

- если он сделал данные задания по предмету в рамках учебной программы ;
- может правильно ответить на вопросы по предмету ;
- если он тщательно составил конспект по предмету ;
- выполнил ли он самостоятельные задания по предмету ;
- если он овладел законами и другими юридическими документами, относящимися к науке .

с) для получения оценки уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- если он имеет общее представление о науке ;
- допускаются ли некоторые путаницы при объяснении и объяснении тем в предмете в узком объеме ;
- высказывание не беглое ;
- если вы получаете сложные и запутанные ответы на предметные вопросы ;
- конспект по темам предмета не правильно оформлен .

д) В следующих случаях уровень знаний студента может быть оценен оценки 2 неудовлетворительными баллами:

- если нет подготовки к обучению предмета ;
- если он не имеет представления об обучении предмета ;
- если заметно, что он копировал тексты предмета у других ;
- в тексте по предмету есть серьезные ошибки и неточности ;
- если на вопросы о предмете нет ответа;
- если он не знает предмета.

Если студент оценивается по системе хемиса, он оценивается следующим образом.

Оценка 2 от 0 до 59 баллов, оценка 3 от 60 до 69 баллов,

Оценка 4 до 70-89 баллов, оценка 5 до 90-100 баллов

Сведения об преподавателе предмета

Авторы:	Каримова Шехроза Маджитовна – старший преподаватель кафедры «Сервис»
Электронная почта:	shehroza81@mail.ru
Организация:	Кафедра СамИСИ "Сервис"
Рецензенты:	Равишанов З. - Директор частного предприятия "MONIGUL SHIRIN TAOMLARI" города Самарканда Шукуров И.Х. – Заведующей кафедрой «Сервис» к.т.н. доцент

Настоящий Силлабус утвержден протоколом заседания Учебно-методического совета института от 29 августа 2024 года, № 1.

Утвержден протоколом заседания кафедры «Сервис» от 28 августа 2024 года, №1.

Начальник учебного отдела

Декан факультета

Заведующий кафедрой

Составитель

И. Шодмонов

Н.Худойбердиев

И.Шукуров

Ш.Каримова

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ , НАУКИ И
ИННОВАЦИЙ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА



СИЛЛАБУС ПРЕДМЕТА

«Организация питания населения и туристов»

Форма обучения: дневное

Сфера знания:	100 0000	Сфера услуг
Сфера образования:	1010 000	Сфера обслуживания
Направления образования:	61010200	Сервис организация питания населения и туристов

САМАРКАНД - 2024



Модуль / СИЛЛАБУС ПРЕДМЕТА
Факультет Сервис
Направления образования
61010200 – Сервис организация питания
населения и туристов

Имя предмета:	Организация питания населения и туристов
Тип науки :	обязательный
Код науки:	АН&ТОТЕ12
Год:	4
Семестр :	7-8
Форма обучения:	Дневное время
занятий и часы, отведенные на семестр:	360
Лекция	80
Практическое занятие	100
Лабораторные занятия	-
Семинар	-
Самостоятельное образование	180
Сумма кредита:	12
Форма оценки:	Экзамен
Язык предмета:	русский

Цель предмета (ЦП)

ЦП1	дать студентам теоретические и практические знания о организации питания населения и туристов на основе передовых педагогических технологий, применить их в будущей работе и развить у студентов навыки в этой области.
------------	---

Базовые знания , необходимые для овладения наукой

1.	OKLA1207 Основа проектирования предприятий питания
2.	OMICHT 1508 Технология производства продуктов питания
3.	S&G 1204 Санитария и гигиена

Результаты обучения (РО)

	С точки зрения знаний:
PO1	теоретические основы организации предприятия общественного питания (ресторана);
PO2	нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления рестораном;
PO3	типизацию предприятий общественного питания;
PO4	общие принципы организации производства на предприятии;
	С точки зрения навыков:
PO5	диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению

	и преодолению;
PO6	планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию действий персонала предприятия;
PO7	производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана.
PO8	диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению;

