modul turi Tanlov		Ta'lim tili O'zbek/rus		Haftadagi dars soatlari 4
	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
1.	Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish	60	60	120

2. I.Fanning mazmuni.

Fanni o'qitishdan maqsad – mehmonxonalar faoliyatini takomillashtirish, sohada eng yaxshi boshqaruv qarorlarini qabul qilish, mehmonxona xizmatlarini taklif etish jarayonlari va turlarini takomillashtirish, ularning sifat ko'rsatkichlariga ta'sir ko'rsatuvchi omillarni o'rganishdan iboratdir.

Fanning vazifasi – “Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish” fanining maqsadi va vazifalarini bilish, mehmonxona korxonasi haqida tushuncha berish, mehmonxona bo'limlari va ularning ishini, xodimlar faoliyatini samarali tashkil etishni o'rganish to'g'risida talabalarda tasavvur hosil qilishdir.

II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)

II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:

1-mavzu. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi va vazifalari

«Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi, vazifalari, tadqiqot uslublari va turizm sohasida tutgan o'rni. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining nazariy va amaliy yo'nalishlari. Fanining fanlar tizimidagi o'ri va boshqa fanlar bilan aloqasi.

2-mavzu. Zamonaviy mehmonxonalarning turlari

Joylashtirish vositalari va tizimi. Mehmonxonalarni tavsiflovchi belgilar: hududiy joylashuvi, nomer fondining sig'imi, qavatlilik. Lyuks mehmonxonalari. Appartamentlar. Motellar. Kurort mehmonxonalari. Idoraviy mehmonxonalari. Taymsher. Kempinglar. Flaytellar. Rotellar. Botellar. Mehmonxonalarning funksional vazifalari. Dunyoning g'aroyib mehmonxonalari. Dunyoning eng yirik va eng qimmat mehmonxonalari.

3-mavzu. Mehmonxonalarni tasniflash tizimi

Mehmonxonalarni tasniflash tartibi. Tasniflash jarayonidagi asosiy talablar. Yevropa tasniflash tizimlari: Fransiya milliy tasniflash tizimi, Germaniya tasniflash tizimi. O'zbekiston respublikasida mehmonxonalarni tasniflash tizimi.

4-mavzu. Mehmonxonalar dizayni va unga qo'yiladigan talablar

Mehmonxonalar dizayni, interer va eksterer tushunchalarining mohiyati va ahamiyati. Mehmonxona dizaynini shakllantirishda xalqaro talablar. Mehmonxona intererini stilistik yo'nalishlari. Mehmonxona intererini shakllantirishning tarixiy, zamonaviy va etnik stillari. O'zbekiston mehmonxonalari dizayni.

5-mavzu. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlar

Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan xizmatlar tarkibi, mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy xizmatlar, bronlashtirish, transport xizmati, qabul, qilish va joylashtirish xizmati, ovqatlantirish xizmati mehmonxonalarda ko'rsatiladigan qo'shimcha xizmatlar, kimyoviy tozalash xizmati, kir yuvish xizmati, rekreatsion davolash va sog'lomlashtirish xizmati, SPA-xizmatlari.

6-mavzu. Mehmonxonalarda yuqori martabali shaxslarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish

Mehmonxona mijozlari va ularning xos xususiyatlar. Mehmonxonalarning yuqori martabali mijozlarining o'ziga xos xususiyatlari. Mehmonxonalarda yuqori martabali mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish jarayonlari

7-mavzu. Mehmonxonalarda qabul qilish va joylashtirish xizmatini tashkil etish

Mehmonxonaning qabul qilish va joylashtirish xizmati. Front office-bo'limi xizmati. Front office-bo'limi xodimlarining vazifalari. Mehmonxonada nomer va joyni bron qilish tartibi. Kafolatli bron, guruhli bron. Tashrif buyuradigan mehmonlarni ro'yxatdan o'tkazish va joylashtirish. Turistik guruhni ro'yxatga olish xususiyati. Joylashib bo'lgan mehmonlar bilan hisob-kitob qilish turlari va ularni kuzatib qo'yish. Qabul qilish xizmatini jihozlash tartibi.

8-mavzu. Mehmonxonalarning yordamchi bo'limlari

Injenerlik xizmati. Injenerlik xizmatining vazifasi. Xavfsizlik xizmati. Xavfsizlik xizmatining tarkibi. Mehmonxonadan mehmonlar xavfsizligini taminlashning umumiy qoidalari. Mehmonxonaning harid xizmati.

9-mavzu. Mehmonxonalarda ovqatlantirish xizmatini tashkil etish

Mehmonxona restorani faoliyatini tashkil etishning o'ziga xos xususiyatlari. Mehmonxona restoranining joylashuvi. Restoran dizayni. Restoran xodimlari vazifalari. Metrdotel vazifalari. Ofitsiantga qo'yilgan umumiy talablar. Restorandagi xizmatlar turi. Menu. Mehmonxona oshxonasi tarkibi. Banket servis. "Room Service"—nomerda xizmat ko'rsatishni tashkil etish

10-mavzu. Mehmonxonalarga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablar

Nomer fondiga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablari. Mehmonxonaning mijozlar yashaydigan qismiga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablar. Nomerda tozalash ishlarini tashkil etishda sanitariya-gigiyenik talablar. Har xil tozalash ishlarini bajarishda sanitariya-gigiyenik talablar. Mehmonxona xo'jaliklarida sanitariya-gigiyena talablarining huquqiy-me'yoriy asoslari. Mehmonxonada ovqatlantirish xizmatlarini amalga oshirishda sanitariya-gigiyena talablari. Mehmonxona restoranining joylashuvida qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablar. Mehmonxonaning ovqatlantirish bo'limi xodimlariga qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablar. Mehmonxona oshxonasiga qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablar. Mehmonxona restoraniga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablari.

11-mavzu. Mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari

Turli xil animatsion dasturlar tayyorlash. Ko'rgazmalar yaratish. Banketlar tashkil qilish. Turistlarni qiziqtiruvchi o'yinlar tashkil qilish. Sport mashg'ulotlari bilan bog'liq o'yinlar tashkil etish. Kino, teatrlarga aylantirish. Musiqiy konsertlar uyushtirish. Hunarmandchilik sohasining beqiyos asarlarini ko'rsatish. Milliy an'analarimiz, milliy urf-odatlarimiz bilan tanishtirish.

12-mavzu. Mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etish

Mehmonxonalarda xodimlarni boshqarish. Ishchi kuchini mehnatga rag'batlantirish. Menejerga qo'yilgan talablar. Mehnat jamoalarini shakllantirish. Xodimlarni tanlash. Xodimlarni o'qitish va malakasini oshirish. Mehmonxona biznesi. Xodimning huquq va majburiyatlari. Ish beruvchining huquq va majburiyatlari. Mehnat shartnomasi va uni bekor qilish shartlari. Mehnatni muhofaza qilish. Mehmonxonada xizmat ko'rsatuvchi xodimlar faoliyatini baholash usullari. Xalqaro mehmonxona

biznesida xodimlarni boshqarish.

13-mavzu. Mehmonxona xodimlari va mijozlari o'rtasidagi munosabatlar etikasi

Mehmonxonalarda xodimlar va mijozlar o'rtasidagi munosabatlar. Mehmonxona xodimlarining mijozlarga murojaat qilish qoidalari. mijozlarga xizmat ko'rsatish etiketi qoidalari. Mijozlardan tushgan shikoyat va e'tirozlar bilan ishlash va ularni hal etish.

14-mavzu. Mehmonxonalarda xodimlar kasbiy etikasi

Mehmonxona xodimlarining kasbiy etikasi. Xodim va rahbar o'rtasidagi muloqot etikasi. Xodim va xodim o'rtasidagi muloqot etikasi. Korporativ madaniyatning ahamiyati.

15-mavzu. Mehmonxonalardagi texnik jihozlar va ularga qo'yiladigan talablar

Mehmonxonalarda foydalaniladigan texnik jihozlar. Texnik jihozlar turlari. Texnik jihozlardan foydalanish. Texnik jihozlarga qo'yiladigan talablar. Texnik jihozlardan foydalanishda xavfsizlik masalalari.

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

Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

«Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi va vazifalari.

Zamonaviy mehmonxonalarning turlari.

Mehmonxonalarni tasniflash tizimi.

Mehmonxonalar dizayni va unga qo'yiladigan talablar.

Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlar.

Mehmonxonalarda yuqori martabali shaxslarga xizmat

ko'rsatishni tashkil etish.

Mehmonxonalarda qabul qilish va joylashtirish xizmatini tashkil etish.

Mehmonxonalarning yordamchi bo'limlari.

Mehmonxonalarda ovqatlantirish xizmatini tashkil etish.

Mehmonxonalarga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablar.

Mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari.

Mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etish.

Mehmonxona xodimlari va mijozlari o'rtasidagi munosabatlar etikasi.

Mehmonxonalarda xodimlar kasbiy etikasi.

Mehmonxonalardagi texnik jihozlar va ularga qo'yiladigan talablar.

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurulumalari bilan jixozlangan auditoriyada bir akademik guruhga bir professor-o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi zarur. Mashg'ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qullanilishi maqsadga muvofiq.

Kurs ishini tashkil etish bo'yicha uslubiy ko'rsatmalar

Ushbu fandan kurs ishi o'quv rejada rejalashtirilmagan.

Laboratoriya ishlarini tashkil etish bo'yicha ko'rsatmalar

Fan bo'yicha laborotoriya ishlari o'quv rejada ko'zda tutilmagan.

IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:

Mehmonxona va ulardagi xizmatlarning rivojlanish tarixi.

Zamonaviy mehmonxonalarning turlari.

Mehmonxonaiarni tasniflash tizimi.

Mehmonxonalarning me'morchilik va texnik yechimlari.

Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlar.

Mehmonxona biznesida xizmat ko'rsatishning mohiyati.

Mehmonxonalarda qabul qilish va joylashtirish xizmatini tashkil etish.

Mehmonxona nomer fondiga xizmat ko'rsatishni tashkil etish.

Mehmonxonadagi yordamchi xizmatlar.

Mehmonxonalarda ovqatlantirish xizmatini tashkil etish.

Mehmonxona uchun sanitariya-gigiyenik talablar.

Mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari.

Mehmonxonalarda sifatli xizmat ko'rsatishni tashkil qilish.

Mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etish.

Mehmonxona xodimlari va mijozlari o'rtasidagi munosabatlar etikasi.

Mehmonxona mijozlari psixologiyasi ni o'rganishning ahamiyati.

Mehmonxona xo'jaligi faoliyati samaradorligini oshirish yo'llari.

Mustaqil o'zlashtirilgan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan fanning xususiyatlarini hisobga olgan holda internet tarmoqlaridan foydalanib referat va uning taqdimoti, adabiyotlardan foydalanishi, keys-stadi ishlab chiqishi tavsiya etiladi.

V.Ta'lim natijalari / Kasbiy kompetensiyalari

Talaba bilishi kerak:

3 Mehmonxonalar va joylashtirish vositalari, ularning rivojlanish tarixi hamda ularda ko'rsatiladigan xizmatlar turlari; mehmonxona industriyasining asoschilari va ularning faoliyati; mehmonxona xodimlarining mijozlar bilan munosabatda bo'lish qoidasi; mehmonxona iqtisodiyotiga ta'sir qiluvchi omillar va ularni bartaraf etish yo'llari; mehmonxona xo'jaligida foydalaniladigan me'yoriy hujjatlar va ulardan foydalanish haqida *tasavvurga ega bo'lishi;*

	«Mehmonxona xizmatlarini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi va vazifalari; mehmonlarga ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlarni tashkil qilish yo'llari; mehmonlarga xizmat ko'rsatish jarayonini tashkil qilishda xorij tajribasi; mehmonxona xo'jaligida xodimlar etiketi; sanitariya-gigena talablarini; mehmonxona xo'jaliklarida foydalaniladigan jihozlar va ularga qo'yiladigan talablarni <i>bilishi va ulardan foydalana olishi;</i> mehmonlarni qabul qilish va joylashtirish; mehmonxonalarda nomerlarni bron qilish; mehmonxonalarda turli tozalash ishlarini tashkil etish; mehmonlarga ovqatlantirish xizmatini tashkil etish; mehmonxona xo'jaligida me'yoriy hujjatlar bilan ishlash haqida <i>ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.</i>
4.	VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari: • ma'ruzalar; • interfaol keys-stadilar; • seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • taqdimotlarni qilish; • individual loyihalar; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	VII. 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 haqida mustaqil mushohada yuritish va joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha test yoki yozma ishni topshirish va eng muhimi mustaqil ish sifatida berilgan dasturiy mahsulot topshiriqlarini bajarish.
6.	Asosiy adabiyotlar 1. Amriddinova R. va boshqalar. «Mehmonxonalarda xodimlar faoliyatini boshqarish» –T: «Fan va texnologiya» O'quv qo'llanma. 2018 yil.

2. Tuxliyev I.S., Abduhamidov S.A. Turizm: nazariya va amaliyot –T: «Fan va texnologiya» Darslik 2021 y
3. The Family Business in Tourism and Hospitality. Donald Gets, Jack Carlsen and Alison Morrison. CABI Publishing. Cambridge, MA 02139, USA.
4. Managing tourism and hospitality service. Theory and International Applications. Bruse Prideaux, Gianna Moscardo, Eric Laws. Lndon UK. British library

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Тухлиев Н. Т., Абдуллаева Т., Менеджмент и организация бизнеса в туризме Ўзбекистана. - Т.: ГНИ Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 2006.
2. Филипповский Йе.Йе. Шмаров Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства. — М.: Финанси и статистика, 2003.
3. Федсов ВТ. Култура сервиса. - М.: ПРИОР, 2001.
4. Куликова М.Ш., Конишев И.В. Комментарий к отдельным вопросам применения законодательства РУз, регламентирующего деятельность предпринимателей в сфере туристской индустрии. ИООФСУ. Ташкент-2003.

Axborot manbaalari

1. www.gov.uz.-O'zbekiston Respublikasi hukumat portali.
2. www.lex.uz.-O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi.
3. www.uzbektourism.uz.

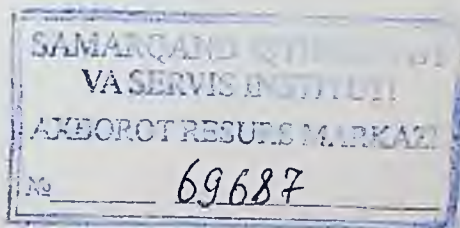
7. Samarqand iqtisodiyot va servis instituti tamonidan ishlab chiqilgan va tasdiqlangan.

Fan/modul uchun ma'sullar:

8 Amriddinova Rayxona Sadriddinovna- SamISI, "Turizm" kafedrası dotsent, i.f.n.

Daminov Mirvohid Isroil o'g'li – SamISI, "Turizm" kafedrası katta o'qituvchisi.

	Talibova Aziza Yusufbekovna – SamISI, “Turizm” kafedrasi o‘qituvchisi
9	Taqrizchilar: Safarov B.Sh. – Samarqand davlat universiteti “Raqamli iqtisodiyot” kafedrasi mudiri, i.f.d., professor Sherqulov D.J. – “House Luxury” MCHJga qarashli ART Samarqand mehmonxonasi menejeri



O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI

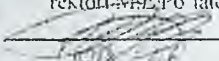
Ro'yxatga o'lingi

No 6 - 4 - 1

« 12 » 06 2022 yil

"TASDIQLAYMAN"

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti
rektori M.E. Po'latov


_____ 2022 yil

MEHMONXONA XO'JALIGINI TASHKIL ETISH

FAN SILLABUSI

Bilim sohasi:	1000000	Xizmatlar
Ta'lim sohalari:	1010000	Xizmat ko'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi:	61010200	Aholi va turistlarning o'qatlanishini tashkil etish servisi

Samarqand – 2022

Fan Sillabusi
Samarqand iqtisodiyot va servis instituti

FAN TO'G' RISIDA MA'LUMOT

Fan shifri: MXTE2304

Fan nomi: Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish

Semestr/Yil: 4-semestr/ 2022-2023 o'quv yili

Kafedra: Turizm kafedrası

Soatlar/kreditlar miqdori: 120/4 ECTS (60 auditoriya soati)

Ma'ruza	Amaliy mashg'ulot	Laboratoriya	Mustaqil ta'lim	Jami
30	30	0	60	120

Fan bo'yicha mashg'ulotlarning joylashuvi:

Auditoriya vaqti: Dars jadvaliga asosan

Talabalar: 25 nafar

Fan uchun mas'ul kafedra: Turizm kafedrası

O'QITUVCHI TO'G' RISIDA MA'LUMOT

O'qituvchi: Daminov Mirvohid Isroil o'g'li

Kafedra joylashgan joyi: SamISI, 3-o'quv binosi, 3/203-xona

Telefon: 99-388-37-56 qo'l telefoni

E-mail: daminov_d@mail.ru

Ish vaqti: Talabalar darsdan tashqari vaqtda o'qituvchi bilan uchrashish uchun o'qituvchi elektron pochta-siga xat bilan murojaat qilib uchrashuv vaqtini belgilab olishlari mumkin.

I. Fan tavsifi

Ushbu fan mehmonxonalar faoliyatini takomillashtirish, sohada eng yaxshi boshqaruv qarorlarini qabul qilish, mehmonxona xizmatlarini taklif etish jarayonlari va turlarini takomillashtirish, ularning sifat ko'rsatkichlariga ta'sir ko'rsatuvchi omillarni o'rganishdan iboratdir. Fan 15 mavzuni qamrab olgan.

II. Fanning maqsadi

- mehmonxona xizmatlarini taklif etish jarayonlari va turlarini takomillashtirish, o'ziga xos xususiyatlariga oid tafakkurini shakllantirish va rivojlantirish;

- «Mehmonxona xizmatlarini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi va vazifalari; mehmonlarga ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlarni tashkil qilish yo'llari; mehmonlarga xizmat ko'rsatish jarayonini tashkil qilishda xorij tajribasi; mehmonxona xo'jaligida xodimlar etiketi; sanitariya-gigena talablarini; mehmonxona xo'jaliklarida foydalaniladigan jihozlar va ularga qo'yiladigan talablarni va rolini o'rgatish hamda egallangan bilimlar bo'yicha ko'nikma va malakalarni shakllantirishdir;

- mehmonlarni qabul qilish va joylashtirish; mehmonxonalarda nomerlarni bron qilish; mehmonxonalarda turli tozalash ishlarini tashkil etish; mehmonlarga ovqatlantirish xizmatini tashkil etish; mehmonxona xo'jaligida me'yoriy hujjatlar bilan ishlash va uni oshirish yo'llarini o'rgatishdan iborat.

III. Ta'lim berish natijalari

Ushbu fanni muvoffaqiyatli tugatib, talabalar quyidagi ko'nikmalarga ega bo'ladi:

Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)

Fanni o'zlashtirish natijasida magistrant:

- mehmonxonalar va joylashtirish vositalari, ularning rivojlanish tarixi hamda ularda ko'rsatiladigan xizmatlar turlari; mehmonxona industriyasining asoschilari va ularning faoliyati; mehmonxona xodimlarining mijozlar bilan munosabatda bo'lish qoidasi; mehmonxona iqtisodiyotiga ta'sir qiluvchi omillar va ularni bartaraf etish yo'llari; mehmonxona xo'jaligida foydalaniladigan me'yoriy hujjatlar va ulardan foydalanish bo'yicha *tasavvurga ega bo'lishi*;

- mehmonlarga ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlarni tashkil qilish yo'llari; mehmonlarga xizmat ko'rsatish jarayonini tashkil qilishda xorij tajribasi; mehmonxona xo'jaligida xodimlar etiketi;

sanitariya-gigena talablarini amalda qo'llay *bilishi va ulardan foydalana olishi*;

- mehmonlarni qabul qilish va joylashtirish; mehmonxonalarda nomerlarni bron qilish; mehmonxonalarda turli tozalash ishlarini tashkil etish; mehmonlarga ovqatlantirish xizmatini tashkil etish; mehmonxona xo'jaligida me'yoriy hujjatlar bilan bog'liqligini bilish *ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak*.

IV. Ta'lim berish usullari

- ma'ruzalar;
- interfaol keys-stadilar;
- seminar va treninglar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar);
- guruhlarda ishlash;
- taqdimotlar qilish;
- individual loyihalar va loyihalar tahlili;
- misol va masalalar;
- jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.

V. Fanning tarkibiy tuzulishi:

Dars	Mavzular	Ma'ruza, amaliy va seminar mashg'ulotlar rejasi	Soatlar	
			Ma'ruza mashg'ulotlari	Amaliy va seminar mashg'ulotlari
1.	«Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi va vazifalari	1.1. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi, vazifalari, tadqiqot uslublari va turizm sohasida tutgan o'rni. 1.2. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining nazariy va	2	2

		amaliy yo'nalishlari. 1.3. Fanining fanlar tizimidagi o'rni va boshqa fanlar bilan aloqasi.		
2.	Zamonaviy mehmonxonalar ning turlari	2.1. Joylashtirish vositalari va tizimi. 2.2. Mehmonxonalarni tavsiflovchi belgilar: hududiy joylashuvi, nomer fondining sig'imi, qavatligi. 2.3. Lyuks mehmonxonalar. Appartamentlar. Motellar. Kurort mehmonxonalari. Ildoraviy mehmonxonalar. Taymsheer. Kempinglar. Flaytellar. Rotellar. Botellar. 2.4. Mehmonxonalarning funksional vazifalari. 2.5. Dunyoning g'aroyib mehmonxonalari. Dunyoning eng yirik va eng qimmat mehmonxonalari.	2	2
3.	Mehmonxonalar ni tasniflash tizimi	3.1. Mehmonxonalarni tasniflash tartibi. 3.2. Tasniflash jarayonidagi asosiy talablar. 3.3. Yevropa tasniflash tizimlari. 3.4. Fransiya milliy tasniflash tizimi. 3.5. Germaniya tasniflash tizimi. 3.6. O'zbekiston respublikasida mehmonxonalarni tasniflash tizim.	2	2
		4.1. Mehmonxonalar dizayni, interer va eksterer tushunchalarining mohiyati va ahamiyati. 4.2. Mehmonxona dizaynini	2	2

4.	Mehmonxonalar dizayni va unga qo'yiladigan talablar	shakllantirishda xalqaro talablar. 4.3. Mehmonxona intererini stilistik yo'nalishlari. 4.4. Mehmonxona intererini shakllantirishning tarixiy, zamonaviy va etnik stillari. 4.5. O'zbekiston mehmonxonalari dizayni.		
5.	Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlar	5.1. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan xizmatlar tarkibi. 5.2. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy xizmatlar. bronlashtirish transport xizmati, qabul qilish va joylashtirish xizmati ovqatlantirish xizmati mehmonxonalarda ko'rsatiladigan qo'shimcha xizmatlar, kimyoviy tozalash xizmati. kir yuvish xizmati. rekreatsion davolash va sog'lomlashtirish xizmati. 5.3. SPA- xizmatlari.	2	2
6.	Mehmonxonalar da yuqori martabali shaxslarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish	6.1. Mehmonxona mijozlari va ularning xos xususiyatlar 6.2. Mehmonxonalarning yuqori martabali mijozlarining o'ziga xos xususiyatlari. 6.3. Mehmonxonalarda yuqori martabali mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish jarayonlari	2	2
		7.1. Mehmonxonaning qabul qilish va joylashtirish xizmati. 7.2. Front office-bo'limi xizmati. 7.3. Front office-bo'limi xodimlarining vazifalari 7.4. Mehmonxonada nomer va joyni	2	2

7.	Mehmonxonalar qabul qilish va joylashtirish xizmatini tashkil etish	bron qilish tartibi. 7.5. Kafolatli bron, guruhli bron. 7.6. Tashrif buyuradigan mehmonlarni ro'yxatdan o'tkazish va joylashtirish. 7.7. Turistik guruhni ro'yxatga olish xususiyati. 7.8. Joylashib bo'lgan mehmonlar bilan hisob-kitob qilish turlari va ularni kuzatib qo'yish. 7.9. Qabul qilish xizmatini jihozlash tartibi.		
8.	Mehmonxonalar larning yordamchi bo'limlari	8.1. Injenerlik xizmati. 8.2. Injenerlik xizmatining vazifasi. 8.3. Xavfsizlik xizmati. 8.4. Xavfsizlik xizmatining tarkibi. 8.5. Mehmonxonadan mehmonlar xavfsizligini taminlashning umumiy qoidalari. 8.6. Mehmonxonaning harid xizmati.	2	2
9.	Mehmonxonalar larda ovqatlantirish xizmatini tashkil etish	9.1. Mehmonxona restorani faoliyatini tashkil etishning o'ziga xos xususiyatlari. 9.2. Mehmonxona restoranining joylashuvi. 9.3. Restoran dizayni. 9.4. Metrdotel vazifalari. 9.5. Ofitsiantga qo'yilgan umumiy talablar. 9.6. Restorandagi xizmatlar turi. 9.7. Menyu. 9.8. Mehmonxona oshxonasi tarkibi. 9.9. Banket servis. 9.10. "Room Service"—nomerda	2	2

		xizmat ko'rsatishni tashkil etish.		
10.	Mehmonxona- larga qo'yiladigan sanitariya- gigiyenik talablar	10.1. Nomer fondiga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablari. Mehmonxonaning mijozlar yashaydigan qismiga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablar. 10.2. Nomerda tozalash ishlarini tashkil etishda sanitariya-gigiyenik talablar. Har xil tozalash ishlarini bajarishda sanitariya-gigiyenik talablar. 10.3. Mehmonxona xo'jaliklarida sanitariya-gigiyena talablarining huquqiy-me'yoriy asoslari. 10.4. Mehmonxonada ovqatlantirish xizmatlarini amalga oshirishda sanitariya-gigiyena talablari. Mehmonxona restoranining joylashuvida qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablar. 10.5. Mehmonxonaning ovqatlantirish bo'limi xodimlariga qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablar. Mehmonxona oshxonasiga qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablar. 10.6. Mehmonxona restoraniga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablari.	2	2
		11.1. Turli xil animatsion dasturlar tayyorlash. 11.2. Ko'rgazmalar yaratish.	2	2

11.	Mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari	Banketlar tashkil qilish. Turistlarni qiziqtiruvchi o'yinlar tashkil qilish. Sport mashg'ulotlari bilan bog'liq o'yinlar tashkil etish. Kino, teatrlarga aylantirish. 11.3. Musiqiy konsertlar uyushtirish. Hunarmandchilik sohasining beqiyos asarlarini ko'rsatish. 11.4. Milliy an'analarimiz, milliy urf-odatlarimiz bilan tanishtirish.		
12.	Mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etish	12.1. Mehmonxonalarda xodimlarni boshqarish. Ishchi kuchini mehnatga rag'batlantirish. 12.2. Menejerga qo'yilgan talablar. 12.3. Mehnat jamoalarini shakllantirish. Xodimlarni tanlash. Xodimlarni o'qitish va malakasini oshirish. 12.4. Ish beruvchining huquq va majburiyatlari. Mehnat shartnomasi va uni bekor qilish shartlari. Mehnatni muhofaza qilish. 12.5. Mehmonxonada xizmat ko'rsatuvchi xodimlar faoliyatini baholash usullari. 12.6. Xalqaro mehmonxona biznesida xodimlarni boshqarish.	2	2
13.	Mehmonxona xodimlari va mijozlari o'rtasidagi munosabatlar	13.1. Mehmonxonalarda xodimlar va mijozlar o'rtasidagi munosabatlar. 13.2. Mehmonxona xodimlarining mijozlarga murojaat qilish qoidalari. 13.3. Mijozlardan tushgan shikoyat va e'tirozlar bilan ishlash va ularni	2	2

	etikasi	hal etish.		
14.	Mehmonxona- larda xodimlar kasbiy etikasi	14.1. Mehmonxona xodimlarining kasbiy etikasi. 14.2. Xodim va rahbar o'rtasidagi muloqot etikasi. 14.3. Xodim va xodim o'rtasidagi muloqot etikasi.	2	2
15.	Mehmonxona- lardagi texnik jihozlar va ularga qo'yiladigan talablar	15.1. Mehmonxonalarda foydalaniladigan texnik jihozlar. 15.2. Texnik jihozlar turlari. 15.3. Texnik jihozlardan foydalanish. 15.4. Texnik jihozlarga qo'yiladigan talablar.	2	2
Jami:			30	30

VI. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:

Mehmonxona va ulardagi xizmatlarning rivojlanish tarixi.

Zamonaviy mehmonxonalarning turlari.

Mehmonxonalarni tasniflash tizimi.

Mehmonxonalarning me'morchilik va texnik yechimlari.

Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy va qo'shimcha xizmatlar.

Mehmonxona biznesida xizmat ko'rsatishning mohiyati.

Mehmonxonalarda qabul qilish va joylashtirish xizmatini tashkil etish.

Mehmonxona nomer fondiga xizmat ko'rsatishni tashkil etish.

Mehmonxonadagi yordamchi xizmatlar.

Mehmonxonalarda ovqatlantirish xizmatini tashkil etish.

Mehmonxona uchun sanitariya-gigiyenik talablar.

Mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari.

Mehmonxonalarda sifatli xizmat ko'rsatishni tashkil qilish.

Mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etish.

Mehmonxona xodimlari va mijozlari o'rtasidagi munosabatlar etikasi.

Mehmonxona mijozlari psixologiyasi ni o'rganishning ahamiyati.

Mehmonxona xo'jaligi faoliyati samaradorligini oshirish yo'llari.

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan loyiha ishi, esse, tezis yoki ilmiy maqola yozish, referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.

VII. Adabiyotlar

Asosiy adabiyotlar

1. Amriddinova R. va boshqalar. «Mehmonxonalarda xodimlar faoliyatini boshqarish» –T: «Fan va texnologiya» O'quv qo'llanma. 2018 yil.

2. Tuxliyev I.S., Abduhamidov S.A. Turizm: nazariya va amaliyot –T: «Fan va texnologiya» Darslik 2021 y

3. The Family Business in Tourism and Hospitality. Donald Gets, Jack Carlsen and Alison Morrison. CABI Publishing. Cambridge, MA 02139, USA.

4. Managing tourism and hospitality service. Theory and International Applications. Bruce Prideaux, Gianna Moscardo, Eric Laws. London UK. British library

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Тухлиев Н. Т., Абдуллаева Т., Менеджмент и организация бизнеса в туризме Узбекистана. - Т.: ГНИ Узбекистон миллий энциклопедияси, 2006.

2. Филипповский Йе.Йе. Шмаров Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства. — М.: Финанси и статистика, 2003.

3. Федсов ВТ. Культура сервиса. - М.: ПРИОР, 2001.

4. Куликова М.Ш., Конишев И.В. Комментарий к отдельным вопросам применения законодательства РУз, регламентирующего деятельность предпринимателей в сфере туристской индустрии. ИООФСУ. Ташкент-2003.

Axborot manbaalari

1. www.gov.uz. - O'zbekiston Respublikasi hukumat portali.
2. www.lex.uz. - O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi.
3. www.uzbektourism.uz.

VIII. Baholash

Fanning yakuniy bahosi uchta yo'nalishdagi baholarga asoslanadi:

(1) Dars mashg'ulotlariga tayyorgarlik va faol ishtirok etish, amaliy mashg'ulotlarga tayyorgarligi, keyslar va masalarni bajarishi, savol-javoblardagi faoligi, **joriy baholash** (35 %).

(2) Dars jarayonida muntazam ishtirok etishdan tashqari, talabalar 15 ta ma'ruza mashg'ulotlardan kamida 2 ta oraliq nazoratlarni topshirishi natijalari, **oraliq nazoratlar** (35 %).

(3) Fanlardan berilgan mustaqil ta'lim mavzulariga tayyorgarligi, mustaqil ishlash uchun taqdim etilgan keyslar to'plami, glossariylar bilan ishlash va boshqalar natijasida yozma yoki test shaklida, **yakuniy baholash** (30%).

