



**“Tasdiqlayman”**

**O'quv ishlari bo'yicha prorektor**  
**T.S.Sharipov**

**2023 y. «      »**

**5610100-Xizmatlar sohasi (restoran ishi) ta'lim yo'nalishi bitiruvchilari uchun mutaxassislik fanlari (Restoran ishini tashkil etish, Restoranlarda taomlar tayyorlash texnologiyasi, Restorandagi texnologik jarayonlar, Servis faoliyati, Xizmatlarni standartlashtirish va sertifikatlashtirish)dan Yakuniy davlat attestatsiyasi sinovi savollari**

**“Restoran ishini tashkil etish” fani bo'yicha**

1. Ovqatlanish korxonalarining klassifikasiyalanishi
2. Ovqatlanish korxonalarining halqaro klassifikasiyalanishi
3. Umumiy ovqatlanish tashkilotlarining toifalar bo'yicha tavsiflanishi
4. Ovqatlanish korxonalarining material-texnik ta'minoti
5. Ovqatlanish korxonalarida xom ashyo va mahsulotlarning ta'minoti va ombor xo'jaligi ishini tashkil etish
6. Ombor binolarining ko'rinishi jihozlanishi va saqlashga mos bo'lishining asosiy talablari
7. Resepturalarni tuzish tamoyillari
8. Kalkulyasiyani ishlab chiqish
9. Restoranlarda ishlatiladigan menyu turlari
10. Restoranlarda ishlab chiqarishning tarkibiy tuzilishi
11. Restoranlarda sabzavot sexi ishini tashkil etish
12. Go'sht-baliq sexi ishini tashkil etish
13. Restoranlarda pishiruv sexining ishini tashkil etish
14. Restoranlarda konditer sexi ishini tashkil etish
15. Restoranlarda tayyor taomlarni saqlash va tarqatish ishini tashkil etish
16. Idish-tovoqlarni yuvish ishlarini tashkil etish
17. Restoranlarda savdo zalini xizmat ko'rsatishga tayyorlash ishlarini tashkil etish
18. Restoranda idish, tarelka va boshqa anjomlarni olish va xizmatga tayyorlash
19. Restoranlarda ishlatiladigan idishlarning tarkibiy qismlariga qo'yiladigan talablar
20. Restoranlarda xizmat qiladigan xodimlar tashqi qiyofasiga qo'yiladigan talablar
21. Ovqatlanish korxonalari xodimlarining xizmati sifatiga qo'yiladigan talablar
22. Iste'molchilarga xizmat ko'rsatuvchi xonalar tavsifi
23. Restoranni yoritish turlari va usullari
24. Servirovka turlari
25. Mexmonlarni kutib olish, buyurtma qabul qilish va xizmat ko'rsatish ketma-ketligi
26. Mijozlardan buyurtma qabul qilish va ularni bajarish
27. Taomlar berishning asosiy usullari va mijozlar bilan hisob-kitob qilish
28. Restoranda etiketning asosiy qoidalari
29. Etika, etiket va estetikani xizmat ko'rsatishdagi o'rni

