

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TALIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI

IQTISODIYOT VA TURIZM FAKULTETI

TURIZM VA MEHMONXONA XO‘JALIGI KAFEDRASI

«TASDIQLAYMAN»
Buxoro davlat universiteti
rektori **O.X.Xamidov**

«25» 02 2023 y.

<p>«KELISHILGAN» Iqtisodiyot va turizm fakulteti dekani O.Sh.Mammadov, Sh. Yavmutov</p>	<p>«KELISHILGAN» O‘quv ishlar bo‘yicha proktor R.G. Jumraev</p>
«25» 02 2023 y.	«25» 02 2023 y.

**BAKALAVRIAT BOSQICHI MUTAXASSISLIK FANLARI BO‘YICHA
DAVLAT IMTIHONI O‘TKAZISH**

DASTURI

**5610200 –MEHMONXONA XO‘JALIGINI TASHKIL ETISH VA
BOSHQARISH**

yo‘nalishi uchun, 2023 yil

Dastur Turizm va mehmonxona xo'jaligi kafedrasida muhokama qilingan va tavsiya etilgan (2023 «28» 02 dagi 26 raqamli bayonoma)

Dastur Buxoro davlat universitetining ilmiy kengashida ko'rib chiqilgan va tasdiqlangan (2023 «28» 02 dagi 26 - son majlis bayoni)

ANNOTATSIYA

5610200 - Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlovchi oliy ta'limning o'quv reja va fan dasturi asosida amalga oshiriladi. Fan dasturlarining nazariy va amaliy mashg'ulotlarini to'liq o'zlashtirgan, yakuniy davlat attestatsiyasidan muvaffaqiyatli o'tgan shaxsga «Bakalavr» malaka(darajasi) hamda oliy ma'lumot to'g'risidagi davlat namunasidagi rasmiy hujjat(lar) beriladi. Bakalavr yakuniy davlat attestatsiyasi o'quv rejadagi ixtisoslik fanlari asosida topshirishi nazarda tutilgan.

5610200 –Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish yo'nalishi bitiruvchilari uchun ixtisoslik fanlaridan Yakuniy davlat attestatsiyasi sinovi yozma ishlarini

BAHOLASH MEZONLARI

YADA o'tkazish shakli, yozma ish bo'ladigan bo'lsa, savollar soni, savol bo'yicha eng ko'p yig'ish mumkin bo'lgan ball miqdori, yozma ishning hajmi, beriladigan vaqt, baholash mezonlari yoziladi.

Har bir savol bo'yicha baholash (a'lo, yaxshi, qoniqarli, qoniqarsiz) tartibi beriladi.

Kafedra mudiri

H. Ibragimov
Ibragimov N.S

Tuzuchi:	<i>H. Ibragimov</i> Ibragimov N.S – “Turizm va mehmonxona xo'jaligi” kafedra mudiri, i.f.d.
	<i>H.R. Hamroev</i> H.R.Hamroev – “Turizm va mehmonxona xo'jaligi” kafedra professori, i.f.n.
	<i>Sh. Alimova</i> Sh. Alimova – “Turizm va mehmonxona xo'jaligi” kafedra o'qituvchisi

Taqrizchilar:	<i>B.N. Navruz-Zoda</i> B.N.Navruz-Zoda – Servis sohasi iqtisodiyoti kafedra professori, i.f.d.
	<i>Sh. Hayitov</i> Sh. Hayitov - Buxoro muhandislik-texnologiya instituti Menajment kafedra mudiri, i.f.n., dotsent

Imtixon dasturi Buxoro davlat universiteti Kengashida ko'rib chiqilgan va tasdiqlangan.
2023 yil «28» 02 dagi 27 - sonli bayonoma.

Yozma ish uchun 4 tadan savol tuziladi va har bir savolga "0" balidan "25" baligacha baholanadi	Umumiy ball	Bakalavr talabasining bilim darajasi	Baho
	20-25 ball	Talaba berilgan yozma ishdagi 4 ta savolning har birini mohiyatini tushunishi, bilishi, tasavvurga ega bo'lishi lozim. Uni ilmiy asoslangan holda ijodiy fikrlab, mustaqil mushohada yuritib, imloviy xatosiz yoritib berishi hamda shu sovollarida berilgan ma'lumotlarni taqqoslay olishi, xulosa va qarorlar chiqargan holda, amalda qo'llay bilishi kerak. Talaba 4 ta savolga ham shu mezon asosida javob bergan bo'lsa, yozma ishga maksimal 100 ball (4x25 ball) qo'yiladi. Talabning fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi namunaviy mezonlar tavsiya etiladi (har bir savol uchun): 20-25 ball uchun talabning bilim darajasi qo'yidagilarga javob berishi lozim: xulosa va qaror qabul qilish; ijodiy fikrlay olish; mustaqil mushohada yuritib olish; olgan bilimlarni amalda qo'llay olish; mohiyatini tushunish; bilish, aytib berish; tasavvurga ega bo'lish.	Umumiy ball - 100 ball
			90-100 ball. Alo, (90-100 %).

15-20 ball	Talaba berilgan yozma ishdagi 4 ta savol to'g'risida bilim va tasavvurga ega bo'lishi lozim. Savolning mohiyatini tushungunga holda mustaqil mushohada yuritib, savol mazmunini yoritib berishi kerak. Berilgan ilmiy ma'lumotlarni o'zaro taqqoslashga qiyinaladi, xulosalar yakuniga yetmagan. Talaba 4 ta savolga ham shu mezon asosida javob bergan bo'lsa, yozma ishga 20 ball (5x4 ball) qo'yiladi. 15-20-ball ball uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:	70-89 ball. yaxshi (70-89 %).
10-15 ball	Talaba yozma ishdagi 4 ta savolning mohiyatini tushunishi, tasavvurga ega bo'lishi, qisman bilishi hisobga olinadi. Ilmiy ma'lumotlar qisman yozilgan, bu ma'lumotlar asosida mustaqil fikr va xulosalar yuritma olmaydi. Talaba 4 ta savolga ham shu mezon asosida javob bergan bo'lsa, yozma ishga 15 ball qo'yiladi. 10-15 ball uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:	60-69 ball. Qoniqarli. (60-69 %)
5-10 ball	Talaba 4ta savolning mohiyatini qisman tushunsa, ilmiy ma'lumotlarni yozishda xatoliklarga yo'l qo'ysa. Mustaqil fikr va xulosalar yoritilmagan bo'lsa, yozma ishga jami 10 ball qo'yiladi.	Qoniqarsiz (0-59-ball)
0-5 ball	Talaba 4ta savolni mohiyatini tushunmasa, ilmiy ma'lumotlarni bayon etishda qo'pol xatoliklarga yo'l qo'yilsa, ma'lumotlar asosida mustaqil fikr yuritma olmasa, yozma ishga jami 5 ball qo'yiladi.	