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI

1-mavzu

«MEHMONXONA XO'JALIGINI TASHKIL ETISH» FANINING PREDMETI, MAQSADI VA VAZIFALARI

1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli

Mashg'ulot vaqti- 2 soat

Talabalar soni: 20 – 30 gacha

Mashg'ulot shakli

Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot

Amaliy mashg'ulot rejasi

1. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi, vazifalari, tadqiqot uslublari va turizm sohasida tutgan o'mi.
2. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining nazariy va amaliy yo'nalishlari.
3. Fanining fanlar tizimidagi o'mi va boshqa fanlar bilan aloqasi

Mashg'ulotining maqsadi: mavzu bo'yicha bilimlarni chuqur o'zlashtirish va mustahkamlash.

Pedagogik vazifalar:

- «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi, vazifalari, tadqiqot uslublari va turizm sohasida tutgan o'mini izohlash..
- «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining nazariy va amaliy yo'nalishlarini o'rgatish.

O'quv faoliyati natijalari:

- «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi, vazifalari, tadqiqot uslublari va turizm sohasida tutgan o'mini izohlaydilar
- «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining nazariy va amaliy yo'nalishlarini o'rganadilar.

• fanining fanlar tizimidagi oʻmi va boshqa fanlar bilan aloqasini tushuntirish	• fanining fanlar tizimidagi oʻmi va boshqa fanlar bilan aloqasini tushunadilar
<i>Ta'lim berish usullari</i>	Topshiriqlar, amaliy ishlash usuli, bahs-munozara, kichik guruhlarda ishlash, Konvert, Klaster va FSMU usullari.
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qogʻozlar, doska, boʻr.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya.
<i>Monitoring va baholash</i>	Ogʻzaki nazorat, savol-javob, oʻz-oʻzini nazorat qilish, reyting tizimi asosida baholash.

1.2. Amaliy mashgʻulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>Oʻqituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashgʻulot mavzusi, maqsadi va oʻquv faoliyati natijalarini aytadi (1-ilova).	Tinglaydilar.
	1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini eʼlon qiladi (2-ilova).	Gruhlarga bulinadilar.
	1.3. Talabalarning mashgʻulotdagi faoliyatini baholash koʻrsatkichlari va mezonlari bilan tanishtiradi (3-ilova).	Tinglaydilar, yozadilar.

**II. Asosiy
bosqich**
(60 daqiqa)

2.1. «Konvert» usulidan foydalangan holda har bir guruh navbat bilan konvertga solingan topshiriqlarni oladi (4-ilova).

2.2. Topshiriqlarga tayyorgarlik ko'rish uchun 3 daqiqa va javob berish uchun 7 daqiqa vaqt beradi.

2.3. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, bahs-munozarani boshqarib boradi. Zarur hollarda aralashadi va kerakli tomonga yo'naltiradi.

2.4. Guruhlarning javoblarini tinglab, ularni baholaydi.

2.5. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi.

2.6. «Klaster» usulidan foydalangan holda talabalarga, «Mehmonxona nima?» degan savol bilan murojaat qiladi (5-ilova).

2.7. Guruhlarga topshiriqlarni bajarishi uchun yordam beradi. Qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi.

2.8. Har bir guruh topshiriqlarini vatman qog'ozlarga tushiradi, taqdimotini o'tkazishga yordam beradi, bilimlarini umumlashtirib, yagona xulosa chiqaradi.

2.9. Har bir guruh taqdimotini o'tkazishga yordam beradi. Mavzudan kelib chiqib, qo'yilgan muammo keng yoritilgan fikrlarni qayd qiladi va

Savollarga
javob
beradilar.

Reglamentga
rioya
qiladilar.

Har bir guruh
vatman
qog'ozlarda
vazifani
bajaradilar.

Tinglaydilar.

Talabalar
guruhlariga
bulinadilar.

Savollarga
Javob
beradilar.

Talabalar
faol
qatnashadilar.

Taqdimot
o'tkazadilar
va xulosa

	baholaydi. 3.0. «FSMU» usulidan foydalangan holda talabalarga, «O'zbekistonda mehmonxona xo'jaligini tashkil etishda qanday muammolar yuz bermoqda?» degan savol bilan murojaat qiladi (5-ilova). 3.1. Guruhlarga topshiriqlarni bajarishi uchun yordam beradi. Qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. 3.2. Har bir guruh topshiriqlarini vatman qog'ozlarga tushiradi, taqdimotini o'tkazishga yordam beradi, bilimlarini umumlashtirib, yagona xulosa chiqaradi. 3.3. Har bir guruhga taqdimotini o'tkazishga yordam beradi. Mavzudan kelib chiqib, qo'yilgan muammo keng yoritilgan fikrlarni qayd qiladi va baholaydi.	chiqaradilar. Savollarga Javob beradilar. Faol qatnashadilar. Har bir guruh vatman qog'ozlarda vazifani bajaradilar. Taqdimot o'tkazilar va xulosa chiqaradilar.
III. Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalar mustaqil ishlashlari uchun Samarqand shahridagi mehmonxonalardan biri haqida ma'lumot to'plab, taqdimotini tayyorlashlarini aytadi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifalarni yozib oladilar.

O'quv - vizual materiallar:

1-ilova

Mavzu rejası:

1. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi, vazifalari, tadqiqot uslublari va turizm sohasida tutgan o'rni.
2. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining nazariy va amaliy yo'nalishlari.
3. Fanining fanlar tizimidagi o'rni va boshqa fanlar bilan aloqasi

2-ilova

Kichik guruhlarda ishlash qoidasi

1. Talabalar ishni bajarish uchun zarur bilim va malakalarga ega bo'lmog'i lozim.
2. Guruhlarga aniq topshiriqlar berilmog'i lozim.
3. Kichik guruh oldiga qo'yilgan topshiriqni bajarish uchun yetarli vaqt ajratiladi.
4. Guruhlardagi fikrlar chegaralanmaganligi va tayziqqa uchramasligi haqida ogohlantirilishi zarur.
5. Guruh ish natijalarini qanday taqdim etishini aniq bilishlari, o'qituvchi ularga yo'riqnoma berishi lozim.
6. Nima bo'lganda ham muloqotda bo'ling, o'z fikringizni erkin namoyon eting.

«Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fani bo'yicha talabalarni
o'zlashtirish va «5 ballik» baholash mezonlari

Baholash usullari	Ekspress testlar, yozma ishlar, og'zaki so'rov, prezentasiyalar, keys-stadi, fan mavzulariga oid masalalar
Baholash mezonlari	5 (a'lo) baho – xulosa va qaror qabul qilish; – ijodiy fikrlay olish; – mustaqil mushohada yurita olish; – olgan bilimlarni amalda qo'llay olish; – mohiyatini tushunish; – bilish, aytib berish; – tasavvurga ega bo'lish. 4 (yaxshi) baho – mustaqil mushohada yurita olish; – olgan bilimlarni amalda qo'llay olish; – mohiyatini tushunish; – bilish, aytib berish; – tasavvurga ega bo'lish 3 (qoniqarli) baho – mohiyatini tushunish; – bilish, aytib berish; – tasavvurga ega bo'lish. 2 (qoniqarsiz) baho – dasturni o'zlashtirmaslik; – fanning mohiyatini bilmaslik; – aniq tasavvurga ega bo'lmaslik; – mustaqil fikrlay olmaslik.

Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan
tarqatma materiallar

4-ilova

«Konvert» usuli asosida tayyorlangan savollar 5 ta guruhlarga bo'lingan holda talabalarga tarqatiladi. Har bir savol konvertlarga alohida solinadi. Har bir guruh a'zolari konvertdagi savolga tayyorgarlik ko'rgan holda javob berishadi.

1 –guruh savoli

«Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining maqsadini tushuntiring

2 –guruh savoli

«Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining vaifalarini tushuntiring

3 –guruh savoli

«Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining predmetini tushuntiring

4 –guruh savoli

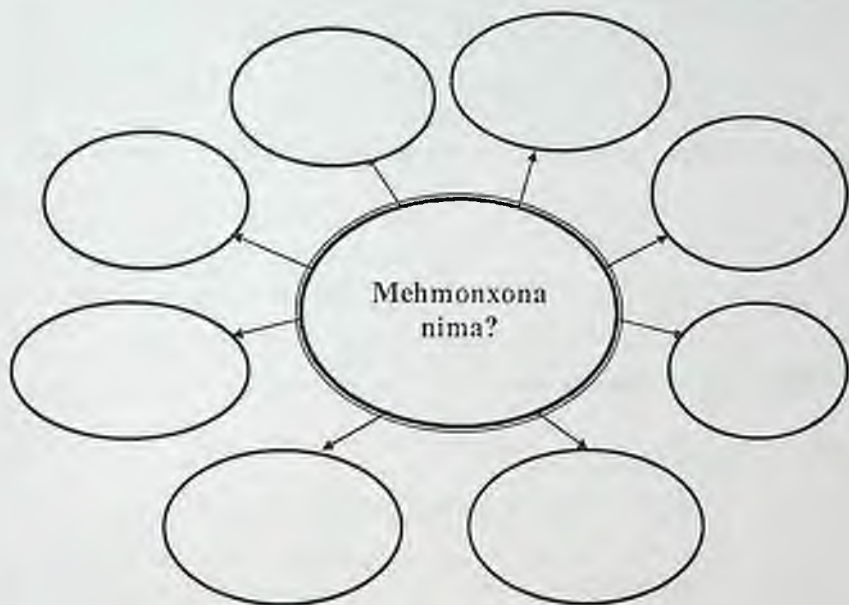
«Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining tadqiqot uslublarini tushuntiring

5 –guruh savoli

«Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fanining nazariy va amaliy yo'nalishlarini tushuntiring

«KLASTER» usuli

«Klaster» usuli – pedagogik strategiya bo'lib, u talabalarni har bir mavzuni chuqur o'rganishlariga yordam beradi. Talabalarni mavzuga taalluqli tushuncha yoki aniq fikrni erkin va ochiq ravishda ketma-ketlik uzviy bog'langan holda tarmoqlashlariga o'rgatadi. Bu usul mavzuni chuqur o'rganishdan avval talabalarning fikrlash faoliyatini jadallashtirish hamda kengaytirish uchun xizmat qiladi. Shuningdek, o'tilgan mavzuni mustahkamlash, umumlashtirish hamda talabalarni shu mavzu bo'yicha tasavvurlarini chizma shaklida ifodalashga undaydi.



FSMU texnologiyasi

- (F) - Fikringizni bayon eting.
 (S) - Fikringiz bayoniga biron sabab ko'rsating.
 (M) - Ko'rsatilgan sababni tushuntiruvchi misol keltiring.
 (U) - Fikringizni umumlashtiring.

Ushbu texnologiya tinglovchilarni o'z fikrini himoya qilishga, erkin fikrlash va o'z fikrini boshqalarga o'tkazishga, ochiq holda bahslashishga, egallangan bilimlarni tahlil qilishga, qay darajada egallaganliklarini baholashga hamda tinglovchilarni bahslashish madaniyatiga o'rgatadi.

SAVOL	O'zbekistonda mehmonxona xo'jaligini tashkil etishda qanday muammolar yuz bermoqda?
F -Fikringizni bayon eting.	
S - Fikringizni bayoniga biror sabab ko'rsating.	
M -Ko'rsatilgan sababni tushuntiruvchi misol keltiring.	
U - Fikringizni umumlashtiring.	

Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar



1. Mehmonxonalarning turizm sohasida tutgan o'mini izohlang.
2. Mehmonxona biznesi rivojlanishining tarixiy bosqichlarini tushuntiring
3. AQSh mehmonxona xizmatlari sohasining rivojlanishini tushuntiring.
4. Yevropada mehmonxona xizmatlari sohasining rivojlanishini tushuntiring
5. «Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish» fani qaysi fanlar bilan bog'liq holda rivojlanadi?

Mavzy bo'yicha tayyorlangan test savollari



1. Ilk tavernalar qayerda paydo bo'lgan?
 - A. Qadimgi Yunonistonda
 - B. Qadimgi Hindistonda
 - C. O'zbekistonda
 - D. Fransiyada
2. XII-XIII asrlarda ilk mehmonxonalarning ajdodi qanday atalgan?
 - A. taverna
 - B. mehmonxona
 - C. koshona
 - D. saroy

3. Yevropada dastlabki qahvaxonalar qachon va qayerda ochigan?

- A. 1675 - yili Fransiyada
- B. 1650 - yili Venada
- C. 1659 - yili Londonda
- D. 1652 - yili Londonda

4. 1898 - yilda Londonda ochilgan «Savoy» mehmonxonasi boshqaruvchisining ism – sharifi to‘g‘ri ko‘rsatilgan qatorni toping?

- A. Sezar Ris
- B. Margaret
- C. Marriot
- D. Ibn Batutta

5. Dunyoning turli mamlakatlarida joylashgan 1700 mehmonxonalarni birlashtirgan «Mehmonxonalar sohiblari xalqaro uyushmasi» qachon tashkil topgan?

- A. 1090 - yilda
- B. 1910 - yilda
- C. 1906 - yilda
- D. 1977 - yilda

6. Butunjahon mehmonxonalar assotsiatsiyasi qachon tuzilgan?

- A. 1946 yil
- B. 1985 yil
- C. 1959 yil
- D. 1970 yil

7. Mehmonxonalarining mehmonni kutib olish va kuzatib qo‘yishga mo‘ljallangan mas’uliyatli qismi nima deb ataladi?

- A. vestibyl
- B. mehmonxona yashash joyi
- C. restoran va bārlari
- D. konferens zal

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI	
2-mavzu	ZAMONAVIY MEHMONXONALARNING TURLARI
1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli	
<i>Mashg'ulot vaqti- 2 soat</i>	<i>Talabalar soni: 20 –30 gacha</i>
<i>Mashg'ulot shakli</i>	Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot
<i>Amaliy mashg'ulot rejasi</i>	1. Joylashtirish vositalari va tizimi. 2. Mehmonxonalarni tavsiflovchi belgilar: hududiy joylashuvi, nomer fondining sig'imi, qavatliliği. 3. Lyuks mehmonxonalar. Appartamentlar. Motellar. Kurort mehmonxonalari. Idoraviy mehmonxonalar. Taymsher. Kempinglar. Flaytellar. Rotellar. Botellar. 4. Mehmonxonalarning funksional vazifalari. 5. Dunyoning g'aroyib mehmonxonalari. 6. Dunyoning eng yirik va eng qimmat mehmonxonalari.
<i>Mashg'ulotining maqsadi:</i> mavzu bo'yicha bilimlarni chuqur o'zlashtirish va mustahkamlash	
<i>Pedagogik vazifalar:</i>	<i>O'quv faoliyati natijalari:</i>
• joylashtirish vositalari va tizimi haqida ma'lumot berish. • mehmonxonalarni tavsiflovchi belgilar: hududiy joylashuvi,	• joylashtirish vositalari va tizimi haqida ma'lumot oladilar. • mehmonxonalarni tavsiflovchi

nomer fondining sig'imi, qavatligiga izoh berish. • lyuks mehmonxonalar, appartementlar, motellar, kurort mehmonxonalari, idoraviy mehmonxonalar, taymsher, kempinglar, flaytellar, rotellar, botellarni tavsiflash. • mehmonxonalarning funksional vazifalarini tushuntirish. • dunyoning g'aroyib mehmonxonalari haqida ma'lumot berish. • dunyoning eng yirik va eng qimmat mehmonxonalari haqida ma'lumot berish.	belgilar: hududiy joylashuvi, nomer fondining sig'imi, qavatligiga izoh beradilar. • lyuks mehmonxonalar, appartementlar, motellar, kurort mehmonxonalari, idoraviy mehmonxonalar, taymsher, kempinglar, flaytellar, rotellar, botellarni tavsiflaydilar. • mehmonxonalarning funksional vazifalarini tushuntiradilar. • dunyoning g'aroyib mehmonxonalari haqida ma'lumot oladilar. • dunyoning eng yirik va eng qimmat mehmonxonalari haqida ma'lumot oladilar.
<i>Ta'lim berish usullari</i>	Topshiriqlar, amaliy ishlash usuli, suhbat, Konvert, Konseptual jadval usullari.
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa, to'g'ridan-to'g'ri va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat: savol-javob

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning 1-3 savollarini tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1- ilova).	Tinglaydilar.
	1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini e'lon qiladi.	Tinglaydilar.
	2.1. Talabalarga vazifa qilib berilgan Samarqand shahridagi mehmonxonalardan biri haqida to'plangan ma'lumotlarni so'raydi va baholaydi.	O'z fikrlarini erkin bildiradilar.
	2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlarga bo'ladi.	Talabalar kichik guruhlarga bo'linadilar.
	2.3. «Konvert» usulidan foydalangan holda har bir guruh navbat bilan konvertga solingan savollarni oladi (2- ilova).	
	2.4. Topshiriqlarga tayyorgarlik ko'rish uchun 3 daqiqa, javob berish uchun 7 daqiqa vaqt beriladi.	Reglamentga amal qiladilar.
	2.5. Guruhlarning javoblarini diqqat bilan tinglaydi, zarur holarda asosiy joylarga qo'shimcha ma'lumotlar beradi. Javoblar tinglangandan so'ng to'g'ri javob bergan guruh a'zolarini baholaydi. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan	Diagrammani har bir guruh to'ldiradilar.

II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	foydalanishga imkon yaratadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi. 2.6. Har bir guruhga topshiriqlarni vatman-qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi. Yagona xulosa chiqarishga ko'mak beradi va nihoyasida umumlashtirib baholaydi. 2.7. «Konseptual» jadvalidan foydalangan holda talabalarga savol bilan murojaat qiladi (3-ilova). 2.8. Topshiriqlarga tayyorgarlik ko'rish uchun 3 daqiqa, javob berish uchun 7 daqiqa vaqt beriladi. 2.9. Guruhlarning javoblarini diqqat bilan tinglaydi, zarur holarda asosiy joylarga qo'shimcha ma'lumotlar beradi. Javoblar tinglangandan so'ng to'g'ri javob bergan guruh a'zolarini baholaydi.	Har bir guruh vatman qog'ozlarda vazifani bajaradilar. Topshiriqlarni ko'rib chiqib, savollarga javob beradilar. Taqdimot o'tkazadilar.
III. Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari uchun mehmonxonalarni turlarga ajratib, ularning funksional vazifalari bo'yicha ma'lumot to'plashlarini aytadi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifani yozib oladilar.

O'quv - vizual materiallar:

1-ilova

Mavzu rejasi:

1. Joylashtirish vositalari va tizimi.
2. Mehmonxonalarni tavsiflovchi belgilar: hududiy joylashuvi, nomer fondining sig'imi, qavatligi.
3. Lyuks mehmonxonalar. Appartamentlar. Motellar. Kurort mehmonxonalari. Idoraviy mehmonxonalar. Taymsheer. Kempinglar. Flaytellar. Rotellar. Botellar.
4. Mehmonxonalarning funksional vazifalari.
5. Dunyoning g'aroyib mehmonxonalari.
6. Dunyoning eng yirik va eng qimmat mehmonxonalari.

**Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan
tarqatma materiallar**

2-ilova

«Konvert» usuli asosida tayyorlangan savollar 5 ta guruhlariga bo'lingan holda talabalarga tarqatiladi. Har bir savol konvertlarga alohida solinadi. Har bir guruh a'zolari konvertdagi savolga tayyorgarlik ko'rgan holda javob berishadi.

1 –guruh savoli.

Appartamentlar haqida ma'lumot bering

2 –guruh savoli

Idoraviy mehmonxonalar haqida ma'lumot bering

3 -guruh savoli

Lyuks mehmonxonalar haqida ma'lumot bering

4 –guruh savoli

Dunyoning g'aroyib mehmonxonalari haqida ma'lumot bering

5 -guruh savoli

Dunyoning eng yirik va eng qimmat mehmonxonalari haqida ma'lumot bering

3-ilova

«Konseptual» jadvali

	Tavsiflar, toifalar, ajralib turadigan belgilar va shu kabilar		
Lyuks mehmonxonalar.	Evropa mintaqasi	Osiyo mintaqasi	Yaqin Sharq mintaqasi
Appartamentlar.			
Kurort mehmonxonalari.			
Idoraviy mehmonxonalar.			
Taymsher.			
Motellar.			
Kempinglar.			
Flaytellar.			
Rotellar.			
Botellar.			
Mehmonxonani turlari bo'yicha funksional vazifalarini izohlang			

Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar



1. Mehmonxonalarning turizm sohasida tutgan o'rnini izohlang.
2. Mehmonxona biznesi rivojlanishining tarixiy bosqichlarini tushuntiring
3. AQSh mehmonxona xizmatlari sohasining rivojlanishini tushuntiring.
4. Yevropada mehmonxona xizmatlari sohasining rivojlanishini tushuntiring
5. Shahar markazida joylashgan mehmonxonalar xususiyatlarini tushuntiring.
6. Qishloq joylarida joylashgan mehmonxonalar xususiyatlarini tushuntiring.
7. Mehmonxonalar qaysi belgilari bo'yicha tavsiflanadi?
8. Mehmonxonalarni nomer fondi sig'imiga qarab guruhlang

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari



1. Mehmonxonalarni tavsiflovchi asosiy belgilari nimalardan iborat?

- A. sig'imi, necha qavatdan iboratligi, vazifasi va shinamlik darajasi
- B. joylashgan joyi
- C. mavsumiyligi
- D. narx- navosi

2. Mehmonxonalar sig'imga ko'ra necha turga ajratiladi?
 - A. kichik, o'rta, katta
 - B. kichik, katta
 - C. kichik, o'rta
 - D. kichik, o'rta, katta, mayda
3. Mehmonxonalarning sig'imi bo'yicha tasniflashda kichik mehmonxonalar necha o'rinli bo'ladi?
 - A. 150 o'ringacha (100 tagacha nomer)
 - B. 100 o'ringacha (100 tagacha nomer)
 - C. 200 o'ringacha (100 tagacha nomer)
 - D. 150 o'ringacha (75 tagacha nomer)
4. Mehmonxonalarning sig'imi bo'yicha tasniflashda o'rta mehmonxonalar necha o'rinli bo'ladi?
 - A. 150 - 400 o'rin (300 tagacha nomer)
 - B. 100 - 400 o'rin (300 tagacha nomer)
 - C. 150 - 400 o'rin (200 tagacha nomer)
 - D. 100 - 400 o'rin (200 tagacha nomer)
5. Mehmonxonalarning sig'imi bo'yicha tasniflashda yirik mehmonxonalar necha o'rinli bo'ladi?
 - A. 400 dan ortiq o'rin (300 dan ortiq nomer)
 - B. 400 dan ortiq o'rin (200 dan ortiq nomer)
 - C. 300 dan ortiq o'rin (200 dan ortiq nomer)
 - D. 600 dan ortiq o'rin (300 dan ortiq nomer)
6. Mehmonxonadagi apartament nomerlar soni nomerlar umumiy miqdorining necha foizidan oshmaydi?
 - A. 10% dan
 - B. 50% dan
 - C. 40% dan
 - D. 20% dan
7. Mehmonxona butun maydonining kamida necha foizi nomerlar fondiga to'g'ri kelishi lozim?
 - A. 50%
 - B. 90%
 - C. 20%

D. 10%

8. Xonalarining qaysi miqdori mehmonxonalarda apartament nomerga xos?

A. 3 ta xona

B. 2 ta xona

C. 1 ta xona

D. ta xona

9. Shinamlik darajasi nimalardan tarkib topadi?

A. nomerlar fondining holati: nomerlar maydoni (m^2), bir o'rinli (bir xonali), ko'p xonali nomerlar, apartament nomerlarning ulushi, kommunal qulayliklarning mavjudligi va h.k.

B. mebel, inventar, sanitariya-gigiyena ashyolari va sh.k.ning holati; ovqatlanish korxonalari: restoranlar, qahvaxonalar, barlar va h.k.ning mavjudligi va holati

C. binoning, unga keladigan yo'llarning holati, mehmonxonaga yondosh hududning obodonlashtirilganligi; axborot bilan taminlash va texnik jihozlash, shu jumladan telefon, yo'ldosh aloqasi, televizorlar, muzlatgichlar, mini-barlar, mini-seyflar va h.k.ning mavjudligi; ayrim qo'shimcha bepul va pullik xizmatlar ko'rsatish imkoniyatining mavjudligi

D. barcha javoblar to'g'ri

10. Funktsional vazifasiga qarab qanday mehmonxonalar quriladi?

A. ishbilarmonlar uchun - umumiy tipda, idoraviy, yig'ilishlar, kengashlar va h.k. uchun;

B. dam olish uchun mehmonxonalar - turistik, kurort mehmonxonalari, avtoturistlar uchun, motellar, kempinglar;

C. mehmonxonalarning maxsus turlari - tranzit yo'lovchilar uchun, sportchilar uchun va boshqalar uchun;

D. barcha javoblar to'g'ri

11. Amerika mehmonxonalarining rasmiy klassifikatsiyasiga ko'ra o'rta klassdan yuqori, maxsus birinchi klass sifatida qurilgan, ba'zi ustunliklarga ega bo'lgan zamonaviy mehmonxona nima deb ataladi?

A. Superior First Class

- B. First Class
- C. Moderate Deluxe
- D. Deluxe

12. Amerika mehmonxonalarining rasmiy klassifikatsiyasiga ko'ra standart xonalar, ko'ngilochar xizmatlar, jamoat xonalari va bir qancha lyuks xonalarga ega bo'lgan qulay mehmonxonalar nima deb ataladi?

- A. First Class
- B. Deluxe
- C. Superior First Class
- D. Moderate Deluxe

13. Amerika mehmonxonalarining rasmiy klassifikatsiyasiga ko'ra qulaylik va xizmat darajasiga e'tiborsiz mijozlar uchun taklif etiladigan pansion tipidagi mehmonxonalar nima deb ataladi?

- A. Tourist Class
- B. Superior Tourist Class
- C. First Class
- D. Superior First Class

14. Amerika mehmonxonalarining rasmiy klassifikatsiyasiga ko'ra ko'p holatlarda eski va qoniqarsiz darajadagi arzon pansion nima deb ataladi?

- A. Moderate Tourist Class
- B. Tourist Class
- C. Superior Tourist Class
- D. Moderate First Class

15. Idoraviy mehmonxonalar –

- A. avtoturistlar uchun mo'ljallangan mehmonxonalar
- B. bir joyda nisbatan uzoq vaqt davolanish, sog'ligini tiklash uchun kelgan turistlarga mo'ljallangan.
- C. asosan ma'lum idora, muassasa yoki korxonaga ish yuzasidan tashrif buyurgan odamlar yashashi uchun mo'ljallangan.
- D. dam oluvchilar uchun mo'ljallangan turistik muassasalarning an'anaviy turi sifatida, asosan maxsus ishlab chiqilgan va jihozlangan

piyoda, chang'i, suv, tog', ot, chana, velosipedda sayohat qiluvchi turistlarga mo'ljallangan.

16. Turistik mehmonxonalar -

A. asosan ma'lum idora, muassasa yoki korxonaga ish yuzasidan tashrif buyurgan odamlar yashashi uchun mo'ljallangan

B. faol dam olayotgan turistlar uchun mo'ljallangan.

C. dam oluvchilar uchun mo'ljallangan turistik muassasalarning an'anaviy turi sifatida, asosan maxsus ishlab chiqilgan va jihozlangan piyoda, chang'i, suv, tog', ot, chana, velosipedda sayohat qiluvchi turistlarga mo'ljallangan

D. bir joyda nisbatan uzoq vaqt davolanish, sog'ligini tiklash uchun kelgan turistlarga mo'ljallangan

17. Turistik bazalar-

A. dam oluvchilar uchun mo'ljallangan turistik muassasalarning an'anaviy turi sifatida, asosan maxsus ishlab chiqilgan va jihozlangan piyoda, chang'i, suv, tog', ot, chana, velosipedda sayohat qiluvchi turistlarga mo'ljallangan

B. avtoturistlar uchun mo'ljallangan mehmonxonalar

C. treylerli avtomashinalarda sayohat qiluvchilar uchun mo'ljallaangan ko'chma mehmonxona.

D. suv bo'ylab sayohat qiluvchilarga xizmat ko'rsatish uchun mo'ljallangan mehmonxonalar

18. Kurort mehmonxonalari-

A. shaxsiy samolyot egalari uchun mo'ljallangan mehmonxonalar.

B. treylerli avtomashinalarda sayohat qiluvchilar uchun mo'ljallaangan ko'chma mehmonxona.

C. suv bo'ylab sayohat qiluvchilarga xizmat ko'rsatish uchun mo'ljallangan, mehmonxonalar

D. bir joyda nisbatan uzoq vaqt davolanish, sog'ligini tiklash uchun kelgan turistlarga mo'ljallangan.

19. Apartamentli mehmonxonalarga to'g'ri ta'rif berilgan qatorni belgilang

A. oddiy mehmonxonalarga qaraganda maydonining kattaligi va ularda mijozlar uzoq vaqt yashashi uchun mo'ljallangan mehmonxonalar

B. suv bo'ylab sayohat qiluvchilarga xizmat ko'rsatish uchun mo'ljallangan mehmonxonalar

C. shaxsiy samolyot egalari uchun mo'ljallangan mehmonxonalar.

D. treylerli avtomashinalarda sayohat qiluvchilar uchun mo'ljallangan ko'chma mehmonxona.

20. Motellarga to'g'ri ta'rif berilgan qatorni belgilang

A. avtoturistlar uchun mo'ljallangan mehmonxonalar

B. bir joyda nisbatan uzoq vaqt davolanish, sog'ligini tiklash uchun kelgan turistlarga mo'ljallangan.

C. treylerli avtomashinalarda sayohat qiluvchilar uchun mo'ljallangan ko'chma mehmonxona

D. suv bo'ylab sayohat qiluvchilarga xizmat ko'rsatish uchun mo'ljallangan mehmonxonalar

21. «Motel» atamasi nechinchi yilda paydo bo'lgan?

A. 1925 - yilda

B. 1926 - yilda

C. 1927 - yilda

D. 1928 - yilda

22. Yuqori qulaylikdagi yo'lovchi tashuvchi kema ko'rinishidagi suzib yuruvchi mehmonxona -

A. Flotel

B. Akvatel

C. Botel

D. Rotel

23. Kempinglarga to'g'ri ta'rif berilgan qatorni belgilang

A. shaxsiy samolyot egalari uchun mo'ljallangan mehmonxonalar

B. asosan ma'lum idora, muassasa yoki korxonaga ish yuzasidan tashrif buyurgan odamlar yashashi uchun mo'ljallangan.

C. bir joyda nisbatan uzoq vaqt davolanish, sog'ligini tiklash uchun kelgan turistlarga mo'ljallangan.

D. mavsumiy foydalanish uchun mo'ljallangan «yengil» tipdagi mehmonxona bo'lib, asosan uxlash joylari yozgi tipdagi, ko'pincha yog'ochdan qurilgan, isitilmaydigan binolarda yoki chodirlarda iborat mehmonxona

24. Rotellarga to'g'ri ta'rif berilgan qatorni belgilang

A. suv bo'ylab sayohat qiluvchilarga xizmat ko'rsatish uchun mo'ljallangan mehmonxonalar

B. shaxsiy samolyot egalari uchun mo'ljallangan mehmonxonalar

C. treylerli avtomashinalarda sayohat qiluvchilar uchun mo'ljallangan ko'chma mehmonxona.

D. dam oluvchilar uchun mo'ljallangan turistik muassasalarning an'anaviy turi sifatida, asosan maxsus ishlab chiqilgan va jihozlangan piyoda, chang'i, suv, tog', ot, chana, velosipedda sayohat qiluvchi turistlarga mo'ljallangan

25. Ingliz tilida «qayiq» va «mehmonxona» so'zlarining qo'shilishi natijasida paydo bo'lgan mehmonxonaning nomi qaysi qatorda to'g'ri ko'rsatilgan?