30. Restoranda taomlar va ichimliklarni taklif etish xizmatlarini tashkil etish
31. Turli taomlarga mo'ljallab qanday ichimlik tortish kerak
32. Banketlarda xizmat ko'rsatishni tashkil etish
33. Ofisiantlarning to'la xizmati bilan o'tkaziladigan banketlar
34. Restoranlarda xizmat ko'rsatishning zamonaviy usullari
35. Xizmat ko'rsatishning progressiv usullarini qo'llash tamoyillari
36. Restoranlarda turli mamlakatlardan tashrif buyurgan turistlar ovqatlanishini tashkil etish
37. Chet ellik turistlarga xizmat qiladigan restoran xodimlariga qo'yiladigan talablar
38. Turistlar ovqatlanishini temir yo'l, avtomobil, suv transporti va sanatoriyalarida tashkil etish xususiyatlari
39. Turistlarni temiryo'l transportida ovqatlantirish
40. Mexmonxona restoranlarida turistlar ovqatlanishini tashkil etish
41. Restoran xizmatlari va mahsulotlari sifat nazoratini tashkil etish
42. Restoranlarda ishlatiladigan oziq-ovqat mahsulotlari sifatini aniqlashning asosiy uslublari
43. Oziq-ovqat mahsulotlarining oziqaviy, energetik qiymati va xavfsizligi
44. Restoranlarni boshqarish va xodimlari mehnatini tashkil etish
45. Restoranlarda xodimlar va ular mehnatini tashkil qilish
46. Restoranlarda xavfsizlik choralari
47. Restoranlarda yong'in xavfsizligi tadbirlari
48. Ovqatlanish korxonalari turlariga nimalar kiradi?
49. Ovqatlanish korxonalari va restoranning boshqaruv strukturalari nimalardan iborat?
50. Nima uchun har kuni restoran xizmati va sanatoriya holati to'g'risida chet ellik turistlarning fikri olinadi?
51. Kasbiy mahorat, g'amxo'rlik va ziyraklik deganda siz nimalarni tushunasiz?
52. Restoran xodimlar ish kiyimlariga, soch va soqol-mo'ylovlarining olinishiga qanday talablar qo'yilishi mumkin?
53. Chet ellik turistlarga xizmat qiluvchi xodimlar shaxsiy gigiyenasiga qanday talablar qo'yiladi?
54. Bosh ofisiantning asosiy vazifalariga qanday yumushlar kiradi?
55. Ofisiantlarning asosiy malakalariga beriladigan xarakteristikani aytib bering
56. Mijozlarga xizmat qilish uchun zalni qanday tayyorlash mumkin?
57. Restoran zaliga stol va stullarni o'rnashtirishdagi asosiy usullarni aytib bering
58. Oshxona sochiqlari, idishlar, anjomlar olishning tartibini aytib bering
59. Stollarga dasturxon solish va oldindan stol yasatishning qanday usullari bor?
60. Restoranni tozalash, yig'ishtirish qanday amalga oshiriladi

### **“Restoranlarda taomlar tayyorlash texnologiyasi” fani bo'yicha**

1. Restoranlarda ishlatiladigan xom ashyo turlari va ularning oziqaviy moddalari
2. Oziq-ovqat xom ashyolari, oqsillari va ularning xossalari
3. Oqsilar denaturasiyasi