3.01 MEHMONXONA XIZMATLARINI TASHKIL ETISH VA BOSHQARISH FANI DASTURINING ASOSIY NAZARIY QISMI

1 - Mavzu. «Mehmonxonada xizmatlarini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi va vazifalari

«Mehmonxonada xizmatlarini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi va vazifalari fanining maqsadi va vazifalari. Mehmonxonada xizmatning mazmuni va mohiyati. Mehmonxonada xizmatni mulqot shakli sifatida. Mehmonxonada xizmatni pedagogik jarayon sifatida.

2 - Mavzu. Zamonaviy mehmonxonalar turlari

Joylashtirish vositasi va tizimi. Mehmonxonalarni tavsiflovchi belgilar: geografik joylashuvi, xonalarning sig'imi, qavatlar soni. Lyuks

4

mehmonxonalar, Motellar, kurort mehmonxonalari, idoraviy mehmonxonalari, Taymsher Kamping Flotel, Rotel, Botel. Dunyoning eng yirik va eng qimmat mehmonxonalari.

3-Mavzu. Mehmonxonada tasnif tizimi, uning me'morchilik va texnik yechimlari

Mehmonxonalarni tasniflash tartibi. Tasniflash jarayonidagi asosiy talablar. Yevropa tasniflash tizimlari: Fransiya milliy tasnifi. Germaniya tasnifi tizimi. O'zbekiston Respublikasi mehmonxonalarini tasniflash tizimi. Mehmonxonalar tarmog'i va uning afzalliklari. Mehmonxonada tarmoqlarning mohiyati, mazmuni, tuzilishi, afzalliklari. Dunyodagi eng yirik mehmonxonada tarmog'i O'zbekistonda mehmonxonada tarmoqlarning rivojlanish holati.

4-Mavzu. Mehmonxonalarining me'morchilik va texnik yechimlar

Mehmonxonalarni loyihalash qo'yilgan asosiy talablar. Mehmonxonada binolarining tarkibi. Mehmonxonada xavfsizligi tizimi. Mehmonxonada dizayni va talablari. Mehmonxonada dizayni, interyeri va eksteryeri tushunchalarining mohiyati va mazmuni. Mehmonxonada dizayniga qo'yiladigan xalqaro talablar. Mehmonxonada interyeri dizaynining tarixiy, zamonaviy va etnik uslublari. O'zbekistonda mehmonxonada dizayni.

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

Mehmonxonalaridagi xizmatlar tarkibi, mehmonxonalaridagi asosiy xizmatlar, bron qilish, transport xizmatlari, qabul qilish va joylashtirish xizmatlari, ovqatlanish xizmatlari, kir yuvish xizmatlari, kurort davolash va sog'lomlashtirish xizmatlari. SPA xizmatlari. Mehmonxonalarda kutib olish va joylashtirish xizmatlarini tashkil etish. Mehmonxonani qabul qilish va joylashtirish xizmatlari. Tashrif buyuruvchi mehmonlarni ro'yxatga olish va joylashtirish. Turistik guruhlarni ro'yxatga olish funksiyasi. Mehmonlar bilan hisob-kitob turlari va ularning monitoringi. Qabul qilish va joylashtirish xizmatlari.

Mavzu-6. Mehmonxonada nomer fondiga xizmat ko'rsatishni tashkil etish. Mehmonxonalarining nihozlar yashaydigan qismiga qo'yiladigan talablar. Xonani boshqarish xizmatining tashkiliy tamoyillari (raqam). Xonani tozalash qoidalari. Mehmonxonada mehmonlar xavfsizligi Tozalash texnologiyasi. Mehmonxonada nomerlarida taklif etiladigan xizmatlar assortimenti.

Mavzu -7. Mehmonxonada yordamchi bo'limlari

Muhandis xizmatlari. Injenerlik xizmatining vazifasi. Xavfsizlik xizmatlari Xavfsizlik xizmatining tartibi. Mehmonxonadan mehmonlar xavfsizligi umumiy qoidalari. Mehmonxonada xarid xizmatlari.

5

Мавзу -8. Меҳмонлар uchun ovqatlanish xizmatlarini tashkil etish
Меҳмонхонада меҳмонлар uchun ovqatlanish xususiyatlari. Restoranning меҳмонхонадаги joylashuvi. Bosh ofitsiantning vazifalari. Ofitsiantga qo'yiladigan talablar. Restoranda xizmat ko'rsatish turlari. Menu. Меҳмон oshxonasi tarkibi Banket servisi. Room Servis – nomerda xizmat ko'rsatishni tashkil etish.

Мавзу - 9. Меҳмонхонада меҳмонларга qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablar

Xona fondidagi sanitariya-gigiyena talablari. Xonaga tashrif buyuruvchilar uchun sanitariya talablari. Xonani tozalash. Меҳмонхона xo'jaliklarida sanitariya-gigiyena talablarining me'yoriy-huquqiy asoslari. Taom tayyorlashga qo'yiladigan sanitariya-gigiyena talablari. Меҳмонхона oshxonasida qo'yilgan sanitariya-gigiyena talablari.

Мавзу -10. Меҳмонхонада turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari

Ko'rgazmalar yaratish. Banketlar tashkil qilish. Turli xil animatsion dasturlarni tayyorlash. Меҳмонlarni qiziqituvchi o'yinlar tashkil etish. Sport tadbirlari, musiqali konsertlar va tomoshalar. Hupamandchilik ko'rgazmasi. Milliy an'analar.

Мавзу-11. Меҳмонхона xizmatlarini ko'rsatishda xorijiy tajribadan foydalanish

Учлгора tajribasidan foydalanish. Америка меҳмонхонаlarida xizmatlar ko'rsatish o'ziga xos xususiyatlari. Yaponiya меҳмонхонаlarida xizmatlar ko'rsatish o'ziga xos xususiyatlari. Malayziya меҳмонхонаlarida xizmatlar ko'rsatish o'ziga xos xususiyatlari. Rossiya меҳмонхонаlarida xizmatlar ko'rsatish o'ziga xos xususiyatlari. Arab mamlakatlari меҳмонхонаlarida xizmatlar ko'rsatish o'ziga xos xususiyatlari.