A. Botel

B. Rotel

C. Flotel

D. Otel

26. Flaytellarga to'g'ri ta'rif berilgan qatorni belgilang

A. treylerli avtomashinalarda sayohat qiluvchilar uchun mo'ljallangan ko'chma mehmonxona.

B. shaxsiy samolyot egalari uchun mo'ljallangan mehmonxonalar.

C. dam oluvchilar uchun mo'ljallangan turistik muassasalarning an'anaviy turi sifatida, asosan maxsus ishlab chiqilgan va jihozlangan piyoda, chang'i, suv, tog', ot, chana, velosipedda sayohat qiluvchi turistlarga mo'ljallangan

D. asosan ma'lum idora, muassasa yoki korxonaga ish yuzasidan tashrif buyurgan odamlar yashashi uchun mo'ljallangan

27. Shahar markaziy qismida joylashgan va minimum qulaylikga ega bo'lgan mehmonxonalar qanday mehmonxonalar hisoblanadi?

A. byudjet mehmonxonalari

B. turistik klassdagi mehmonxonalar

C. o'rta klassdagi mehmonxonalar

D. birinchi klass mehmonxonalar

28. Turistlarga qisqa vaqt to'xtab o'tish sharoitida xizmat ko'rsatish uchun mo'ljallangan mehmonxonalarga qanday mehmonxonalar hisoblanadi?

- A. tranzit mehmonxonalar
- B. kurort mehmonxonalari
- C. turistik mehmonxonalar
- D. maqsadli mehmonxonalar

29. Chet elda anjumanlar uchun mo'ljallangan maxsus mehmonxonalar nima deb nomlanadi?

- A. «kongress-otel» yoki «konferens-otel»
- B. «biznes-otellar»
- C. «siti-otellar»
- D. «konferens-otel»

30. Chet elda ishbiarmonlar uchun ham maxsus shinamlik darajasi juda yukori mehmonxonalar nima deb nomlanadi?

- A. «biznes-otellar»
- B. «kongress-otel»
- C. «konferens-otel»
- D. «siti-otellar»

31. Keng miqyosda xizmat ko'rsatmaydigan arzon narxli mehmonxona turi bu -

- A. xostel
- B. apart-otel
- C. gostiniy dvor
- D. pansion

32. Xostelning asoschisi qaysi javobda to'g'ri ko'rsatilgan?

- A. Richard Schirrmann
- B. Tomas Kuk
- C. Vashington
- D. Margaritta

33. Birinchi yoshlar xosteli qachon tashkil etilgan?

- A. 1912 - yilda
- B. 1900 - yilda
- C. 1812 - yilda

D. 1982 - yilda

34. Asosan tropik va janubiy mamlakatlarda turistlar joylashtiriladigan hamda ayvoncha bilan jihozlangan yengil inshoot bu -

A. bungalo

B. otel - klub

C. gami -otel

D. o'tov

35. Bungalo joylashtirish vositasiga to'g'ri ta'rif berilgan qatorni toping

A. bir qavatli bitta oila uchun mo'ljallagan, yoz paytlarida dam olish uchun oddiy qurilish materiallaridan foydalanib qurilgan shiyponchasiga ega shahar chetidagi yashash uyi

B. o'z oilasi bilan vaqtinchalik yoki doimiy yashashlari uchun uncha katta bo'lmagan yer uchatkasi ega shahar yoki qishloq joylardagi yashash uyi

C. milliy stil asosida chet el turistlariga mo'ljallangan joylashtirish vositalaridan biri bo'lib, shaharning diqqatga sazovor joylarga yaqin joyda barcha qo'layliklarga ega yashash uyi

D. suvda yashash uyi sifatida foydalanish uchun loyihalashtirilgan va maxsus talablarga javob beradigan suzuvchi obe'kt hisoblanadi

36. Buffalo mehmonxonasi qachon ochilgan?

A. 1908-yil

B. 1909-yil

C. 1910-yil

D. 1915-yil

37. Buffalo mehmonxonasi qanday qulayliklarga ega edi va qaysi sinfga kirardi?

A. har bir xonada hammom bo'lgan, birinchi o'rta sinf mehmonxona edi.

B. har bir xonada sochiqlar bo'lgan past sinf mehmonxona edi

C. har bir xonada hammom bo'lgan yuqori sinf mehmonxona edi

D. har bir xonada sochiqlar bo'lgan o'rta sinf mehmonxona edi

38. Nomerga joylashish imkoniyati mavjud, ammo restorani yo'q mehmonxonalar bu -

- A. gami-otel
- B. apart-otel
- C. otel-klub
- D. gostiniy dvor

39. 155m pastda sobiq kumush konida joylashgan g'aroyib mehmonxona qaysi davlatda joylashgan?

- A. Markaziy Shvetsiya
- B. Yaponiya
- C. Avstriya
- D. Norvegiya

40. Uning xonalari yuqorisidan toza buloq suvi oqib turgan, «tog'» ichkarisida joylashgan antiqa mehmonxona qaysi davlatda joylashgan?

- A. Chili
- B. Braziliya
- C. Avstraliya
- D. Shveysariya

41. Mercedes, BMW va Wolkswagen kabi mashinalar ko'rinishidagi yotoqxonalardan tashkil topgan antiqa mehmonxona qaysi davlatga tegishli?

- A. Germaniya
- B. Yaponiya
- C. AQSH
- D. Braziliya

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI	
3-mavzu	MEHMONXONALARNI TASNIFLASH TIZIMI
1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli	
<i>Mashg'ulot vaqti- 2 soat</i>	Talabalar soni: 20 –30 gacha
<i>Mashg'ulot shakli</i>	Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot
<i>Amaliy mashg'ulot rejasi</i>	1. Mehmonxonalarni tasniflash tartibi. 2. Tasniflash jarayonidagi asosiy talablar. 3. Yevropa tasniflash tizimlari. 4. Fransiya milliy tasniflash tizimi. 5. Germaniya tasniflash tizimi. 6. O'zbekiston Respublikasida mehmonxonalarni tasniflash tizimi
<i>Mashg'ulotining maqsadi:</i> mavzu bo'yicha bilimlarni chuqur o'zlashtirish va mustahkamlash	
<i>Pedagogik vazifalar:</i> • mehmonxonalarni tasniflash tartibini tushuntirish. • tasniflash jarayonidagi asosiy talablarni o'rgatish. • Yevropa tasniflash tizimiga izoh berish. • Fransiya milliy tasniflash tizimiga izoh berish. • Germaniya tasniflash tizimiga izoh berish. • O'zbekiston Respublikasida mehmonxonalarni tasniflash	<i>O'quv faoliyati natijalari:</i> • mehmonxonalarni tasniflash tartibini tushuntiradilar. • tasniflash jarayonidagi asosiy talablarni o'rganadilar. • Yevropa tasniflash tizimiga izoh beradilar. • Fransiya milliy tasniflash tizimiga izoh beradilar. • Germaniya tasniflash tizimiga izoh beradilar. • O'zbekiston Respublikasida mehmonxonalarni tasniflash

tizimga izoh berish	tizimga izoh beradilar
<i>Ta'lim berish usullari</i>	Topshiriqlar, amaliy ishlash usuli, suhbat, FSMU va Nilufar guli usullari.
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa, to'g'ridan-to'g'ri va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat: savol-javob

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning 1-3 savollarini tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1-ilo va).	Tinglaydilar.
	1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini e'lon qiladi.	Tinglaydilar.
	2.1. Talabalarga vazifa qilib berilgan mehmonxonalarni turlarga ajratib, ularning funksional vazifalari bo'yicha to'plangan ma'lumotlarni so'raydi va baholaydi.	O'z fikrlarini erkin bildiradilar.
	2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi.	Guruhlariga bo'linadilar.
	2.3. «FSMU» usulidan foydalangan holda «O'zbekistonda joylashtirish vositalarining milliy tasniflash	Savollarga javob beradilar.

II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	tizimini joriy qilish uchun nimalar qilish lozim?» degan savol bilan murojaat qiladi (2-ilova). 2.4. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi. 2.5. Har bir guruhga topshiriqlarni vatman-qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi. Yagona xulosa chiqarishga ko'mak beradi va nihoyasida umumlashtirib baholaydi. 2.6. «Nilufar guli» usulidan foydalangan holda «Mehmonxonalar tasniflash tizimi bo'yicha qanday kamchilik va afzalliklarga ega?» degan savol bilan murojaat qiladi (3-ilova). 2.7. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi. 2.8. Guruhlarning javoblarini diqqat bilan tinglaydi, zarur holarda asosiy joylarga qo'shimcha ma'lumotlar beradi. Javoblar tinglangandan so'ng to'g'ri javob bergan guruh a'zolarini baholaydi.	Diagrammani har bir guruh to'ldiradilar.  Faol qatnashadilar Har bir guruh vatman qog'ozlarda vazifani bajaradilar. Topshiriqlarni ko'rib chiqib, savollarga javob beradilar. Taqdimot o'tkazadilar
	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol	Eshitadi.

III. Yakuniy bosqich <i>(10 daqiqa)</i>	talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari « Mehmonxonalarni tasniflash jarayonida asosiy talablar qo'yiladi?» degan savolga ma'lumotlar to'plashlarini aytadi.	Aniqlaydi. Vazifani yozib oladilar.
---	--	--

O'quv - vizual materiallar:

1-ilova

Mavzu rejasi:

1. Mehmonxonalarni tasniflash tartibi.
2. Tasniflash jarayonidagi asosiy talablar.
3. Yevropa tasniflash tizimlari.
4. Fransiya milliy tasniflash tizimi.
5. Germaniya tasniflash tizimi.
6. O'zbekiston Respublikasida mehmonxonalarni tasniflash tizimi

Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar

2-ilova

FSMU texnologiyasi

- (F) - Fikringizni bayon eting.
 (S) - Fikringiz bayoniga biron sabab ko'rsating.
 (M) - Ko'rsatilgan sababni tushuntiruvchi misol keltiring.
 (U) - Fikringizni umumlashtiring.

Ushbu texnologiya tinglovchilarni o'z fikrini himoya qilishga, erkin fikrlash va o'z fikrini boshqalarga o'tkazishga, ochiq holda bahslashishga, egallangan bilimlarni tahlil qilishga. qay darajada egallaganliklarini baholashga hamda tinglovchilarni bahslashish madaniyatiga o'rgatadi.

SAVOL	O'zbekiston Respublikasidagi mehmonxonalarni milliy tasniflash tizimini joriy qilish qanday islohotlar amalga oshirilishi kerak deb o'ylaysiz?
F - Fikringizni bayon eting.	
S - Fikringizni bayoniga biror sabab ko'rsating.	
M - Ko'rsatilgan sababni tushuntiruvchi misol keltiring.	
U - Fikringizni umumlashtiring.	

3-ilova

«Nilufar guli» chizmasi

«NILUFAR GULI» chizmasi - muammoni yechish vositasi. Tizimli fikrlash, tahlil qilish ko'nikmalarini rivojlantiradi va faollashtiradi. Chizmani tuzish qoidasi bilan tanishadilar. Alohida/kichik guruhlarda chizma tuzadilar: avval asosiy muammoni (g'oya, vazifa) yozadilar, so'ngra kichik muammolarni, ularning har biridan esa, kichik muammoni batafsil ko'rib chiqish uchun «kichik shoxchalarni» chiqaradilar. Shunga asosan har bir g'oyalar

rivojlanishini batafsil kuzatish mumkin.

Amaliy nuqtai nazardan barcha g'oyalarni ixcham deb tasavvur qiling (bitta-ikkitasi bilan chegaralaning), bu ham aql uchun foydali mashq hisoblanadi.

Sizga katta qog'oz varag'i zarur bo'ladi. Doimo o'zingiz mushohadalaringiz natijasini bir varaq qog'ozda ko'rish foydali hisoblanadi. Qarama-qarshi holda esa sizga bir varaqdan boshqasiga sakrab yurishingizga va bunda zaruriy biror muhim narsani unutishingizga olib keladi.

	A Fransiya milliy tasniflash tizimi			B Yevropa tasniflash tizimi	
			A Fransiya milliy tasniflash tizimi	B Yevropa tasniflash tizimi	C
	D Germaniya tasniflash tizimi		D Germaniya tasniflash tizimi	Mehmonxonalar tasniflash tizimi bo'yicha qanday kamchilik va afzalliklarga ega?	E
			F	G	H

Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar

1. Mehmonxonalarni tasniflash tizimini tushuntiring
2. Yevropa tasniflash tizim nimadan iborat?
3. Fransiya milliy tasniflash tizimiga izog bering
4. Germaniya tasniflash tizimini tushuntirib bering.
5. Toj tizimi nima, unga qo'yiladigan talablarni tushuntiring,
6. Kalit va lenta tasniflash tizimiga izoh bering
7. Mehmonxonalarning balli tizimini tushuntiring

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari

1. Dunyoda qanday tasniflash tizimlari keng tarqalgan?
 - A. yulduzlar tizimi
 - B. harflar tizimi
 - C. tojlar tizimi
 - D. Barcha javoblar to'g'ri
2. «Mehmonxonalar klassifikatsiyasi» qachon ro'yxatga olingan?
 - A. 1998
 - B. 1999
 - C. 2000
 - D. 2001
3. Britaniya turistik agentliklar uyushmasi (BTA) tomonidan taklif qilingan tasniflash tizimi ko'ra byudjet mehmonxonalari necha yulduzli hisoblanadi?

A. 1 yulduz; - shaharning markaziy qismida joylashgan va qulayliklar minimumiga ega mehmonxonalar

B. 2 yulduz; - tarkibida restoran va bar bo'lishi shart

C. 3 yulduz; - xizmat ko'rsatish saviyasi ancha yuqori bo'lgan mehmonxonalar

D. 4 yulduz; - shinamlik darajasi juda yuqori bo'lgan, alo darajada xizmat ko'rsatiladigan mehmonxonalar

4. Britaniya turistik agentliklar uyushmasi (BTA) tomonidan taklif qilingan tasniflash tizimi ko'ra *turistik toifadagi mehmonxonalar* necha yulduzli hisoblanadi?

A. 1 yulduz; - shaharning markaziy qismida joylashgan va qulayliklar minimumiga ega mehmonxonalar

B. 2 yulduz; - tarkibida restoran va bar bo'lishi shart

C. 3 yulduz; - xizmat ko'rsatish saviyasi ancha yuqori bo'lgan mehmonxonalar

D. 4 yulduz; - shinamlik darajasi juda yuqori bo'lgan, alo darajada xizmat ko'rsatiladigan mehmonxonalar

5. Britaniya turistik agentliklar uyushmasi (BTA) tomonidan taklif qilingan tasniflash tizimi ko'ra *birinchi toifa mehmonxonalar* necha yulduzli hisoblanadi?

A. 5 yulduz; - yashash va xizmat ko'rsatish ekstra darajada bo'lgan mehmonxonalar

B. 2 yulduz; - tarkibida restoran va bar bo'lishi shart

C. 3 yulduz; - xizmat ko'rsatish saviyasi ancha yuqori bo'lgan mehmonxonalar

D. 4 yulduz; - shinamlik darajasi juda yuqori bo'lgan, alo darajada xizmat ko'rsatiladigan mehmonxonalar

6. Britaniya turistik agentliklar uyushmasi (BTA) tomonidan taklif qilingan tasniflash tizimi ko'ra *oliy toifa mehmonxonalar* necha yulduzli hisoblanadi?

A. 5 yulduz; - yashash va xizmat ko'rsatish ekstra darajada bo'lgan mehmonxonalar

B. 2 yulduz; - tarkibida restoran va bar bo'lishi shart

C. 3 yulduz; - xizmat ko'rsatish saviyasi ancha yuqori bo'lgan mehmonxonalar

D. 4 yulduz; - shinalik darajasi juda yuqori bo'lgan, alo darajada xizmat ko'rsatiladigan mehmonxonalar

7. Germaniya tasniflash tizimiga ko'ra, *turistik toifadagi mehmonxona* necha yulduzga mos keladi?

A. 4 yulduz

B. 1 yulduz

C. 2 yulduz

D. 3 yulduz

8. Germaniya tasniflash tizimiga ko'ra, *komfortli toifadagi mehmonxona* necha yulduzga mos keladi?

A. 4 yulduz

B. 1 yulduz

C. 2 yulduz

D. 3 yulduz

9. Germaniya tasniflash tizimiga ko'ra, *birinchi toifadagi mehmonxona* necha yulduzga mos keladi?

A. 1 yulduz

B. 4 yulduz

C. 2 yulduz

D. 3 yulduz

10. Germaniya tasniflash tizimiga ko'ra, *3 yulduz* qaysi toifa mehmonxonaga to'g'ri keladi?

A komfortli toifa

B birinchi toifa

C standart toifa

D turistik toifa

11. Germaniya tasniflash tizimiga ko'ra, *2 yulduz* qaysi toifa mehmonxonaga to'g'ri keladi?

A standart toifa

B lyuks

C turistik toifa

D komfortli toifa

12. Mehmonxonalarini byudjet mehmonxonalari, turistik toifa mehmonxonalari, o'rtacha toifa mehmonxonalar, birinchi toifa mehmonxonalari va oliy toifa mehmonxonalariga ajratishni qaysi tashkilot tavsiya qilgan?

- A. Britaniya turistik agentliklar uyushmasi
- B. UNWTO
- C. BMT
- D. YUNESKO

13. Amerika mehmonxonalarining rasmiy klassifikatsiyasiga ko'ra Superior Deluxe klassi yevropa klassifikatsiyasi bo'yicha necha yulduzga mos keladi?

- A. 5 yulduzli
- B. 4 yulduzli
- C. 3 yulduzli
- D. 2 yulduzli

14. Amerika mehmonxonalarining rasmiy klassifikatsiyasiga ko'ra Deluxe klassi yevropa klassifikatsiyasi bo'yicha necha yulduzga mos keladi?

- A. 4 yulduzli
- B. 5 yulduzli
- C. 3 yulduzli
- D. 2 yulduzli

15. Amerika mehmonxonalarining rasmiy klassifikatsiyasiga ko'ra Expensive klassi yevropa klassifikatsiyasi bo'yicha necha yulduzga mos keladi?

- A. 3 yulduzli
- B. 4 yulduzli
- C. 5 yulduzli
- D. 2 yulduzli

16. Amerika mehmonxonalarining rasmiy klassifikatsiyasiga ko'ra Moderate klassi yevropa klassifikatsiyasi bo'yicha necha yulduzga mos keladi?

- A. 2 yulduzli
- B. 3 yulduzli

C. 1 yulduzli

D. 4 yulduzli

17. Amerika mehmonxonalarining rasmiy klassifikatsiyasiga ko'ra Inexpensive klassi yevropa klassifikatsiyasi bo'yicha necha yulduzga mos keladi?

A. 1 yulduzli

B. 2 yulduzli

C. 3 yulduzli

D. 4 yulduzli

18. Yevropa tasniflash tizimi yoki «yulduzlar» tizimi qayerning milliy tasniflash tizimi hisoblanadi?

A Fransiya

B Germaniya

C Aqsh

D Buyuk Britaniya

19. Harflar tizimi qayerda amal qiladi?

A Gresiyada

B Fransiya

C Buyuk Britaniya

D Italiya

20. Tojlar tizimi qayerda amal qiladi?

A Buyuk Britaniya

B Gresiyada

C Italiya

D Fransiya

21. Gresiyada A toifa mehmonxonalar necha yulduzli darajaga to'g'ri keladi?

A 4

B 5

C 3

D 2

22. Mehmonxonalarni harfli tasniflashda «F» harfi nimani bildiradi?

A. nogironlar hamda harakatlanishi cheklangan shaxslarga yaratilgan qulayliklarni

B. yashash joyining shinamligini

C. mehmonxonaning jihozlanishini

D. umumiy binolar va xonalarni

23. Fransiya mehmonxonalarida qaysi klassifikatsiya tizimidan foydalaniladi?

A. yulduzlar tizimi

B. tojlar tizimi

C. harflar tizimi

D. kalitlar tizimi

24. Gresiyada qo'llaniladigan mehmonxonalar klassifikatsiyasi bu -

A. harflar tizimi

B. yulduzlar tizimi

C. tojlar tizimi

D. razryadlar tizimi

25. Buyuk Britaniya qo'llaniladigan mehmonxonalar klassifikatsiyasi bu -

A. tojlar tizimi

B. razryadlar tizimi

C. harflar tizimi

D. yulduzlar tizimi

26. Avstriya, Avstraliya, Vengriya, Misr, Xitoy, Rossiya kabi davlatlarda qo'llaniladigan mehmonxonalar klassifikatsiyasi bu -

A. yulduzlar tizimi

B. tojlar tizimi

C. harflar tizimi

D. razryadlar tizimi

27. Mehmonxonalarni qanday tasniflash tizimi mavjud emas?

A. oylar

B. kalitlar

C. tojlar

D. yulduzlar

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI

4-mavzu

MEHMONXONALAR DIZAYNI VA UNGA QO'YILADIGAN TALABLAR

1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli

Mashg'ulot vaqti- 2 soat

Talabalar soni: 20 –30 gacha

Mashg'ulot shakli

Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot

Amaliy mashg'ulot rejasi

1. Mehmonxonalar dizayni, interer va eksterer tushunchalarining mohiyati va ahamiyati
2. Mehmonxona dizaynini shakllantirishda xalqaro talablar
3. Mehmonxona intererini stilistik yo'nalishlari
4. Mehmonxona intererini shakllantirishning tarixiy, zamonaviy va etnik stillari
5. O'zbekiston mehmonxonalari dizayni

Mashg'ulotining maqsadi: mehmonxonalar dizayni va unga qo'yiladigan talablar haqida tushuncha hosil qilish.

Pedagogik vazifalar:

- mehmonxonalar dizayni, interer va eksterer tushunchalarining mohiyati va ahamiyatini tushuntirish.
- mehmonxona dizaynini shakllantirishda xalqaro talablarini aytish.
- mehmonxona intererini

O'quv faoliyati natijalari:

- mehmonxonalar dizayni, interer va eksterer tushunchalarining mohiyati va ahamiyatini tushuntiradilar.
- mehmonxona dizaynini shakllantirishda xalqaro talablarini aytadilar.
- mehmonxona intererini stilistik

stilistik yo'nalishlarini izohlash. • mehmonxona intererini shakllantirishning tarixiy, zamonaviy va etnik stillarini tushuntirish. • O'zbekiston mehmonxonalari dizayni haqida ma'lumot berish	yo'nalishlarini izohlaydilar. • mehmonxona intererini shakllantirishning tarixiy, zamonaviy va etnik stillarini tushuntiradilar. • O'zbekiston mehmonxonalari dizayni haqida ma'lumot beradilar.
<i>Ta'lim berish usullari</i>	O'quv-topshiriq, bahs-munozara, kichik guruhlarda ishlash, Blis-so'rov, Nima uchun? usullari.
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat, savol-javob, o'z-o'zini nazorat qilish, reyting tizimi asosida baholash.

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning 1-2 savollarini tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1-ilova).	Tinglaydilar.
	1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini e'lon qiladi.	Tinglaydilar.
	2.1. Talabalarga vazifa qilib berilgan	

II. Asosiy bosqich <i>(60 daqiqa)</i>	« Mehmonxonalarni tasniflash jarayonida asosiy talablar qo'yiladi?» degan savolga to'plangan ma'lumotlarni so'raydi.	Talabalar o'z vazifalarini himoya qiladilar.
	2.2. Talabalarining fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi.	Guruhlariga bo'linadilar.
	2.3. Talabalar bilimni mustahkamlash maqsadida «Blis-so'rov» o'tkazadi, savollarga javob berishlarini aytadi va baholaydi (2-ilova).	Savollar va topshiriqlarni oladilar.
	2.4. «Nima uchun?» usulini qo'llagan holda talabalarga mavzu bo'yicha tayyorlangan topshiriqni tarqatadi (3-ilova).	Tinglaydilar.
	2.5. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi.	Vatman qog'ozga vazifalarni bajaradilar.
	2.6. Har bir guruh topshiriqlarni vatman qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi, izoh beradi, bilimlarini umumlashtiradi, xulosalarga alohida e'tibor beradi va baholaydi.	Fikrlarini erkin bildiradilar. Taqdimot o'tkazadilar.
III. Yakuniy bosqich <i>(10 daqiqa)</i>	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi	Eshitadi. Aniqlaydi.
	3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari uchun yangi qurilgan mehmonxonalarni tahlil qilib, interer va eksterida qaysi stillardan foydalanilganini topishlarini vazifa qilib beradi.	Vazifani yozib oladilar.

O'quv - vizual materiallar:

1-ilova

Mavzu rejasi:

1. Mehmonxonalar dizayni, interer va eksterer tushunchalarining mohiyati va ahamiyati.
2. Mehmonxona dizaynini shakllantirishda xalqaro talablar.
3. Mehmonxona intererini stilistik yo'nalishlari.
4. Mehmonxona intererini shakllantirishning tarixiy, zamonaviy va etnik stillari.
5. O'zbekiston mehmonxonalari dizayni

2-ilova

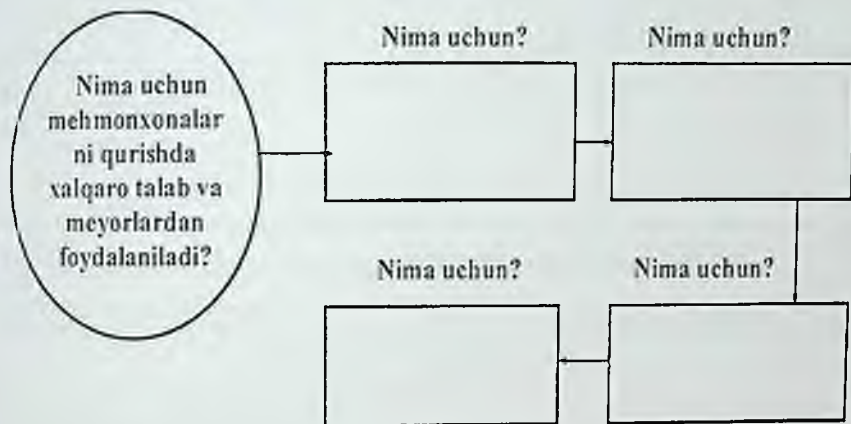
«Blis-so'rov» savollarga javob bering, jadval so'rov vaqtida to'ldiriladi

№	Savollar	Javoblar
1.	Mehmonxonalarda interer va ekstererining farqini ayting.	
2.	Mehmonxona intererini bezashda qanday stillardan foydalaniladi?	
3.	Mehmonxona dizaynini shakllantirishda xalqaro talablarni tushuntiring	
4.	O'zbekiston mehmonxonalari dizayni asosan qaysi stillardan foydalanib barpo etilgan?	
5.	5 Yulduzli mehmonxonalarda ekstereri qanday bo'lishi kerak?	

«Nima uchun?» usuli

“Nima uchun?” chizmasini tuzish qoidalar

1. Aylana yoki to'g'ri to'rtburchak shakllardan foydalanishni o'zingiz tanlaysiz.
2. Chizmaning ko'rinishini - mulohazalar zanjirini to'g'ri chiziqlimi, to'g'ri chiziqli emasligini o'zingiz tanlaysiz.
3. Yo'nalish ko'rsatkichlari sizning qidiruvlaringizni: dastlabki holatdan izlanishgacha bo'lgan yo'nalishingizni belgilaydi.



Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar

1. Mehmonxonalar qurilishining ko'p yillik amaliyotida qanday tavsiyalar ishlab chiqilgan?
2. Mehmonxonalarni loyihalashda, qoida tariqasida, qanday o'ziga muammolar vujudga keladi?
3. Mehmonxonalarning elektron (magnitli) qulflari qanday qulayliklarga ega?
4. Mehmonxonaning jamoat qismida mehmonlarga xizmat ko'rsatish qanday talablarga javob berishi kerak?
5. Mehmonxonaning mijozlar yashaydigan qismi va unga xizmat ko'rsatish tartibini tushuntiring.
6. Mehmonxonaning hayotni ta'minlash tizimlariga nimalar kiradi?

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari

1. Mehmonxona nomerlarida qanday mebel va jihozlar bo'lishi shart deb hisoblaysiz?

A. kravot, har bir o'rin hisobidan bittadan stul yoki kreslo, har bir kravot hisobidan bittadan tumbochka yoki tungi stol, kiyim-kechak uchun joyon, umumiy yoritish moslamalari, axlat uchun savatcha

B. kiyim- kechak uchun shkaf, umumiy yoritish moslamalari, axlat uchun savatcha, kravot, kreslo

C. kravot, kreslo, stul, tungi stol, kiyim- kechak uchun shkaf va umumiy yoritish moslamalari

D. har bir kravot isobidan bittadan tumbochka yoki tungi stol

2. «Dizayn» atamasi to'g'ri ko'rsatilgan javobni aniqlang

A. atrof-muhitning estetik va funktsional sifatlarini shakllantirishga qaratilgan dizayn faoliyatining turli turlarini bildiruvchi atama

B. bu interyerni tashkil etuvchi faoliyat

C. madaniy ob'ektlarni loyihalash

D. predmet estetikasini yaratish

3. "Interyer" so'zining ma'nosini aniqlang

A. xonaning ichki maydoni, uni tartibga solish va bezash

B. interyerning vazifalari

C. makonni tashkil etish

D. binolarning munosabati

4. Mehmonxona interyerining funktsional maydonlari qaysi qatorda to'g'ri ko'rsatilgan?

A. tashrif buyuruvchilarga xizmat ko'rsatish va dam olish joylari, xonalar, ma'muriyat, umumiy ovqatlanish korxonalari, texnik xonalar joylashgan qabulxona

B. xonalar va restoran

C. qabulxona, restoran, garaj

D. xonalar, restoran, bar, ma'muriyat

5. Mehmonxonalarni rejalashtirish tuzilmasining asosi nimalardan tarkib topgan?

A. markaziy lift bloki bo'lgan yo'lak yoki lift lobbilari atrofida xonalar guruhi bo'lgan minora xonasi

B. muhandislik jihozlarining yuqori darajasi

C. xonalarda konditsioner

D. restoranlarning xizmat ko'rsatish tarmog'i

6. Funktsiyalar bo'yicha mehmonxonalar o'rtasidagi farqlarni toping

A. turli faoliyat turlari uchun

B. talabalar uchun

C. baliqchilar uchun

D. nomenklatura xodimlari uchun

7. Mehmonxona binolarining asosiy ichki guruhlari qanday farqlanadi?

A. funksiyasi bo'yicha

B. hajmi bo'yicha

C. rangi bo'yicha

D. iqlimiy xususiyatlariga ko'ra

8. Mehmonxonaning asosiy tarkibiy va tipologik elementi qaysilardan iborat?

A. tirik hujayra

B. kir yuvish

C. iqtisodiy blok

D. qishki bog'

9. Mehmonxona nomer jihozlari quyidagilardan qaysilarni o'z ichiga oladi?

A. standart mebel to'plami

B. to'shak

C. karavot yonidagi stol

D. shkaf

10. Mehmonxona turlarining xilma-xilligi quyidagilardan qaysi biriga bog'liq?

A. turli ijtimoiy toifalarga yo'naltirilganlik

B. qulaylik

C. funksional zonalar majmui

D. iqlim zonolari

11. Ixtisoslashgan mehmonxonalar oddiy mehmonxonalardan qanday farq qiladi?

A. funksiyalar to'plami

B. binolarning balandligi

C. avtoturargohlarning mavjudligi

D. interyerlarning kattaligi

12. Britaniya mehmonxonalarida madaniy dizayn xususiyatlari nimalarda ifodalanadi?

A. murakkablik

B. ichki qismning jiddiyligi

C. qulaylik

D. xilma-xillik

13. Qadimgi dunyoda boylar uchun mehmonxona nomerlari qanday ranglarda bo'yalgan?

- A. yorqin ranglar
- B. oq ranglarda
- C. quyuk ranglarda
- D. sariq

14. Qadimgi dunyo mehmonxonalarining interyerlarida jihozlar quyidagilardan qaysi birida yasalgan?

- A. tosh
- B. daraxt
- C. metall
- D. loy

15. Qadimgi Misr va Yunoniston mehmonxonalarining xususiyatlari nimalardan iborat?

- A. hayvonlar uchun hovlining mavjudligi
- B. kam qavatli qurilish
- C. ichki qismdagi ustunlar
- D. uy yaqinidagi yordamchi binolar

16. Gotika davrida interyer uchun asosiy qurilish materiali nima bo'lgan?

- A. marmar
- B. g'isht
- C. daraxt
- D. plitkalar

17. Uyg'onish davrida mehmonxonalar arxitekturasida o'rta asrlarga nisbatan qanday o'zgarishlarga uchragan?

- A. katta derazali binolar yuqoriga qarab o'sadi
- B. jabhada juda ko'p kichik oynalar paydo bo'ladi
- C. mehmonxonalar past qavatli bo'lib qoladi
- D. interyerlarda shiftdagi bezaklar yo'q

18. Uyg'onish davridagi mehmonxona interyerining rang afzalliklari nimalardan iborat?

- A. oq
- B. jigarrang

C. qizil

D. yashil

19. Barokko davridagi Evropa mehmonxonalarining devorlari va shiftlarining bezaklari nimalardan tarkib topgan?

A. oynalar

B. vitrajlar

C. mozaika

D. sirlangan plitkalar

20. Barokko mehmonxonalaridagi eshiklar quyidagi matellarning qaysi biridan yasaladi?

A. marmar

B. daraxt

C. metall

D. plastmassa

21. Rokoko uslubi qayerda yaratilgan?

A. Italiyada

B. Frantsiyada

C. Angliyada

D. Vengriya

22. Barokko va rokoko o'rtasidagi farqni toping

A. devor rasmidagi mayda detallar

B. shisha yuzalarning ustunligi

C. qavatlardagi tosh plitalarning mavjudligi

D. ekzotik o'simliklar bilan qishki bog'lar

23. Klassizm uslubi qayerda yaratilgan?

A. Frantsiyada

B. Angliyada

C. Germaniyada

D. Italiyada

24. Parijdagi Beauharnais mehmonxonasining ichki qismidagi devorlarda nimalar ishlatilgan?

A. ipak

B. devor qog'ozi

C. gips

D. daraxt

25. Chop etilgan fon rasmi birinchi marta qaysi davrda urfga kirgan?

A. rokoko

B. Uygʻonish davri

C. neoklassitsizm

D. gotika

26. Muzeyga aylantirilgan Parij mehmonxonasining uslubini toping?

A. barokko

B. gotika

C. renessans

D. rokoko

27. Pop-art davrida mehmonxonalar uchun eng mashhur qurilish materiali nima boʻlgan?

A. plastmassa

B. daraxt

C. shisha

D. metall

28. Evropa uslubidagi mehmonxonalarda afzal oʻrilgan jihozlar qoplamalari qaysi?

A. teri ostida

B. paxta

C. ipak

D. zamsh

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI

5-mavzu MEHMONXONALARDA KO'RSATILADIGAN ASOSIY VA QO'SHIMCHA XIZMATLAR

1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli

Mashg'ulot vaqti- 2 soat *Talabalar soni: 20 –30 gacha*

Mashg'ulot shakli Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot

Amaliy mashg'ulot rejasi

1. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan xizmatlar tarkibi.
2. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy xizmatlar, bronlashtirish transport xizmati, qabul qilish va joylashtirish xizmati ovqatlantirish xizmati, mehmonxonalarda ko'rsatiladigan qo'shimcha xizmatlar, kimyoviy tozalash xizmati, kir yuvish xizmati, rekreatsion davolash va sog'lomlashtirish xizmati.
3. SPA- xizmatlari

Mashg'ulotining maqsadi: mavzu bo'yicha bilimlarni chuqur o'zlashtirishni ta'minlash.