Научное содержание		
Форма обучения : лекция (Л)		Часы
7-семестр		
Л1	Введение. Цель и задачи предмета	2
Л2	Классификация предприятий питания	2
Л3	Организационная структура предприятий питания	2
Л4	Материально-техническое снабжение предприятий питания	2
Л5	Организация снабжения продуктов и сырья и складского хозяйства предприятий питания	2
Л6	Принципы составления рецептуры продуктов предприятий питания	2
Л7	Меню, виды и принципы составления	4
Л8	Общая характеристика производственной инфраструктуры предприятий питания	2
Л9	Организация работы овощного цеха	2
Л10	Организация работы мясо-рыбного цеха	4
Л11	Организация работы горячего цеха	2
Л12	Организация цеха кондитерских изделий	2
Л13	Организация хранения и раздачи готовых блюд	2
Л14	Организация работы моечной кухонной посуды	2
Л15	Организация работы подготовки торгового зала к обслуживанию в ресторанах	2
Л16	Требования к посуде и виды скатертей, полотенец и салфеток используемых в предприятиях питаниях	2
Л17	Обслуживающий персонал и требования к ним	2
Л18	Характеристика торговых помещений	2
	Всего:	40
8-семестр		
Л19	Виды и способы освещения ресторана	2
Л20	Виды сервировок	2
Л21	Встреча гостей, приём заказов и последовательность обслуживания	2
Л22	Основные правила этикета обслуживания .	4

Л23	Организация правила подачи блюд и напитков населению и туристов	2
Л24	. Организация обслуживание банкетов	4
Л25	Самообслуживания и обслуживание официантами	2
Л26	Шведский стол и буфетное обслуживание	2
Л27	Прогрессивные методы обслуживания туристов в ресторанах	4
Л28	Организация питания туристов различных стран	4
Л29	Организация питания туристов в транспорте	4
Л30	Организация питания туристов в ресторанах гостиницы	2
Л31	Организация контроля качества продуктов и ресторанных услуг	2
Л32	Управление рестораном и организация труда персонала	2
Л33	Меры безопасности в ресторанах	2
Всего:		40
Общая:		80
Форма обучения : практика (П)		
7-семестр		
П1	Ведение. Цель и задачи предмета	2
П2	Классификация предприятий питания	2
П3	Организационная структура предприятий питания	2
П4	Материально-техническое снабжение предприятий питания	2
П5	Организация снабжения продуктов и сырья и складского хозяйства предприятий питания	4
П6	Принципы составление рецептуры продуктов предприятий питания	2
П7	Меню, виды и принципы составления	4
П8	Общее характеристика производственной инфраструктуры предприятий питания	2
П9	Организация работы овощного цеха	2
П10	Организация работы мясо-рыбного цеха	4
П11	Организация работы горячего цеха	2
П12	Организация цеха кондитерских изделий	2
П13	Организация хранения и раздачи готовых блюд	2
П14	Организация работы моечной кухонной посуды	2
П15	Организация работы подготовки торгового зала к обслуживанию в ресторанах	4
П16	Требование к посуде и виды скатертей, полотенец и салфеток используемых в предприятиях питаниях	4
П17	Обслуживающий персонал и требование к ним	4
П18	Характеристика торговых помещений	4
Всего		50

8- семестр		
П19	Виды и способы освещения ресторана	2
П20	Виды сервировок	4
П21	Встреча гостей, приём заказов и последовательность обслуживания	4
П22	Основные правила этикета обслуживания .	2
П23	Организация правила подачи блюд и напитков населению и туристов	4
П24	. Организация обслуживание банкетов	4
П25	Самообслуживания и обслуживание официантами	2
П26	Шведский стол и буфетное обслуживание	2
П27	Прогрессивные методы обслуживания туристов в ресторанах	4
П28	Организация питания туристов различных стран	6
П29	Организация питания туристов в транспорте	4
П30	Организация питания туристов в ресторанах гостиницы	4
П31	Организация контроля качества продуктов и ресторанных услуг	4
П32	Управление рестораном и организация труда персонала	2
П33	Меры безопасности в ресторанах	2
Всего:		50
Общая:		100

Самостоятельное образование (СО)		
7-семестр		
СО1	Введение. Цель и задачи науки об организации питания жителей и туристов	6
СО2	Особенности организации и управления предприятиями общественного питания.	6
СО3	Организация этапов производства пищевых продуктов и технологических процессов.	6
СО4	Организация хранения и производства продуктов на предприятиях общественного питания.	6
СО5	Материально-техническое снабжение торговых залов предприятий общественного питания и их обслуживание.	6
СО6	Организация обслуживания клиентов в заведениях общественного питания.	6
СО7	Виды сервиса в заведениях общественного питания.	6
СО8	Меню, порядок его разработки и классификация.	6
СО9	Организация контроля качества услуг общественного питания.	6
СО10	Классификация услуг в предприятиях питания	6