Мавзу-12. Меҳмонхонаlarida sifati xizmat ko'rsatishni tashkil etish

Sifatning mazmuni va mohiyati. Xizmat sifati. Texnik va funksional fazilatlilar. Xizmat sifati modellari. Sifati boshqarish tizimi Xizmat ko'rsatish sifati oshirish dasturlari ishlab chiqish Меҳмонхона xodimlari faoliyatini tashkil etish. Меҳмонхона biznesida inson resurslarining roli. Xodimlarni rag'batlantirish. Menegerga qo'yiladigan talablar.

Мавзу- 13. Меҳмонхона xodimlari va mijozlar o'rtasidagi munosabatlar etikasi

Меҳмонхона xodimlari va mijozlar o'rtasidagi munosabatlar. Xodimlar va mijozlar o'rtasidagi muammoli vaziyatlarni hal qilish. Меҳмонхона mijozlari psixologiyasini o'rganishning ahamiyati. Mijozlarning xulq-atvori parametrlari. Menegerning xodimlar va mijozlar bilan muomala qoidalari. Turli millat vakillari o'rtasidagi muloqotning xususiyatlari. Korporativ madaniyatning ahamiyati

Мавзу -14. Huquqiy hujjatlar bilan ishlash

Меҳмонхонаlarida xizmat ko'rsatish sifati aniqlash yo'llari. Меҳмонхона va sayuohlik agentliklari o'rtasidagi hujjatlar. Brolash xonalarida hujjatlar. Меҳмонхона bo'limlarida hujjatlarni yuritish qoidalari. Меҳмонхонаdagi jhozlar va inventar. Foydalanish. Foydalanish xavfsizligi

Мавзу-15. Меҳмонхонаlarida narx siyosati. Меҳмонхонаlar samaradorligini oshirish yo'llari

Меҳмонхонаda xizmatlarini narxlashirishning mohiyati va xususiyatlari. Меҳмонхона litsenziyasi. Меҳмонхона xizmatlari narhini belgilash usullari. Меҳмонхона narx siyosatida jalon tajribasidan foydalanish. Меҳмонхонаlarning narx siyosatini takomillashirish yo'llari. Меҳмонхона faoliyati samaradorligini oshirish yo'llari. Меҳмонхона xizmatlarining iqtisodiyotga ta'sir etuvchi omillari. Меҳмонхонаdagi mikro va makro muhi.

FOYDALANILADIGAN ADAVIYOTLAR RO'YXATI

- 1.Ильина, Е.Д. Экономика и управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Ильина Е.Д. и др. — Москва : КноРус, 2019. — 154 с. <https://www.book.gubook/931940>
- 2.Комарова, А.И. Английский язык: туризм и сервис : учебник / Комарова А.И., Окс И.Ю. — Москва : КноРус, 2019. — 241 с. <https://www.book.gubook/931061>
- 3.Крутик А. Б. Предпринимательство в сфере сервиса : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. Б. Крутик, М. В. Репетова. — 3-е изд., испр. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 160 с. <https://asademiaprosow.ru/reade/r?id=81559#сору>
- 4.Ковальчук, А.П. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : учебное пособие / Ковальчук А.П. — Москва : КноРус, 2020. — 172 с. <https://www.book.gubook/935931>
- 5.Каурова, О.В. Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия : учебное пособие / Каурова О.В., Малолетко А.Н., Юманова О.С. — Москва : КноРус, 2019. — 259 с. <https://www.book.gubook/932503>
- 6.Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Кабушкин Н.И. — Москва : КноРус, 2019. — 413 с. <https://www.book.gubook/931161>

7. Косолапов, А.В. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учебное пособие / Косолапов А.В. — Москва : КноРус, 2019. — 198 с. <https://www.book.gtl/book/931225>
8. Коновалова Е.Е. Разработка и практика внедрения стратегических управленческих проектных решений по развитию гостиничного и туристского бизнеса: сборник статей / Коновалова Е.Е., под ред. — Москва : Русайнс, 2019. — 524 с. <https://www.book.gtl/book/935659>
9. Кобяк, М.В. Управление качеством гостиничного предприятия: учебник для вузов / М.В. Кобяк, С.С. Скобкин; под редакцией С.С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 518 с. <https://uait.gtl/book/uravlenie-kachestvomgostinichnogo-predpriyatiya448273>
10. Лазарев А.Н. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / Лазарев А.Н. под ред. и др. — Москва : КноРус, 2019. — 304 с. <https://www.book.gtl/book/932298>
11. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Любецкая Т.Р. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. <https://www.book.gtl/book/930526>
12. Никольская, Е.Ю. Управление качеством гостиничных услуг: учебник / Никольская Е.Ю., Тихненко А.А., Попов Л.А. — Москва : Русайнс, 2021. — 197 с. <https://www.book.gtl/book/936360>
13. Никольская, Е.Ю. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учебник / Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Ковальчук А.П. — Москва : КноРус, 2019. — 343 с. <https://www.book.gtl/book/929951>
14. Никольская, Е.Ю. Технологии гостиничной деятельности: монография / Никольская Е.Ю. — Москва : Русайнс, 2019. — 310 с. <https://www.book.gtl/book/933636>
15. Никольская, Е.Ю. Основы менеджмента и управление персоналом в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Никольская Е.Ю., Семенова Л.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 224 с. <https://www.book.gtl/book/936719>
15. Никольская, Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А. — Москва : КноРус, 2019. — 229 с. <https://www.book.gtl/book/929667>
16. Никольская, Е.Ю. Тенденции развития системы классификации гостиниц в России : монография / Никольская Е.Ю., Пявко О.В., Гернеший В.В., Грицай М.А. — Москва : Русайнс, 2019. — 227 с. <https://www.book.gtl/book/933919>
17. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда : учебник для студ. учреждений сред. образования / И.И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с. <https://asademiapossov.gtl/catalogue/4831/296636/>
18. Петросян, Д.С. Социальная безопасность: образование и воспитание. Образовательно-воспитательная система детского туризма и

- краеведения России : монография / Петросян Д.С. — Москва : Русайнс, 2020. — 301 с. <https://www.book.gtl/book/934989>
19. Полевая М.В. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе : учебник для студ. учреждений сред. образования / М.В. Полевая, А.Н. Третьякова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 224 <https://asademiapossov.gtl/catalogue/4831/297229/>
20. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда : учебник для студ. учреждений сред. образования / И.И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с. <https://asademiapossov.gtl/reader/?id=296636#read>
21. Романюк, А.В. Управление доходами гостиничных предприятий: учебное пособие / Романюк А.В., Блинова Е.В., Гареев Р.Р. — Москва : Русайнс, 2018. — 156 с. <https://www.book.gtl/book/930116>
22. Романюк, А.В. Проблемы и перспективы индустрии гостеприимства, туризма и спорта : сборник материалов / Романюк А.В. — Москва : Русайнс, 2019. — 245 с. <https://www.book.gtl/book/933868>
23. Семенова, М.Ю. Английский язык: туризм и сервис: учебное пособие / Семенова М.Ю. — Москва : КноРус, 2021. — 260 с. <https://www.book.gtl/book/936083>

