

6	<p>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar xaqida mustaqil mushohada yuritish va joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ish yoki testni topshirish.</p>
7	<p>Asosiy adabiyotlar:</p> <p>1. D.Aslanova. Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari. Darslik. Toshkent.: «IQTISOD-MOLIYA», 2021.-415 b.</p> <p>2. D.Aslanova, T.Xudayshukurov, N.Mo'minov. Dunyo xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari. Darslik. – T.: «Iqtisod-Moliya», 2011.-336 b.</p> <p>3. T.Xudayshukurov, N.Muhamadiyev, N.Mo'minov, I.Shukurov. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslari. Darslik.– T.: «IQTISOD-MOLIYA», 2009.-354 b.</p> <p>Qo'shimcha adabiyotlar:</p> <p>Xudayshukurov T., Maxmudov O., Ubaydullayev R. O'zbek milliy taomlari. – T. «Sharq», 1995.</p> <p>5. Ratushny A. S., Xlebnikov V. I., Baranov B. A. i dr. Texnologiya produktov obshchestvennogo pitaniya. V 2-h T. T.1 Fiziko – ximicheskiye proses, protekayushiy v piyevnyy produktax pri ix kulinarnoy obrabotke: Uchebnoye posobiye dlya studentov uchebnyx zavedeniy, obuchayushixsya po spetsialnosti «Texnologiya produktov obshchestvennogo pitaniya». –M.: «Mir», 2004.</p> <p>6. Ratushny A.S., Baranov B.A., Kavalev N.I. i dr. Texnologiya produktov obshchestvennogo pitaniya. V 2-xT. T.2. Texnologiya blyud, zanusok, napitkov, muchnyx kulinarnyx, konditerskix i bulochnyx izdeliy: Uchebnoye posobiye dlya studentov uchebnyx zavedeniy, obuchayushixsya po spetsialnosti «Texnologiya produktov obshchestvennogo pitaniya.» - M.: «Mir» 2004.</p> <p>Axborot manbalari:</p> <p>1. www.zivonet.uz</p> <p>2 www.ref.uz</p>
8	<p>Fan dasturi Samarqand iqtisodiyot va servis instituti O'quv uslubiy kengashining 2024-yil <u>23.08</u> dagi <u>1</u> -sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan. (№ <u>1</u>)</p>
9	<p>Fan/modul uchun ma'sul:</p> <p>Fayziev J.S. – SamISI, "Servis" kafedrası dotsenti, t.f.n.</p> <p>J.A.Qahharov – SamISI "Servis" kafedrası assistenti</p>
10	<p>Taqrizchilar:</p> <p>M. Muxiddinova – Samarqand shahar "MOHIGUL SHIRIN TAOMLARI" Xususiy korxona rahbari</p> <p>I.X.Shukurov – SamISI "Servis" kafedrası mudiri, dotsent, t.f.n.</p>

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI



Ro'yxatga olindi: №BD-61010200-1.22

2024 yil "29" "08"

DUNYO XALQLARI OVQATLANISHINING XUSUSIYATLARI

O'QUV DASTURI

Bilim sohasi:	1000 000 - Xizmatlar
Ta'lim sohasi:	1010 000 - Xizmat ko'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi:	61010200 - Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

SAMARQAND – 2024

Fan/modul kodi DXOX12206		O'quv yili 2024 - 2025	Semestr 7	Kreditlar 6
Fan/modul turi Majburiy		Ta'lim tili O'zbek/rus		Haftadagi dars soatlari 6
1	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari	90	90	180
2	I. Fanning mazmuni Fanni o'qitishdan maqsad - chet va qo'shni mamlakatlardan keladigan turist – mehmonlarga ularning ovqatlanishiga xos xususiyatlarini hisobga olgan holda xizmat qila oladigan mutaxassis kadrlarni tayyorlashdan iborat. . Fanni asosiy vazifasi – talabalarga dunyo xalqlarining taomlari to'g'risida ma'lumot berish va ularni turlari hamda tayyorlash texnologiyasi bo'yicha talabalarga bilim berishdan iborat. Ushbu maqsadga erishish uchun fan talabalarni nazariy bilim, amaliy ko'nikmalarni shakllantirish vazifalarini bajaradi.			
3	II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi: 1-mavzu. Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari fanining maqsad, vazifa va predmeti. Fanning mazmuni, predmet iva vazifalari, Turli xalqlarning ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlarining umumiy tushunchalari. Chet ellik turistlarga xizmat qilishning o'ziga xos xususiyatlari. 2-mavzu. Markaziy Osiyo Respublikalari xalqlarining ovqatlanishiga xos umumiyliklar. Turkmanlar ovqatlanishiga xos xususiyatlar. Qirg'iz va qozoqlar ovqatlanishiga xos umumiy va alohida xususiyatlar. O'zbek va tojik xalqlarining ovqatlanishiga xos umumiy va alohida xususiyatlar. 3-mavzu. Slavyanlar pazandaligiga xos umumiy xususiyatlar. Rus xalqining ovqatlanishiga xos alohida xususiyatlari. Ukrainlar ovqatlanishiga xos xususiyatlar. Belaruslar ovqatlanishiga xos xususiyatlar. Rossiyadan tashrif buyuradigan turistlarga tavsiya etilishi mumkin bo'lgan taomlar turlari. Belorusiyadan tashrif buyuradigan turistlarga tavsiya etilishi mumkin bo'lgan taomlar. Ukrainadan tashrif buyuradigan turistlarga tavsiya			