4. Restoranlarda yog'lar va ularning oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda ishlatilishi
5. Restoranlarda yog'lar sifatining o'zgarishiga ta'sir etuvchi omillar
6. Restoran oziq-ovqat mahsulotlarining murakkab uglevodlari va ularning xususiyatlari
7. Vitaminlar va ularning ahamiyati
8. Restoranlarda taomlar tayyorlashda vitaminlarni saqlab qolish choralari
9. Restoranlarda go'sht mahsulotlariga texnologik ishlov berishda tabiiy rangining o'zgarishi
10. Restoranlarda ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarishda mahsuloti ranglarining o'zgarishi va ularning fiziologik ahamiyati
11. Oziq-ovqat xom ashyolarining ta'm va hid beruvchi moddalari
12. Restoranlarda xom ashyo va mahsulotlarga texnologik ishlov berish usullari
13. Mahsulotlarga issiqlik ta'sirida ishlov berish usullari
14. Restoranlardagi birinchi taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi
15. Restoranlarda tayyorlanadigan souslar va ularning sinflanishi
16. Restoranlarda mahsulotlarga birlamchi ishlov berish usullari
17. Go'sht va go'sht mahsulotlariga birlamchi ishlov berish
18. Baliqlarga birlamchi ishlov berish usullari
19. Restoranlarda suyuq taomlar va gazaklar tayyorlashning o'ziga xos xususiyatlari
20. Restoranlarda ikkinchi taomlar tayyorlashning o'ziga xos xususiyatlari
21. Restoranlarda shirin taomlar tayyorlash texnologiyasi
22. Restoranlarda tayyorlanadigan issiq va sovuq ichimliklar
23. Restoranda parranda go'shtidan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi
24. Restoranlarda ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlashdagi asosiy jarayonlari
25. Oziq-ovqat mahsulotlarining mineral moddalari
26. Texnologik ishlov berishda vitaminlar parchalanishiga olib keluvchi omillar
27. Kraxmal turlari va xususiyatlari
28. Restoranlarda mahsulotlarga issiqlik ta'sirida ishlov berish usullari
29. Ovqatlanish korxonalarida texnologik sxema tushunchasi va ahamiyati
30. Pazandalik mahsulotlarini saqlash sharoitlari
31. Tayyor taomlarning energetik qiymatini hisoblash qoidalari
32. Mol go'shti tanasining kulinar taomlar tayyorlanishiga qarab guruhlanishi
33. Xamir tayyorlash usullari va uning turlari
34. Milliy xamirli taomlar assortimenti va tayyorlash texnologiyalari
35. Sardaklar va ularni ovqatlanishdagi o'rni
36. Oqsillar malekulalarining tuzilishi
37. Yog'lar sifatini ta'minlash bo'yicha chora-tadbirlar
38. Shakar gidrolizi
39. Kraxmal gidrolizi va uning oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishdagi ahamiyati
40. Vitaminlar va ularning ahamiyati
41. O'simlik mahsulotlarining tabiiy ranglari va ularning o'zgarishi
42. Qo'y go'shtini ko'linar bo'laklarga bo'lish
43. Duxovkada yopib pishiriladigan sabzavotli taomlar

44. Go'sht va go'sht mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar
45. Parranda go'shtidan tayyorlanadigan taomlar
46. Tuxumdan tayyorlanadigan taomlar
47. Xamirli taomlarni tayyorlash texnologiyasi
48. Baliqlarga birlamchi ishlov berish
49. Sovuq ovqat va gazaklar tayyorlash texnologiyasi
50. Salatlar va vinegretlar
51. Suyuq taomlar tayyorlash texnologiyasi
52. Kartoshka va sabzavotlardan tayyorlanadigan ikkinchi taomlar
53. Bo'lkalar tayyorlash texnologiyasi
54. Makaron mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar
55. Baliq pishirish texnologiyasi
56. Tuxumlarni pishirish usullari
57. Chuchvara va manti tayyorlash texnologiyasi
58. Shirin taomlar turlari va texnologiyasi
59. Ovqatlanish korxonalarida tayyorlanadigan shirin taomlar tayyorlash texnologiyasi
60. Restoranolarda parranda go'shtidan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi

### **“Restorandagi texnologik jarayonlar” fani bo'yicha**

1. “Restorandagi texnologik jarayonlar” fanining maqsad va vazifalari
2. Texnologik jarayonlarning asosiy qonuniyatlari
3. Texnologiya tushunchasi va texnologik jihozlarga qo'yiladigan talablar.
4. Jarayonlarning klassifikasiyalanishi.
5. Cuyuqliklarning fizik xususiyatlari.
6. Ideal suyuqlik haqida tushunchalar.
7. Tindirish va cho'ktirish jarayonlarining umumiy tushunchalari.
8. Tindirish va cho'ktirish qurilmalari.
9. Suyuqlik muhitlarini aralashtirish
10. Mexanik aralashtirish. Aralashtirish jarayonining ovqatlanish korxonalarida qo'llanilishi.
11. Turli jinsli sistemalarni ajratish to'g'risidagi tushunchalar.
12. Suspenziyalarni filtrlash.
13. Filtrlovchi qurilmalar.
14. Gazlarni uzatish va tozalash.
15. Nasoslarning turlari va ularning ishlash prinsiplari.
16. Maydalash jarayonining nazariy asoslari.
17. Maydalash, kesish va navlarga ajratish jarayonlari. Presslash jarayonining borishi.
18. Mahsulotlarni saralash
19. Umumiy va ixtisoslashgan universal uzatmalar.
20. Sabzavotlarga ishlov beradigan jihozlar.
21. Gusht va baliqqa ishlov beradigan jihozlar.
22. Unli kandolat va pazandalik mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladigan jihozlar.
23. Issiqlik o'tkazuvchanlik jarayoni