Monitoring va baholash Og'zaki nazorat, savol-javob.

<i>Pedagogik vazifalar:</i>	<i>O'quv faoliyati natijalari:</i>
• mehmonxonalarda ko'rsatiladigan xizmatlar tarkibini tushuntirish. • mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy xizmatlar, bronlashtirish transport xizmati, qabul qilish va joylashtirish	• mehmonxonalarda ko'rsatiladigan xizmatlar tarkibini tushuntiradilar. • mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy xizmatlar, bronlashtirish transport xizmati, qabul qilish va joylashtirish xizmati

xizmati, ovqatlantirish xizmati, mehmonxonalarda ko'rsatiladigan qo'shimcha xizmatlar, kimyoviy tozalash xizmati, kir yuvish xizmati, rekreatsion davolash va sog'lomlashtirish xizmati haqida ma'lumot berish. • SPA- xizmatlariga tavsif berish	ovqatlantirish xizmati, mehmonxonalarda ko'rsatiladigan qo'shimcha xizmatlar, kimyoviy tozalash xizmati, kir yuvish xizmati, rekreatsion davolash va sog'lomlashtirish xizmati haqida ma'lumot beradilar. • SPA- xizmatlariga tavsif beradilar
---	--

<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya.
<i>Ta'lim berish usullari</i>	Amaliy ishlash usuli, bahs-munozara, kichik guruhlarda ishlash, Konvert, Baliq skeleti usullari
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqaqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning 1-2 savollarini tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (<i>I-ilova</i>). 1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini e'lon qiladi.	Tinglaydilar. Talabalar ixtiyoriy ravishda guruhlariga bulinadilar.
	2.1. Talabalarga uyga vaifa qilib berilgan yangi qurilgan mehmonxonalarni tahlil qilib, interer va eksterida qaysi stillardan	Topshiriqni ko'rib chiqib, savollarga

II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	foydalanilgani bo'yicha tayyorlangan taqdimotlarni so'raydi. 2.2. «Konvert» usulidan foydalangan holda har bir guruh navbat bilan konvertga solingan topshiriqlarni oladi (2-ilova). 2.3. Topshiriqlarga tayyorgarlik ko'rish uchun 3 daqiqa va javob berish uchun 7 daqiqa vaqt beradi. 2.4. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, bahs-munozarani boshqarib boradi. Zarur hollarda aralashadi va kerakli tomonga yo'naltiradi. 2.5. Guruhlarning javoblarini tinglab, ularni baholaydi. 2.6. Guruhlarga «Baliq skeleti» usulini qo'llagan holda: «Turistlarga asosiy xizmatlarni ko'rsatishda qanday muammolar mavjud?» deb savol bilan murojaat qiladi (3- ilova). 2.7. Talabalar topshiriqlarini vatman-qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishga yordam beradi, xulosalarga alohida e'tibor beradi va nihoyasida umumlashtiradi.	javob beradilar. Savollarni oladilar Reglamentga amal qiladilar. O'z fikrlarini erkin bildiradilar. Tinglaydilar. Topshiriqni ko'rib chiqib, savollarga javob beradilar. G'olib guruhlarini aniqlab, baholaydilar.
III. Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari uchun Samarqand hududida joylashgan mehmonxonalardagi asosiy va qo'shimcha xizmatlarni tahlil qilishlarini aytadi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifani yozib oladilar.

O'quv – visual materiallar:

1-ilova

Mavzu rejasi:

1. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan xizmatlar tarkibi.
2. Mehmonxonalarda ko'rsatiladigan asosiy xizmatlar, bronlashtirish transport xizmati, qabul qilish va joylashtirish xizmati, ovqatlantirish xizmati, mehmonxonalarda ko'rsatiladigan qo'shimcha xizmatlar, kimyoviy tozalash xizmati, kir yuvish xizmati, rekreatsion davolash va sog'lomlashtirish xizmati.
3. SPA- xizmatlari

Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar

2- ilova

«Konvert» usuli asosida tayyorlangan savollar 5 ta guruhlariga bo'lingan holda talabalarga tarqatiladi. Har bir savol konvertlarga alohida solinadi. Har bir guruh a'zolari konvertdagi savolga tayyorgarlik ko'rgan holda javob berishadi.

1 –guruh savoli

Bronlashtirish xizmatiga izoh bering

2 –guruh savoli

Qabul qilish va joylashtirish xizmatini tushuntiring

3 –guruh savoli

Ovqatlantirish xizmatiga izoh bering

4 –guruh savoli

Kimyoviy tozalash va kir yuvish xizmatini tushuntiring

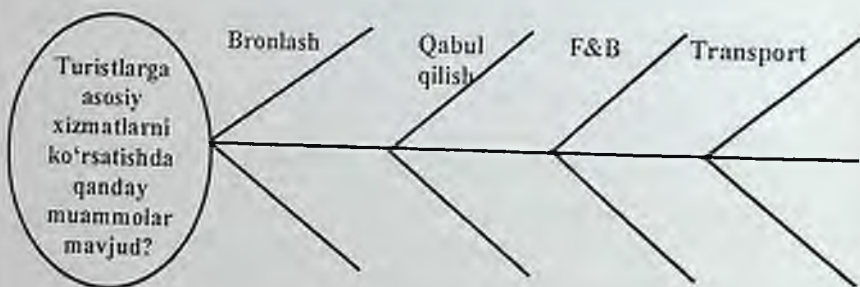
5 –guruh savoli

Rekreatsion davolash va sog'lomlashtirish xizmatini izohlang

3-ilova

«Baliq skeleti» organayzerini to'ldiring.

Ushbu texnologiya katta muammolarning yechimini topishga qaratilgan. Yuqori qismida muammolar turi yozilsa, pastki qismida esa muammolarni tasdiqlovchi dalillar yoziladi.



Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar



1. Mehmonlar bilan aloqada bo'ladigan mehmonxona xodimlariga qanday talablar qo'yiladi?
2. Bronlashtirish talabnomasi qanday ma'lumotlardan iborat bo'lishi kerak?
3. Mehmonxonaning qabul qilish va joylashtirish joyi necha bo'limga bo'linadi?
4. Mehmonxonada qabul qilish va joylashtirish xizmatining asosiy funksiyasi nimalardan iborat?
5. Nomer fondini boshqarish xizmatining tashkiliy prinsiplarini tushuntiring.
6. Tozalash ishlarini tushuntiring.
7. Turli tozalash ishlarini bajarish texnologiyasini tushuntiring
8. Bron qilingan nomerni tozalash texnologiyasini tushuntiring
9. Nomerni ekspress tozalash texnologiyasini tushuntiring

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari



1. **Front office** necha smenada ishlaydi?
 - A. 3
 - B. 2
 - C. 4
 - D. 1

2. Turistning mehmonxonaga yetib kelish kuni bu-
 - A. kelish kuni
 - B. nomerni taqdim etish vaqti
 - C. reliz sana
 - D. reliz davr
3. Turistning mehmonxonada chiqib ketish kuni bu-
 - A. ketish kuni
 - B. nomerni bo'shatish vaqti
 - C. reliz sana
 - D. reliz davr
4. Har qanday mehmonxona uchun muhim bo'lgan guruh bu -
 - A. mijozlar
 - B. xomashyo yetkazib beruvchilar
 - C. texnika va texnologiya
 - D. hamkorlar
5. Turizmda joylashtirish usullari qaysilari?
 - A. jamoaviy, individual
 - B. restoran, oshxona
 - C. temiryo'l, avtomobil
 - D. turistik firma va agentliklar
6. «Lyuks klass» xizmatlari to'g'ri ta'riflangan qatorni belgilang
 - A. ushbu klass bo'yicha turlarni tashkil qilishda odatda eng yuqori darajali xizmatlar jalb qilinadi
 - B. bunga nisbatan yuqori darajali xizmatlar ko'rsatiladi
 - C. 2-3 yulduzli mehmonxonalarda joylashtirishni doimo aviareyslarning iqtisod klasslarida uchishni, shved stoli bo'yicha ovqatlanishni, guruhli transfertni nazarda tutuvchi eng ommalashgan xizmat ko'rsatish turidir
 - D. eng arzon xizmat ko'rsatish turidir
7. Jahon tajribasida nechta mehmondo'stlik modellari mavjud?
 - A. 4 ta

- B. 3 ta
- C. 5 ta
- D. 2 ta

8. Birinchi klass xizmatlari to'g'ri ta'riflangan qatorni belgilang

A. Bu ham nisbatan yuqori darajali xizmat ko'rsatish bo'lib, 4-5 yulduzli mehmonxonalarga joylashtirish, biznes klass darajadagi samolyotlarda uchishni, obro'yli restoranlarda ovqatlanishni, individual transfertni, gid xizmatlarini nazarda tutadi

B. ushbu klass bo'yicha turlami tashkil qilishda odatda eng yuqori darajali xizmatlar jalb qilinadi

C. 1-2 yulduzli mehmonxonalarda joylashtirishni doimo aviareyslarning iqtisod klasslarida uchishni, shved stoli bo'yicha ovqatlanishni, guruhli transfertni nazarda tutuvchi eng ommalashgan xizmat ko'rsatish turidir

D. eng arzon xizmat ko'rsatish turidir

9. Mehmonlarga xizmat ko'rsatish jarayonida xodimlar tomonidan foydalanadigan estetik qadriyatlar va taraqqiy etganlik darajasi nima deb yuritiladi?

- A. servisning tashkiliy texnologik madaniyati
- B. servisning estetik madaniyati
- C. barcha javoblar to'g'ri
- D. servis etikasi

10. Xizmatlar iste'molchi va ijro etuvchilarning o'zaro ta'siri natijasidan tashkil topganligi sababli, turistlik xizmatlarni ko'rsatish jarayoni (ishlab chiqarish) iste'mol bilan birga parallel ravishda yuz beradi

A. xizmatlar sifati ko'p hollarda manbaning holati, uning malakaviy tajribasi, kayfiyatiga bog'liq bo'ladi

B. turistlik xizmatlarning saqlanmasligi (saqlash mumkin emasligi)

C. turistlik xizmatlar moddiy mahsulot bo'lib hisoblanmaydi.

11. «Family service» (oilaviy) restoran servisiga ta'rif qaysi javobda to'g'ri berilgan?

A. mijoz o'z idishiga o'zi ovqat soladi. bunda bir necha variantlar mavjud: taom katta lalilarda yoki isitiladigan poddonlarga joylashgan; oshpaz mijozga go'sht kesib beradi; oshpaz turgan stolga mijozlar navbat kutib turibdilar va b.

B. taom stol o'rtasida turibdi va har bir mijoz o'z tarelkasiga o'zi olib soladi; bazida stolda faqat garnirlar turadi, go'sht(baliq) esa ofisiantlar tomonidan tarelkaga qo'yiladi. servisning bu turini inglizcha ham deyishadi.

C. ofisiantlar mijozning chap tomonidan turib uning tarelkasiga taomni qo'yadilar, bo'sh tarelkalarni esa mijozning o'ng tomonidan oladilar.

D. taom ofisiantlar tomonidan katta idishda stolga qo'yiladi, ushbu idishdan ofisiant mehmonlar tarelkasiga chap tomondan porsiyalar qo'yadi, tarelkalarni esa mehmonning o'ng tomonidan qo'yib chiqadi. restoran servisining ushbu turini AQSh va Germaniyada ruscha, Fransiyada esa fransuzcha deyishadi.

12. «Silver service» restoran servisiga ta'rif qaysi javobda to'g'ri berilgan?

A. restoran servisining eng oliy turi bo'lib, unda ofisiant taomni maxsus telehkada mehmon stoli oldida tayyorlaydi. Takidlash joizki, ofisiant taomning faqat yakunlovchi bosqichini ko'rsatadi(spirt alangasida qovurish). Nima qilayotganligini u mehmonlarga tushuntira olishi kerak.

B. taom stol o'rtasida turibdi va har bir mijoz o'z tarelkasiga o'zi olib soladi; bazida stolda faqat garnirlar turadi, go'sht(baliq) esa ofisiantlar tomonidan tarelkaga qo'yiladi. Servisning bu turini inglizcha ham deyishadi.

C. ofisiantlar mijozning chap tomonidan turib uning tarelkasiga taomni qo'yadilar, bo'sh tarelkalarni esa mijozning o'ng tomonidan oladilar.

D. taom ofisiantlar tomonidan katta idishda stolga qo'yiladi, ushbu idishdan ofisiant mehmonlar tarelkasiga chap tomondan porsiyalar qo'yadi, tarelkalarni esa mehmonning o'ng tomonidan qo'yib chiqadi.

Restoran servisining ushbu turini AQSh va Germaniyada ruscha, Fransiyada esa fransuzcha deyishadi.

13. «Guyeridon service» restoran servisiga ta'rif qaysi javobda to'g'ri berilgan?

A. restoran servisining eng oliy turi bo'lib, unda ofisiant taomni maxsus teleshkada mehmon stoli oldida tayyorlaydi. Takidlash joizki, ofisiant taomning faqat yakunlovchi bosqichini ko'rsatadi (spirt alangasida qovurish). Nima qilayotganligini u mehmonlarga tushuntira olishi kerak.

B. taom stol o'rtasida turibdi va har bir mijoz o'z tarelkasiga o'zi olib soladi; bazida stolda faqat garnirlar turadi, go'sht (baliq) esa ofisiantlar tomonidan tarelkaga qo'yiladi. Servisning bu turini inglizcha ham deyishadi.

C. ofisiantlar mijozning chap tomonidan turib uning tarelkasiga taomni qo'yadilar, bo'sh tarelkalarni esa mijozning o'ng tomonidan oladilar.

D. taom ofisiantlar tomonidan katta idishda stolga qo'yiladi, ushbu idishdan ofisiant mehmonlar tarelkasiga chap tomondan porsiyalar qo'yadi, tarelkalarni esa mehmonning o'ng tomonidan qo'yib chiqadi. Restoran servisining ushbu turini AQSh va Germaniyada ruscha, Fransiyada esa fransuzcha deyishadi.

14. «A la Carte» menyusiga to'g'ri ta'rifni toping

A. har bir taomning bir yoki bir necha variantlarini belgilangan narxlarda taklif etadi. Menyuning bunday turi Yevropa mehmonxonalarining restoranlarida ko'p qo'llaniladi. Afzalligi shundaki, mehmonlar uni tejamliroq deb hisoblashadi.

B. ushbu menyu navbatchi taomlarni taklif etadi. Yani odatda tez tayyorlanadigan arzon, mashxur kunduzgi taomlar.

C. bosh-oshpaz katalogi yoki maxsus (firmenniy) taomlari menyusini taklif etish.

D. har qaysisi aloxida narxga ega porsiyali taomlarni taklif etadi. Bu menyuni buyurtmali deb atash mumkin (taomlarni erkin tanlash mumkin).

15. «Tabl dot» menyusiga to'g'ri ta'rifni toping

A. har bir taomning bir yoki bir necha variantlarini belgilangan narxlarda taklif etadi. Menyuning bunday turi Yevropa mehmonxonalarining restoranlarida ko'p qo'llaniladi. Afzalligi shundaki, mehmonlar uni tejamliroq deb hisoblashadi.

B. ushbu menyu navbatchi taomlarni taklif etadi. Yani odatda tez tayyorlanadigan arzon, mashxur kunduzgi taomlar.

C. bosh-oshpaz katalogi yoki maxsus(firmenniy) taomlari menyusini taklif etish.

D. har qaysisi aloxida narxga ega porsiya taomlarni taklif etadi. Bu menyuni buyurtmali deb atash mumkin(taomlarni erkin tanlash mumkin).

16. Back of the house ga nimalar kiradi?

A. oshxona va buxgalteriya

B. qabul qilish xizmati

C. restoran

D. kadrlar bo'limi

17. Robot barmen qaysi shaharda ish boshladi?

A. Missisipi

B. Los-Angelas

C. Washington

D. Massachuts

18. Mehmonxona restoran maydoni har o'ringa kamida necha m^2 hisobidan bo'lishi kerak?

A. 1,5- 1,8 m^2

B. 2,5- 3 m^2

C. 1- 2 m^2

D. 5- 6 m^2

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI

6-mavzu MEHMONXONALARDA YUQORI MARTABALI SHAXSLARGA XIZMAT KO'RSATISHNI TASHKIL ETISH

1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli

<i>Mashg'ulot vaqti- 2 soat</i>	<i>Talabalar soni: 20 –30 gacha</i>
<i>Mashg'ulot shakli</i>	Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot
<i>Amaliy mashg'ulot rejasi</i>	1. Mehmonxona mijozlari va ularning xos xususiyatlari 2. Mehmonxonalarning yuqori martabali mijozlarining o'ziga xos xususiyatlari 3. Mehmonxonalarda yuqori martabali mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish jarayonlari

Mashg'ulotining maqsadi: mavzu bo'yicha bilimlarni chuqurlashtirishni ta'minlash va o'zlashtirish.

Pedagogik vazifalar:

- mehmonxona mijozlari va ularning xos xususiyatlari haqida ma'lumot berish
- mehmonxonalarning yuqori martabali mijozlarining o'ziga xos xususiyatlarini tushuntirish
- mehmonxonalarda yuqori martabali mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish jarayonlari haqida gapirib berish

O'quv faoliyati natijalari:

- mehmonxona mijozlari va ularning xos xususiyatlar haqida ma'lumot beradilar
- mehmonxonalarning yuqori martabali mijozlarining o'ziga xos xususiyatlarini tushuntiradilar
- mehmonxonalarda yuqori martabali mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish jarayonlari haqida gapirib beradilar

<i>Ta'lim berish usullari</i>	Amaliy ishlash usuli, bahs-munozara, kichik guruhlarda ishlash, Qanday?, Venna diagrammasi usullari.
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat, savol-javob, o'z-o'zini nazorat qilish, reyting tizimi asosida baholash.

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning 1-3 savollarini tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1-ilova).	Tinglaydilar.
	1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini e'lon qiladi.	Tinglaydilar.
	2.1. Uyga vazifa qilib berilgan Samarqand hududida joylashgan mehmonxonalardagi asosiy va qo'shimcha xizmatlar bo'yicha to'plangan ma'lumotlarni talabalardan so'raydi va baholaydi. 2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi. 2.3. «Qanday?» usulidan foydalangan xolda «Mehmonxonalarda yuqori	O'z fikrlarini erkin bildiradilar. Kichik guruhlariga bo'linadilar. Talabalar vatman qog'ozga vazifalarni

II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	martabali mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etishda qanday muammolar yuaga keladi?» degan savol beradi (2-ilova). 2.4. Guruhlarga topshiriqlarni bajarishi uchun yordam beradi. Qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. 2.5. Berilgan fikrlarni umumlashtirib, yagona xulosa chiqaradi va baholaydi. 2.6. «Venna diagrammasi» usulidan foydalangan holda talabalarga «Mehmonxona doimiy mijozlari» va «Mehmonxonalarining yuqori martabali mijozlari» ning umumiy mohiyatini yozing deb savol beradi (3-ilova). 2.7. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, baxs-munozarani boshqarib boradi. Zarur hollarda aralashadi va kerakli tomonga yo'naltiradi. 2.8. Guruhlarning javoblarini tinglab, umumiy xulosa chiqaradi va ularni baholaydi.	bajaradilar. Tinglaydilar. Kichik guruhlariga bo'linadilar. Topshiriqni ko'rib chiqib, savollarga javob beradi. Tinglaydilar, xulosa chiqaradilar.
III. Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari uchun Samarqand viloyatida joylashgan mehmonxonalarining o'ziga xos xususiyatlarini tahlil qilishlarini aytadi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifani yozib oladilar.

O'quv – visual materiallar:

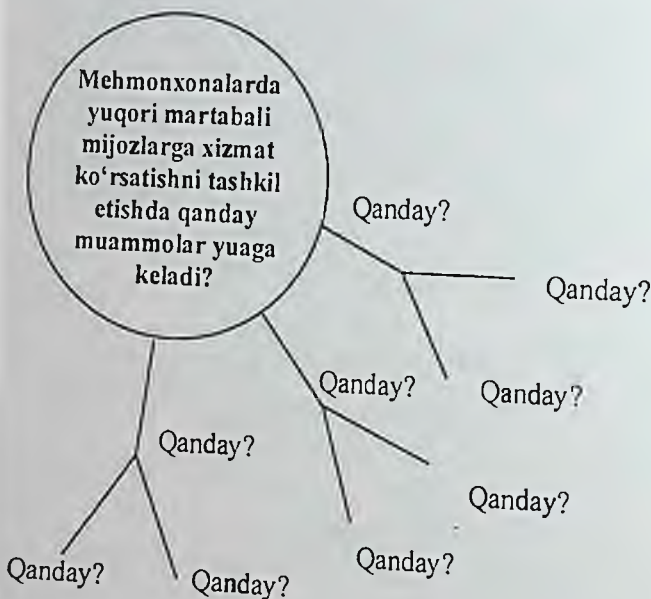
1-ilova

Mavzu rejasi:

1. Mehmonxona mijozlari va ularning xos xususiyatlari
2. Mehmonxonalarning yuqori martabali mijozlarining o'ziga xos xususiyatlari.
3. Mehmonxonalarda yuqori martabali mijozlarga xizmat ko'rsatishni tashkil etish jarayonlari

2-ilova

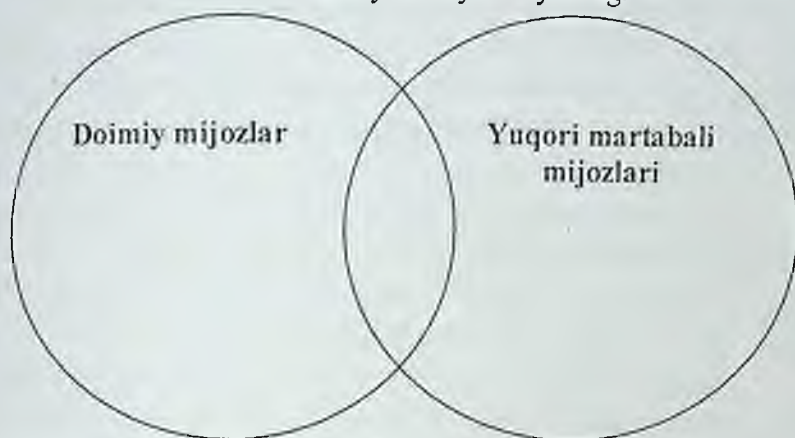
«Qanday?» organayzerini to'ldiring



«Venna diagrammasi»

1. Muammoli masalani tanlang va ularga tavsif bering.
2. Aylana diagrammaning har biriga berilgan tavsifnomani yozing.
3. Taqqoslang va ularni umumiy tomonlarini toping.
4. Venna diagramma aylanasi biriktirishga harakat qiling.

Aylana ichiga «**Mehmonxona doimiy mijozlari**» va «**Mehmonxonalarning yuqori martabali mijozlari**» ning umumiy mohiyatini yozing.



Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar

1. O'ziga xos e'tiborni talab qiluvchi mehmonlarga kimlar kiradi?
2. Mijoz talabini oldindan aniqlash va umumlashtirish qanday amalga oshiriladi?
3. VIP va CIP – mehmonlarni qabul qilishga tayyorgarlik ko'rish qanday tartibda bajariladi?
4. VIP to'plam qanday zaruriy bo'lgan minimal tarkibdan iborat?

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari

1. «Lyuks klass» xizmatlari to'g'ri ta'riflangan qatorni belgilang

- A. ushbu klass bo'yicha turlami tashkil qilishda odatda eng yuqori darajali xizmatlar jalb qilinadi
- B. bunga nisbatan yuqori darajali xizmatlar ko'rsatiladi
- C. 2-3 yulduzli mehmonxonalarda joylashtirishni doimo aviareyslarning iqtisod klasslarida uchishni, shved stoli bo'yicha ovqatlanishni, guruhli transfertni nazarda tutuvchi eng ommalashgan xizmat ko'rsatish turidir
- D. eng arzon xizmat ko'rsatish turidir

2. Mehmonxonalarda VIP mijozlar qanday shaxslar?

- A. yuqori martabali kishilar
- B. tijorat nuqtai nazaridan muhim shaxslar
- C. doimiy mijozlar
- D. biznesmenlar

3. «All included» ta'rifiga nimalar kiradi?

- A. yashash haqi, ko'p marta ovqalanish, ko'ngilochar vositalarning hammasi (yoki ko'pchiligi), bardagi ichimliklar kiradi
- B. yashash haqi va uch (yoki to'rt) mahal ovqatlanish kiradi
- C. yashash haqi, nonushta va tushlik yoki kechki ovqat kiradi
- D. yashash uchun haq va nonushta kiradi

4. Mehmonlarga xizmat ko'rsatish jarayonida xodimlar tomonidan foydalanadigan estetik qadriyatlar va taraqqiy etganlik darajasi nima deb yuritiladi?

- A. servisning tashkiliy texnologik madaniyati
- B. servisning estetik madaniyati
- C. barcha javoblar to'g'ri

5. Servis etikasi bu -

- A. xizmat ko'rsatish standartlari talablarini va ishning amaldagi holatini qiyoslash yo'li orqali

- B. uskunalarning sifatli ishlash yo'li orqali
- C. jihozlarning ishga yaroqliligini tekshirish usuli orqali
- D. jihozlar majmuasining alohida elementlarini tekshirish yo'li orqali

6. Servisni va iste'molchini o'zaro bog'liqligi xususiyati qanday ma'noni anglatadi?

A. xizmatlar iste'molchi va ijro etuvchilarning o'zaro ta'siri natijasidan tashkil topganligi sababli, turistlik xizmatlarni ko'rsatish jarayoni (ishlab chiqarish) iste'mol bilan birga parallel ravishda yuz beradi

B. xizmatlar sifati ko'p hollarda manbaning holati, uning malakaviy tajribasi, kayfiyatiga bog'liq bo'ladi

C. turistlik xizmatlarning saqlanmasligi (saqlash mumkin emasligi)

D. turistlik xizmatlar moddiy mahsulot bo'lib hisoblanmaydi. ular ijtimoiy – madaniy (nomoddiy) sohalariga tegishli bo'ladi.

7. AQShdagi «Holiday Inn» yirik mehmonxonalar tarmog'idagi Holiday Inn select markasi kimlar uchun mo'ljallangan?

A. ishbilarmon odamlar uchun mo'ljallangan

B. katta daromadli shaxslar uchun mo'ljallangan

C. kvartira tipidagi mehmonxonalar (apart-otellar)

D. iqtisodiy toifadagi mehmonxonalar

8. Statistik tadqiqotlarga ko'ra, mexmonxonalarning mijozlari orasida biznes- turistlar ulushi necha foizni tashkil etadi?

A. 40% gacha

B. 43% ni

C. 32% ni

D. 22% ni

9. Mehmonxona xo'jaligida xizmat madaniyati to'g'ri ko'rsatilgan javobni belgilang

A. xushmuoamala bo'lish

B. mijoz talabini o'rganish

C. mijoz mutaxassisligini bilish

D. barcha xizmatlarni to'liq bajarish

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI

7-mavzu	MEHMONXONALARDA QABUL QILISH VA JOYLASHTIRISH XIZMATINI TASHKIL ETISH
---------	---

1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli

Mashg'ulot vaqti- 2 soat	Talabalar soni: 20 –30 gacha
Mashg'ulot shakli	Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot
Amaliy mashg'ulot rejasi	1. Mehmonxonaning qabul qilish va joylashtirish xizmati. 2. Front office bo'limi xizmati. Front office bo'limi xodimlarining vazifalari. 3. Mehmonxonada nomer va joyni bron qilish tartibi. Kafolatli bron, guruhli bron. 4. Tashrif buyuradigan mehmonlarni ro'yxatdan o'tkazish va joylashtirish. 5. Turistik guruhni ro'yxatga olish xususiyati. 6. Joylashib bo'lgan mehmonlar bilan hisob-kitob qilish turlari va ularni kuzatib qo'yish.

Mashg'ulotining maqsadi: mavzu bo'yicha bilimlarni chuqurlashtirishni ta'minlash va o'zlashtirish.