3.03 МЕНМОНХОНА ХО‘ЖАЛГИДА ХОДИМЛАРНИ BOSHQARISH FANI DASTURLINING ASOSIY NAZARIY QISMI

1. **Маъзу:** Мелмонхона хо‘жалгида ходимларни бoshqarish fanining maqsad va vazifalari
2. **Маъзу:** Мелмонхона хо‘жалгида ходимлар faoliyatini boshqarish xususiyatlari
3. **Маъзу:** Мелмонхона хо‘жалгида kadrlarni rejalashtirish Mehmonxonalar va ularining turlari. Mehmonxona xodimlari. Xususiy mehmonxonada xodim mehnatini tashkil etish va boshqarish.
4. **Маъзу:** Мелмонхона хо‘жалгида xizmat maqbasasi va xodimlarning xizmat-kashb jihatidan ko‘tarilishini boshqarish

Xodimni tanlash va ishga yollash. Ishga jalb etish, Kasbiy yo'natirish. Sinov muddati, xodim martabasini xizmat-kash jihatidan ko'tarilishini boshqarish

5. Mavzu: Mehmonxona xo'jaligida xodimlar xulq atvorining ahamiyati

Mehmonxona xo'jaligida xodimlar xulq atvor normativlari, Xodimlar xulq - atvorini boshqarish, Mehmonxona xo'jaligida xodimlarning xulq -atvoriga qo'yilgan talablar

6. Mavzu: Kadrlar bilan ishlash tizimidagi innovatsiyalar

Mehmonxonlardagi kadrlar bilan ishlash tizimidagi yengilliklar, texnologiyalar, yangi innovatsiyalar.

7. Mavzu: Mehmonxona xo'jaligida xodimlarining mehnat munosabatlari etikasi

Mehmonxona mehnat munosabatlari etikasi, mehmonxonada mehnat munosabatlari etikasiga qo'yilgan talablar, xalqlar o'rtasidagi mehnat munosabatlari etikasi tafovudi

8. Mavzu: Mehmonxona xo'jaligida xodimlarining nutq madaniyati

Mehmonxona xo'jaligida nutq madaniyati, xodimlardagi nutq madaniyati. Xodimlarning nutq tezligi, mehmonxona xodimlarining verbal va nonverbal mulqot turlari.

9. Mavzu: Mehmonxona xo'jaligida xodimlari faoliyatini boshqarishda nizolarni bartaraf etish

Mehmonxona xo'jaligida xodimlari faoliyatini boshqarishda nizolarni bartaraf etishda qonun ustuvorligi, O'zbekiston Respublikasida jamoa kelishuvlari va mehnat shartnomasi, Mehnat shartnomalari.

10. Mavzu: Mehmonxona xo'jaligida xodimlari faoliyatini baholash

Xodim faoliyatini baholashning mohiyati va uning zamonaviy uslublari. Mehmonxona rahbar va mutaxassislari ish natijalarini baholash mezonlari, Xodimni attestatsiyadan o'tkazish. Xodimni baholash tizimlari yaratilishi bosqichlari

11. Mavzu: Mehmonxona xo'jaligida kadrlar malakasini oshirish va qayta tayyorlashni tashkil etish

Ishchi kuchi sifatini oshirish, Xodimni rivojlantirish, Kasb malakasi oshishi bosqichlari, Kadrlar tayyorlash milliy dasturi — uzluksiz ta'limning “O'zbek modeli”. Xodimning uzluksiz ta'limni tashkil etish. Masofadan turib o'qitish. Xodimni qayta tayyorlash va malakasini oshirish

12. Mavzu: Mehmonxona xo'jaligida xodimlari faoliyatini boshqarishda motivlashirishning ahamiyati

Mehmonxona xodimning mehnatga qiziqishini oshirish. Jifimiy-psixologik faoliyat modeli. O'ziquitirish uslublari, Xodimni moddiy rag'batlantirish. Xodim mehnatiga haq to'lashni tashkil etish

FOYDALANILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. David K. Hayes, Ph.D., Jack D. Ninemeier, Ph.D. Human resources management in the Hospitality Industry John Wiley & Sons. Inc., Hoboken, New Jersey. USA 2008.-506p.
2. Stephen J. Page. Tourism management. 3th edition. Burlington, MA 01803, USA. 2009. -578p.
3. Rayli M. Upravlenie personalom v gosteprimstve. Uchebnik. Per.s ang. — M.:YUNITI, 2008.-191c.
4. Abdurahmonov, Q.X. Mehnat iqtisodiyoti (nazariya va amaliyot): Darslik. -T.: Mehnat, 2009.
5. Abdurahmonov Q.X., Imomov V.A. O'zbekistonda mehnat potentsialidan samarali foydalanish va uni boshqarish. - T.: Akademiya, 2008.
6. Abdurahmonov Q.H. va boshqalar. Personalni boshqarish: Darslik. - T.: O'qituvchi, 2008.
7. Agamirova Ye.V. Upravlenie personalom v turizme i gostinichno- restorannom biznese. Uchebnoe posobie. - M. Dashkov i K, 2006.
8. Sharifxo'jaev M., Abdullaev Yo. “Menejment” darslik. T.:“O'qituvchi” 2001 y. 704 b.
9. «O'zbekiston Respublikasining turizm sohasini jadal rivojlantirishni ta'minlash chora-adbirlari to'g'risida» O'zbekiston Respublikasi Prezidentining farmoni. 2016 yil 2 dekabr. PF-4861-son.
10. «O'zbekiston Respublikasi turizmi rivojlantirish davlat qo'mitasi faoliyatini tashkil etish to'g'risida» O'zbekiston Respublikasi Prezidentining qarori. 2016 yil 2 dekabr. PQ-2666-son.

11. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining «O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha harakatlar strategiyasi to'g'risida»gi Farmoni. 7 fevral 2017 g., № UR-4947.
12. Voqieva I.A. Inson resurslari iqtisodiyoti: O'quv qo'llanma. – T.: 2004.
13. Tuxliev I.S., R.Nayitboev, B.Sh.Safarov, G.R.Tursumova “Turizm asoslari”. Darslik. T.: “Fan va texnologiya”, 2014 y.
14. Музыченко В. Мастер класса по управлению персоналом. – М.:Манагемнт -ПРО. 2008.
15. Tuxliev I.S., Qudratov G'X., Parдаev M.Q. Turizmni rejalashtirish.Darslik. – T.: Iqtisod-moliya. 2010.
16. Nazarov A.Sh. Mehnatni tashkil etish va normalash: Darslik. – T.: TDIU, 2004.