24. Issiqlik jihozlari hakida tushuncha va ularning tasniflanishi
25. Moddalar va suyuqliklarning agregat holati o'zgarishidagi issiqlik almashinish jarayoni
26. Suyuq moddalarning qaynashi va bug'ning kondensasiyalanish jarayoni.
27. Muhitlarning o'zaro kontaktidagi issiqlik uzatish
28. Issiqlik almashinish jarayonlarining maxsus turlari. Pishirish va qovurishda issiqlikning fizik qonuniyatlari
29. Pishirishdagi texnologik jarayonning borishi.
30. Qovurish jarayonining rejimi.
31. Pasterizasiya va sterilizasiya jarayonlarining usullari va rejimlari
32. Pasterizasiya jarayonining mohiyati
33. Sterilizasiya jarayonining roli
34. Massaalmashinish jarayonlarining turlari
35. Massaalmashinish jarayonining harakat yurituvchi kuchi
36. Adsorbsiya va adsorbsiya jarayonlari
37. Adsorbsiya jarayonining mohiyati.
38. Adsorbsiya jarayonining mohiyati.
39. Desorbsiya jarayonlari.
40. Molekulyar va konvektiv diffuziyalar
41. Ekstraksiya jarayonining mohiyati.
42. Kristallizasiya jarayonining kinetikasi.
43. Quritish jarayoni
44. Material va issiqlik balansi
45. Quritish uslublari
46. Quritish apparatlari
47. Konvektiv quritgichlar
48. Kontaktli quritgichlar
49. Noan'anaviy jarayon va qurilmalar haqida tushunchalar
50. UYuCh – isitgichning isitish jarayonining fizikaviy asoslari
51. Elektrodializ jarayonlar
52. Sun'iy sovutishning asosiy nazariyasi
53. Sovitish jarayonining fizik mohiyati
54. Sovutish jarayoni xakida umumiy tushuncha.
55. Sovutish jihozlarining turlari va ularning tavsifi.
56. Sovutish jihozlarining texnik xavfzlik koidalari.
57. Muzlatilgan mahsulotlarni saqlash, isitish va eritish
58. Muzlatilgan oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash rejimlari
59. Erish jarayonining borishi va fizik issiqlik jarayonlarining qonuniyatlari
60. Sovutishning tabiiy va sun'iy usullari
61. Sovitish va muzlatish jarayonlarini hisoblash.
62. Sovitish va muzlatish apparatlari.
63. Sovitilgan mahsulotlarni qayta isitish.
64. Mehmonxona xo'jaligi haqida umumiy tushunchalar
65. Mehmonxonada servis xizmatini tashkil etish jarayonlari
66. Mehmonxona xo'jaligining muxandislik-texnikaviy xizmatlaridagi jarayonlar.

67. Mehmonxona xo'jaligining muxandislik-texnikaviy xizmatlaridagi qo'llaniladigan qurilmalar.
68. Molekulyar diffuziyalar
69. Konvektiv diffuziyalar
70. Ekstraksiya jarayonining mohiyati.