Pedagogik vazifalar: • mehmonxonaning qabul qilish va joylashtirish xizmatini tushuntirish. • Front office bo'limi xizmati.	O'quv faoliyati natijalari: • mehmonxonaning qabul qilish va joylashtirish xizmatini tushuntiradilar • Front office-bo'limi xizmati.
---	--

Front office bo'limi xodimlarining vazifalarini aytish. • mehmonxonada nomer va joyni bron qilish tartibi. Kafolatli bron, guruhli bron qilishni tushuntirish. • tashrif buyuradigan mehmonlarni ro'yxatdan o'tkazish va joylashtirishni ko'rsatish. • turistik guruhni ro'yxatga olish xususiyatini tahlil qilish. • joylashib bo'lgan mehmonlar bilan hisob-kitob qilish turlari va ularni kuzatib qo'yishni o'rgatish.	Front office-bo'limi xodimlarining vazifalarini aytiadilar. • mehmonxonada nomer va joyni bron qilish tartibi. Kafolatli bron, guruhli bron qilishni tushuntiradilar. • tashrif buyuradigan mehmonlarni ro'yxatdan o'tkazish va joylashtirishni ko'rsatadilar. • turistik guruhni ro'yxatga olish xususiyatini tahlil qiladilar. • joylashib bo'lgan mehmonlar bilan hisob-kitob qilish turlari va ularni kuzatib qo'yishni o'rgatadilar.
<i>Ta'lim berish usullari</i>	Topshiriqlar, amaliy ishlash usuli, bahs-munozara, kichik guruhlarda ishlash, Klaster, Toifalash jadvali usullari.
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat, savol-javob, o'z-o'zini nazorat qilish, reyting tizimi asosida baholash.

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning 1-2 savollarini tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1-ilova).	Tinglaydilar.
	1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini e'lon qiladi.	Tinglaydilar.
II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	2.1. Uyga vazifa qilib berilgan Samarqand viloyatida joylashgan mehmonxonalarning o'ziga xos xususiyatlari bo'yicha o'tkazilgan tahlil ma'lumotlarni so'raydi.	O'z fikrlarini erkin bildiradilar.
	2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi.	Kichik guruhlariga bo'linadilar.
	2.3. «Klaster» usulidan foydalangan holda, «Front office bo'limi xizmati», degan savol bilan murojaat qiladi (2-ilova).	Talabalar vatman qog'ozga vazifalarni bajaradilar.
	2.4. Guruhlarga topshiriqlarni bajarishi uchun yordam beradi. Yechimini tekshirib baholaydi.	Tinglaydilar.
	2.5. Yana bir «Toifalash» jadvalini qo'llagan holda talabalarga kafolatli bronlashtirish va guruhli bronlashtirishning afzallik va kamchilik tomonlarini aniqlashlarini aytadi (3-ilova).	Jamoa bo'lib ishlaydilar.
	2.6. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha	Talabalar vatman qog'ozga

	ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi. 2.7. Har bir guruh topshiriqlarni vatman qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi, izoh beradi, bilimlarini umumlashtiradi, xulosalarga alohida e'tibor beradi va baholaydi.	vazifalarni bajaradilar. Taqdimot o'tkazadilar, baholaydilar, xulosa chiqaradilar
III.Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari uchun xususiy mehmonxonalarda turistik guruhni ro'yxatga olish xususiyati haqida ma'lumot to'plab kelishlarini aytadi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifani yozib oladilar

O'quv – visual materiallar:

1-ilova

Mavzu rejası:

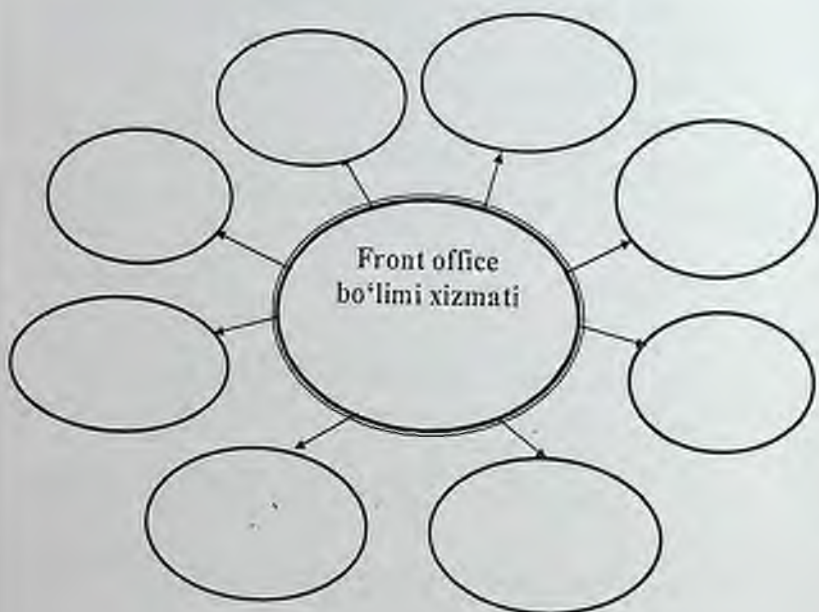
1. Mehmonxonaning qabul qilish va joylashtirish xizmati.
2. Front office bo'limi xizmati. Front office bo'limi xodimlarining vazifalari.
3. Mehmonxonada nomer va joyni bron qilish tartibi. Kafolatli bron, guruhli bron.
4. Tashrif buyuradigan mehmonlarni ro'yxatdan o'tkazish va joylashtirish.
5. Turistik guruhni ro'yxatga olish xususiyati.
6. Joylashib bo'lgan mehmonlar bilan hisob-kitob qilish turlari va ularni kuzatib qo'yish.

Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan
tarqatma materiallar

2-ilova

«KLAUSTER» usuli

«Klasten» texnologiyasi – pedagogik strategiya bo'lib, u talabalarni har bir mavzuni chuqur o'rganishlariga yordam beradi. Talabalarni mavzuga taalluqli tushuncha yoki aniq fikrni erkin va ochiq ravishda ketma-ketlik uzviy bog'langan holda tarmoqlashlariga o'rgatadi. Bu usul mavzuni chuqur o'rganishdan avval talabalarning fikrlash faoliyatini jadallashtirish hamda kengaytirish uchun xizmat qiladi. Shuningdek, o'tilgan mavzuni mustahkamlash, umumlashtirish hamda talabalarni shu mavzu bo'yicha tasavvurlarini chizma shaklida ifodalashga undaydi.



«Toifalash» jadvali

Kafolatli bronlashtirish va Guruhli bronlashtirishning afzallik va kamchilik tomonlarini aniqlang.

Kafolatli bronlashtirish		Guruhli bronlashtirish	
Afzallik tomonlar	Kamchilik tomonlar	Afzallik tomonlar	Kamchilik tomonlar

Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar



1. Front Office mehmonxonaning qanday bo'limi hisoblanadi va uning vazifalariga nimalar kiradi?
2. Qabul qilish xizmati mehmonxonaning qaysi qismida joylashagan bo'ladi va unga qanday talablar qo'yiladi?
3. Front Office bo'limi xodimlariga kimlar kiradi va ularning funksional vazifalari nimalardan iborat?
4. Mehmonxona administratori (porte) qanday vaziflarni bajara olishi kerak?
5. Ikki karrali bron deganda nimani tushunasiz?

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari

1. Front office bo'limi bu -

A. teatr va muzeylarga chiptaga buyurtma berish, transferni tashkil qilish (ayeroportdan mehmonxonaga yoki teskarisi), avtomobilga buyurtma berish

B. mehmonxonaning komanda punkti, uning nerv markazi, mehmon bilan mehmonxona xizmatlari yuzma-yuz uchrashib, xayrlashadigan joyidir

C. mehmonxonadagi nomer va joyga oldindan buyurtma berishdir

D. bu birdaniga ikki mijozga bir xil sanada kelajakda mehmonxonadan joy berish tasdigidir

2. Front office bo'limining asosiy vazifasi nimalardan iborat?

A. nomerni bron qilish, mijozlarni ro'yxatga olish, ularni joylashtirish va kuzatib qo'yishdir

B. mehmonxona joylariga bo'lgan talabni o'rganib chiqish

C. ertangi kunga ish joyini tayyorlash

D. raqobatbardoshlikni saqlash

3. Sotilmagan nomerlarni turoperator tomonidan mehmonxonaga qaytarib berilish kuni bu-

A. realize sana

B. realize davr

C. hisob - kitob soati

D. nomerni taqdim etish vaqti

4. Nomerlarning kvotadan chiqarilishi yuz beradigan davr bu -

A. realize davr

B. realize sana

C. hisob - kitob soati

D. nomerni taqdim etish vaqti

5. Mehmonxonada konserj qanday vazifalarni bajaradi?

A. mehmonni kutib oladi, eshikni ochadi, taksi chaqiradi, parkovkani boshqaradi, mehmon yuklariga yordam beradi, yukni qo'riqlab uni yuk tashuvchiga topshiradi

B. mehmonni nomerga kuzatadi, yukini olib boradi, nomemi ochadi, uning tayyorligini tekshiradi va korrespondensiyalarni nomerga tarqatadi

C. mehmonxonadagi nomerlarni tozaligi uchun javobgar shaxs

D. teatr va muzeylarga chiptaga buyurtma berish, transfemi tashkil qilish (ayeroportdan mehmonxonaga yoki teskarisi), avtomobilga buyurtma berish va shu kabilar bilan konserj shugullanadi

6. Mehmonxonada shveysar qanday vazifalarni bajaradi?

A. mehmonni kutib oladi, eshikni ochadi, taksi chaqiradi, parkovkani boshqaradi, mehmon yuklariga yordam beradi, yukni qo'riqlab uni yuk tashuvchiga topshiradi

B. mehmonni nomerga kuzatadi, yukini olib boradi, nomemi ochadi, uning tayyorligini tekshiradi va korrespondensiyalarni nomerga tarqatadi

C. mehmonxonadagi nomerlarni tozaligi uchun javobgar shaxs

D. teatr va muzeylarga chiptaga buyurtma berish, transfemi tashkil qilish(ayeroportdan mehmonxonaga yoki teskarisi), avtomobilga buyurtma berish va shu kabilar bilan konserj shugullanadi

7. Mehmonxonada paj qanday vazifalarni bajaradi?

A. mehmonni kutib oladi, eshikni ochadi, taksi chaqiradi, parkovkani boshqaradi, mehmon yuklariga yordam beradi, yukni qo'riqlab uni yuk tashuvchiga topshiradi

B. mehmonni nomerga kuzatadi, yukini olib boradi, nomerni ochadi, uning tayyorligini tekshiradi va korrespondensiyalarni nomerga tarqatadi

C. mehmonxonadagi nomerlarni tozaligi uchun javobgar shaxs

D. teatr va muzeylarga chiptaga buyurtma berish, transfemi tashkil qilish(ayeroportdan mehmonxonaga yoki teskarisi), avtomobilga buyurtma berish va shu kabilar bilan konserj shugullanadi

8. Bron qilish bu?

A. mehmonxonadagi nomer va joyga oldindan buyurtma berishdir. Shu jarayondan mehmonga xizmat ko'rsatish boshlanadi

B. bu birdaniga ikki mijozga bir xil sanada kelajakda mehmonxonadan joy berish tasdigidir

C. nomerga oldindan berilgan buyurtmani bekor qilish

D. barcha javoblar to'g'ri

9. Mehmonxona joy yoki nomerini bron qilishning qanday usullari mavjud?

A. kompyuter orqali

B. barcha javoblar to'g'ri

C. og'zaki

D. yozma

10. Mijoz bilan yakuniy hisob va ketishni rasmiylashtirishda asosan mehmonxonaning qaysi xizmati qatnashadi?

A. reception

B. buxgalteriya

C. kassa

D. marketing

11. Mehmonxonada mehmonlarni joylashtirish ketma-ketligi bu -

A. kutib olish, ro'yxatdan o'tkazish, kalitni topshirish, xonaga kuzatib qo'yish

B. ro'yxatdan o'tkazgach, joylashtirish, xonaga kuzatib qo'yish

C. ro'yxatdan o'tkazish, kalitni topshirish, joylashtirish, xonaga kuzatib qo'yish

D. to'g'ri javob yo'q

12. Nomerni bron qilish to'g'risidagi arizada qanday ma'lumotlar kiritilishi zarur?

A. nomer soni va kategoriyasi; to'lov shakli(naqd pul yoki pul ko'chirish yo'li bilan; to'lovni amalga oshiruvchi tashkilot rekvizitlari)

B. mehmonxonada yashash muddati

C. tashrif buyuruvchi f. i. sh

D. barcha javoblar to'g'ri

13. Mijoz nomerni bo'shatishi yoki keyingi sutka uchun hisob - kitob qilishi kerak bo'lgan sutkaning boshlanish vaqti (odatda 12:00) bu -

A. Hisob-kitob soati

B. Reliz sana

- C. Reliz davr
- D. Nomerni bo'shatish vaqti

14. Haridor tomonidan turistik mahsulot, transport yoki mehmonxona xizmati sotuvchisiga mo'ljallangan va o'zida xizmat to'g'risida to'liq ma'lumotni saqlovchi hamda bronlashni nazarda tutadigan yozma topshiriqnoma bu -

- A. bronlashga bildirishnoma
- B. kafolat xati
- C. buyurtma (rezervatsiya)
- D. shartnoma

15. Belgilangan turistlar uchun belgilangan vaqtda belgilangan xizmatlarni bir martalik bronlash bu -

- A. buyurtma (rezervatsiya)
- B. to'g'ridan - to'g'ri bronlash
- C. bronlash
- D. kafolatlangan bronlash

16. Mehmonxonalar, transport vositalari, madaniy muassasalar xizmatlarini oldindan band qilib qo'yish nima deb ataladi?

- A. bronlash
- B. buyurtma (rezervatsiya)
- C. to'g'ridanto'g'ri bronlash
- D. mehmonxona xizmatlarini shartnoma asosida bronlash

17. Mehmonxona mijozga kelish kuni 18:00 gacha nomer taqdim qilishi, shundan so'ng bron bekor qilinishini nazarda tutadigan to'g'ridan - to'g'ri bronlashning turi bu -

- A. kafolatlanmagan bronlash
- B. kafolatlangan bronlash
- C. buyurtma (rezervatsiya)
- D. kafolatlanmagan buyurtma

18. Mijozga nomerning rejalashtirilgan kundan keyingi kunning hisob - kitob vaqtiga qadar berilishi bronlashning qanday turi hisoblanadi?

- A. kafolatlangan bronlash

- B. kafolatlanmagan bronlash
 - C. buyurtma (rezervatsiya)
 - D. kafolatlangan buyurtma
19. Vositachilarsiz bronlash bu -
- A. to'g'ridan - to'g'ri bronlash
 - B. kafolatlangan bronlash
 - C. buyurtma (rezervatsiya)
 - D. kafolatlanmagan bronlash
20. Mehmonxonaning turoperatorlar, turagentlar, korporativ mijozlar bilan shartnomaga asoslangan holda uzoq muddatli sherikchilik munosabatlari nima deb ataladi?
- A. mehmonxona xizmatlarini shartnoma asosida bronlash
 - B. bronlash
 - C. buyurtma (rezervatsiya)
 - D. kafolatlangan bronlash
21. Mehmonxona egasi va menejer yoki boshqarishga ixtisoslashgan tashkilot tomonidan tuzilgan yozma shartnomaga asosan mehmonxona xo'jaligini boshqarish shakli qanday nomlanadi?
- A. shartnoma asosida boshqarish
 - B. hamkorlikda boshqarish
 - C. franchayzing shartnomasi asosida boshqarish
 - D. ijara
22. Shartnomaga asosan vakilga nafaqat ma'lum imtiyozlar, balki ishlab chiqaruvchi korxona nomi va savdo belgisi ham beriladigan mehmonxona xo'jaligini boshqarish shakli qanday nomlanadi?
- A. franchayzing shartnomasi asosida boshqarish
 - B. hamkorlikda boshqarish
 - C. shartnoma asosida boshqarish
 - D. ijara
23. Bronlashtirishning hozirgi zamon kompyuter tizimiga qachon asos solingan?
- A. XX asrning 1950 yillar oxiri va 1960 yillar boshlarida

- B. XX asr boshlarida
- C. XX asrning oxirida
- D. XIX asrning o'rtalarida

24. Mehmonxonalar, turistik firmalarda nomer va joyga, madaniy dam olish joylariga chiptalarga oldindan buyurtma berish, shartnomalar tuzish, ularning bajarilishini nazorat qilish hamda hujjatlarni rasmiylashtiruvchi xodim bu-

- A. bronlashtirish bo'yicha mutaxassis
- B. qabul qilish va joylashtirish bo'yicha menejer
- C. turoperator
- D. turlider

25. Amadeus, Galileo, Sabre va Worldspan. Ular jami mehmonxonalar bozorining qanchasini qamrab olgan?

- A. 90%
- B. 80%
- C. 70%
- D. 65%

26. Tarmoqqa ulanmagan mehmonxonalar uchun qanday tizim maqbul?

- A. Fidelio
- B. Epitome PMS
- C. MICROS-Fidelio
- D. INHOVA

27. Fideleoning bronlashtirish moduli nechta vazifani bajaradi?

- A. 20
- B. 15
- C. 25
- D. 30

28. Quyidagi javoblarning qaysi birida Amerikaning bronlashtirish tizimi to'g'ri ko'rsatilgan?

- A. «Sabre» va «Apollo»
- B. «Galileo»
- C. «Amadeus»

- D. «Rynayer»
29. Yevropada qaysi bronlashtirish tizimi «Sabre» «Apollo» tizimiga qarshi yaratilgan?
- A. «Galileo» va «Amadeus» tizimlari
- B. «Apollo»
- C. «Rynayer»
- D. «Booking.com»
30. «Galileo International» dasturi ishtirokchilari haqida axborotlar necha mamlakatlardagi obunachilarga jo'natiladi?
- A. 100 dan zoyod
- B. 50 dan ziyod
- C. 10 dan ziyod
- D. 150 dan ziyod
31. «Galileo» bronlashtirish tizimidan nechta aviakompaniyalar foydalanib kelishmoqda?
- A. 420 dan ortiq
- B. 400 ta
- C. 350 dan ortiq
- D. 300 dan ortiq
32. Kichik va o'rta mehmonxonalar uchun mo'ljallangan tizim nomini keltiring
- A. Nimeta tizimi
- B. Fideliotizimi
- C. Lodging Touch tizimi
- D. AMADEUS
33. Mehmonxonada rezervlash bo'limini kim boshqaradi?
- A. menejer
- B. buxgalter
- C. marketolog
- D. oshpaz
34. Mehmonxonada ustma - ust rezervatsiya usulini qo'llaganda necha foizga qadar buyurtma qabul qilinadi?
- A. 10 %gacha

- B. 8% gacha
- C. 15 % gacha
- D. 20% gacha

35. Ikki karrali bronlash bu -

A. birdaniga ikki mijozga bir xil sanada kelajakda mehmonxonadan joy berish tasdiqidir

B. birdaniga 3ta mijozga bir xil sanada kelajakda mehmonxonadan joy berish tasdiqidir

C. birdaniga 5 ta mijozga bir xil sanada kelajakda mehmonxonadan joy berish tasdiqidir

D. birdaniga 4 ta mijozga bir xil sanada kelajakda mehmonxonadan joy berish tasdiqidir

36. Uzbekistanpass qachon tashkil etilgan?

A. 2017 yil 16-avgustdagi

B. 2016 yil 15-noyabrdagi

C. 2017 yil 16- avgustdagi

D. 2017 yil 15-avgustdagi

37. Safar qilishga mo'ljallangan ob'ekt haqida umumiy axborot, ya'ni geografiyasi, tarixi, transporti va shu kabilar qaysi axborot turiga kiradi?

A. stat axborot

B. dinamik axborot

C. mehanik axborot

D. shunchaki axborot

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI	
8-mavzu	MEHMONXONALARNING YORDAMCHI BO'LIMLARI
1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli	
<i>Mashg'ulot vaqti- 2 soat</i>	<i>Talabalar soni: 20 -30 gacha</i>
<i>Mashg'ulot shakli</i>	Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot
<i>Amaliy mashg'ulot rejasi</i>	1. Injenerlik xizmati. Injenerlik xizmatining vazifasi. 2. Xavfsizlik xizmati. Xavfsizlik xizmatining tarkibi. 3. Mehmonxonadan mehmonlar xavfsizligini taminlashning umumiy qoidalari. 4. Mehmonxonaning harid xizmati
<i>Mashg'ulotining maqsadi:</i> mavzu bo'yicha bilimlarni chuqur o'zlashtirish va mustahkamlash.	
<i>Pedagogik vazifalar:</i> • injenerlik xizmati. Injenerlik xizmatining vazifasini tushuntirish • xavfsizlik xizmati. Xavfsizlik xizmatining tarkibini aniqlash • mehmonxonadan mehmonlar xavfsizligini taminlashning umumiy qoidalariga ta'rif berish • mehmonxonaning harid xizmati haqida ma'lumotlar berish	<i>O'quv faoliyati natijalari:</i> • injenerlik xizmati. Injenerlik xizmatining vazifasini tushuntiradilar • xavfsizlik xizmati. Xavfsizlik xizmatining tarkibini aniqlaydilar • mehmonxonadan mehmonlar xavfsizligini taminlashning umumiy qoidalariga ta'rif beradilar • mehmonxonaning harid xizmati haqida ma'lumotlar beradilar

<i>Ta'lim berish usullari</i>	Topshiriqlar, amaliy ishlash, kichik guruhlarda ishlash, Konseptual jadval va Nima uchun? usullari.
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat, savol-javob, o'z-o'zini nazorat qilish.

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning 1-5 savollarini tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1- ilova).	Tinglaydilar.
	1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini e'lon qiladi.	Tinglaydilar.
	2.1. Uyga vazifa qilib berilgan xususiy mehmonxonalarda turistik guruhni ro'yxatga olish xususiyati haqidagi ma'lumotlarni so'raydi va baholaydi.	O'z fikrlarini erkin bildiradilar.
	2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi.	Guruhlariga bo'linadilar.
	2.3. «Konseptual» jadvalini qo'llagan holda talabalarga «Mehmonxonalarning Injenerlik, xavfsizlik va harid xizmatlarida yuzaga keladigan muammolarini	Talabalar vatman qog'ozga vazifalarni bajaradilar.

II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	aniqlang» deb vazifa qilib beradi (2-ilovalar). 2.4. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi. 2.5. Har bir guruh topshiriqlarni vatman qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi, izoh beradi, bilimlarini umumlashtiradi, xulosalarga alohida e'tibor beradi va baholaydi. 2.6. «Nima uchun?» usulidan foydalangan holda «Nima uchun mehmonxonalarda mehmonlar xavfsizligi muhim xisoblanadi?» degan savol bilan murojaat qiladi (3-ilovalar). 2.7. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. Yechimini tekshirib baholaydi.	Faol qatnashadilar. Baxs-munozara yuritadilar. Jamoa bo'lib ishlaydilar. Taqdimot o'tkazadilar, baholaydilar, xulosa chiqaradilar.
III. Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari uchun Samarqanddagi mavjud mehmonxonalarning yordamchi bo'limlari haqida ma'lumot tayyorlashlarini aytadi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifani yozib oladilar.

O'quv – visual materiallar:

1-ilova

Mavzu rejasi:

1. Injenerlik xizmati. Injenerlik xizmatining vazifasi.
2. Xavfsizlik xizmati. Xavfsizlik xizmatining tarkibi.
3. Mehmonxonadan mehmonlar xavfsizligini taminlashning umumiy qoidalari.
4. Mehmonxonaning harid xizmati

Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar

2-ilova

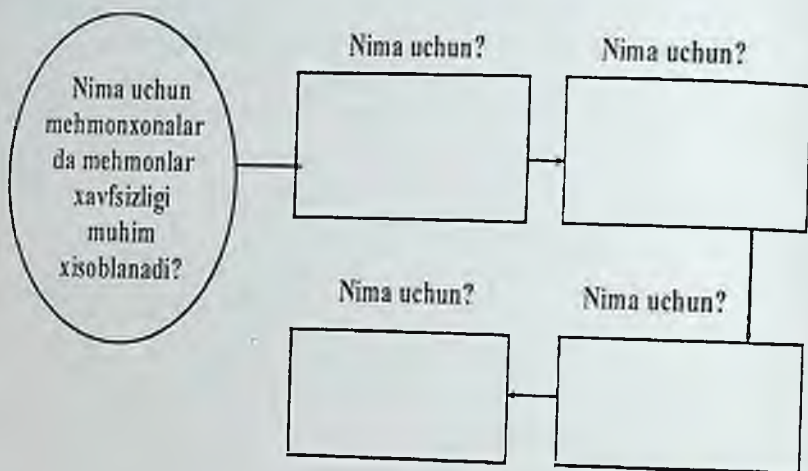
«Konseptual» jadvali

Mehmonxonalarining Injenerlik, xavfsizlik va harid xizmatlarida yuzaga keladigan muammolarini aniqlang	Tavsiflar, toifalar, ajralib turadigan belgilar va shu kabilar		
	<i>Injenerlik xizmati</i>	<i>Xavfsizlik xizmati</i>	<i>Harid xizmati</i>

«Nima uchun?» usuli

“Nima uchun?” chizmasini tuzish qoidalari

1. Aylana yoki to'g'ri to'rtburchak shakllardan foydalanishni o'zingiz tanlaysiz.
2. Chizmaning ko'rinishini - mulohazalar zanjirini to'g'ri chiziqlimi, to'g'ri chiziqli emasligini o'zingiz tanlaysiz.
3. Yo'nalish ko'rsatkichlari sizning qidiruvlaringizni: dastlabki holatdan izlanishgacha bo'lgan yo'nalishingizni belgilaydi.



Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar

1. Xizmat ko'rsatish va nomer fondini ekspluatasiya qilish xizmati xodimlari vazifasiga nimalar kiradi?
2. Mehmonxona xavfsizlik xizmati xodimlarining vazifalari nimalardan iborat?
3. Mehmonxonalarda muhandislik-texnik xizmati faoliyatini tushuntirib bering?
4. Injenerlik xizmati vazifalariga nimalar kiradi?
5. Xavfsizlik xizmatining asosiy vazifalari nimalardan iborat?
6. Xavfsizlik xizmatining ideal xodimi qanday bo'lishi kerak?
7. Mehmonxona ehtiyojlari uchun harid qilinadigan zaruriy tovarlar guruhini tushuntirib bering.
8. Ta'minotchilarni tanlashda menejerlar nimalarga e'tibor berishlari shart?
9. Mehmonxonaning xarid qilish bo'limining asosiy vazifasini tushuntiring.
10. Mehmonxonada xaridlar qanday tartibda amalga oshiriladi?

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari

1. Xo'jalik xizmati direktoriga kimlar bo'ysunadi?
 - A. xodimlar, farroshlar
 - B. ro'yxatga olish xizmati
 - C. restoran direktori
 - D. xavfsizlik xizmati

2. **Tijorat bo'limi direktoriga kimlar bo'ysunadi?**
 - A. sotuvlar bo'yicha menejerlar, banket xizmat
 - B. xodimlar, farroshlar
 - C. konserj xizmati
 - D. xavfsizlik xizmati
3. **Xodimlar bo'yicha menejerga kimlar bo'ysunadi?**
 - A. kadrlar bo'limi
 - B. texnik bo'lim
 - C. bronlash tirish xizmati
 - D. ro'yxatga olish xizmati
4. **Nomer fondi direktoriga kimlar bo'ysunadi?**
 - A. qabul qilish xizmati, xo'jalik xizmati xodimlar va farroshlar, kirxona, kimyoviy tozalash shoxobchasi va sh.k
 - B. oshxona, restoranlar, barlar, banket xizmati, nomerlarda xizmat ko'rsatish bo'limi
 - C. kontroller, marketing va sotuvlar bo'limi menejeri
 - D. bosh muxandis, xavfsizlik xizmati va xodimlar bo'limi
5. **Ma'muriy ishlar buyicha direktorga kimlar bo'ysunadi?**
 - A. kontroller, marketing va sotuvlar bo'limi menejeri, bosh muxandis, xavfsizlik xizmati va xodimlar bo'limi
 - B. qabul qilish xizmati, xo'jalik xizmati
 - C. xodimlar va farroshlar, kirxona
 - D. oshxona, restoranlar, barlar, banket xizmati, nomerlarda xizmat ko'rsatish bo'limi
6. **Mehmonxona nomerlarida qanday mebel va jihozlar bo'lishi shart deb hisoblaysiz?**
 - A. kravot, har bir o'rin hisobidan bittadan stul yoki kreslo, har bir kravot hisobidan bittadan tumbochka yoki tungi stol, kiyim-kechak uchun jovon, umumiy yoritish moslamalari, axlat uchun savatcha
 - B. kiyim- kechak uchun shkaf, umumiy yoritish moslamalari, axlat uchun savatcha, kravot, kreslo
 - C. kravot, kreslo, stul, tungi stol, kiyim- kechak uchun shkaf va umumiy yoritish moslamalari
 - D. har bir kravot isobidan bittadan tumbochka yoki tungi stol

7. Mehmonxonalarda xavfsizlikka javob beruvchi bo'lim bu
 - A. xavfsizlik bo'limi
 - B. xodimlar bo'limi
 - C. reseption
 - D. moliya bo'limi
8. Tadbirkorlik xavf xatarlari qaysi sabablarga ko'ra vujudga kelishi mumkin?
 - A. tabiy zilzila, suv toshqini, qattiq shamol
 - B. omborlar
 - C. muzxonalar
 - D. madaniy mayish xizmat ko'rsatish tizimlari
9. Mehmonxona xonalarini kim yig'ishtiradi?
 - A. gornichnaya
 - B. farrosh
 - C. paj
 - D. konserj
10. Yuqori kategoriyali mehmonxonalarda gornichnaya 1 kunda nechta xonani yig'ishtirishi kerak?
 - A. 10 - 13
 - B. 18 - 20
 - C. 15 - 17
 - D. 13 - 15
11. Ekonom kategoriyali mehmonxonalarda gornichnaya 1 kunda nechta xonani yig'ishtirishi kerak?
 - A. 18 - 20
 - B. 21 - 23
 - C. 15 - 17
 - D. 23 - 25

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI	
9-mavzu	MEHMONXONALARDA OVQATLANTIRISH XIZMATINI TASHKIL ETISH
1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli	
<i>Mashg'ulot vaqti- 2 soat</i>	<i>Talabalar soni: 20 -30 gacha</i>
<i>Mashg'ulot shakli</i>	Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot
<i>Amaliy mashg'ulot rejasi</i>	1. Mehmonxona restorani faoliyatini tashkil etishning o'ziga xos xususiyatlari. 2. Mehmonxona restoranining joylashuvi. Restoran dizayni. Metrdotel vazifalari. Ofitsiantga qo'yilgan umumiy talablar. Restorandagi xizmatlar turi. Menu. 3. Mehmonxona oshxonasi tarkibi. Banket servis. 4. «Room Service» nomerda xizmat ko'rsatishni tashkil etish
<i>Mashg'ulotining maqsadi:</i> mavzu bo'yicha bilimlarni chuqur o'zlashtirish va mustahkamlash.	
<i>Pedagogik vazifalar:</i>	<i>O'quv faoliyati natijalari:</i>
• mehmonxona restorani faoliyatini tashkil etishning o'ziga xos xususiyatlarini o'rgatish. • mehmonxona restoranining joylashuvi. Restoran dizayni. Metrdotel vazifalari.	• mehmonxona restorani faoliyatini tashkil etishning o'ziga xos xususiyatlarini o'rgatadilar. • mehmonxona restoranining joylashuvi. Restoran dizayni. Metrdotel vazifalari. Ofitsiantga qo'yilgan umumiy

Ofitsiantga qo'yilgan umumiy talablar. Restorandagi xizmatlar turi. Menyu haqida ma'lumotlar berish. - Mehmonxona oshxonasi tarkibi. Banket servisni tavsiylash. «Room Servise» nomerda xizmat ko'rsatishni tashkil etish haqida aytib o'tish	talablar. Restorandagi xizmatlar turi. Menyu haqida ma'lumotlar beradilar. - Mehmonxona oshxonasi tarkibi. Banket servisni tavsiylaydilar. «Room Servise» nomerda xizmat ko'rsatishni tashkil etish haqida aytib o'tadilar
<i>Ta'lim berish usullari</i>	Topshiriqlar, amaliy ishlash, kichik guruhlarda ishlash, Qanday?, FSMU usullari
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat, savol-javob, o'z-o'zini nazorat qilish.