3.04 MEHMONXONA XO'JALIGIDA INNOVATSIYA FANI DASTURINING ASOSIY NAZARIY QISMI

1 - mavzu. «Mehmonxona xo'jaligida innovatsiyalar» fanining maqsad va vazifalari

Innovatsiya tushunchasining mohiyati va mazmuni. Innovatsiyalarning ijtimoiy-iqtisodiy taraqqiyotidagi o'rn. Innovatsion jarayonlar tadqiqotlari evolusiyasi. Fanning maqsad va vazifalari.

2 - mavzu. Innovatsiyalar tasnifi

Innovatsiya turlari. Innovatsiyalarning hayotiylik sikli va funksiyalari. Mehmonxona xo'jaligida innovatsiyalarning tasnifi.

3 - mavzu. Innovatsion jarayonlarning iqtisodiy mohiyati.

Innovatsion jarayonlarning mohiyati. Innovatsion muhi. Innovatsion faoliyat. Innovatsion tadbirkorlikning tashkiliy shakllari. Mehmonxona xo'jaligida innovatsion yondoshuvlarni tatbiq etish xususiyatlari.

4-mavzu. Globallashtuv sharoitida mehmonxona xo'jaligi innovatsion jarayonlarning rivojlanishi

Globallashtuv sharoitida mehmonxona xo'jaligi rivojlanishi tendensiyalari. Mehmonxona xo'jaligida innovatsion jarayonlarning rivojlanishiga ta'sir etuvchi omillar. Butunjahon turizm tashkilotining innovatsiyalarni tarqatish va rag'batlantirishdagi o'rn.

5-mavzu. Mehmonxona biznesida innovatsion jarayonlarning rivojlanishi tarixi

E.Statlerning “xodim kodeksi”. R.Xitining mehmonxona biznesida innovatsiyalar. Dj.Uillard Mariotting mehmonxona biznesida innovatsiyalar. R. Krokning innovatsiyalar amaliyotidagi tajribasi.

6-mavzu. Mehmonxona biznesida texnologik innovatsiyalar
Texnologik innovatsiyalarning mohiyati. Mehmonxona xo'jaligida texnologiyalar tasnifi. Mehmonxona xo'jaligida texnologik innovatsiyalarni tatbiq etish amaliyoti.

7-mavzu. Mehmonxona xo'jaligida axborot texnologiyalarni tatbiq etishning zamonaviy yo'nalishlari

Mehmonxonalarda innovatsion axborot texnologiyalari. Mehmonxonalarda virtual axborotlar tizimi. Innovatsion mahsulotlarni tarqatishning zamonaviy usullari. Mehmonxona biznesida elektron tijorat. Mehmonxonalarda innovatsion bronlashitirish va rezervlashitirish tizimlari.

8-mavzu. Mehmonxona xo'jaligida geoaxborot tizimlari

Geoaxborot tizimining tarkibiy qismlari. Mehmonxona xo'jaligida ma'lumotlar bazasini shakllantirish. Mehmonxona xo'jaligida ma'lumotlar bazasini shakllantirishning dasturiy ta'minoti.

9-mavzu. Mehmonxonalarda elektron boshqaruv tizimlari.

Mehmonxonalarni boshqarish tizimlari (HMS – Hotel Management Systems). Mehmonxonalarni boshqarish tizimlari bo'yicha xorijiy tajriba. Mehmonxonalarda innovatsion xavfsizlik tizimlari.

10-mavzu. Mehmonxona xo'jaligida ekologik muhitni saqlashga qaratilgan texnologik innovatsiyalar

Mehmonxonalarda energiya tejashning innovatsion texnologiyalari. Ekologik mehmonxona konsepsiyasining elementlari. Suite Hapik konsepsiyasining asosiy elementlari.

11 - mavzu. Innovatsion faoliyatning davlat tomonidan tartibga solinishi

Milliy innovatsion tizim innovatsion tadbirkorlikni rivojlantirishning muhim asosi sifatida. Innovatsion faoliyatni davlat tomonidan qo'llab quvvatlash va rag'batlantirish. O'zbekiston Respublikasida innovatsion jarayonlarning davlat tomonidan tartibga solish tizimining xususiyatlari. Innovatsion infratuzilma va uning elementlari. Innovatsion tadbirkorlikning kompleks ta'minoti.

12 - mavzu. Mehmonxonada innovatsion faoliyatni boshqarish

Mehmonxonada innovatsion faoliyatni tashkil etish. Yangiliklarni yaratish va ularni tatbiq etish. Innovatsion echimlarning raqobatbardoshlik darajasini baholash.

13 - mavzu. Mehmonxona xo'jaligida innovatsion faoliyatni rejalashtirish

Innovatsion loyihaning mohiyati va tuzilmasi. Innovatsion loyihalar va

innovatsion rejalashtirish. Innovatsion faoliyatni amalga oshirish strategiyalarining mazmini va tavsifi. Innovatsion faoliyatda xavf-xatar.

14 - mavzu. Mehmonxona xo'jaligida innovatsion faoliyatni moliyalashtirish

Innovatsion faoliyat moliyaviy ta'minotining asosiy shakllari. Innovatsion faoliyatda investitsion resurslarning ichki manbalari. Innovatsion faoliyatda investitsion resurslarning tashqi manbalari.

15 - mavzu. Mehmonxona xo'jaligida innovatsion faoliyat samaradorligini baholash

Innovatsiyalar samaradorligini baholashning metodologik jihatlar. Innovatsiyalar samaradorligini baholash ko'rsatkichlari tizimi. Innovatsion loyihalarni samaradorligi ko'rsatkichlari va ularni baholash metodikasi.

16 - mavzu. Innovatsion faoliyatda intellektual mulk

Mehmonxona xo'jaligini rivojlantirishda inson omili. Intellektual mulk. Intellektual mulk ob'ektlari. Intellektual mulki ximoya qilish muhofaza etish.