### **“Servis faoliyati” fani bo'yicha**

1. Servis faoliyatini tushunchasi va mohiyati
2. Servis faoliyatini rivojlanish istiqbollari
3. Servis faoliyatini mamlakat ijtimoiy-iqtisodiy hayotidagi ahamiyati
4. Industrial ishlab chiqarishning servis faoliyatiga ta'siri
5. Industrial ishlab chiqarishning salbiy oqibatlari
6. Mo'l-ko'pchilik jamiyati” yoki “iste'molchilar jamiyati” sifatleri
7. Postindustrial (yuqori industrilashgan) jamiyatdagi servis faoliyati
8. Postindustrial jamiyatdagi servis faoliyatini tahlil etishni nazariy asoslari
9. Tovar va xizmat, ideal va real xizmat o'rtasidagi qarama-qarshiliklar
10. Xizmatlarni standartlashtirish va individuallashtirish, mavjud ehtiyojlar va ularni qondirish imkoniyatlari o'rtasidagi qarama-qarshiliklar
11. Servis faoliyatini boshqa qarama-qarshiliklari
12. Xizmat tavsiflari
13. Qimmatning qisqacha ta'rifi va tavsifi
14. Xizmat qimmati modeli
15. Ehtiyoj va uning servisni rivojlanishidagi ahamiyati
16. Xizmatlar va servis xizmat ko'rsatishda ehtiyojlar tasnifi va tavsifi
17. Xaridorlarni o'zini tutishiga ta'sir etuvchi omillar
18. Iste'molchilarning qaror qabul qilish jarayoni
19. Xizmatlarni xarid qilishni o'ziga xos jihatlari
20. Xizmatlarning xalqaro savdosi
21. Nima uchun servis tashkilotlari globalashtirish yo'lidan bormoqda
22. Xizmat biznesi sohasida global atrof muxit
23. Globalashuv shakllari
24. Aloqa zonasini tavsifi
25. Xizmat ko'rsatish shakllari
26. Sifatning ta'rifi
27. Sifatni boshqarish tavsifi
28. Raqobat ustunligini yaratish
29. M.Porterni raqobatning besh kuchi modeli
30. Servis madaniyati

31. Xizmatlar va servis faoliyatining tasnifi
32. Turli tasniflash sxemalarini xususiyatlari
33. Xizmat ko'rsatish muvaffaqiyatini ta'minlovchi omillar
34. Turli toifadagi mehmonlarni xoxishlari va ehtiyojlari
35. Restoranlardagi servis xizmatchilari
36. Restoranlardagi servis tizimi
37. Servirovka va dasturxonga taom tortish asoslari
38. Restoranlardagi servis tizimi
39. Restoranlardagi servis ko'rinishlari
40. Mehmonlarni kutib olish, stolga o'tkazish va menyu taqdim etish
41. Barlardagi servis
42. Barlarning turlari va bar xizmatchilari
43. Servis korxonasining tashkiliy tuzilmasi
44. Tashkiliy tuzilmalarning muxim turlari
45. Mexnat resurslarini rejalashtirish
46. Rekruting va tanlov
47. Tovar va xizmatlarni ishlab chiqishda kompleks loyihalash
48. Tovarlarni ishlab chiqishda ishonchli loyihalash
49. Mexnat resurslarini boshqarishdagi yangi yondashuvlar (keng vakolat, kamanda bilan ishlash)
50. Xizmat sohasidagi xodimlar turlari
51. Ishlab chiqarishni tezkor boshqarish bo'g'inlari
52. Marketing va bajarish jarayonini integrasiyasi
53. Marketing va tezkor boshqaruvni integrasiyasi
54. Marketing-miks
55. Mehnat unumdorligi xaqida umumiy tushuncha
56. Yangi xizmatlarni ishlab chiqish va yaratishga undovchi omillar
57. Xizmat ishlab chiqish tamoyillari
58. Xizmatlarni ishlab chiqish jarayoni
59. Xizmatlar soxasidagi informasion texnologiyalar
60. Informasion tizimlar

### **“Xizmatlarni standartlashtirish va sertifikatlashtirish fani” bo'yicha**

1. Standartlashtirish davlat tizimi
2. Standartlashtirishning asosiy maqsadi
3. Standartlashtirishning vazifalari
4. Stadartlashtirish sohalari
5. Standartlashtirish idoralarining asosiy vazifalari
6. “UzTEST” davlat unitar korxonasining tashkiliy tuzilmasi