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning 1-5 savollarini tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1- ilova).	Tinglaydilar.
	1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini e'lon qiladi.	Tinglaydilar.
	2.1. Uyga vazifa qilib berilgan	O'z

II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	Samarqanddagi mavjud mehmonxonalarning yordamchi bo'limlari haqida to'plangan ma'lumotlarni so'raydi va baholaydi.	fikrlarini erkin bildiradilar.
	2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi.	Guruhlariga bo'linadilar.
	2.3. «Qanday?» uchulini qo'llagan holda talabalarga «Mehmonxonalar restorani faoliyatini tashkil etishda qanday muammolar yuzaga keladi?» deb savol beradi (2- ilova).	Talabalar vatman qog'ozga vazifalarni bajaradilar.
	2.4. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi.	Baxs-munozara yuritadilar.
	2.5. Har bir guruh topshiriqlarni vatman qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi, izoh beradi, bilimlarini umumlashtiradi, xulosalarga alohida e'tibor beradi va baholaydi.	Taqdimot o'tkazadilar, baholaydilar, xulosa chiqaradilar.
	2.6. «FSMU» usulidan foydalangan holda «Room Servise nomerda xizmat ko'rsatishni tashkil etishda qanday muammolar yuzaga kelmoqda?» degan savol bilan murojaat qiladi (3- ilova).	Talabalar vatman qog'ozga vazifalarni bajaradilar.
	2.7. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi.	Baxs-munozara yuritadilar.

	2.8. Har bir guruh topshiriqlarni vatman qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi, izoh beradi, bilimlarini umumlashtiradi, xulosalarga alohida e'tibor beradi va baholaydi.	Taqdimot o'tkazadilar, baholaydilar, xulosa chiqaradilar.
III. Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezoni orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari uchun mehmonxona restoranida ovqatlantirish xizmatni tashkil etishda qanday vaziyatlar bo'lishi mumkin deb savol bilan murojaat qiladi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifani yozib oladilar.

O'quv – visual materiallar:



1-ilova

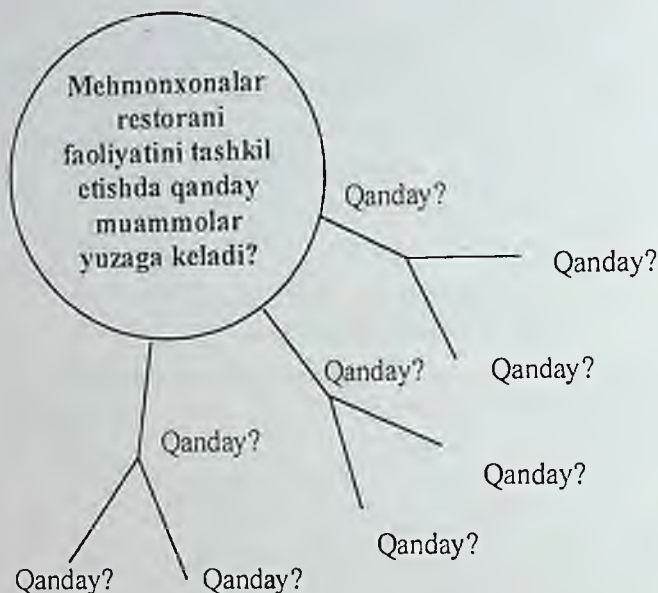
Mavzu rejasi:

1. Mehmonxona restorani faoliyatini tashkil etishning o'ziga xos xususiyatlari.
2. Mehmonxona restoranining joylashuvi. Restoran dizayni. Metrdotel vazifalari. Ofitsiantga qo'yilgan umumiy talablar. Restorandagi xizmatlar turi. Menu.
3. Mehmonxona oshxonasi tarkibi. Banket servis.
4. "Room Service" nomerda xizmat ko'rsatishni tashkil etish

Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan
tarqatma materiallar

2-ilova

«Qanday?» organayzerini to'ldiring



3-ilova

FSMU texnologiyasi

(F) - Fikringizni bayon eting.

(S) - Fikringiz bayoniga biron sabab ko'rsating.

(M) - Ko'rsatilgan sababni tushuntiruvchi misol keltiring.

(U) - Fikringizni umumlashtiring.

Ushbu texnologiya tinglovchilarni o'z fikrini himoya qilishga, erkin fikrlash va o'z fikrini boshqalarga o'tkazishga, ochiq holda bahslashishga, egallangan bilimlarni tahlil qilishga, qay darajada egallanganliklarini baholashga hamda tinglovchilarni bahslashish madaniyatiga o'rgatadi.

SAVOL	Turistlarga ovqatlantirish xizmatini tashkil qilishda qanday muamolar yuzaga kelmoqda?
F - Fikringizni bayon eting.	
S - Fikringizni bayoniga biror sabab ko'rsating.	
M - Ko'rsatilgan sababni tushuntiruvchi misol keltiring.	
U - Fikringizni umumlashtiring	

Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar

1. Mehmonxona restorani ish faoliyati boshqa oddiy restoranlar ish faoliyatidan qanday farq qiladi?
2. XX asrning 50 yillarigacha mehmonxona restoraniga nima uchun ikkinchi darajali foyda keltiruvchi manba deb qaralar edi?
3. Restoran dizaynini shakllantirishga qanday talablar qo'yiladi?
4. Restoran mijozlarining qanday kategoriyalari farqlanadi?
5. Metrdotel kim va uning vazifalari nimalardan iborat?
6. Mijozlarga xizmat ko'rsatayotganda ofisiant qanday jarayonlarni bajarishi shart?
7. Dunyoda restoran servislarning qanday turlarini ajratishadi?

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari



1. Food and beverage bo'limi direktoriga bevosita kimlar bo'ysunadi?

A. shef-povar, ovqatlantirish xizmati kontroleri, metrdotel, paj, xona bekasi

B. shef-povar, ovqatlantirish xizmati kontroleri, metrdotel, banket menedjeri, bosh barmen, styuard

C. konserj, administrator, shef-povar, ovqatlantirish xizmati kontroleri, metrdotel

D. shef-povar, konserj, administrator, banket menedjeri, bosh barmen, styuard

2. Food & Beverage bo'limi hodimlari tarkibini aniqlang

A. bo'lim menenjeri, ofis sekretari, restoran- banket menenjerlari supervayzerlar, ofitsiantlar, xostess, barmenlar, xonalarda xizmat ko'rsatishga buyurtma qabul qiluvchi kassir, bosh oshpaz, oshpazlar, qandolatchilar, idish- tovoq yuvuvchilar

B. supervayzerlar, ofitsiantlar, xostess, barmenlar, xonalarda xizmat ko'rsatishga buyurtma qabul qiluvchi

C. kassir, bosh oshpaz, oshpazlar, qandolatchilar, idish- tovoq yuvuvchilar

D. bo'lim menenjeri, ofis sekretari, restoran- banket menenjerlari

3. Food & Beverage bo'limi hodimlari tarkibiga kimlar kirmaydi?

A. belboy, animator

B. kassir, bosh oshpaz, qandolatchi, idish-tovoq yuvuvchi

C. restoran- banket menejeri, ofitsiant

D. supervayzer, xostess

4. Buffet (shved stoli) restoran servisiga ta'rif qaysi javobda to'g'ri berilgan?

A. mijoz o'z idishiga o'zi ovqat soladi. Bunda bir necha variantlar mavjud: taom katta lalilarda yoki isitiladigan poddonlarga joylashgan; oshpaz mijozga go'sht kesib beradi; oshpaz turgan stolga mijozlar navbat kutib turibdilar va b.

B. ofisiantlar mijozning chap tomonidan turib uning tarelkasiga taomni qo'yadilar, bo'sh tarelkalarni esa mijozning o'ng tomonidan oladilar.

C. taom stol o'rtasida turibdi va har bir mijoz o'z tarelkasiga o'zi olib soladi; bazida stolda faqat garnirlar turadi, go'sht(baliq) esa ofisiantlar tomonidan tarelkaga qo'yiladi. Servisning bu turini inglizcha ham deyishadi.

D. taom ofisiantlar tomonidan katta idishda stolga qo'yiladi, ushbu idishdan ofisiant mehmonlar tarelkasiga chap tomondan porsiylalar qo'yadi, tarelkalarni esa mehmonning o'ng tomonidan qo'yib chiqadi. Restoran servisining ushbu turini AQSh va Germaniyada ruscha, Fransiya da esa fransuzcha deyishadi.

5. «Restoran» so'zining kelib chiqishiga sabab bo'lgan fransuzcha «restorantes» nima ma'noni anglatadi?

- A. tiklaydigan
- B. sog'lomlashtiradigan
- C. xizmat ko'rsatadigan
- D. ko'ngilochar

6. «Plate service» (amerikacha ham deyiladi) restoran servisiga ta'rif qaysi javobda to'g'ri berilgan?

A. mijoz o'z idishiga o'zi ovqat soladi. Bunda bir necha variantlar mavjud: taom katta lalilarda yoki isitiladigan poddonlarga joylashgan; oshpaz mijozga go'sht kesib beradi; oshpaz turgan stolga mijozlar navbat kutib turibdilar va b.

B. taom stol o'rtasida turibdi va har bir mijoz o'z tarelkasiga o'zi olib soladi; bazida stolda faqat garnirlar turadi, go'sht(baliq) esa ofisiantlar tomonidan tarelkaga qo'yiladi. Servisning bu turini inglizcha ham deyishadi.

C. ofisiantlar mijozning chap tomonidan turib uning tarelkasiga taomni qo'yadilar, bo'sh tarelkalarni esa mijozning o'ng tomonidan oladilar.

D. taom ofisiantlar tomonidan katta idishda stolga qo'yiladi. ushbu idishdan ofisiant mehmonlar tarelkasiga chap tomondan porsiyalar qo'yadi, tarelkalarni esa mehmonning o'ng tomonidan qo'yib chiqadi. Restoran servisining ushbu turini AQSh va Germaniyada ruscha, Fransiyada esa fransuzcha deyishadi.

7. Restoran menyusidan porsiyali taomlarni erkin tanlash imkonini beruvchi xizmat turi bu -

- A. A la Carte
- B. Shved stoli
- C. Quruq payok
- D. Tabledot

8. Taom tanlash imkoniyati bo'lmagan, barcha mijozlarga bir xil menyu bo'yicha xizmat ko'rsatish turi bu -

- A. Tabledot
- B. A la Carte
- C. Shvedskiy stol
- D. Quruq payok

9. «Dyu jur» menyusiga to'g'ri ta'rifni toping

A. har bir taomning bir yoki bir necha variantlarini belgilangan narxlarda taklif etadi. Menyuning bunday turi Yevropa mehmonxonalarining restoranlarida ko'p qo'llaniladi. Afzalligi shundaki, mehmonlar uni tejamliroq deb hisoblashadi.

B. ushbu menyu navbatchi taomlarni taklif etadi. Yani odatda tez tayyorlanadigan arzon, mashxur kunduzgi taomlar.

C. bosh-oshpaz katalogi yoki maxsus(firmenniy) taomlari menyusini taklif etish.

D. har qaysisi aloxida narxga ega porsiyali taomlarni taklif etadi. Bu menyuni buyurtmali deb atash mumkin(taomlarni erkin tanlash mumkin).

10. Restoranlarda o'rtacha to'lov evaziga mavjud taomlarning istalganini tanlash imkonini beruvchi o'zo'ziga xizmat qilish turi bu -

- A. Shved stoli
- B. Quruq payok
- C. Tabledot
- D. A la Carte

11. O'z ichiga kutib olish va kuzatish, mehmonxonaga joylashtirish va 3 mahal ovqatlantirishni oluvchi kompleks xizmat ko'rsatish turi bu -

- A. to'liq pansion
- B. yarim pansion
- C. pansion
- D. pansionat

12. O'z ichiga kutib olish va kuzatish, mehmonxonaga joylashtirish va 2 mahal ovqatlantirishni oluvchi kompleks xizmat ko'rsatish turi bu -

- A. yarim pansion
- B. pansion
- C. ansionat
- D. to'liq pansion

13. Turistni joylashtirish va 3 mahal ovqatlantirish harajatlarini o'z ichiga oluvchi mehmonxona tarifi bu -

- A. amerika plani
- B. bermud plani
- C. yevropa plani
- D. kontinental plan

14. Ba'zi mamlakatlar mehmonxonalarida birgalikda sayohat qilayotgan oila a'zolariga beriladigan chegirmalar tizimi bu -

- A. oilaviy plan
- B. amerika plani
- C. bermud plani
- D. yevropa plani

15. Turistni joylashtirish va ingliz nonushtasi harajatlarini o'z ichiga oluvchi mehmonxona tarifi bu -

- A. bermud plani
- B. yevropa plani
- C. kontinental plan
- D. amerika plani

16. Faqatgina turistni joylashtirish harajatlarini o'z ichiga oluvchi mehmonxona tarifi bu -

- A. yevropa plani
- B. kontinental plan
- C. amerika plani
- D. bermud plani

17. Turistni joylashtirish va 2 mahal ovqatlantirish harajatlarini o'z ichiga oluvchi mehmonxona tarifi bu -

- A. modifikatsiyalangan amerika plani
- B. kontinental plan
- C. amerika plani
- D. bermud plani

18. Turistni joylashtirish va kontinental nonushta harajatlarini o'z ichiga oluvchi mehmonxona tarifi bu -

- A. kontinental plan
- B. amerika plani
- C. bermud plani
- D. yevropa plani

19. «Room service» xizmatiga xos xususiyatlar qaysi javobda to'g'ri ko'rsatilgan?

- A. «Room service»da menyu odatda cheklangan bo'ladi
- B. birinchi darajali mehmonxonalar nomerda xizmat ko'rsatuvchi «Room service» xizmatiga ega bo'lishi kerak

C. barcha javoblar to'g'ri.

D. yuqori klassli otellarda ushbu xizmat orqali restoran taomlariga ham buyurtma berish mumkin.

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI

10-mavzu

MEHMONXONALARGA QO'YILADIGAN SANITARIYA-GIGIYENIK TALABLAR

1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli

Mashg'ulot vaqti- 2 soat

Talabalar soni: 20 -30 gacha

Mashg'ulot shakli

Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot

Amaliy mashg'ulot rejasi

1. Nomer fondiga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablari.
2. Mehmonxonaning mijozlar yashaydigan qismiga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablar.
3. Nomerda tozalash ishlarini tashkil etishda sanitariya-gigiyenik talablar. Har xil tozalash ishlarini bajarishda sanitariya-gigiyenik talablar.
4. Mehmonxona xo'jaliklarida sanitariya-gigiyena talablarining huquqiy-me'yoriy asoslari.
5. Mehmonxonada ovqatlantirish xizmatlarini amalga oshirishda sanitariya-gigiyena talablari.
6. Mehmonxona restoranining joylashuvida qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablar.
7. Mehmonxonaning ovqatlantirish bo'limi xodimlariga qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablar.
8. Mehmonxona oshxonasiga qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablar.

9. Mehmonxona restorani qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablari

Mashg'ulotining maqsadi: mavzu bo'yicha bilimlarni chuqur o'zlashtirish va mustahkamlash.

Pedagogik vazifalar:

- nomer fondiga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablarini o'rgatish.
- mehmonxonaning mijozlar yashaydigan qismiga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablarni aytish.
- nomerda tozalash ishlarini tashkil etishda sanitariya-gigiyenik talablar, har xil tozalash ishlarini bajarishda sanitariya-gigiyenik talablarni tushuntirish.
- mehmonxona xo'jaliklarida sanitariya-gigiyena talablarining huquqiy-me'yoriy asoslarini tavsiflash.
- mehmonxonada ovqatlantirish xizmatlarini amalga oshirishda sanitariya-gigiyena talablarini aniqlash.
- mehmonxona restoranining joylashuvida qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablarni o'rgatish.
- mehmonxonaning

O'quv faoliyati natijalari:

- nomer fondiga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablarini o'rganadilar.
- mehmonxonaning mijozlar yashaydigan qismiga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablarni biladilar.
- nomerda tozalash ishlarini tashkil etishda sanitariya-gigiyenik talablar, har xil tozalash ishlarini bajarishda sanitariya-gigiyenik talablarni tushunadilar.
- mehmonxona xo'jaliklarida sanitariya-gigiyena talablarining huquqiy-me'yoriy asoslarini tavsiflaydilar.
- mehmonxonada ovqatlantirish xizmatlarini amalga oshirishda sanitariya-gigiyena talablarini aniqlaydilar.
- mehmonxona restoranining joylashuvida qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablarni o'rganadilar.
- mehmonxonaning ovqatlantirish bo'limi

ovqatlantirish bo'limi xodimlariga qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablarni tushuntirish.	xodimlariga qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablarni tushunadilar.
<i>Ta'lim berish usullari</i>	Topshiriqlar, amaliy ishlash, kichik guruhlarda ishlash, Konseptual jadval va Nima uchun? usullari
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat, savol-javob, o'z- o'zini nazorat qilish.

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning 1-5 savollarini tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1- ilova). 1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini e'lon qiladi.	Tinglaydilar Tinglaydilar
	2.1. Uyg'a vazifa qilib berilgan mehmonxona, restoranida ovqatlantirish xizmatni tashkil etishda qanday vaziyatlar bo'lishi mumkin degan savolga tayyorgarlik ko'rgan talabalardan vazifani so'raydi va baholaydi.	O'z fikrlarini erkin bildiradilar.

II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi. 2.3. «Konseptual jadval» usulini qo'llagan holda talabalarga «Mehmonxonalarning sanitariya-gigiyenik talablarini tavsiflang» deb savol beradi (2- ilova). 2.4. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi. 2.5. «Nima uchun?» usulidan foydalangan holda « Nima uchun nomer fondiga sanitariya-gigiyenik talablar qo'yiladi?» deb savol bilan murojaat qiladi (3- ilova). 2.6. Har bir guruh topshiriqlarni vatman qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi, izoh beradi, bilimlarini umumlashtiradi, xulosalarga alohida e'tibor beradi va baholaydi.	Guruhlarga bo'linadilar. Talabalar vatman qog'ozga vazifalarni bajaradilar. Baxs-munozara yuritadilar. Savollarni oladilar Taqdimot o'tkazadilar, baholaydilar, xulosa chiqaradilar.
III. Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari uchun mehmonxonalarga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablarni o'rganishlarini aytadi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifani yozib oladilar.

Mavzu rejasi:

1. Nomer fondiga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablari.
2. Mehmonxonaning mijozlar yashaydigan qismiga qo'yilgan sanitariya-gigiyenik talablar.
3. Nomerda tozalash ishlarini tashkil etishda sanitariya-gigiyenik talablar. Har xil tozalash ishlarini bajarishda sanitariya-gigiyenik talablar.
4. Mehmonxona xo'jaliklarida sanitariya-gigiyena talablarining huquqiy-me'yoriy asoslari.
5. Mehmonxonada ovqatlantirish xizmatlarini amalga oshirishda sanitariya-gigiyena talablari.
6. Mehmonxona restoranining joylashuvida qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablar.
7. Mehmonxonaning ovqatlantirish bo'limi xodimlariga qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablar.

Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan
tarqatma materiallar

2-ilova

«Konseptual» jadvali

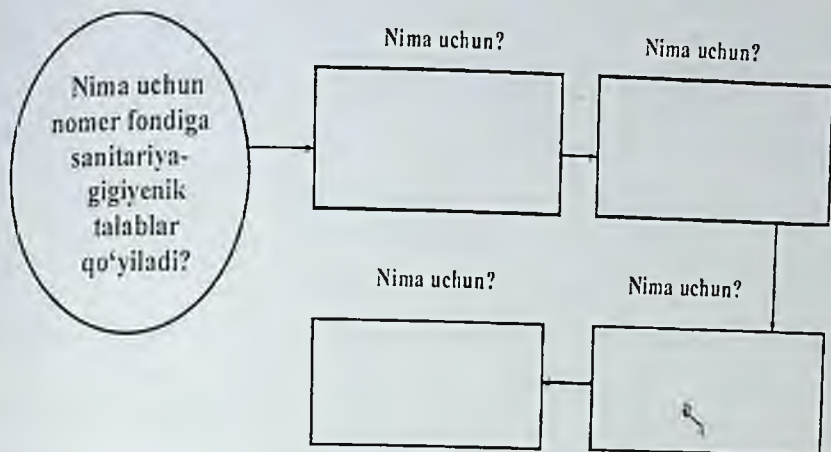
Mehmonxonalarning sanitariya-gigiyenik talablarini tavsiflang	Tavsiflar, toifalar, ajralib turadigan belgilar va shu kabilar		
	Mehmonxonaning mijozlar yashaydigan qismiga qo'yilgan sanitariya- gigiyenik talablar	Har xil tozalash ishlarini bajarishda qo'yilgan sanitariya- gigiyenik talablar	Mehmonxonaning ovqatlantirish bo'limi xodimlariga qo'yilgan sanitariya- gigiyena talablar

2-ilova

«Nima uchun?» usuli

“Nima uchun?” chizmasini tuzish qoidolari

1. Aylana yoki to'g'ri to'rtburchak shakllardan foydalanishni o'zingiz tanlaysiz.
2. Chizmaning ko'rinishini - mulohazalar zanjirini to'g'ri chiziqlimi, to'g'ri chiziqli emasligini o'zingiz tanlaysiz.
3. Yo'nalish ko'rsatkichlari sizning qidiruvlaringizni: dastlabki holatdan izlanishgacha bo'lgan yo'nalishingizni belgilaydi.



Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar

1. Mehmonxonalarda sanitariya-gigiyena me'yorlariga rioya qilishning qanday tarkiblari mavjud?
2. Mehmonxonalarning zamonaviy sanitariya-gigiyena standartlari qanday omillarni nazorat qilishni o'z ichiga oladi?
3. Sifatli tozalash uchun barcha sanitariya-epidemiologiya standartlariga muvofiq kelgan holda mehmonxona nimalarga ega bo'lishi kerak?
4. Mehmonxona maydoni va nomer fondiga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablarini tushuntiring
5. Har xil tozalash ishlarini bajarishda qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablarni tushuntiring.
6. Nomerda tozalash ishlarini tashkil etishda qanday sanitariya-gigiyenik talablar qo'yiladi?
7. Mehmonxona restoranining joylashuvida qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablarga nimalar kiradi?
8. Restoran ofitsiantining vazifalari va unga qo'yilgan talablarni tushuntiring

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari

1. Umumiy ovqatlantirish korxonalarini tashish uchun uimalar berilishi kerak?

- a) sog'liq to'g'risidagi guvoohnoma
- b) sog'liqni saqlash to'g'risidagi ma'lumotnoma
- c) sanitariya litsenziyasi

2. Xodimlar va tashrif buyuruvchilar uchun vaqtinchalik to'xtash joyi qayerda joylashtirilishi kerak?

- a) qatnov qismi tomonidan
- b) turar-joy binolarining oxiridan
- c) xo'jalik hovlisi hududida

3. Issiq suv ta'minoti uchun ishlatiladigan materiallar necha haroratga chidamli?

- a) 65°C
- b) 55°C
- c) 60° C

4. Yashiklardagi meva va ko'katlar qanday haroratda saqlanadi?

- a) 12°C
- b) 6° C
- c) 4° C

5. Mehmonxonalarda texnik xonalar yuvish moslamalari umumiy soni bilan nechta bo'lishi kerak?

- a) 300 dona
- b) 100 dona
- c) 500 dona

6. Mehmonxonalarda umumiy tozalash ishlari har necha kunda amalga oshiriladi?

- a) 7-10 kunda 1 marta
- b) oyiga bir marta
- c) 15 kunda 1 marta

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI

11-mavzu

MEHMONXONADA TURISTLARNING BO'SH VAQTINI MAZMUNLI O'TKAZISH YO'LLARI

1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli

<i>Mashg'ulot vaqti- 2 soat</i>	<i>Talabalar soni: 20 -30 gacha</i>
<i>Mashg'ulot shakli</i>	Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot
<i>Amaliy mashg'ulot rejasi</i>	1. Turli xil animatsion dasturlar tayyorlash. 2. Ko'rgazmalar yaratish. Banketlar tashkil qilish. 3. Turistlarni qiziqtiruvchi o'yinlar tashkil qilish. 4. Sport mashg'ulotlari bilan bog'liq o'yinlar tashkil etish. 5. Kino, teatrlarga aylantirish. Musiqiy konsertlar uyushtirish. 6. Hunarmandchilik sohasining beqiyos asarlarini ko'rsatish. 7. Milliy an'analarimiz, milliy urf-odatlarimiz bilan tanishtirish
<i>Mashg'ulotining maqsadi:</i> mavzu bo'yicha bilimlarni chuqur o'zlashtirish va mustahkamlash.	

Pedagogik vazifalar:

- turli xil animatsion dasturlar tayyorlashni o'rgatish
- ko'rgazmalar yaratish, banketlar tashkil qilishni tahlil qilish.
- turistlarni qiziqtiruvchi

O'quv faoliyati natijalari:

- turli xil animatsion dasturlar tayyorlashni o'rganadilar
- ko'rgazmalar yaratish, banketlar tashkil qilishni tahlil qiladilar.
- turistlarni qiziqtiruvchi

o'yinlar tashkil qilishni aytish.	o'yinlar tashkil qilishni aytadilar.
▪ sport mashg'ulotlari bilan bog'liq o'yinlar tashkil etishni o'rgatish. ▪ kino, teatrlarga aylantirish, musiqiy konsertlar uyushtirishni tushuntirish. ▪ hunarmandchilik sohasining beqiyos asarlarini ko'rsatish. ▪ milliy an'analarimiz, milliy urf-odatlarimiz bilan tanishtirish	• sport mashg'ulotlari bilan bog'liq o'yinlar tashkil etishni o'rganadilar. • kino, teatrlarga aylantirish, musiqiy konsertlar uyushtirishni tushuntiradilar. • hunarmandchilik sohasining beqiyos asarlarini ko'rsatadilar. • milliy an'analarimiz, milliy urf-odatlarimiz bilan tanishtiradilar

<i>Ta'lim berish usullari</i>	Topshiriqlar, amaliy ishlash, kichik guruhlarda ishlash, Nima uchun?, Qanday? usullari.
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat, savol-javob, o'z-o'zini nazorat qilish.

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning savollarini tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1- ilova). 1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga	Tinglaydilar. Tinglaydilar.

	oshirilishini e'lon qiladi.	
II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	2.1. Talabalardan uyga vazifa qilib berilgan mehmonxonalarga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablar haqidagi ma'lumotlarni so'raydi va baholaydi.	O'z fikrlarini erkin bildiradilar.
	2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi.	Guruhlariga bo'linadilar.
	2.3. «Nima uchun?» usulini qo'llagan holda talabalarga «Nima uchun mehmonxonalarda turistlar uchun animatsion dasturlar tashkil qilinmaydi?» deb savol beradi (2- ilova).	Talabalar vatman qog'ozga vazifalarni bajaradilar.
	2.4. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi.	Baxs-munozara yuritadilar.
	2.5. «Qanday?» usulidan foydalangan holda «turli xil animatsion dasturlarni tayyorlashda qanday talablar qo'yiladi?» degan savol bilan murojaat qiladi (3- ilova).	Taqdimot o'tkazadilar, baholaydilar, xulosa chiqaradilar.
	2.6. Har bir guruh topshiriqlarni vatman qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi, xulosalarga alohida e'tibor beradi va baholaydi.	Taqdimot o'tkazadilar, baholaydilar, xulosa chiqaradilar.
	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi.	Eshitadi. Aniqlaydi.

III. Yakuniy bosqich <i>(10 daqiqa)</i>	3.2. Talabalarga mustaqil ishlarlari uchun mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari haqida ma'lumotlar tayyorlab kelishlarini aytadi.	Vazifani yozib oladilar.
---	---	--------------------------

O'quv – visual materiallar:

1-ilova

Mavzu rejasi:

1. Turli xil animatsion dasturlar tayyorlash.
2. Ko'rgazmalar yaratish. Banketlar tashkil qilish.
3. Turistlarni qiziqtiruvchi o'yinlar tashkil qilish.
4. Sport mashg'ulotlari bilan bog'liq o'yinlar tashkil etish.
5. Kino, teatrlarga aylanirish. Musiqiy konsertlar uyushtirish.
6. Hunarmandchilik sohasining beqiyos asarlarini ko'rsatish.
7. Milliy an'analarimiz, milliy urf-odatlarimiz bilan tanishtirish

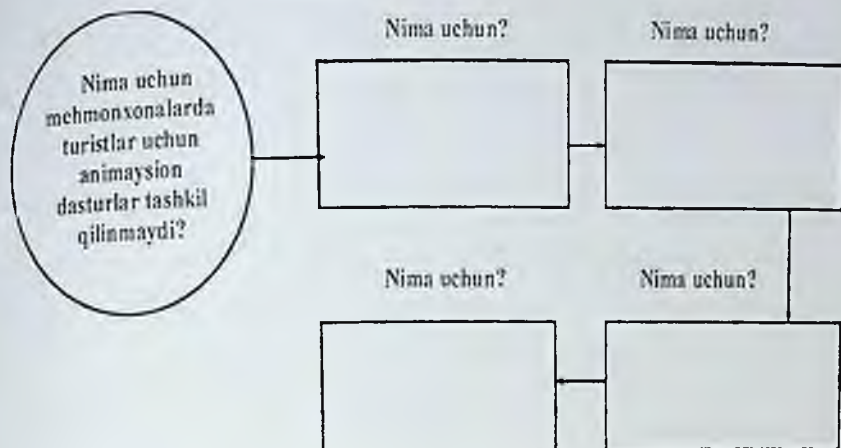
Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar

2-ilova

“Nima uchun?” chizmasini tuzish qoidalari

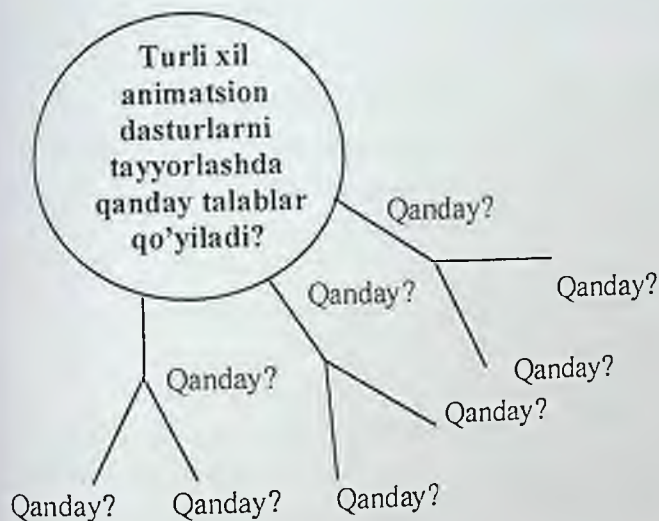
1. Aylana yoki to'g'ri to'rtburchak shakllardan foydalanishni o'zingiz tanlaysiz.
2. Chizmaning ko'rinishini - mulohazalar zanjirini to'g'ri chiziqlimi, to'g'ri chiziqli emasligini o'zingiz tanlaysiz.
3. Yo'nalish ko'rsatkichlari sizning qidiruvlaringizni: dastlabki holatdan izlanishgacha bo'lgan yo'nalishingizni belgilaydi.

«Nima uchun?» usuli



3-ilova

«Qanday?» organayzerini to'ldiring



Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar



1. Animasiya – so'zining ma'nosi nima?
2. Animasion faoliyat klassifikatsiyasini tushuntiring?
3. Turistik animasiyaning qanday funksiyalari mavjud?
4. Rekreasion animasiya deganda nimani tushunasiz?
5. Animasion dasturlar tuzishning texnologik jarayoga qanday elementalar kiradi?
6. Animasion dasturlarni ishlab chiqish va o'tkazish bosqichlarini tushuntiring?