I. ASOSIY VA QO'SHIMCHA O'QUV ADAVIYOTLAR HAMDA AXBOROT MANBALARI

Asosiy adabiyotlar:

1. Новиков В.С. Инновации в туризме. М.: ИС. "Академия". 2007. - 208 с.
2. Голубев А.А. Экономика и управление инновационной деятельности: Учебное пособие.—СПб: СПбГУ ИТМО, 2012. — 119 с.
3. Инновационный менеджмент: Учебное пособие / Под ред. д.э.н., проф. А.В.Барышевой. — 3-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ку», 2012. — 384 с.
4. Экономика инноваций: Учебное пособие. — М.: Экономический факультет МГУ имени М.В. Ломоносова, 2016.
5. Дмитриева Л.Н., Калинин Г.В., Силвестрова Т.Д. Инновации в сфере услуг: практическое пособие. — Чебоксары: ЧКИ РУК, 2010. — 69 с.
6. Renu Agarwal, Willem Seelen, Göran Roos, Roy Green Editors. The Handbook of Service Innovation. Springer-Verlag London 2015.
7. Mike Peters, Birgit Pikkemaat Editors. Innovation in Hospitality and Tourism. Routledge, Taylor & Francis Group, New York and London. Co-published as Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism, Volume 6, Numbers 3/4 2005.

Qo'shimcha adabiyotlar:

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevraldagi "O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha harakatlar strategiyasi to'g'risida" gi PF-4947-sonli Farmoni. O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlariga

to'plami, 2017 y., 6-son, 70-moddasi.

2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 16 avgustdagi "2018-2019 yillarda turizm sohasini rivojlantirish bo'yicha birinchi navbatdagi chora-tadbirlar to'g'risida" gi PQ-3217-sonli Qarori, "O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlariga to'g'ri", 2017 yil 21 avgust, 33-son, 845- modda.

3. Чульновский А.Д. "Туризм и гостиничное хозяйство". М.: ЮРКНИГА. 2005 й. 448 с.

4. Тухлиев И.С., Хайитбоев Р., Сафаров Б.Сх., Турсунова Г.Р. Туризм асослари. Дарслик. Т.: Фан ва технология, 2014. — 332 б.

5. Маматкулов Х.М. "Мехмонхона ва туристик комплексларда хизматларни тасхил етисх". Оькув кoьлланма. -С.: СамИСИ, 2012. 339 б.

6. Медлик С., Инграм Х. «Гостиничный бизнес». Издательство ЮНИТИ- ДАНА, 2005 г. 224 с.

5610200 –Mehmonxona xo'jaligini tas'kil etis'h va boshqartish

yo'nalishi bitiruvchilari uchun ixtisoslik fanlaridan

Yakuniy davlat attestatsiyasi sinovi savollari

3.01 Mehmonxona xizmatlarini tashkil etish fani bo'yicha:

1. Mehmonxonalar xo'jaligini rivojlantirishda mexanizatsiyalashtirish va avtomatlashtirish.
2. Hozirgi zamon xalqaro mehmonxonalar zanjirini tashkil yetilishi.
3. Mehmonxonalar general rejasini tuzilishi.
4. Mehmonxonalar kompleksini inventar qurilmalari va ularning yordamchi xo'jaliklari.
5. Mehmonxonalar jamoaviy va yashash qismi texnikaviy ta'minoti, tangli yechimlar, yotug'lik po'mentlari va yotug'lik jihozlari.
6. Mehmonxona muhandislik jihozlari, issiqlik, suv ta'minoti, kapitalizatsiya, shamollash va havoni konditsionlash sistemasi, markaziy chalg yutgichlar sistemasi, jihozlari va ularning ekspluatatsiyasi.
7. Mehmonxona energetik xo'jaligi jihozlari va ularning ekspluatatsiyasiga qo'yilgan talablar.
8. Kir yuvish, quritish, dazmollash jihozlari tavsiti.
9. Turkomplekslardagi xavfsizlik menejmenti, texnikaviy menejmenti.
10. Mehmonlarni qabul qilish va joylashtirishda zamonaviy vositalarning qo'llanilishi.
11. Mehmonxonalarda sanitariya-gigiyena vositalarining qo'llanilishi.
12. Mehmonxona servis faoliyatida etika va etiket talablar.
13. Ovgatlanishdagi qo'llaniladigan zamonaviy formatlar tavsiti.
14. Ovgatlanish korxonalarini xodimlarining ma'ruhiyatlar.
15. Turistlar faolliklarining o'ziga xos xususiyatlari.
16. Mehmonxonalarda marketing xizmatlarini takomillashtirish yo'llari Internet texnologiyalarini tatbiq etish asosida mehmonxonalarning samaradorligini oshirish

17. Mehmnonxonada boshqaruv samaradorligini oshirish va rivojlantirish istiqbollari
18. Mehmnonxonalarda xalqaro turistlar uchun ekoturizm ekskursiyalarining reklamalarini yaratish
19. Milliy turizm bozorida mehmnonxonada xizmatlarini rivojlantirish yo'llari
20. Mehmnonxonada xo'jaligida xizmatlar samaradorligini aniqlash xususiyatlari
21. Mehmnonxonada xo'jaligini rivojlantirishda kadrlarning o'rni va ahamiyati
22. Mehmnonxonada xizmatlari sifatini oshirishda marketing va menejment tamoyillaridan foydalanish
23. Mehmnonxonalarda xizmatlar sifatini takomillashtirish masalalari
24. Mehmnonxonada bo'limlarini tashkil yetishda xorijiy tajribaning ahamiyati
25. Mehmnonxonalarda xalqaro turistlar uchun milliy me'ros reklamalarini yaratish
26. Mehmnonxonaga tashrif buyuruvchi turistlarning tunash davomiyligini uzaytirish yo'llari
27. Mehmnonxonalar nomer fondini bronlashirishning o'ziga xos xususiyatlari
28. Jismoniy imkoniyatlari cheklangan insonlarga mehmnonxonada xizmatlarini ko'rsatishning o'ziga xos jihatlari
29. O'zbekistonda xalqaro turizmni rivojlantirishda rekratsion turizmning o'rni va ahamiyati
30. Mehmnonxonalarda boshqaruv usullari, funksiyalari va tamoyillaridan foydalanish yo'llari
31. Xizmat ko'rsatish sohasida mehmnonxonada xizmatlarining o'rni va rivojlanishi
32. Mehmnonxonada xo'jaligida zamonaviy texnologiya yutuqlaridan foydalanishning o'rni
33. Mehmnonxonada xizmatlarini takomillashtirish orqali mijozlar sonini oshirish
34. Qishloq turizmni rivojlantirishda mehmnonxonada xizmatlarini tashkil qilish
35. Buxoro shahridagi kichik mehmnonxonalarda xizmat ko'rsatishni tashkil yetish yo'llari
36. Buxoro shahrida mehmnonxonada biznesini rivojlantirishda oilaviy biznesning tutingan o'rni
37. Mehmnonxonada kompleksida axborot texnologiyalaridan samarali foydalanish yo'llari
38. Mehmnonxonada xo'jaligida servis faoliyatini rivojlantirish yo'llari
39. Mehmnonxonalarning iqtisodiy samaradorligini oshirish
40. Joylashtirish xizmatlarini takomillashtirishda bronlashirish tizimlaridan samarali foydalanish
41. Mehmnonxonalarda tozalash xizmati texnologiyasini takomillashtirish yo'llari
42. Kichik mehmnonxonalarda boshqaruv samaradorligini oshirish yo'llari
43. O'zbekiston Respublikasi mehmnonxonalari tasniflash tizimi
44. Mehmnonxonalarda tarmog'i va uning afzalliklari
45. Mehmnonxonada tarmoqlarining mohiyati, mazmuni, tuzilishi, afzalliklari