CO11	Особенности обслуживания на предприятиях питания различных типов	6
CO12	Прогрессивные технологии обслуживания	6
CO13	Услуги по организации питания и обслуживания в гостиницах	6
CO14	Услуги по организации питания и обслуживания симпозиумов, конференций, семинаров	6
CO15	Формы банкетного обслуживания	6
	Всего	90
8-семестр		
CO16	Особенности обслуживания иностранных туристов	6
CO17	Инновационные технологии в организации услуг питания	6
CO18	Организация деятельности предприятия общественного питания	6
CO19	Снабжение предприятий общественного питания	6
CO20	Вспомогательные службы предприятий питания.	6
CO21	Производственная деятельность в общественном питании .	6
CO22	Организация обслуживания различных контингентов потребителей .	6
CO23	Назначение, состав и классификация складских помещений.	6
CO24	Профессиональная культура работников предприятий общественного питания	6
CO25	Основные принципы подбора персонала ПОП.	6
CO26	Виды официальных приемов, особенности организации.	6
CO27	Кейтеринг: внутренний, внешний, социальный, разъездной.	6
CO28	Особенности организации ресторанов "фаст-фуд"	6
CO29	Современное состояние рынка услуг питания в Узбекистане	6
CO30	Оборудование и дизайн ресторана. Понятие о ресторанной концепции.	6
	Всего:	90
	Общая:	180
Основная литература		
1.	З.Ш.Сувонов. Аҳоли ва туристларни овқатланишини таъкил этиш: Ўқув қўлланма-Самарканд.: "BUNYODKOR AVLOD MATBUOTI" МЧЖ, 2024.-286 б	
2.	Каримова Ш.М. Организация питания населения и туристов. Учебное пособие – Самарканд.: ООО "STAP-SEL", 2023г. – 315 л .	
3.	З.Ш.Сувонов, И.А.Шукуров, С.А.Ташназаров “Ресторан ишини таъкил этиш”. Ўқув қўлланма. – Т.: «Инновацион ривожланиш нашриёт-матбаа уйи» - 2020. – 283 б..	

Дополнительная литература	
1.	Qurbonov J.M. Ovqatlanish korxonalari jihozlarining ekspluatatsiyasi. Darslik. – Т.: «IQTISODIYOT-MOLIYA», 2011. – 376 b.
2.	Н.И.Кабушкин, Г.А.Бодаренко «Менеджмент гостиниц и ресторанов». – Минск, ООО “Новое знание”, 2001 г.
3.	Dr. John R Walke. The Restaurant: From Concept to Operation. Wiley.2013
4.	В.В.Усов. «Организация производство и обслуживания в общественном питании». – М., 2002 г.
5.	Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс. / Под ред. В.А.Гуляева. – М.: ИНФРА-М. 2002. – 543 с.
6.	Гуляев В.А. и др. Оборудование предприятий торговли. Приборы и оборудование для измерения количество и качества товара. Оборудования для расчета с покупателями. Учебное пособие. – СПб. СПб.ТЭИ, 2006. – 68 с.
7.	Черевко А.И., Попов Л.Н. Торгово-технологическое оборудование. – Учебник. – М.: Экономика, 2007. – 271 с.
8.	<p>Интернет сайты:</p> <p>http://www.mail.tdiu.uz – ТГЭУ электронная библиотека</p> <p>http://www.el.tfi.uz – ТМІ электронная библиотека</p> <p>http://www.sics.uz –СамИЭС электронная библиотека</p> <p>http://lex.uz– O‘zbekiston Respublikasi qonunchiligi</p> <p>www.zivonet.uz –ta’lim portali</p>

Контроль усвоения учащимся предмета рекомендуются следующие критерии :

а) Для получения оценки 5 уровень знаний студента должен соответствовать следующему:

- должен полностью охватить сущность и содержание предмета;
- если не допускаются научные ошибки и путаницы в изложении предметов науки при сохранении научности и логичности ;
- должен ясное представление о теоретическом или практическом значении материалов предмета в науке ;
- может продемонстрировать способность мыслить независимо и свободно в рамках предмета;
- четко и лаконично отвечать на вопросы ;
- если конспект тщательно подготовлен ;
- точно выполнил самостоятельные задания ;
- если он полностью усвоил законы и другие юридические документы , относящиеся к предмету;

➤ если он может интерпретировать исторические процессы.

б) для получения оценки 4 уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:

- не допускает научной и логической путаницы в описании предметов науки ;
- понял ли он практическое значение содержания науки ;