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari



1. Animatsiya menejerining vazifalarini belgilang
 - A. shou tadbirlarni o'tkazish
 - B. mijozlarni topish
 - C. marketing tadqiqotlarinni o'tkazish
 - D. xavfsizlikni ta'minlash
2. Animatsiya menejeri tadbirlarni nimaga qarab rejalashtiradi?
 - A. mijozlar yoshi, jinsi, millati, daromad darajasiga, qiziqishlariga, xohishlariga qarab
 - B. mijozlar yoshi, qiziqishlariga, xohishlariga qarab
 - C. mijozlar yoshi, jinsi, millatiga qarab
 - D. qiziqishlariga, xohishlariga qarab
3. Animatsion faoliyat qayerlarda amalga oshiriladi?

A. mehmonxona, restoran, bar, muzey, park, xiyabon va boshqa joylarda

B. sirkda

C. teatrdan

D. maxsus belgilangan joylarda

4. «Animatsiya» soʻzi qaysi tildan olingan?

A. Lotunchadan

B. Inglizchadan

C. Grekchadan

D. Fransuzchadan

5. «Animatsiya» soʻzining maʼnosi

A. jonlantirish, ruxlantirish

B. shamol

C. harakat

D. mazmunli

6. «Animatsiya» atamasi birinchi marta qayerda talqin etilgan?

A. Frantsiyada

B. Lotin Amerikasida

C. Ispaniyada

D. AQSHda

7. Animatsiya bu -

A. bu turistik faoliyatning xilma - xilligi boʻlib, u turistik korxonalar (turkomplekslar, mehmonxonalar, sayohat kemalari, poyezdlar va h.k.)da amalga oshiriladi. Qaysiki, u boʻsh vaqt uchun ishlab chiqilgan maxsus dasturda ishtirok etish orqali turistlarni turli xil tadbirlarga jalb qiladi

B. oʻziga xos xizmat turi boʻlib, u xizmat koʻrsatish sifatini oshirish maqsadini nazarda tutadi va shu bilan birga u mehmonlarni ularning tanish - bilishlarini qayta jalb etib, turistik biznesning foydali va daromadligini oshirish uchun turizm bozorida turistik mahsulotlarning sotilishini tezlashtirish maqsadini koʻzlagan oʻziga xos reklamaning bir shakli boʻlib hisoblanadi

C. shaxsning atrof - muhit voqeyligini o'zida his etish, unga munosabatini shakllantirishda ijtimoiy faolligi uchun sharoit yaratish

D. qadimda bo'lib o'tgan voqea hodisalarni o'rganish va qayta jonlantirish bilan shug'ullanuvchi faoliyat turi

8. Animatsiyaning xarakterli qirralarini toping

A. bo'sh vaqtda amalga oshiriladi, milliy, diniy, hududiy xususiyatlari va an'analar bilan boglangan

B. yoshlar uchun mo'ljallangan bo'lib, ko'p harakat talab qiladi

C. keksa turistlarning qiziqishlarini hisobga olish muhim hisoblanadi

D. asosan bolalar uchun tashkil etiladi va sog'lomlashtirish funksiyasiga ega

9. Animatsion faoliyat asosan qayerlarda tarkib topgan?

A. Yevropa, Shimoliy Amerika, Osiyo - Tinch okeani mamlakatlari hududida

B. Osiyo va Afrika mamlakatlari hududida

C. Yaqin sharq mamlakatlari hududida

D. Avstraliya hududida

10. Animatsiyaning qadimgi manbalari sifatida nimalarni aytilish mumkin?

A. urf - odatlar, an'analar, marosimlar

B. diniy qarashlar

C. ta'tillar

D. ko'ngilochar sport musobaqalari

11. Bo'sh vaqt faoliyati ko'rinishi bo'lib, u insonning jismoniy va ma'naviy kuch - quvvatini tiklashga qaratilgan. Bu qaysi animatsiya turi?

A. rekreasion animatsiya

B. turistik animatsiya

C. mehmonxona animatsiyasi

D. aralash animatsiya

12. Kompleks animatsiya nima?

A. aralash ekskursiya, dam olish kuni paxod, shou dasturda ishtirok etish va boshqalar

B. ekskursiya, leksiya, suhbatlar, viktorinalar, bilimdonlar musobaqasi va boshqa sport, o'yin (tans, hunar turlariga o'qitish va h.k.)

C. sport musobaqalari, fitnes, estafetalar, sportakiadalar

D. poxod, slyot, turistik musobaqalar

13. Tomosha sog'lomlashtirish animatsiyasi nima?

A. bayram, konkurs, festival, karnaval, yarmarka, diskoteka

B. sport musobaqalari, fitnes, estafetalar, sportakiadalar

C. poxod, slyot, turistik musobaqalar

D. aralash ekskursiya, dam olish kuni poxod, shou dasturda ishtirok etish va boshqalar

14. Sport sog'lomlashtirish animatsiyasi nima?

A. sport musobaqalari, fitnes, estafetalar, sportakiadalar

B. bayram, konkurs, festival, karnaval, yarmarka, diskoteka

C. poxod, slyot, turistik musobaqalar

D. aralash ekskursiya, dam olish kuni poxod, shoudasturda ishtirok etish va boshqalar

15. Bilish sog'lomlashtirish animatsiyasi nima?

A. ekskursiya, leksiya, suhbatlar, viktorinalar, bilimdonlar musobaqasi va boshqalar

B. sport musobaqalari, fitnes, estafetalar, sportakiadalar

C. bayram, konkurs, festival, karnaval, yarmarka, diskoteka

D. ekskursiya, konkurs, karnaval, yarmarka, diskoteka, ball

16. Animator kim?

A. turistik bozorda turist – sport mahsulotlarini shakllantirish va ilgari surish buyicha mutaxassis va turistlarni sport sog'lomlashtirish faoliyatini tashkil etuvchi

B. bayram tadbirlarini sahnalashtirish bilan bevosita shug'ullanuvchi rejissyor

C. sport sog'lomlashtirish tadbirlarini boshqaruvchi menejer

D. sayohat davomida turistlarga hamrohlik qiluvchi shaxs

17. Animatsiya turlari bu -

A. harakatda animatsiya, kechinmalar orqali animatsiya, muloqot orqali animatsiya, tinchlashtirish orqali animatsiya, madaniy animatsiya, ijodiy animatsiya

B. guruhli animatsiya, kechinmalar orqali animatsiya, muloqot orqali animatsiya, tinchlashtirish orqali animatsiya, madaniy animatsiya, ijodiy animatsiya

C. harakatda animatsiya, kechinmalar orqali animatsiya, muloqot orqali animatsiya, tinchlashtirish orqali animatsiya, kechki animatsiya, ijodiy animatsiya

D. harakatda animatsiya, kechinmalar orqali animatsiya, muloqot orqali animatsiya, tinchlashtirish orqali animatsiya, madaniy animatsiya, individual animatsiya

18. Tinchlashtirish orqali animatsiya bu -

A. odamlarning kundalik ruhiy zo'riqishi, charchoqdan tinchlantirish ehtiyojini, hamdardlik bildirish, tabiat bilan aloqada bulish orqali qondiradi

B. shaxsning ma'naviy rivojlangan odamlar ehtiyojini yodgorliklar va mamlakatlar, mintaqalar, xalqlar, millatlar madaniyati zamonaviy namunalariga hamnafas bo'lishi orqali qondiradi

C. yangi va qiziqarli kishilar bilan muloqotda, odamlar ichki olamini ochish va muloqot orqali o'zligini anglash bilan ehtiyojini qondiradi

D. zamonaviy kishining harakatda ehtiyojini qondiradi, ko'ngilli kechinmalar qoniqish bilan qo'shilib ketadi

19. Harakatda animatsiya bu -

A. zamonaviy kishining harakatda ehtiyojini qondiradi, ko'ngilli kechinmalar qoniqish bilan ko'shilib ketadi

B. odamlarning kundalik ruhiy zo'riqishi, charchoqdan tinchlantirish ehtiyojini, hamdardlik bildirish, tabiat bilan aloqada bo'lish orqali qondiradi

C. shaxsning ma'naviy rivojlangan odamlar ehtiyojini yodgorliklar va mamlakatlar, mintaqalar, xalqlar, millatlar madaniyati zamonaviy namunalariga hamnafas bo'lishi orqali qondiradi

D. yangi va qiziqarli kishilar bilan muloqotda, odamlar ichki olamini ochish va muloqot orqali o'zligini anglash bilan ehtiyojini qondiradi

20. Kechinmalar orqali animatsiya bu -

A. yangi, noma'lum hisda, kutilmagan qiyinchilikni yengib o'tishda, muloqotda ehtiyojni qondiradi

B. shaxsning ma'naviy rivojlangan odamlar ehtiyojini yodgorliklar va mamlakatlar, mintaqalar, xalqlar, millatlar madaniyati zamonaviy namunalariga hamnafas bo'lishi orqali qondiradi

C. insonning ehtiyojini ijodda, o'z ijodiy yaratuvchanlik qobiliyatini namoyish qilishda qalban yaqin odamlar bilan aloqa o'rnatish, birgalikda ijod qilish, yaratish orqali qondiradi

D. zamonaviy kishining harakatda ehtiyojini qondiradi, ko'ngilli kechinmalar qoniqish bilan qo'shib ketadi

21. Muloqot orqali animatsiya bu -

A. yangi va qiziqarli kishilar bilan muloqotda, odamlar ichki olamini ochish va muloqot orqali o'zligini anglash bilan ehtiyojini qondiradi

B. yangi, noma'lum hisda, kutilmagan qiyinchilikni yengib o'tishda, muloqotda ehtiyojni qondiradi

C. zamonaviy kishining harakatda ehtiyojini qondiradi, ko'ngilli kechinmalar qoniqish bilan qo'shib ketadi

D. shaxsning ma'naviy rivojlangan odamlar ehtiyojini yodgorliklar va mamlakatlar, mintaqalar, xalqlar, millatlar madaniyati zamonaviy namunalariga hamnafas bo'lishi orqali qondiradi

22. Madaniy animatsiya bu -

A. shaxsning ma'naviy rivojlangan odamlar ehtiyojini yodgorliklar va mamlakatlar, mintakalar, xalqlar, millatlar madaniyati zamonaviy namunalariga hamnafas bo'lishi orqali qondiradi

B. zamonaviy kishining harakatda ehtiyojini qondiradi, ko'ngilli kechinmalar qoniqish bilan qo'shib ketadi

C. yangi, noma'lum hisda, kutilmagan qiyinchilikni yengib o'tishda, muloqotda ehtiyojni qondiradi

D. yangi va qiziqarli kishilar bilan muloqotda, odamlar ichki olamini ochish va muloqot orqali o'zligini anglash bilan ehtiyojini qondiradi

23. Sportli animatsiya asosida nima yotadi?

A. sog'lom turmush tarzi yotadi

- B. madaniy dam yotadi
- C. yangi ijodiy kechinmalar yotadi
- D. rekreatsion faoliyat yotadi

24. Mehmonxona majmuasida animatsiya dasturining mazmuniga ta'sir etuvchi omillar to'g'ri ko'rsatilgan javobni toping.

A. ishtirokchilar yoki tomoshabinlarning yoshi, individual tomoshabinning jinsi va guruhdagi tomoshabinlarning tarkibi, shaxs yoki shaxslar guruhining bilim va aql darajasi, animatorning profesional o'quv va sport bo'yicha tayyorgarligi darajasi va boshqalar

B. animatorning muloqot qobiliyatlari, shaxsiy jozibasi, liderlik qobiliyati, ijrochining iqtidori va san'at darajasi, animatsiya dasturining reklamasi, animatorning taniqlilik darajasi va boshqalar

C. animatorning individual va guruhlarda ishlash elementlari bo'yicha tajribasi, dasturni amalga oshirishda sport uskunolari, yorqin liboslar, badiiy sahna, ovoz va yorug'lik singari vositalarning mavjudligi, dasturda ishtirok etayotgan turistlarning moddiy holati va boshqalar

D. turistning liderlik qobiliyati, shaxs yoki shaxslar guruhining bilim va aql darajasi, guruhli va individual turistlarning milliyligi, mentaliteti, animatsiya voqealarining joyi va vaqti, turistning turli tillarni bilishi, aktyorlik mahorati va boshqalar

25. Mehmonxonalarda sport uskunolari, yorqin liboslar, badiiy sahna, ovoz va yorug'lik singari vositalarning mavjudligi nimaga ta'sir ko'rsatadi?

- A. animatsiya dasturining mazmuniga
- B. animatsiya dasturining mavzusiga
- C. animatsiya ishtirokchilarining faoliyatiga
- D. animatorlarning tayyorgarlik darajasiga

26. Turistlarning ehtiyojlari va mavjud imkoniyatlar asosida tashkil etiladigan animatsiya faoliyati turlari va ko'rinishlari qanaqa bo'lishi mumkin?

A. davolash sog'lomlashtirish, tabiiy rekreatsion, sport ko'rinishida, madaniy rivojlantiruvchi, o'yin - kulgu va dam olish ko'rinishidagi

B. aqliy, tabiiy rekreatsion, sport ko'rinishida, madaniy rivojlantiruvchi, o'yinkulgi va dam olish ko'rinishidagi

C. davolash sog'lomlashtirish, raqsl, sport ko'rinishida, madaniy rivojlantiruvchi, o'yinkulgi va dam olish ko'rinishidagi

D. davolash sog'lomlashtirish, tabiiy rekreatsion, ma'rifiy, madaniy rivojlantiruvchi, o'yinkulgi va dam olish ko'rinishidagi

27. Animatsion tadbirning faol ishtirokchilari kimlar?

A. aktyorlar, madaniyat sohasi xodimlari, mutaxassis animatorlar, texnik soha mutaxassislari

B. uristlar, ekskursantlar va tomoshabinlar

C. nimatorlar, turistlar, tomoshabinlar

D. uristlar, ekskursantlar, qiziquvchan tomoshabinlar

28. Animatsion tadbirning passiv ishtirokchilari kimlar?

A. turistlar, ekskursantlar va tomoshabinlar

B. aktyorlar, madaniyat sohasi xodimlari, mutaxassis animatorlar

C. animatorlar, turistlar, tomoshabinlar

D. turistlar, ekskursantlar, qiziquvchan tomoshabinlar

29. Animatsiyada g'oyalar nima?

A. yangi animatsiya dasturlarini yaratish bo'yicha mutaxassis animatorlar, rejissyorlar, yozuvchi va boshqalarning g'oya va fikrlari

B. g'oyalarning maqsadi, o'ziga xosligi, muhimligi, originalligi, dolzarbligiga qarab yangi g'oyalarni ajratish

C. animatsiya dasturini yangi o'yin elementlari, musiqiy va adabiy kompozitsiyalar, teatr, liboslar bilan bezash va to'ldirish

D. yangi dastur ko'ngilochar xizmatlar bozoriga joriy etish

30. Animatsion tur nima?

A. individual va guruhlarining maqsadlarini amalga oshirish uchun tashkil etiladigan, tarkibiga animatsiya xizmatlari kiritilgan turistik safardir

B. davanish, sog'lomlashtirish maqsadida tashkil etiladigan turistik safardir

C. ilmiy - ma'rifiy maqsadlarda tashkil etiladigan turistik safardir

D. individual va guruhlarning sport maqsadida tashkil etiladigan, tarkibiga sport musobaqalari kiritilgan turistik safardir

31. Mehmonxonada animatorning muloqot ko'nikmalari bu -

A. muloqot uchun vosita tanlash, nutq ohangi va mayinligi, masofa, javob berishdagi holat, muloqot kengligini ta'minlash

B. muloqot uchun vosita tanlash, suhbatdoshni nima bilandir qiziqtirish, muloqot kengligini ta'minlash

C. muloqot kengligini ta'minlash, suhbat mavzusini o'zgartirish, javob berishdagi holat

D. javob berishdagi holat, muloqot kengligini ta'minlash, suhbat mavzusini o'zgartirish

32. Animatorning shaxsiy hislatlari va fazilatlarini qanday bo'lishi lozim?

A. kirishimli, odamlar bilan muloqot qilishda iste'dodli, tug'ma lider, bajaruv xohishi, sabrli, mas'uliyatli

B. bilimdon, diplomatik, xushmuomala, tartib intizomli, qattiqqo'l

C. rahmdil, qattiqqo'l, odamlar bilan muloqot qilishda iste'dodli, tug'ma lider, bajaruv xohishi, sabrli, mas'uliyatli

D. odamlar bilan muloqot qilishda iste'dodli, bilimdon, diplomatik, xushmuomala, tug'ma lider, sabrsiz, shoshqaloq

33. Odatda animator sifatida xodimlarni ishga qabul qilishda necha yosh eng maqul bo'lib hisoblanadi?

B. 30 yoshgacha

C. 20 yoshgacha

D. 40 yoshgacha

E. 25 yoshgacha

34. Animatsiya tizimida animatsiya bo'yicha menejer kimga bo'ysunadi?

A. bosh menejerga

B. mutaxassis menejerga

C. direktorga

D. kengash raisiga

35. Mehmondo'stlik sanoatida turistlarning dam olishlari, animatsion faoliyati bir qator tizimlar asosida amalga oshiriladi.
Bular

A. moddiy va texnik baza, tabiiy kompleks, madaniy va tarixiy majmualar, dam olish infratuzilmasi va xodimlar

B. moddiy va texnik baza, madaniy va tarixiy majmualar, dam olish infratuzilmasi va xodimlar, turistlar

C. mehmonxona, tabiiy kompleks, madaniy va tarixiy majmualar, dam olish industriyasi va xodimlar

D. mehmonxona tizimi, texnologik omillar, tashkilotchilar, hamkorlar, dam olish infratuzilmasi va xodimlar

36. Mehmonxonada animatsion menejment tushunchasiga to'g'ri ta'rif bering

A. turizm bozoridagi turistik kompleks faoliyatida strategik maqsadga erishish uchun mo'ljallangan murakkab animatsiya xizmatlarini tashkil etish hamda jarayonni nazorat qilish tizimidir

B. mehmonxonada animatorlik xizmatlarini ko'rsatish

C. turizm korxonalarida animatsion, ko'ngilochar va sport tadbirlarini, shuningdek, musiqa kechalari va turli ko'rgazmalarda faol ishtirok etish

D. turizm korxonalarida animatsion, ko'ngilochar va sport tadbirlarini, shuningdek musiqa kechalari va turli ko'rgazmalarda turistlarning faol ishtirok etishlarini ta'minlash

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI

12-mavzu

MEHMONXONA XODIMLARI FAOLIYATINI TASHKIL ETISH

1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli

Mashg'ulot vaqti - 2 soat

Talabalar soni: 20 – 30 gacha

Mashg'ulot shakli

Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot

Amaliy mashg'ulot rejasi

1. Mehmonxonalarda xodimlarni boshqarish.
2. Ishchi kuchini mehnatga rag'batlantirish.
3. Menejerga qo'yilgan talablar.
4. Mehnat jamoalarini shakllantirish.
5. Xodimlarni tanlash. Xodimlarni o'qitish va malakasini oshirish.
6. Ish beruvchining huquq va majburiyatlari.
7. Mehnat shartnomasi va uni bekor qilish shartlari.
8. Mehnatni muhofaza qilish.
9. Mehmonxonada xizmat ko'rsatuvchi xodimlar faoliyatini baholash usullari.
10. Xalqaro mehmonxona biznesida xodimlarni boshqarish.

Mashg'ulotning maqsadi: mavzu bo'yicha bilimlarni chuqurlashtirishni ta'minlash va o'zlashtirish.

Pedagogik vazifalar:

- mehmonxonalarda xodimlarni boshqarishni tushuntirish
- ishchi kuchini mehnatga

O'quv faoliyati natijalari:

- mehmonxonalarda xodimlarni boshqarishni tushuntiradilar
- ishchi kuchini mehnatga

rag'batlantirishni aytish. • menejerga qo'yilgan talablarni tavsiflash. • mehnat jamoalarini shakllantirishni tushuntirish. • xodimlarni tanlash, xodimlarni o'qitish va malakasini oshirish haqida ma'lumot berish. • ish beruvchining huquq va majburiyatlarini tushuntirish. • mehnat shartnomasi va uni bekor qilish shartlarini aytish. • mehnatni muhofaza qilish haqida tushuncha berish. • mehmonxonada xizmat ko'rsatuvchi xodimlar faoliyatini baholash usullariga tavsif berish. • xalqaro mehmonxona biznesida xodimlarni boshqarish yo'llarini tushuntirish	rag'batlantirishni aytadilar. • menejerga qo'yilgan talablarni tavsiflaydilar • mehnat jamoalarini shakllantirishni tushuntiradilar. • xodimlarni tanlash, xodimlarni o'qitish va malakasini oshirish haqida ma'lumot beradilar. • ish beruvchining huquq va majburiyatlarini tushuntiradilar. • mehnat shartnomasi va uni bekor qilish shartlarini aytadilar. • mehnatni muhofaza qilish haqida tushuncha beradilar. • mehmonxonada xizmat ko'rsatuvchi xodimlar faoliyatini baholash usullariga tavsif beradilar. • xalqaro mehmonxona biznesida xodimlarni boshqarish yo'llarini tushuntiradilar
<i>Ta'lim berish usullari</i>	Bahs-munozara, guruhlarda ishlash, Baliq skeleti va Nima uchun? usullari.
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya

Monitoring va baholash		Og'zaki nazorat, savol-javob, o'z-o'zini nazorat qilish.
1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi		
Ish bosqichlari va vaqti	Faoliyat mazmuni	
	O'qituvchi	Talaba
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning 1-3 savollarni tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1-ilova). 1.2. Ta'lim jarayoni interfaol usullar orqali amalga oshirishini e'lon qiladi.	Tinglaydilar. Talabalar guruhlariga bo'linadilar.
II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	2.1. Talabalarga uyga vazifa qilib berilgan mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari haqidagi ma'lumotlarni so'raydi va baholaydi. 2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi. 2.3. «Baliq skeleti» usulidan foydalangan holda «Mehmonxonalarda xodimlarni tanlashda qanday talablar qo'yiladi?» degan savol bilan murajaat qiladi (2-ilova). 2.4. Guruhlarga topshiriqlarni tushuntiradi. Berilgan topshiriqni avval to'g'ri javob ustuniga keyin guruh javobi ustuniga belgilashlarini aytadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi. 2.5. «Nilufar guli» usulidan foydalangan holda «Mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etishda nimalarga ahamiyat berish kerak deb xisoblaysiz?» degan savol bilan murajaat qiladi (3-ilova).	O'z fikrlarini erkin bildiradilar. Guruhlarga bo'linadilar. Faol qatnashadilar Jamoabo'lib ishlaydilar. Baxs-munozara yuritadilar. Talabalar vazifalarni bajaradilar.

	2.6. Har bir guruh berilgan topshiriqlarni yechadi, bilimlarini umumlashtiradi, xulosalarga alohida e'tibor beradi. Yechimini tekshirib baholaydi.	Baxs-munozara yuritadilar.
III. Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonlari orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalar mustaqil ishlashlari uchun xalqaro mehmonxona biznesida xodimlarni boshqarish tajribasi haqida ma'lumot to'plab kelishlarini aytadi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifani yozib o'qiydilar.

O'quv – visual materiallar:

1-ilova

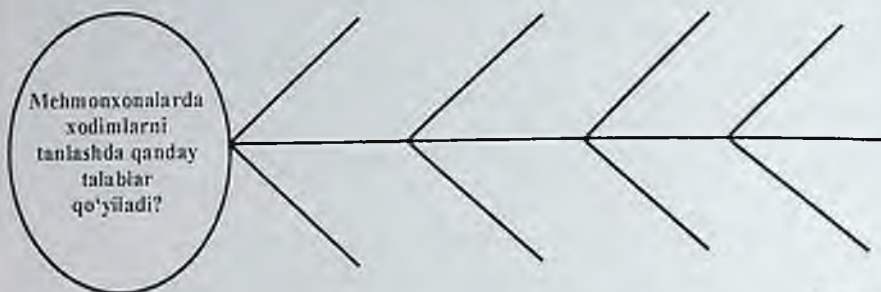
Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan tarqatma materiallar

Mavzu rejasi:

1. Mehmonxonalarda xodimlarni boshqarish.
2. Ishchi kuchini mehnatga rag'batlantirish.
3. Menejerga qo'yilgan talablar.
4. Mehnat jamoalarini shakllantirish.
5. Xodimlarni tanlash. Xodimlarni o'qitish va malakasini oshirish.
6. Ish beruvchining huquq va majburiyatlari.
7. Mehnat shartnomasi va uni bekor qilish shartlari.
8. Mehnatni muhofaza qilish.
9. Mehmonxonada xizmat ko'rsatuvchi xodimlar faoliyatini baholash usullari.
10. Xalqaro mehmonxona biznesida xodimlarni boshqarish.

«Baliq skeleti» organayzerini to'ldiring.

Ushbu texnologiya katta muammolarning yechimini topishga qaratilgan. Yuqori qismida muammolar turi yozilsa, pastki qismida esa muammolarni tasdiqlovchi dalillar yoziladi.



«Nilufar guli» chizmasi

«NILUFAR GULI» chizmasi-muammoni yechish vositasi. Tizimli fikrlash, tahlil qilish ko'nikmalarini rivojlantiradi va faollashtiradi. Chizmani tuzish qoidasi bilan tanishadilar. Alohida/kichik guruhlarda chizma tuzadilar: avval asosiy muammoni (g'oya, vazifa) yozadilar, so'ngra kichik muammolarni, ularning har biridan esa, kichik muammoni batafsil ko'rib chiqish uchun «kichik shoxchalarni» chiqaradilar. Shunga asosan har bir g'oyalar rivojlanishini batafsil kuzatish mumkin.

Amaliy nuqtai nazardan barcha g'oyalarni ixcham deb tasavvur qiling (bitta-ikkitasi bilan chegaralaning), bu ham aql uchun foydali mashq hisoblanadi.

Sizga katta qog'oz varag'i zarur bo'ladi. Doimo o'zingiz mushohadalaringiz natijasini bir varaq qog'ozda ko'rish foydali hisoblanadi. Qarama-qarshi holda esa sizga bir varaqdan boshqasiga sakrab yurishingizga va bunda zaruriy biror muhim narsani unutishingizga olib keladi.

	A			B	
	Xodimlarni boshqarish			Xodimlarni tanlash	
		A		B	C
		Xodimlarni boshqarish		Xodimlarni tanlash	
	D		D	Mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etishda nimalarga ahamiyat berish kerak deb xisoblaysiz?	E
	Ishchi kuchini mehnatga rag'batlantirish		Ishchi kuchini mehnatga rag'batlantirish		
			F	G	H

Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar



1. Kadrlarni tanlashda xatoga yo'l qo'ymaslik uchun qanday axborot manbalaridan foydalanish lozim?
2. Tashkilot ichida xodimlarni tanlashning ijobiy tomonlarni tushuntiring.
3. Tashkilot ichida xodimlarni tanlashning kamchiliklarini tushuntiring.
4. Tashkilotdan tashqarida xodimlarni tanlashning ijobiy tomonlarini tushuntiring.
5. Tashkilotdan tashqarida xodimlarni tanlashning kamchiliklarini tushuntiring.

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari

1. Kadrlar tanlashda nimalar axborot manbai bo'lishi mumkin?

A. ishga olish to'g'risida ariza, mexnat daftarchasi, shaxsiy so'rovnomalar, sinov

B. fotosurat, tavsiyalar, etuklik attestati, tibbiy ko'rik, psixologik testlar

C. tarjimai xol, nomzod bilan suxbat

D. barcha javoblar to'g'ri

2. Tashkilot ichida xodimlarni tanlashning ijobiy tomonlari:

A. xizmat pillapoyasi bo'ylab ko'tarilish imkoniyati, jamoadagi uyushqoqlik, ishlab chiqarishdagi yaxshi muxit, ishdagi rag'batlantirishlar darajasining saqlanishi

B. xodimlarni tanlashda kam harajat qilinishi, xodimning ish jarayonini bilishi, bo'sh lavozim tez egallanishi, yoshlar uchun bo'sh o'rinlar ochilishi

C. a va b javoblar

D. Uzoq vaqt ishlagan xodimga «yo'q» deya olmaslik

3. Tashkilot ichida xodimlarni tanlashning kamchiliklari:

A. tanlash imkoniyatining kamayishi, malaka oshirishga katta harajatlar qilinishi

B. a va v javoblar

C. xodimga o'z korxonasidagi kamchiliklar ko'rinmaydi, hamkasabalarning ishdan ixlosi qaytishi, uzoq vaqt ishlagan xodimga «yo'q» deya olmaslik

D. tanlash imkoniyatining kengligi, ishdagi rag'batlantirishlar darajasining saqlanishi

4. Tashkilotdan tashqarida xodimlarni tanlashning ijobiy tomonlari bu

A. tanlash imkoniyatining kengligi, korxonaga «yangi g'oyalar»ning kirishi, ishga qabul qilish kadrlarga bo'lgan talabni bevosita qondiradi, chetdan olingan xodim boshqa korxonalar bilimlarini olib keladi

B. tanlash imkoniyatining kamayishi, malaka oshirishga katta harajatlarni qilinishi

C. xizmat pillapoyasi bo'ylab ko'tarilish imkoniyati, jamoadagi uyushqoqlik, ishlab chiqarishdagi yaxshi muxit, ishdagi rag'batlantirishlar darajasining saqlanishi

D. barcha javoblar to'g'ri

5. Tashkilotdan tashqarida xodimlarni tanlashning kamchiliklari bu

A. tanlash imkoniyatining kengligi, korxonaga «yangi g'oyalar»ning kirishi, ishga qabul qilish kadrlarga bo'lgan talabni bevosita qondiradi, chetdan olingan xodim boshqa korxonalar bilimlarini olib keladi

B. tanlash imkoniyatining kamayishi, malaka oshirishga katta harajatlarni qilinishi

C. tanlashda katta harajat qilinadi, yangi qabul qilingan xodimlar ulushining ko'pligi kadrlar qo'nimsizligiga imkoniyat yaratadi, jamoadagi muxitga salbiy tasir ko'rsatishi mumkin, yangi xodimning bilim va ko'nikmalari kamligi tufayli sinov muddatiga ko'p vaqt sarflanadi, ish jarayonini bilmaydi

D. barcha javoblar to'g'ri

6. Xodimlarni baholashning prognostik metodi qaysi javobda to'g'ri ko'rsatilgan?

A. So'rovnomalar, ma'lumotlaridan, yozma yoki og'zaki tarifnomalardan, raxbar va hamkasabalarning fikr - muloxazalari va tavsiyanomalaridan, shaxsiy suxbatlar va psixologik testlardan foydalaniladi

B. xodimning amaliy ish natijalariga asosan uning xizmat vazifalarini bajarishga yaroqliligi tekshiriladi, buning uchun xodimni muayyan lavozimda sinash usullari va texnikasidan foydalaniladi

C. nomzodga muayyan vazifani xal qilish topshiriladi

D. nomzodga sinov muddati belgilanadi

7. Xodimlarni baholashning amaliy metodi qaysi javobda to'g'ri ko'rsatilgan?

A. so'rovnoma malumotlaridan, yozma yoki og'zaki tarifnomalardan, raxbar va hamkasabalarning fikr - muloxazalari va tavsiyanomalaridan, shaxsiy suxbatlar va psixologik testlardan foydalaniladi

B. xodimning amaliy ish natijalariga asosan uning xizmat vazifalarini bajarishga yaroqliligi tekshiriladi. Buning uchun xodimni muayyan lavozimda sinash usullari va texnikasidan foydalaniladi

C. nomzodga muayyan vazifani xal qilish topshiriladi

D. nomzodga sinov muddati belgilanadi

8. Xodimlarni baholashning imitasion metodi qaysi javobda to'g'ri ko'rsatilgan?

A. so'rovnoma malumotlaridan, yozma yoki og'zaki tarifnomalardan, raxbar va hamkasabalarning fikr - muloxazalari va tavsiyanomalaridan, shaxsiy suxbatlar va psixologik testlardan foydalaniladi

B. xodimning amaliy ish natijalariga asosan uning xizmat vazifalarini bajarishga yaroqliligi tekshiriladi. Buning uchun xodimni muayyan lavozimda sinash usullari va texnikasidan foydalaniladi

C. nomzodga muayyan vazifani xal qilish topshiriladi

D. nomzodga sinov muddati belgilanadi

9. Mehmonxonada boshqaruv uslublari tushunchasiga to'g'ri ta'rif berilgan qatorni belgilang

A. boshqaruv uslubi – muayyan maqsadlarga erishish maqsadida boshqariluvchi ob'ektga ta'sir ko'rsatish usullari va vositalari majmuidir

B. boshqaruv uslubi – muayyan vazifani hal qilayotganida turli uslublar uning ixtiyoriga maqsadlar qo'yish usullari va vositalar majmuidir

C. boshqaruv uslubi – mehnat jamoalariga, shu jumladan, alohida xodimlarga nisbatan qo'llaniladigan usuldur

D. boshqaruv uslubi – boshqariluvchi ob'ektga ta'sir ko'rsatish usullaridir

10. Mehmonxona xodimlarini boshqarish departamenti vazifalariga qanday masalalarni hal qilish kiradi?

A. xodimlarni tanlash va yollash, xodimlarni tayyorlash va qayta tayyorlash, mehnat munosabatlarini tartibga solish, kadrlarni rejalashtirish, mehnat haqi va mehnat sharoitlari

B. xodimlar mehnatini tashkil qilish va xodimlarning majburiyatlari, kadrlar bilan ishlash bo'yicha har bir mutaxassisning maqomi, mehnat haqi va mehnat sharoitlari

C. xodimlarni tayyorlash va qayta tayyorlash, mehnat munosabatlarini tartibga solish; kadrlarni rejalashtirish

D. xodimlarni tanlash va yollash, xodimlar mehnatni tashkil qilish va xodimlarning majburiyatlari; kadrlarni rejalashtirish

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI

13-mavzu MEHMONXONA XODIMLARI VA MIJOZLARI O'RTASIDAGI MUNOSABATLAR ETIKASI

1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli

<i>Mashg'ulot vaqti - 2 soat</i>	<i>Talabalar soni: 20 –30 gacha</i>
<i>Mashg'ulot shakli</i>	Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot
<i>Amaliy mashg'ulot rejası</i>	1. Mehmonxonalarda xodimlar va mijozlar o'rtasidagi munosabatlar. 2. Mehmonxona xodimlarining mijozlarga murojaat qilish qoidaları. 3. Mijozlardan tushgan shikoyat va e'tirozlar bilan ishlash va ularni hal etish.