46. Dunyodagi yeng yirik mehmnonxonada tarmog'i O'zbekistonda mehmnonxonada tarmoqlarining rivojlanish holati
47. Mehmnonxonalarda kutub olish va joylashtirish xizmatlarini tashkil etish
48. Mehmnonxonani qabul qilish va joylashtirish xizmatlari. Tashrif buyuruvchi mehmnonlarni ro'yxatga olish va joylashtirish. Turistik guruhlarni ro'yxatga olish funksiyasi
49. Mehmnonlar bilan hisob-kitob turlari va ularning monitoringi
50. Qabul qilish va joylashtirish xizmati

3.03 Mehmnonxonada xo'jaligida xodimlarni boshqarish fani bo'yicha:

1. G'arb davlatlarida bozor iqtisodiyoti sharoitlarida "Xodimni boshqarish" ko'proq qanday atama bilan nomlanadi? Menejment qaysi so'zdan olingan?
2. Menejment deyilganda qanday ma'nolar anglatadi? Menejment so'ziga ta'rif bering
3. Xodimni boshqarish – bu? Xodimni boshqarishning asosiy funksiyalarini o'zida aks ettiruvchi nechta tarkibiy qism mavjuddir?
4. Xodimni boshqarishning asosiy funksiyalarini o'zida aks ettiruvchi tarkibiy qismlar nimalardan iborat va ularni tushuntirib bering
5. Mehmnonxonada personallar nechta qismga bo'linadi? Ularning xususiyatlarini tushuntirib bering
6. Mehmnonxonada har bir personal guruhlarida ishchilardan tarkib topgan?
7. Boshqaruv xodimi ham ikki asosiy toifaga bo'linib ular qaysilardan iborat?
8. Xodimni boshqarishda qanday tamoyillarga asoslanishi kerak?
9. Mehmnonxonada xodimni boshqarish fanining predmeti – bu?
10. Xodimni boshqarish vazifalari ko'plamini va ular ijrosi muddatiga muvofiq darajada analoga oshiriladi va ularga izoh bering?
11. Xodimni boshqarish vazifalari ko'plamini va ular ijrosi muddatiga muvofiq darajalarni yozing?
12. Kadrlar siyosati nima?
13. Xodimni rivojlantirish – deganda....?
14. Mehnat munosabatlari qaysi omillarga bog'liq?
18. Mehmnonxonada kadrlar bo'limlarining asosiy vazifasi nimalardan iborat?
19. Inson resurslarini boshqarish xizmatlari mehmnonxonada pirovard natijaga erishishi uchun qanday omillar ta'sir ko'rsatadi?
20. Mehmnonxonada faoliyati maqsadlari nimalardan iborat?
21. Xususiy mehmnonxonada mulkdori ya'ni mehmnonxonani rahbari sifatida qay tarzda boshqaradi?
22. Kimlar mehmnonxonada mustaqil boshqarima va bo'limlari rahbarlari hisoblanadi?
23. Tashkiliy tuzilma qanday boshqaruv usuli hisoblanadi?
24. Shtatlar tuzilmasida mehmnonxonaning nimalari aks ettirilgan bo'ladi?
25. Menejmentda "mehnat" va "ish" tushunchalarida farqni aytib o'ting?

26. Ishga ta'rif bering?
27. Mehnatni tashkil etish tizimiga ta'sir ko'rsatadigan barcha omillarni izohlang!
28. Xodimni rejalashtirishning asosiy afzaliliklarini belgilang!
29. Xodimni rejalashtirish yo'nalishi, hal qilinadigan vazifalar jihatlari va rejalash davrining davomiyligiga qarab, rejalashtirish nechta turga bo'linadi va ularni izohlang?
30. Tashkiliy madaniyat quyidagilarni o'z nima?
31. Mehmoxonalarda O'ra menejerlar tarkibiga kimlar kiradi?
32. Telefon orqali mojaroga qanday javob berasiz?
33. Ish yuritish o'qib-axloq qoidalarini nima?
34. Xodimning standart vizitkasida nimalar ko'rsatiladi?
35. Qanday ma'muriy hujjat rahbar tomonidan alohida beriladi?
36. Tashkilot xodimlarining ish haqi fondini belgilaydigan normativ hujjat
37. Hujjatlarni bajarish muddatlarini nazorat qilish kimni vazifasi?
38. Mehnat yoki jitmioy intizomni buzgan holda qanday hujjat tuziladi?
39. Sinov muddati nima, mehmoxonalarda sinov muddati beriladimi?
40. Ish haqi to'lash usullarini belgilang?
41. Jamoa shartnomalarini ishlab chiqish va tuzishni shartli ravishda nechta bosqichga bo'ladi?
42. Mehnat shartnomasi taraflari kimlar hisoblanadi va shartnomaga qanday bandlar ko'rsatiladi?
43. Qaysi xizmat suv, elektr energiyasi, gaz sarflanishi ustidan nazoratni ham amalga oshiradi, izohlang?
44. Teatr va muzeylarga chiptaga buyurtma berish, transferni tashkil qilish (aeroportdan o'telga yoki teskarisi), avtomobilga buyurtma berish va shu kabilar bilan kim shug'ullanadi, shu kasb tarixi haqida yozing?
45. Xodimlarni baholash metodlarini nechta asosiy guruhga birlashtirish mumkin va ular qaysilar?
46. Xodimlarni baholash metodlarini qaysi asosiy guruhlarga birlashtirish mumkin?
47. So'rovnomalar ma'lumotlaridan, yozma yoki og'zaki ta'rifnomalardan, rahbar va hamkasbalarning fikr-mulohazalari va tavsiyalaridan, s'xaxsiy suhbatlar va psixologik testlardan foydalaniladi. Bu qaysi metod?
48. Xodimning amaliy ish natijalariga asosan uning xizmat vazifalarini bajarishga yaroqliligi tekshiriladi. Buning uchun xodimni muayyan lavozimda sinash usullari va texnikasidan foydalaniladi. Bu qaysi metod?
49. Qaysi metodda nomzodga muayyan vazifani hal qilish topshiriladi?
50. Ishga olinayotgan xodimga taqdim etilishi lozim bo'lgan shartnomaning shartlari va muddatlari haqidagi axborotning minimal hajmiga qaysi ma'lumotlar kiradi?

3.03 Mehmoxona xo'jaligida innovatsiya fani bo'yicha:

1. Amerika mintaqasida globallashuv jarayonida mehmoxona xo'jaligida qanday jarayonlar yuz berdi va qanday innovatsion jarayonlar rivojlanib shakllandi. Bosqichma-bosqich rivojlanishni tahlil qiling!
2. Mehmoxona xo'jaligida axborot texnologiyalarining innovatsiyasi
3. Bos'hqaruv jarayonlarini tashkil etishda axborot texnologiyalarining roli va o'rnini
4. Davlat innovatsion siyosatini shakllantirish va uning asosiy yo'nalishlari.
5. Diversifikatsiya sharoitida innovatsiyani qo'llashning xorij tajribalari.
6. Mehmoxona xo'jaligida innovatsion faoliyat mohiyatini tushuntiring.
7. Innovatsion faoliyatni davlat tomonidan boshqarishning xorijiy tajribalari.
8. Innovatsion faoliyatni amalga oshirish strategiyalarining mazmuni va tavsifi.
9. Innovatsion faoliyatni davlat tomonidan samarali rivojlantirish usullari.
10. Innovatsion jarayonni moliyalashtirish uchun byudjetdan tashqari mablag'lar.
11. Innovatsion loyiha samaradorligining tahlili
12. Innovatsion loyihalarni boshqarish.
13. Innovatsion loyihaning mohiyati, tuzilmasi va innovatsion rejalashtirish.
14. Innovatsion menejment qonuniyatlari va bosqichlari
15. Innovatsion menejment usullari va funksiyalari
16. Innovatsion va innovatsion loyihalar samaradorligining qiyosiy - tahliliy ko'rsatkichlari
17. Innovatsiya bos'hqaruvining konseptual modeli.
18. Innovatsiya faoliyatini qo'llash zarurligi va innovatsiya turlari.
19. Innovatsiya sohasini davlat tomonidan tartibga solish metodlari.
20. Innovatsiya tushunchasining mazmun mohiyati.
21. Innovatsiyalar samaradorligini baholash usullari.
22. Innovatsiyalarni qo'llash bosqichlarini tushuntirib bering
23. Innovatsiyalarning hayotiy siklini har xil misollar bilan tahlil qilib bering?
24. Innovatsiyalarning hayotiylik sikli va funksiyalari.
25. Innovatsiyalarning jitmioy-iqtisodiy taraqqiyotidagi o'rnini.
26. Innovatsiyalarning yana qanday turlarini bilasiz? (Jahon davlatlari tajribasiga asoslangan holda)
27. Jahon mehmoxonalari bilan tadbirkorlarning ishlash mexanizmining tashkiliy shakllari haqida ma'lumot bering
28. Korxonalarining byudjeti va o'z mablag'lari moliyalashtirishning yeng muhim manbalari.
29. Mehmoxona biznesida ekologik menejment.
30. Mehmoxona biznesida rivojlangan davlatlardan xohishiy tanlab, u yerda mehmoxona xo'jaligida qanday texnologik innovatsiyalardan foydalanishni tahlil qilib bering
31. Mehmoxona biznesida virtual axborot tizimini
32. Mehmoxona boshqaruvida axborot xavfsizligini ta'minlash
33. Mehmoxona xo'jaligida innovatsiyalarning tasnifi.
34. Mehmoxona xo'jaligida innovatsion menejmentning ahamiyati

35. Mehmonxonona xo'jaligida rivojlangan davlatlarning ekologik menejment tizimlari.
36. Mehmonxonona xo'jaligida texnologik innovatsiyalarni tatbiq etish amaliyoti
37. Mehmonxonona xo'jaligida texnologiyalar tasnifi
38. Mehmonxonona xo'jaligida xizmat ko'rsatish texnologiyalarining rivojlanishi.
40. Mehmonxonona xo'jaligining texnikaviy-tashkiliy xususiyati.
41. Mehmonxononada innovatsion boshqaruv tizimining xususiyatlari.
42. Mehmonxononada xizmat ko'rsatish sifatini innovatsion oshirishning iqtisodiy samaradorligi
43. Mehmonxononalar rivojlanish bosqichlari va dastlab innovatsiyalarning qanday turlari qo'llanilganini sanab o'ting
44. Mehmonxononalarda atrof-muhiti muhofazasi bo'yicha tadbirlarini rejalashtirish
45. Mehmonxononalarda bronlashtirish va rezervlashtirish tizimlari
46. Mehmonxononalarda elektron hujjatlar bilan ishlash
47. Mehmonxononalarni boshqarish tizimlari
48. Mehmonxononalarning innovatsion faoliyatini tashkil etuvchi omillar
49. Mehmonxononalarning Yevropada qabul qilingan birinchi rasmiy tasnifi ularni necha guruhga ajratadi va ularni o'z fikringiz bilan ta'riflab bering misollar bilan.
50. Osiyo mamlakatlarida davlatlarda globallashtirish jarayonida mehmonxonona xo'jaligida qanday jarayonlar yuz berdi va qanday innovatsion jarayonlar rivojlanib shakllandi. Bosqichma-bosqich rivojlanishini tahlil qiling?
52. O'zbekiston mehmonxonalarida qanday texnologik innovatsiyalardan foydalanish mumkinligini tahlil qiling. Va unda texnologik innovatsiyalarning foydali va zararli tomonlarini tahlil qiling.
53. Ralf Xitzing mehmonxonona biznesi rivojiga qo'shgan hissasi.
54. Statler, R. Xitz va U. Marriottdan tashqari mehmonxonona biznesiga hissa qo'shgan insonlarning mehmonxonona biznesida innovatsiyalar amaliyotidagi tajribalarini aytib o'ting.
55. Uillarda Marriottning mehmonxonona biznesi rivojiga qo'shgan hissasi.
56. XX asrda mehmonxonona biznesidagi o'zgarishlar. Hilton mehmonxononalar tarmog'i misolida
57. XX asrdagi mehmonxononalar xizmatidagi yangiliklar. Yelford Statlerning "xodim kodeksi".
58. Yevropa davlatlarida globallashtirish jarayonida mehmonxonona xo'jaligida qanday jarayonlar yuz berdi va qanday innovatsion jarayonlar rivojlanib shakllandi. Bosqichma-bosqich rivojlanishini tahlil qiling?

Kafedra mudiri

Ibragimov N.S.