	21. Livan xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari 22. Livan davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.
4	V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar) Fanni o'zlashtirish natijasida talaba: – Markaziy Osiyo respublikalari xalqlarining taomlari va ovqatlanishiga xos umumiyliklar; Sharqiy slavyan xalqlarining ovqatlanishi; Kavkaz respublikalari mahalliy xalqlarining ovqatlanishi; Janubiy va Sharqiy Osiyo mamlakatlari xalqlari ovqatlanishi; Yevropa mamlakatlari xalqlari ovqatlanishi; Amerika xalqlari ovqatlanishi; Yaqin Sharq va arab mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishi <i>haqida tasavvurga ega bo'lishi</i> ; – turkmanlar, qirg'izlar va qozoqlar ovqatlanishi xususiyatlarini; o'zbek va tojik xalqlarining milliy taomlari va xususiyatlarini; slavyanlar pazandaligining umumiy xususiyatlarini; Moldaviya va Boltiqbo'yi davlatlari xalqlarining ovqatlanishini; rus, ukrain va beloruslar ovqatlanishi xususiyatlarini; gruzin, armanlar va ozorbayjon xalqlarining sevimli taomlari va ovqatlanish xususiyatlarini; shvedlar, daniyaliklar, finlar va norveg xalqlarining milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi xususiyatlarini; Skandinaviya mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishini; yapon, xitoy, koreys xalqlarining sevimli taomlari va xususiyatlarini; nemislar, avstriyaliklar, fransuzlarni sevimli taomlari va xususiyatlarini; amerika xalqlari milliy taomlari va xususiyatlarini; Misr, Zoir, Iroq, Turkiya, Livan, Suriya, Iordaniya xalqlarining ovqatlanishini <i>bilishi va ulardan foydalana olishi</i> ; – Markaziy Osiyo davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi; Sharqiy slavyan xalqlarining sevimli taomlari va tayyorlash texnologiyasi xususiyatlari; Kavkazorti xalqlarining sevimli taomlari va tayyorlash texnologiyasi xususiyatlari; Moldaviya va Boltiqbo'yi davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlari; Skandinaviya mamlakatlari xalqlarining milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi xususiyati; Janubiy-Sharqiy Osiyo mamlakatlari xalqlari yoqtirgan milliy taomlarini tayyorlash va taklif etish; Yevropa mamlakatlari xalqlari sevimli taomlari va ularni tayyorlash texnologiyasi xususiyatlari; Amerikalik mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlari; Yaqin Sharq va arab mamlakatlar xalqlarining sevimli taomlari va ularni tayyorlash texnologiyasi xususiyati <i>ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak</i> .
5	VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari: <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • amaliy ishlarni bajarish va xulosalash; • interfaol keys-stadilar; • blits-so'rov; • guruhlarda ishlash; • taqdimotlar namoyishi; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.

20. Polyaklarning pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar
21. Amerika xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar
22. Misrliliklar ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari.
23. Iroqliklar ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari.
24. Turkiya xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari.
25. Yaqin Sharq mamlakatlaridan kelgan mehmonlarga tavsiya qilinishi mumkin bo'lgan taomlar.

IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:

1. Markaziy Osiyo respublikalari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar.
2. Markaziy Osiyo davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.
3. Sharqiy slavyan xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar.
4. Sharqiy slavyan davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi
5. Kavkazorti respublikalari mahalliy xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar.
6. Kavkazorti davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.
7. Moldaviya va Boltiqbo'yi davlatlari xalqlarining ovqatlanishi.
8. Moldaviya va Boltiqbo'yi davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.
9. Skandinaviya mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar.
10. Skandinaviya davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.
11. Janubiy Sharqiy Osiyo mamlakatlari xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.
12. Janubiy Sharqiy Osiyo davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.
13. Koreys xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.
14. Germaniyalik va Avstriyalik ovqatlanishiga xos xususiyatlar.
15. Fransiyadan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.
16. Bolgarlar pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar
17. Polyaklarning pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar
18. Yevropa davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.
19. Yaqin sharq va arab mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar.
20. Yaqin sharq va arab davlatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.

etilishi mumkin bo'lgan taomlar.