Mashg'ulotining maqsadi: mavzu bo'yicha bilimlarni chuqur o'zlashtirishni ta'minlash.

Pedagogik vazifalar:

- mehmonxonalarda xodimlar va mijozlar o'rtasidagi munosabatlarni tushuntirish.
- mehmonxona xodimlarining mijozlarga murojaat qilish qoidalarini o'rgatish.
- mijozlardan tushgan shikoyat va e'tirozlar bilan ishlash va ularni hal etishni aytilish.

O'quv faoliyati natijalari:

- mehmonxonalarda xodimlar va mijozlar o'rtasidagi munosabatlarni tushuntiradilar.
- mehmonxona xodimlarining mijozlarga murojaat qilish qoidalarini o'rgatadilar.
- mijozlardan tushgan shikoyat va e'tirozlar bilan ishlash va ularni hal etishni aytadilar.

Ta'lim berish usullari

Amaliy ishlash usuli, bahs-munozara, kichik guruhlarda ishlash, Nima uchun? va Qanday? usullari

<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya.
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat, savol-javob.

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish <i>(10 daqiqa)</i>	1.1. O'quv mashg'uloti 1-4 savollarni tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi <i>(1-ilova)</i> .	Tinglaydilar.
	1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini e'lon qiladi.	Talabalar guruhlariga bo'linadilar.
	2.1. Uyga vazifa qilib berilgan xalqaro mehmonxona biznesida xodimlarni boshqarish tajribasi haqidagi ma'lumotlarni so'raydi va baholaydi.	O'z fikrlarini erkin bildiradilar.
	2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi.	Guruhlariga bo'linadilar.
	2.3. Talabalarga «Nima uchun?» usulini qo'llagan holda «Nima uchun mehmonxonalarda xodimlar va mijozlar o'rtasida ziddiyatli munosabatlar vujudga keladi?» degan savol bilan murojaat qiladi <i>(2-ilova)</i> .	Topshiriqlar ustida ishlaydilar.
	2.4. Har bir guruh topshiriqlarini vatman-qog'ozlarga tushirib,	Taqdimot o'tkazadilar,

II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	taqdimotini o'tkazishga yordam beradi, bilimlarini umumlashtirib, yagona xulosa chiqaradi va baholaydi. 2.5. Talabalarni yana guruhlariga bo'lib, ularga «Qanday?» diagrammasini qo'llagan holda «Mehmonxona xodimlari mijozlarga murojaat qilishda qanday qoidalarini bilishlari kerak?» degan savol bilan murojaat qiladi (3-ilova). 2.6. Guruhlarga qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. 2.7. Har bir guruh topshiriqlarini vatman-qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishga yordam beradi, bilimlarini umumlashtirib, yagona xulosa chiqaradi va baholaydi.	baholaydilar, xulosa chiqaradilar. Topshiriqlar ustida ishlaydilar. Talabalar vazifani bajaradilar. Taqdimot o'tkazadilar, xulosa chiqaradilar.
III. Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari uchun mehmonxona xodimlari va mijozlari o'rtasidagi munosabatlar etikasi haqida ma'lumot to'plab kelisharini aytadi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifani yozib oladilar.

O'quv – visual materiallar:

1-ilova

Mavzu rejasi:

1. Mehmonxonalarda xodimlar va mijozlar o'rtasidagi munosabatlar.
2. Mehmonxona xodimlarining mijozlarga murojaat qilish qoidalari.
3. Mijozlardan tushgan shikoyat va e'tirozlar bilan ishlash va ularni hal etish.

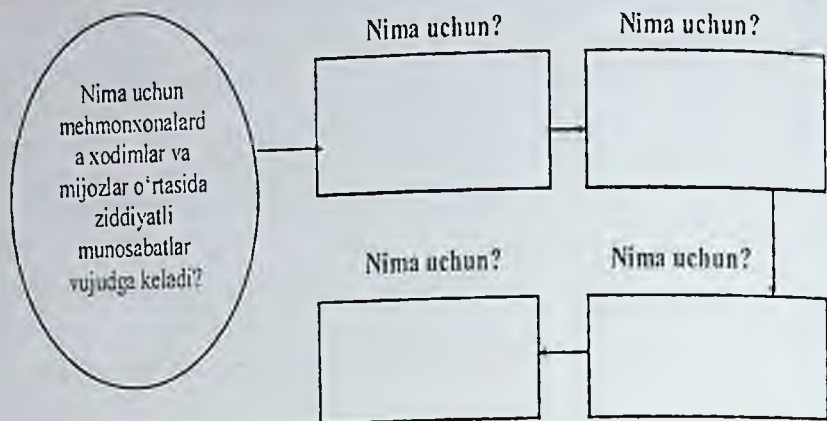
**Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan
tarqatma materiallar**

2-ilova

«Nima uchun?» usuli

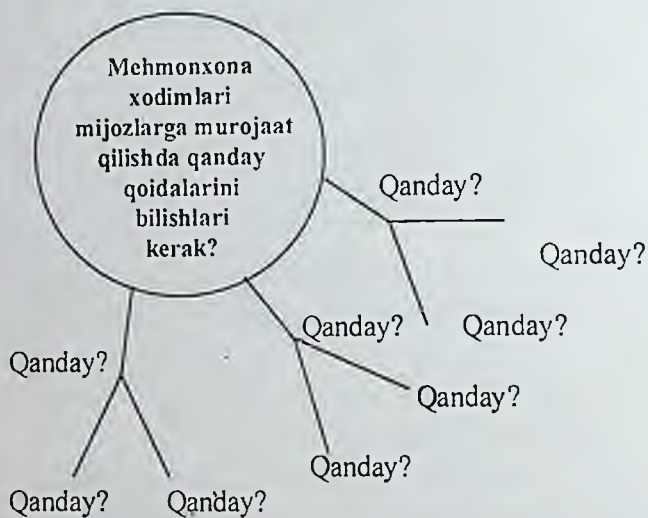
“Nima uchun?” chizmasini tuzish qoidalari

1. Aylana yoki to'g'ri to'rtburchak shakllardan foydalanishni o'zingiz tanlaysiz.
2. Chizmaning ko'rinishini - mulohazalar zanjirini to'g'ri chiziqlimi, to'g'ri chiziqli emasligini o'zingiz tanlaysiz.
3. Yo'nalish ko'rsatkichlari sizning qidiruvlaringizni: dastlabki holatdan izlanishgacha bo'lgan yo'nalishingizni belgilaydi.



3-ilova

«Qanday?» organayzerini to'ldiring



Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar



1. Shaxs va uning xulq-atvorini tavsiflab beradigan asosiy omillarga nimalar kiradi?
2. Temperament tushunchasiga ta'rif bering
3. Mehmonxona xodimlarining mehnat munosabatlari etikasini tushuntirib bering.
4. Nutq madaniyati - deganda nimani tushunasiz?
5. Xodimning yozma nutq madaniyati qanday hujjatlar bilan ishlashda namoyon bo'ladi?

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari



1. «Etika» so'zining ma'nosi bu -
 - A. ijtimoiy hayot jarayonida amalga oshiriladigan xulq - atvrlarning universal va xususiy ma'naviy talablar tizimi
 - B. atrof muhitni sog'lomlashtirishga qaratilgan amaliy tadbirlar majmuasi
 - C. professionla faoliyat jarayoni
 - D. psixologik faoliyat jarayoni
2. Muomala madaniyatining umumiy qoidalari qaysilar?
 - A. odob va ehtiyot bilan muomala qilish , qo'pol muomalali kishilarning muomalasiga yaxshi javob qaytarish , o'zidan kichiklarga hurmatda bo'lish
 - B. tashqi ko'rinishga qarab muomala qilish , ehtiyot bilan muomala qilish

C. qo'pol kishilarga yaxshi javob qaytarish ,tashqi ko'rinishga qarab javob qaytarish

D. tashqi ko'rinishga qarab muomala qilish,qo'pol kishilarga yaxshi javob qaytarish

3. Shaxslararo munosabatlarning umumiy qoidalari qaysilar?

A. insonning inson tomonidan boshqacha aks ettirilishi va o'zi tomonidan boshqacha baholanishi

B. boshqa kishilarga nisbatan odatda ularning jismoniy xavfsizligini birinchi o'ringa qo'yish

C. tashqi ko'rinishga qarab muomala qilish

D. barchasi to'g'ri

4. Psixologik o'zini himoyalash qonuniyatini belgilang

A. b va c javoblar to'g'ri

B. boshqa kishilarga nisbatan odatda ularning tashqi jismoniy xavfsizligini birinchi o'ringa qo'yish

C. ijtimoiy xulq atvorning yetakchi motivi bo'lib ,inson o'zining shaxsiy statusi, shaxsiy qadr – qimmatini saqlash hisoblanadi

D. tog'ri javob yo'q

5. Salomlashish etikasini ko'rsating

A. kayfiyat yoki boshqa kishiga nisbatan yomon munosabat aks etmasligi

B. ehtiyot bilan muomala qilish

C. ijtimoiy xulq-atvorningnamunasi

D. barchasi to'g'ri

6. Ishbilarmonlik suhbatini yuritish qaysi payt ishlab chiqiladi?

A. professional faoliyat jarayonida va kundalik turmush sharoitida

B. uy sharoitida

C. muomala qilish jarayonida

D. b va c javoblar to'g'ri

7. Telefonda suhbatlashish etikasi bu -

A. ishbilarmonlik suhbatlarini o'tkazishning maxsus holati

- B. ehtiyot bilan muomala qilish jarayoni
- C. b javob to'g'ri
- D. to'g'ri javob yoq
- 8. Telefonda suhbatlashish etikasi nechta turga bo'linadi?
 - A. 2
 - B. 3
 - C. 4
 - D. 5
- 9. Tanqid qoidolari nima bilan bog'liq?
 - A. tanqidiy baholash vazifasiga
 - B. telefonda gaplashish va suhbat qurish
 - C. kiyinish va o'zaro salomlashish
 - D. to'g'ri javob yoq
- 10. Mehmonxona xodimlari mijozlar bilan aloqa qilishda qanday turlarga qarab ajratiladi?
 - A. kontaktli va kontaktsiz
 - B. asosiy va yordamchi
 - C. yuqori va quyi
 - D. lavozimi yuqori va lovozimi past

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI	
14-mavzu	MEHMONXONALARDA XODIMLAR KASBIY ETIKASI
1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli	
<i>Mashg'ulot vaqti- 2 soat</i>	<i>Talabalar soni: 20 -30 gacha</i>
<i>Mashg'ulot shakli</i>	Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot
<i>Amaliy mashg'ulot rejasi</i>	1. Mehmonxona xodimlarining kasbiy etikasi. 2. Xodim va rahbar o'rtasidagi muloqot etikasi. 3. Xodim va xodim o'rtasidagi muloqot etikasi
<i>Mashg'ulotining maqsadi:</i> ekologiya va turizm haqida tushuncha hosil qilish	
<i>Pedagogik vazifalar:</i> • mehmonxona xodimlarining kasbiy etikasini tushutirish. • xodim va rahbar o'rtasidagi muloqot etikasini tavsiflash. • xodim va xodim o'rtasidagi muloqot etikasini aytish	<i>O'quv faoliyati natijalari:</i> • mehmonxona xodimlarining kasbiy etikasini tushutiradilar. • xodim va rahbar o'rtasidagi muloqot etikasini tavsiflaydilar. • xodim va xodim o'rtasidagi muloqot etikasini aytadilar
<i>Ta'lim berish usullari</i>	Topshiriqlar, amaliy ishlash uchun, bahs-munozara, Venna diagrammasi va FSMU usullari.
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan

	ta'minlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat, savol-javob, o'z-o'zini nazorat qilish, reyting tizimi asosida baholash.

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotda 1-3 savollar chuqurroq tahlil qilinadi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1- ilova). 1.2. Ta'lim jarayoni interfaol usullar orkali amalga oshirishini e'lon qiladi. Talabalarni doira yoki turtburchak shaklida stollar atrofida joylashadilar.	 Tinglaydilar. Guruhlarga bo'linadilar.
II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	2.1. Uyga vazifa qilib berilgan mehmonxona xodimlari va mijozlari o'rtasidagi munosabatlar etikasi haqidagi taqdimotini so'raydi va baholaydi. 2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi. 2.3. Guruhlarga «Venna» diagrammasi usulidan foydalangan holda «Xodim va rahbarlarning muloqot etikasini tavsiflab, umumiy mohiyatini yozing» degan savol bilan murojaat qiladi (2-ilova). 2.4. Guruhlarga topshiriqlarni bajarishi uchun yordam beradi. Qo'shimcha ma'lumotlardan	Savollarga javob beradilar Jamoabo'lib ishlaydilar. Topshiriqlarni ko'rib chiqib, savollarga javob beradilar. Diagrammani har bir guruh

	foydalanishga imkon yaratadi. 2.5. Har bir guruhga topshiriqlarni vatman-qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi va baholaydi. 2.6. FSMU usuli asosida talabalarga savol bilan murojaat qiladi (3-ilova). 2.7. Har bir guruh taqdimotini o'tkazishga yordam beradi. Mavzudan kelib chiqib, qo'yilgan muammo keng yoritilgan fikrlarni qayd qiladi va baholaydi. 2.8. Guruhlarga topshiriqlarni bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi, nihoyasida umumlashtirib baholaydi.	to'ldiradilar. Har bir guruh vatman qog'ozlarda vazifani bajaradilar. Faol qatnashadilar. Taqdimot o'tkazadilar, baholaydilar, xulosa chiqaradilar.
III. Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari uchun mehmonxona xodimlarining kasbiy etikasi haqida ma'lumotlarni to'plab, taqdimot tayyorlab kelishlarini aytadi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifani yozib oladilar.

O'quv – visual materiallar:



1-ilova

Mavzu rejasi:

1. Mehmonxona xodimlarining kasbiy etikasi.
2. Xodim va rahbar o'rtasidagi muloqot etikasi.
3. Xodim va xodim o'rtasidagi muloqot etikasi

Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan
tarqatma materiallar

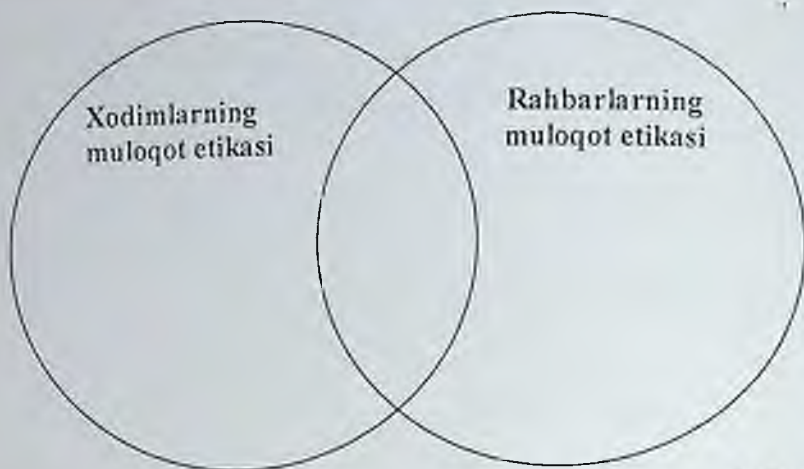


2-ilova

«Venna diagrammasi»

1. Muammoli masalani tanlang va ularga tavsif bering.
2. Aylana diagrammaning har biriga berilgan tavsifnomani yozing.
3. Taqqoslang va ularni umumiy tomonlarini toping.
4. Venna diagramma aylanasi biriktirishga harakat qiling.

Aylana ichiga « xodim va rahbarlarning muloqot etikasini
tavsiflab» , umumiy mohiyatini yozing.



3-ilova

FSMU texnologiyasi

(F) - Fikringizni bayon eting.

(S) - Fikringiz bayoniga biron sabab ko'rsating.

(M) - Ko'rsatilgan sababni tushuntiruvchi misol keltiring.

(U) - Fikringizni umumlashtiring.

Ushbu texnologiya tinglovchilarni o'z fikrini himoya qilishga, erkin fikrlash va o'z fikrini boshqalarga o'tkazishga, ochiq holda bahslashishga, egallangan bilimlarni tahlil qilishga, qay darajada egallaganliklarini baholashga hamda tinglovchilarni bahslashish madaniyatiga o'rgatadi.

SAVOL	Mehmonxonalarda xodimlar kasbiy etikasiga qo'yiladigan talablarga nimalar kiradi deb o'ylaysiz?
F - Fikringizni bayon eting.	
S - Fikringizni bayoniga biror sabab ko'rsating.	

M - Ko'rsatilgan sababni tushuntiruvchi misol keltiring.	
U - Fikringizni umumlashtiring.	

Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar

1. Tipologiya xulqning qanday parametrlarida namoyon bo'ladi?
2. Mijozlarning qanday tiplari mavjud?
3. V.A.Kvartalnov mijozlarning qanday tiplarini ajratgan?
4. Potensial mijozlarni joylashtirish uchun aniq mehmonxona tanlash chog'ida qanday talablardan kelib chiqiladi?
5. Xizmat ko'rsatish madaniyatining asosiy shartlari nimalardan iborat?
6. Mehmonxona xodimlar uchun umumiy qoidalardan eng muhimlarining mohiyatini tushuntirib bering?

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari

1. Bajariladigan vazifasi nuqtai nazaridan mehmonxona xodimlari an'anaviy ravishda qaysi toifalarga bo'linadi?
 - A. rahbarlar, mutaxassislar, ijrochilarga
 - B. rahbarlar, ishchilar, injenerlarga
 - C. boshqaruvchilar, ijrochilar, bajaruvchilarga
 - D. direktor, maslahatchi, ishchi xodim
2. Xo'jalik xizmati direktoriga kimlar bo'ysunadi?
 - A. xodimlar, farroshlar

B. ro'yxatga olish xizmati

C. restoran direktori

D. xavfsizlik xizmati

3. Tijorat bo'limi direktoriga kimlar bo'ysunadi?

A. sotuvlar bo'yicha menejerlar, banket xizmat

B. xodimlar, farroshlar

C. konserj xizmati

D. xavfsizlik xizmati

4. Xodimlar bo'yicha menejerga kimlar bo'ysunadi?

A. kadrlar bo'limi

B. texnik bo'lim

C. bronlash tirish xizmati

D. ro'yxatga olish xizmati

5. Nomer fondi direktoriga kimlar bo'ysunadi?

A. qabul qilish xizmati, xo'jalik xizmati xodimlar va farroshlar, kirxona, kimyoviy tozalash shoxobchasi va sh.k

B. oshxona, restoranlar, barlar, banket xizmati, nomerlarda xizmat ko'rsatish bo'limi

C. kontroller, marketing va sotuvlar bo'limi menejeri

D. bosh muxandis, xavfsizlik xizmati va xodimlar bo'limi

6. Umumiy ovqatlanish direktoriga kimlar bo'ysunadi?

A. oshxona, restoranlar, barlar, banket xizmati, nomerlarda xizmat ko'rsatish bo'limi

B. qabul qilish xizmati, xo'jalik xizmati xodimlar va farroshlar, kirxona

C. bosh muxandis, xavfsizlik xizmati va xodimlar bo'limi

D. kontroller, marketing va sotuvlar bo'limi menejeri

7. Ma'muriy ishlar buyicha direktorga kimlar bo'ysunadi?

A. kontroller, marketing va sotuvlar bo'limi menejeri, bosh muxandis, xavfsizlik xizmati va xodimlar bo'limi

B. qabul qilish xizmati, xo'jalik xizmati

C. xodimlar va farroshlar, kirxona

D. oshxona, restoranlar, barlar, banket xizmati, nomerlarda xizmat ko'rsatish bo'limi

AMALIY MASHG'ULOTNING TA'LIM TEXNOLOGIYASI

15-mavzu

MEHMONXONALARDAGI TEXNIK JIHOZLAR VA ULARGA QO'YILADIGAN TALABLAR

1.1. Ta'lim berish texnologiyasining modeli

Mashg'ulot vaqti- 2 soat

Talabalar soni: 20 -30 gacha

Mashg'ulot shakli

Bilimlarni chuqurlashtirish va mustahkamlashga qaratilgan amaliy mashg'ulot

Amaliy mashg'ulot rejasi

1. Mehmonxonalarda foydalaniladigan texnik jihozlar.
2. Texnik jihozlar turlari.
3. Texnik jihozlardan foydalanish.
4. Texnik jihozlarga qo'yiladigan talablar.

Mashg'ulotining maqsadi: mavzu bo'yicha bilimlarni chuqur o'zlashtirish va mustahkamlash.

Pedagogik vazifalar:

- mehmonxonalarda foydalaniladigan texnik jihozlar haqida ma'lumotlar berish
- texnik jihozlar turlarini tavsiflash.
- texnik jihozlardan foydalanishni o'rgatish.
- texnik jihozlarga qo'yiladigan talablarni aytish

O'quv faoliyati natijalari:

- mehmonxonalarda foydalaniladigan texnik jihozlar haqida ma'lumotlar beradilar
- texnik jihozlar turlarini tavsiflaydilar.
- texnik jihozlardan foydalanishni o'rganadilar.
- texnik jihozlarga qo'yiladigan talablarni aytadilar

Ta'lim berish usullari

Topshiriqlar, amaliy ishlash, kichik guruhlarda ishlash, Nima uchun? va Konseptual jadval

	usullari.
<i>Ta'lim berish shakllari</i>	Jamoa va guruhlarda ishlash.
<i>Ta'lim berish vositalari</i>	Ma'ruzalar matni, markerlar, qog'ozlar, doska, bo'r.
<i>Ta'lim berish sharoiti</i>	Texnik vositalar bilan ta'minlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og'zaki nazorat, savol-javob, o'z-o'zini nazorat qilish.

1.2. Amaliy mashg'ulotning texnologik xaritasi

<i>Ish bosqichlari va vaqti</i>	<i>Faoliyat mazmuni</i>	
	<i>O'qituvchi</i>	<i>Talaba</i>
I. Mavzuga kirish (10 daqiqa)	1.1. Amaliy mashg'ulotning 1 savolini tahlil qiladi va o'quv faoliyati natijalarini aytadi (1- ilova).	Tinglaydilar.
	1.2. Ta'lim jarayoni «Kichik guruhlarda ishlash» orqali amalga oshirilishini e'lon qiladi.	Tinglaydilar.
	2.1. Talabalarga uyga vazifa qilib berilgan mehmonxona xodimlarining kasbiy etikasi haqida tayyorlab kelgan taqdimotlarini so'raydi va baholaydi.	O'z fikrlarini erkin bildiradilar.
	2.2. Talabalarning fikrini umumlashtirib, ularni 3-4 ta kichik guruhlariga bo'ladi.	Guruhlariga bo'linadilar.
	2.3. «Nima uchun?» usulini qo'llagan holda talabalarga «Nima uchun mehmonxonalar texnik jihozlariga talablar qo'yiladi? « deb savol beradi (2- ilova).	Talabalar vatman qog'ozga vazifalarni bajaradilar.
	2.4. Guruhlarga topshiriqlarni	Baxs-

II. Asosiy bosqich (60 daqiqa)	bajarish uchun yordam beradi, qo'shimcha ma'lumotlardan foydalanishga imkon yaratadi. Diqqatlarini kutiladigan natijaga qaratadi. 2.5. Har bir guruh topshiriqlarni vatman qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi, izoh beradi, bilimlarini umumlashtiradi, xulosalarga alohida e'tibor beradi va baholaydi. 2.6. «Konseptual jadval» usulidan foydalangan holda «Mehmonxonalarda foydalaniladigan texnik jihozlarni tavsiflang» degan savol bilan murojaat qiladi (3- ilova). 2.7. Har bir guruh topshiriqlarni vatman qog'ozlarga tushirib, taqdimotini o'tkazishida yordam beradi, izoh beradi, bilimlarini umumlashtiradi, xulosalarga alohida e'tibor beradi va baholaydi.	munozara yuritadilar. Taqdimot o'tkazadilar, baholaydilar, xulosa chiqaradilar. Talabalar vatman qog'ozga vazifalarni bajaradilar. Taqdimot o'tkazadilar, baholaydilar, xulosa chiqaradilar.
III. Yakuniy bosqich (10 daqiqa)	3.1. Ish yakunlarini chiqaradi. Faol talabalarni baholash mezonini orqali rag'batlantiradi. 3.2. Talabalarga mustaqil ishlashlari uchun xususiy mehmonxonalarni tashkil qilish bo'yicha biznes plan tuzib kelishlarini aytadi.	Eshitadi. Aniqlaydi. Vazifani yozib oladilar.

O'quv – visual materiallar:

1-ilova

Mavzu rejasi:

1. Mehmonxonalarda foydalaniladigan texnik jihozlar.
2. Texnik jihozlar turlari.
3. Texnik jihozlardan foydalanish.
4. Texnik jihozlarga qo'yiladigan talablar.

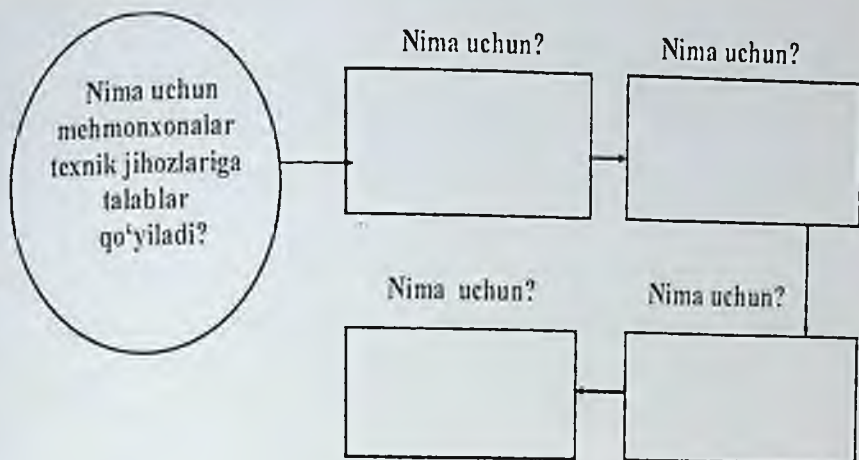
Mavzu bo'yicha pedagogik texnologiyalarga asoslangan
tarqatma materiallar

2-ilova

«Nima uchun?» usuli

“Nima uchun?” chizmasini tuzish qoidalari

1. Aylana yoki to'g'ri to'rtburchak shakllardan foydalanishni o'zingiz tanlaysiz.
2. Chizmaning ko'rinishini - mulohazalar zanjirini to'g'ri chiziqlimi, to'g'ri chizikli emasligini o'zingiz tanlaysiz.
3. Yo'nalish ko'rsatkichlari sizning qidiruvlaringizni: dastlabki holatdan izlanishgacha bo'lgan yo'nalishingizni belgilaydi.



3-ilova

«Konseptual» jadvali

	Tavsiflar, toifalar, ajralib turadigan belgilar va shu kabilar		
	Evropa mintaqasi	Osiyo mintaqasi	Yaqin Sharq mintaqasi
Mehmonxonalarda foydalaniladigan texnik jihozlarni tavsiflang			

Mavzu yuzasidan mustaqil bajarish uchun uyga vazifalar



1. Mehmonxonalarda qanday texnik jihozlardan foydalaniladi?
2. Texnik jihozlarning qanday turlarini bilasiz?
3. Texnik jihozlardan foydalanishga nimalarga e'tibor berilishi lozim?
4. Mehmonxonalarda qanday aloqa tizimlari o'rnatilishi kerak?
5. Mehmonxonalarning texnik jihozlariga qanday xavfsizlik tizimlari kiritilishi kerak?
6. Mehmonxonalarda mijozlar qulay yashashi maqsadida nomerlarda qanday jihozlar o'rnatilishi kerak?
7. Mehmonxonalarda biznes uchrashuvlar va konferensiyalarni o'tkazish uchun qanday uskunalar o'rnatilishi kerak?
8. Mehmonlarga xizmat ko'rsatish uchun mehmonxonalarda qanday xizmatlar bo'lishi kerak?

Mavzu bo'yicha tayyorlangan test savollari



1. Mehmonxona butun maydonining kamida necha foizi nomerlar fondiga to'g'ri kelishi lozim?
- A. 90%
 - B. 20%
 - C. 50%
 - D. 10%

2. Bir o'rinli nomerning minimal maydoni kamida necha m^2 ni tashkil etishi kerak?

- A. $15 m^2$
- B. $10 m^2$
- C. $5 m^2$
- D. $25 m^2$

3. Mehmonxona restoran maydoni har o'ringa kamida necha m^2 hisobidan bo'lishi kerak?

- A. 2,5-3 m^2
- B. 1-2 m^2
- C. 5-6 m^2
- D. 1,5-1,8 m^2

4. Mehmonxonani loyihalashda qanday masalalarga e'tibor berish zarur?

- A. mehmonxonaning oqilona hajmi
- b. nomer fondining tuzilishi, yani bir o'rinli, ikki o'rinli nomerlar va lyukslar qancha bo'lishi kerakligi masalasi
- c. qavatlilik va liftlarning o'tkazish qobiliyati. xavfsizlikni taminlash muammosi
- d. barcha javoblar to'g'ri

5. Mehmonxonadagi apartament nomerlar soni nomerlar umumiy miqdorining necha foizidan oshmaydi?

- A. 10% dan
- B. 50% dan
- C. 40% dan
- D. 20% dan

G.R.Tursunova.

Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish

*amaliy mashg'ulotlarni o'tkazish bo'yicha
o'qituv – uslubiy qo'llanma*

Qog'oz bichimi A5, 60x84¹/₁₆, Ofset qog'ozi.

“Times New Roman” garniturası.

Nashr bosma tabog'i 11,62

Buyurtma № 0031C/23. Adadi 50 nusxa

Samarqand iqtisodiyot va servis institutining
matbaa bo'limida chop etildi.

LICENSE № 025316.

REESTR № X-119112.

Manzil: Samarqand shahar, Shoxrux ko'chasi 60-uy.