7. Standartlashtirishning asosiy tamoyillari
8. Standartlashtirish xizmatlari
9. Me'yoriy hujjatlar toifalari
10. Me'yoriy hujjatlar darajalari va turlari
11. Oziq ovqat mahsulotlarining o'ziga xos xususiyatlari va standartlashtirishga ularni hisobga olish
12. Mahsulotga ishlab chiqilgan texnikaviy shartlarning tuzilishi va mazmuni
13. O'zbekiston Respublikasi "Standartlashtirish to'g'risida"gi qonunining mazmuni va mohiyati
14. Metrologiyaning asosiy vazifalari
15. Fizikaviy kattaliklar
16. Fizikaviy kattaliklar qiymatlari
17. Fizikaviy kattaliklar birliklari
18. Xalqaro birliklar qiymatlari
19. O'lchash natijasi va o'lchash usullari
20. O'lchash turlari
21. O'lchov natijalarini baholash usullari
22. O'zbekiston Respublikasi "Metrologiya to'g'risida"gi qonunining mazmuni va mohiyati
23. Sertifikatlashtirish milliy tizimi
24. Sertifikatlashtirishning maqsadi va vazifalari
25. Sertifikatlashtirish tamoyillari
26. Sertifikatlashtirishga oid atama va tariflar
27. Sinov laboratoriyalari bilan bog'liq va boshqa atamalar
28. Sertifikatlashtiriladigan mahsulot xavfsizligi va sifati
29. O'zbekiston Respublikasi "Oziq ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligi to'g'risida"gi qonunining mazmuni va mohiyati
30. Sertifikatlashtirish idoralari va ularning vazifalari
31. Bir turdagi mahsulotlarni sertifikatlashtirish tartibi
32. Sinov laboratoriyalarining vazifalari
33. Sinov laboratoriyalarni akkreditlash tartibi
34. Majburiy sertifikatlashtirish
35. Milliy mahsulotni sertifikatlashtirish tartibi
36. Import va eksport qilinadigan mahsulotlarning xavfsizligini ta'minlash tartibi
37. Ixtiyoriy sertifikatlashtirish
38. Sertifikatlashtirish sxemalari va ularning qo'llanilishi
39. Mahsulotga muvofiqlik sertifikatini rasmiylashtirish va berish bo'yicha bajariladigan ishlar
40. Sertifikatlashtirilgan mahsulot ustidan inspeksion nazorat
41. O'zbekiston Respublikasi "Mahsulot va xizmatlarni sertifikatlashtirish to'g'risida"gi qonunining mazmuni va mohiyati
42. Mahsulotlar sifati to'g'risida tushuncha
43. Mahsulot sifatini ta'minlash va boshqarishda sertifikatlashtirishning ahamiyati
44. Mahsulotlar sifatni ta'minlash va boshqarish
45. Sifatni boshqarishning mazmuni va mohiyati



46. Sifat tizimi tug'risida tushuncha
47. Sifat tizimi elementlari
48. Sifat tizimlarini sertifikatlashtirishdan o'tkazish
49. Xalqaro standart ISO 9000 oilasiga kiradigan standartlar
50. ISO 9000 xalqaro standartlarning qo'llanilishi sohalari
51. Mahsulot va xizmat sifatini ta'minlashda ISO 9000 xalqaro standartlarning ahamiyati
52. Tovarlarini markalash
53. Tovarlarini shtrixli kodlash
54. 13 razryadli EAN shtrix kodlash
55. 8 razryadli EAN shtrix kodlash
56. Mahsulotlar sifatiga ta'sir etuvchi ko'rsatkichlar
57. Standartlarni ishlab chiqish va joriy etish tartibi
58. Sertifikatlashtirishning 1-6 chi sxemalari va ularni qo'llash tartibi
59. Sertifikatlarning turlari
60. Standartlashtirish davlat tizimi va uning vazifasi

**Servis kafedrasi mudiri**



**I.X.Shukurov**