4-mavzu. Sharqiy slavyan xalqlarining milliy taomlari

Rossiya milliy taomlari. Belorusiya milliy taomlari. Ukraina milliy taomlari tayyorlash texnologiyasi.

5-mavzu. Kavkazorti Respublikalari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar

Gruzin xalqining ovqatlanishi va sevimli taomlari. Armanlar ovqatlanishiga xos xususiyatlar va ularning sevimli taomlari. Azorbayjonlar ovqatlanishiga xos xususiyatlar va ularning sevimli taomlari.

6-mavzu. Moldavan va Boltiqbo'yi xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar

Moldaviyadan tashrif buyuradigan turistlarga tavsiya etilishi mumkin bo'lgan taomlar turlari. Moldavan milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi Boltiqbo'yidan tashrif buyuradigan turistlarga tavsiya etilishi mumkin bo'lgan taomlar. Boltiqbo'yi xalqlari milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi

7-mavzu. Moldaviya va Boltiqbo'yi davlatlari xalqlarining ovqatlanishi

Moldavanlarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar. Latish va latviyaliklarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar. Estonlarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

8-mavzu. Skandinaviya mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar

Skandinaviya mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishiga xos umumiy xususiyatlar. Shvedlarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar. Skandinaviya mamlakatlari milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar

9-mavzu. Daniyaliklarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

Daniyalik mehmonlarning ovqatlanishining xos xususiyatlari. Daniya milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Daniyalik mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar

10-mavzu. Finlar va norveglarning ovqatlanishiga xos

xususiyatlar.

Norveg milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Finlar milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi.

11-mavzu. Yapon xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

Yapon milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Yapon mehmonlarga tavsiya qilinishi mumkin bo'lgan taomlar.

12-mavzu. Xitoy xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

Xitoy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Xitoydan keladigan sayyoh – mehmonlarga taklif qilinishi mumkin taomlar.

13-mavzu. Koreys xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

Koreys milliy taomlari texnologiyasi. Koreya keladigan sayyoh – mehmonlarga taklif qilinishi mumkin taomlar.

14-mavzu. Hindiston xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar

Hindiston milliy taomlari texnologiyasi. Hindistondan keladigan sayyoh – mehmonlarga taklif qilinishi mumkin taomlar.

15-mavzu. Germaniyalik va Avstriyalik ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

Nemis milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Avstriya mahalliy xalqining milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Germaniyalik va Avstriyalik mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar.

16-mavzu. Fransuz ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

Fransuz mehmonlarining ovqatlanishining xos xususiyatlari. Fransuz milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Fransuz mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar

17-mavzu. Bolgarlar pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar

Bolg'ar turistlarga tavsiya qilinadigan taomlar. Bolg'ar milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi.

18-mavzu. Polyaklarning pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar

Polyak turistlariga tavsiya qilinadigan taomlar. Polyak taomlarini

tayyorlash texnologiyasi**19-mavzu. Amerika xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar**

Amerikaliklar ovqatlanishiga xos xususiyatlar. Amerika xalqlari milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Amerikalik mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar.

20-mavzu. Arab va Yaqin Sharq mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishiga xos umumiy xususiyatlar

Arab mehmonlarining ovqatlanishining xos xususiyatlari. Arab milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Turk milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Eron milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Arab mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar. Turk mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar. Eron mehmonlarga tavsiya etiladigan taomlar.

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

Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari fanining maqsad, vazifa va predmeti.

2. Markaziy Osiyo Respublikalari xalqlarining ovqatlanishiga xos umumiyliklar.

3. Slavyanlar pazandaligiga xos umumiy xususiyatlar.

4. Sharqiy slavyan mamlakatlaridan keladigan turistlarga tavsiya etilishi mumkin bo'lgan taomlar turlari

5. Sharqiy slavyan xalqlarining milliy taomlari

6. Kavkazorti Respublikalari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar

7. Moldavan va Boltiqbo'yi xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar

8. Moldaviya va Boltiqbo'yi davlatlari xalqlarining ovqatlanishi

9. Skandinaviya mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishiga xos xususiyatlar

10. Skandinaviya mamlakatlaridan keladigan mehmonlarga tavsiya qilinishi kerak bo'lgan taomlar.

11. Daniyaliklarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

12. Finlar va norveglarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

13. Yapon xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

14. Xitoy xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

15. Koreys xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

16. Hindiston xalqlari ovqatlanishiga xos xususiyatlar

17. Germaniyalik va Avstriyalik ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

18. Fransuz ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

19. Bolg'arlar pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlar