

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

BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI



61010100 – Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish ta'lim yo'nalishi bitiruvchilari uchun ixtisoslik fanlaridan Yakuniy davlat attestatsiyasi imtihon

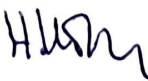
DASTURI


Ixtisoslik fanlari:


- 1.17. – “Mehmonmxona xo'jaligida innovatsiya”
- 1.22. – “Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish”
- 1.27. – “Mehmonmona xo'jaligida xodimlarni boshqarish”


## ANNOTATSIYA


Ushbu dastur Buxoro davlat universiteti 61010100 –Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish ta'lim yo'nalishi bitiruvchi kurs talabalaridan ixtisoslik fanlari bo'yicha yakuniy davlat attestatsiyasi imtihonini o'tkazish uchun mo'ljallangan bo'lib, dastur O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2024-yil 13-dekabrda 836-sonli " Oliy va kasbiy ta'lim tashkilotlari bitiruvchilarining yakuniy davlat attestatsiyasini tashkil etish chora-tadbirlari to'g'risida"gi qaroriga muvofiq ishlab chiqilgan.

**Tuzuvchilar:**  **Ibragimov N.S** – "Turizm va mehmonxona xo'jaligi" kafedrası mudiri, i.f.d.

 **H.R.Hamroev** – "Turizm va mehmonxona xo'jaligi" kafedrası professori, i.f.n.

 **D.B.O'roqova** – "Turizm va mehmonxona xo'jaligi" kafedrası dotsenti, i.f.f.d.

**Taqrizchilar**  **B.N.Navruz-Zoda** – "Marketing va menejment" kafedrası professori, i.f.d.

 **Sh.Hayitov** - Buxoro muhandislik-texnologiya instituti Menejment kafedrası mudiri, i.f.n., dotsent

**Imtihon dasturi Buxoro davlat universiteti kengashida ko'rib chiqilgan va tasdiqlangan.**

2025 yil " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ dagi \_\_\_\_\_ - sonli bayonnoma.

## KIRISH

Zamon talablariga javob bera oladigan mutaxassis kadrlarni tayyorlash, Davlat ta'lim standartlari asosida ta'lim va uning barcha tarkibiy tuzilmalarini takomillashtirib borish bugungi kunda oliy ta'lim oldida turgan eng dolzarb masalalardan biridir.

Fanlar bo'yicha bilimlar majmuasini o'zlashtirish, nazariy va amaliy mashg'ulotlar uzviyligida malaka hamda ko'nikmalarni mukammal shakllantirishda Yakuniy davlat attestatsiyasining o'rni beqiyos.

61010100 –Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish ta'lim yo'nalishi bo'yicha 4-kurs talabalarining Yakuniy davlat attestatsiyasini to'g'ri tashkil qilish bo'lajak yosh mutaxassislarni real ishlab chiqarish sharoitlariga tayyorlashning eng muhim shartlaridan biri hisoblanadi. Ushbu dastur iqtisodiyotni modernizatsiyalash va diversifikatsiyalash sharoitida 61010100 –Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish ta'lim yo'nalishi bo'yicha 4-kurs talabalarining Yakuniy davlat attestatsiyasini tashkil etishning asosi hisoblandi.

Mazkur ta'lim yo'nalishining namunaviy o'quv rejasiga binoan Yakuniy davlat attestatsiyasi eng yuqori soatlarga ega bo'lgan fanlar majmuidan tashkil topgan.

"Turizm va mehmonxona xo'jaligi" kafedrası jamoasi oliy o'quv yurti talabalarini Yakuniy davlat attestatsiyasini zamon talablariga to'la hamoxang ravishda, ilmiy jihatdan mukammal holda tashkil etish masalasini butun o'quv jarayonini takomillashtirish sohasida muhim yo'nalish deb hisoblaydi.

Mazkur dastur 61010100 –Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish ta'lim yo'nalishi bo'yicha 4-kurs bakalavriat bosqichi uchun qo'yilgan Davlat ta'lim standartlari talablari va Respublika oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi tasdiqlagan o'quv rejalari binoan tuzildi. Ushbu dasturni tuzishda oliy ta'limni tubdan isloh qilish ishini jadallashtirish borasida qo'yilgan vazifalar hisobga olindi. Dasturni tuzishda ushbu yo'nalishning o'quv rejasi asos qilib olindi. Ushbu dasturni tuzish jarayonida nazariy bilimlarni amaliyot bilan uzviy bog'lash haqidagi Xalqaro standart talablari, Davlat statistika qo'mitasi yo'riqnomalari hamda BuxDU "Buxgalteriya hisobi va statistika" kafedrası va

boshqa oliy o'quv yurtlari tomonidan talabalarning Yakuniy davlat attestatsiyasini tashkil etish sohasida ko'p yillik amaliy faoliyati natijasida to'plangan tajribalari hisobga olingan.

**61010100–Mehmonxona xo'jaligini tashkil etish va boshqarish ta'lim yo'nalishi bitiruvchilari uchun ixtisoslik fanlaridan Yakuniy davlat attestatsiyasi sinovi yozma ishlarini**

**BAHOLASH MEZONLARI**

<p>Yozma ish Yozma ish uchun 4 tadan savol tuziladi va har bir savolga "0" balldan "25" ballgacha baholanadi.</p>	<p>20-25-ball</p>	<p>Talaba berilgan yozma ishdagi 4 ta savolning har birini mohiyatini tushunishi, bilishi, tasavvurga ega bo'lishi lozim. Uni ilmiy asoslagan holda ijodiy fikrlab, mustaqil mushohada yuritib, imloviy xatosiz yoritib berishi hamda shu sovellarda 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. Talabani fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatgichini nazorat qilishda quyidagi namunaviy mezonlar tavsiya etiladi (har bir savol uchun): 20-25 ball uchun talabani bilim darajasi qo'yidagilarga javob berishi lozim: 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.</p>	<p>Umumiy ball - 100 ball  86-100-ball. A'lo, (86-100 %)</p>
	<p>15-20 ball</p>	<p>Talaba berilgan yozma ishdagi 4 ta savol to'g'risida bilim va tasavvurga ega bo'lishi lozim. Savolni mohiyatini tushungan holda mustaqil mushohada yuritib, savol mazmunini yoritib berishi kerak. Berilgan ilmiy ma'lumotlarni o'zaro taqqoslashga qiynaladi, 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 uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim;</p>	<p>71-85-ball. yaxshi (71-85 %)  55-70-ball Qoniqarli, (55-70 %)</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• mustaqil mushohada yurita olish; olgan bilimlarini amalda qo'llay olish;</li> <li>• mohiyatini tushunish; bilish, aytib berish; tasavvurga ega bulish.</li> </ul>
	<p>10-15 ball</p>	<p>Talaba yozma ishdagi 4 ta savolni mohiyatini tushunishi, tasavvurga ega bo'lishi, qisman bilishi hisobga olinadi. Ilmiy ma'lumotlar qisman yozilgan, bu ma'lumotlar asosida mustaqil fikr va xulosalar yurita olmaydi. Talaba 4 ta savolga ham shu mezon asosida javob bergan bo'lsa, yozma ishga 15 ball qo'yiladi. 10-15-ball uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mohiyatini tushunish; bilish, aytib berish; tasavvurga ega bo'lish.</li> </ul>
	<p>5-10-ball</p>	<p>Talaba 4-ta 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.</p>
	<p>0-5 ball</p>	<p>Talaba 4-ta savolni mohiyatini tushunmasa, ilmiy ma'lumotlarni bayon etishda qo'pol xatoliklarga yo'l qo'yilsa, ma'lumotlar asosida mustaqil fikr yurita olmasa, yozma ishga jami 5 ball qo'yiladi.</p>

## 1.17. 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 taraqqiyotdagi o'rni. Innovatsion jarayonlar tadqiqotlari evolyusiyasi. 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 muhit. Innovatsion faoliyat. Innovatsion tadbirkorlikning tashkiliy shakllari. Mehmonxona xo'jaligida innovatsion yondoshuvlarni tatbiq etish xususiyatlari.

### 4-mavzu. Globallashuv sharoitida mehmonxona xo'jaligi innovatsion jarayonlarining rivojlanishi

Globallashuv 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'rni.

### 5-mavzu. Mehmonxona biznesida innovatsion jarayonlarning rivojlanishi tarixi

E.Statleming "xodim kodeksi". R.Xitsning mehmonxona biznesida innovatsiyalar. Dj.Uillard Mariottning 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 bronlashtirish va rezervlashtirish 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 Haptik 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 mazmuni 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 baxolash

Innovatsiyalar samaradorligini baxolashning metodologik jihatlarini. Innovatsiyalar samaradorligini baxolash ko'rsatkichlari tizimi. Innovatsion loyixalar samaradorligi ko'rsatkichlari va ularni baholash metodikasi.

### 16 - mavzu. Innovatsion faoliyatda intellektual mulk

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

## I. ASOSIY VA QO'SHIMCHA O'QUV ADABIYOTLAR 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 деятельностью: 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 К», 2012. — 384 с.
4. Экономика инноваций: Учебное пособие. — М.: Экономический факультет МГУ имени М.В. Ломоносова, 2016.
5. Дмитриева Л.Н., Калинина Г.В., Силвестрова Т.Д. Инновации в сфере услуг: практическое пособие. — Чебоксары: ЧКИ РУК, 2010. — 69 с.
6. Renu Agarwal, Willem Selen, 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 ¼ 2005.

## 1.22. MEHMONXONA XIZMATLARINI TASHKIL ETISH VA BOSHQARISH FANI DASTURINING ASOSIY NAZARIY QISMI

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

«Mehmonxona xizmatlarini tashkil etish» fanining predmeti, maqsadi va vazifalari fanining maqsadi va vazifalari. Mehmonxona xizmatining mazmuni va mohiyati. Mehmonxona xizmati muloqot shakli sifatida. Mehmonxona xizmati pedagogik jarayon sifatida.

### 2 - Mavzu. Zamonaviy mehmonxonalar turlari

Joylashtirish vositasi va tizimi. Mehmonxonalarni tavsiflovchi belgilar: geografik joylashuvi, xonalarning sig'imi, qavatlar soni. Lyuks mehmonxonalar, Motellar, kurort mehmonxonalari, idoraviy mehmonxonalari, Taymsher Kamping Flotel, Rotel, Botel. Dunyoning eng yirik va eng qimmat mehmonxonalari.

### 3-Mavzu. Mehmonxona tasnifi 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 mehmonxonalarni tasniflash tizimi. Mehmonxonalar tarmog'i va uning afzalliklari. Mehmonxona tarmoqlarining mohiyati, mazmuni, tuzilishi, afzalliklari. Dunyodagi eng yirik mehmonxona tarmog'i O'zbekistonda mehmonxona tarmoqlarining rivojlanish holati.

### 4-Mavzu. Mehmonxonalarning me'morchilik va texnik yechimlar

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

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

Mehmonxonalardagi xizmatlar tarkibi, mehmonxonalardagi 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 guruhlarini ro'yxatga olish funksiyasi. Mehmonlar bilan hisob-kitob turlari va ularning monitoringi. Qabul qilish va joylashtirish xizmati.

#### **Mavzu-6. Mehmonxonada nomer fondiga xizmat ko'rsatishni tashkil etish**

Mehmonxonalarning mijozlar yashaydigan qismiga qo'yiladigan talablar. Xonani boshqarish xizmatining tashkiliy tamoyillari (raqam). Xonani tozalash qoidalari. Mehmonxonada mehmonlar xavfsizligi Tozalash texnologiyasi. Mehmonxona nomerlarida taklif etiladigan xizmatlar assortimenti.

#### **Mavzu -7. Mehmonxonada yordamchi bo'limlari**

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

#### **Mavzu -8. Mehmonlar uchun ovqatlanish xizmatlarini tashkil etish**

Mehmonxonada mehmonlar uchun ovqatlanish xususiyatlari. Restoranning mehmonxonadagi joylashuvi. Bosh ofitsiantning vazifalari. Ofitsiantga qo'yiladigan talablar. Restoranda xizmat ko'rsatish turlari. Menyu. Mehmon oshxonasi tarkibi Banket servisi. Room Servis – nomerda xizmat ko'rsatishni tashkil etish.

#### **Mavzu - 9. Mehmonxonada mehmonlarga qo'yiladigan sanitariya-gigiyenik talablar**

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

#### **Mavzu -10. Mehmonxonada turistlarning bo'sh vaqtini mazmunli o'tkazish yo'llari**

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

#### **Mavzu-11. Mehmonxona xizmatlarini ko'rsatishda xorijiy tajribadan foydalanish**

Yovropa tajribasidan foydalanish. Amerika mehmonxonalarida xizmatlar ko'rsatish o'ziga xos xususiyatlari. Yaponiya mehmonxonalarida xizmatlar ko'rsatish o'ziga xos xususiyatlari, Malayziya mehmonxonalarida xizmatlar ko'rsatish o'ziga xos xususiyatlari, Rossiya mehmonxonalarida xizmatlar ko'rsatish o'ziga xos xususiyatlari, Arab mamlakatlari mehmonxonalarida xizmatlar ko'rsatish o'ziga xos xususiyatlari.

#### **Mavzu-12. Mehmonxonalarda sifatli xizmat ko'rsatishni tashkil etish**

Sifatning mazmuni va mohiyati. Xizmat sifati. Texnik va funksional fazilatlar. Xizmat sifati modellari. Sifatni boshqarish tizimi Xizmat ko'rsatish sifatini oshirish dasturini ishlab chiqish Mehmonxona xodimlari faoliyatini tashkil etish. Mehmonxona biznesida inson resurslarining roli. Xodimlarni rag'batlantirish. Menejerga qo'yiladigan talablar.

### Mavzu-13. Mehmonxona xodimlari va mijozlar o'rtasidagi munosabatlar etikasi

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

### Mavzu-14. Huquqiy hujjatlar bilan ishlash

Mehmonxonalarda xizmat ko'rsatish sifatini aniqlash yo'llari. Mehmonxona va sayyohlik agentliklari o'rtasidagi hujjatlar. Bronlash xonalarida hujjatlar. Mehmonxona bo'limlarida hujjatlarni yuritish qoidalari. Mehmonxonadagi jihozlar va inventar. Foydalanish. Foydalanish xavfsizligi

### Mavzu-15. Mehmonxonalarda narx siyosati. Mehmonxonalar samaradorligini oshirish yo'llari

Mehmonxonada xizmatlarini narxlashtirishning mohiyati va xususiyatlari. Mehmonxona litsenziyasi. Mehmonxona xizmatlari narxini belgilash usullari. Mehmonxona narx siyosatida jahon tajribasidan foydalanish. Mehmonxonalarining narx siyosatini takomillashtirish yo'llari. Mehmonxona faoliyati samaradorligini oshirish yo'llari. Mehmonxona xizmatlarining iqtisodiyotga ta'sir etuvchi omillari. Mehmonxonadagi mikro va makro muhit.

### FOYDALANILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

- 1.Ильина, Е.Л. Экономика и управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Ильина Е.Л. и др. — Москва : КноРус, 2019. — 154 с. <https://www.book.ru/book/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.ru/book/931061>

3.Крутик А. Б. Предпринимательство в сфере сервиса : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. Б. Крутик, М. В. Решетова. — 3-е изд., испр. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 160 с. <https://academiamoscow.ru/reader/?id=81559#copy>

4.Ковальчук, А.П. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : учебное пособие / Ковальчук А.П. — Москва : КноРус, 2020. — 172 с. <https://www.book.ru/book/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.ru/book/932503>

6.Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Кабушкин Н.И. — Москва : КноРус, 2019. — 413 с. <https://www.book.ru/book/931161>

7.Косолапов, А.Б. Практикум по организационной и управленческой деятельности в туризме и гостиничном хозяйстве : учебное пособие / Косолапов А.Б. — Москва : КноРус, 2019. — 198 с. <https://www.book.ru/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.ru/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://urait.ru/book/upravlenie-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.ru/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.ru/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.ru/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.ru/book/929951>

14.Никольская, Е.Ю. Технологии гостиничной деятельности: монография / Никольская Е.Ю. — Москва : Русайнс, 2019. — 310с. <https://www.book.ru/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.ru/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.ru/book/929667>

16.Никольская, Е.Ю. Тенденции развития системы классификации гостиниц в России : монография / Никольская Е.Ю., Пасько О.В., Гернеший В.В., Грицай М.А. — Москва : Русайнс, 2019. — 227 с. <https://www.book.ru/book/933919>

17.Поталова И.И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И.Поталова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с. <https://academiamoscow.ru/catalogue/4831/296636/>

18.Петросян, Д.С. Социальная безопасность: образование и воспитание. Образовательно-воспитательная система детскоюношеского туризма и краеведения России : монография / Петросян Д.С. — Москва : Русайнс, 2020. — 301 с. <https://www.book.ru/book/934989>

19.Полевая М.В. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В.Полевая, А.Н.Третьякова. — М. :Издательский центр «Академия», 2017. — 224 <https://academiamoscow.ru/catalogue/4831/297229/>

20.Поталова И.И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И.Поталова. — М.:Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с. <https://academiamoscow.ru/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.ru/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.ru/book/933868>

23.Семенова, М.Ю. Английский язык: туризм и сервис: учебное пособие / Семенова М.Ю. — Москва : КноРус, 2021. — 260 с. <https://www.book.ru/book/936083>

## 1.27. MEHMONMONA XO'JALIGIDA XODIMLARNI BOSHQARISH FANI DASTURINING ASOSIY NAZARIY QISMI

### 1. Mavzu: Mehmonxona xo'jaligida xodimlarni boshqarish fanining maqsad va vazifalari

Xodimni boshqarish - fan sifatida. Xodimni boshqarish fanining mohiyati, predmati va maqsadlari. Xodimni boshqarish va ishlab chiqarishning o'zaro aloqadorligi. Boshqaruv rivojlanishining bosqichlari

### 2. Mavzu: Mehmonxona xo'jaligida xodimlar faoliyatini boshqarish xususiyatlari

Mehmonxonalar va ularning turlari. Mehmonxona xodimlari. Xususiy mehmonxonada xodim mehnatini tashkil etish va boshqarish.

### 3. Mavzu: Mehmonxona xo'jaligida kadrlarni rejalashtirish

Xodimni rejalashtirish: mohiyat, maqsad va vazifalar. Xodimni rejalashtirishning asosiy turlari va bosqichlari. Xodimni strategik rejalashtirish

### 4. Mavzu: Mehmonxona xo'jaligida xizmat martabasi va xodimlarning xizmat-kasb jihatidan ko'tarilishini boshqarish

Xodimni tanlash va ishga yollash. Ishga jalb etish, Kasbiy yo'naltirish. Sinov muddati, xodim martabasini xizmat-kasb 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 noverbal muloqot 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'limini tashkil etish. Masofadan turib o'qitish. Xodimni qayta tayyorlash va malakasini oshirish

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

Mehmonxona xodimning mehnatga qiziqishini oshirish. Ijtimoiy-psixologik faoliyat modeli. Qiziqtirish 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 gostepriimstve. 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 potensialidan 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 turizmni 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., № UP-4947.

12. Boqieva I.A. Inson resurslari iqtisodiyoti: O'quv qo'llanma. – T.: 2004.
13. Tuxliev I.S., R.Hayitboev, B.Sh.Safarov, G.R.Tursunova “Turizm asoslari”. Darslik. T.: “Fan va texnologiya”, 2014 y.
14. Музыченко В. Мастер класс по управлению персоналом. – М.:Management - ПРО. 2008.
15. Tuxliev I.S., Qudratov G'.X., Pardaev M.Q. Turizmni rejalashtirish.Darslik. – T.: Iqtisod-moliya. 2010.
16. Nazarov A.Sh. Mehnatni tashkil etish va normalash: Darslik. – T.: TDIU, 2004.

#### 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 hujjatlari to'plami, 2017 y., 6-son, 70-modda;
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 hujjatlari to'plami”. 2017 yil 21 avgust, 33-son, 845- modda;
3. Чудновский А.Д. “Туризм и гостиничное хозяйство” М.: ЮРКИНГА. 2005 й. 448 с.
4. Тухлиев И.С., Хайитбоев Р., Сафаров Б.Сх., Турсунова Г.Р. Туризм асослари. Дарслик. Т.: Fan va texnologiya, 2014. – 332 б.
5. Маматкулов Х.М. “Мехмонхона ва туристик комплексларда хизматларни тасхил етисх”. Оъкув коьлланма. -С.: СамИСИ, 2012. 339 б.
6. Медлик С., Инграм Х. «Гостинисхний бизнес». Издательство ЮНИТИ- ДАНА, 2005 г. 224 с.

#### 61010100 –Mehmonxona xo'jaligini tashkil etis'h va boshqarish yo'nalishi bitiruvchilari uchun ixtisoslik fanlaridan Yakuniy davlat attestatsiyasi sinovi savollari

1. Mehmonxonada personalni klassifikatsiyasi. Ularning xususiyatlarini izohlang.
2. **Bozor iqtisodiyoti sharoitida g'arb davlatlarida “xodimlarni boshqarish” qanday atama bilan yuritiladi? Menejment mohiyatini izohlang.**
3. Osiyo mehmonxonalarida qanday texnologik innovatsiyalardan foydalanish mumkinligini tahlil qiling?
4. Mehmonxona xo'jaligida axborot texnologiyalarning roli.
5. Zamonaviy xalqaro mehmonxonalar zanjirini tashkil etilishi.
6. Yevropa mehmonxonalarida qanday texnologik innovatsiyalardan foydalanish mumkinligini tahlil qiling?
7. Boshqaruv jarayonlarini tashkil etishda axborot texnologiyalarning roli.
8. Davlat innovatsion siyosatini shakllantirish va uning asosiy yo'nalishlari.
9. O'zbekistonda mehmonxona dizaynining rivojlanish tendentsiyalari qanday?
10. Xodimlarni boshqarishning nazariy xususiyatlari va funksiyalarini tavsiflang.
11. Diversifikatsiya sharoitida innovatsiyani qo'llashning xorij tajribalari.
12. Mehmonxona xo'jaligida innovatsion faoliyat mohiyatini tushuntiring.
13. Mehmonxonalar kompleksini inventar qurilmalari va ularning yordamchi xo'jaliklari.
14. Bozor iqtisodiyotida g'arb davlatlarida “xodimlarni boshqarish” qanday atama bilan nomlanadi? Menejment atamasini izohlang.
15. Innovatsion faoliyatni davlat tomonidan boshqarishning xorijiy tajribalari.
16. Innovatsion faoliyatni amalga oshirish strategiyalarining tavsiflang.
17. O'zbekistonda mehmonxona dizaynining rivojlanish tendentsiyalari qanday?
18. Mehmonxonada personalni klassifikatsiyasi. Ularning xususiyatlarini izohlang.
19. Innovatsion faoliyatni davlat tomonidan samarali rivojlantirish usullari.
20. Innovatsion jarayonni moliyalashtirish uchun byudjetdan tashqari mablag'lar.

21. Mehmonxonada ichki qismining asosiy funktsional zonalarini tavsiflang
22. Mehmonxonada personalni klassifikatsiyasi hamda xususiyatlarini tavsiflang.
23. Innovatsion loyiha samaradorligining tahlili.
24. Globallashuv jarayonida Amerika mintaqasi mehmonxonada xo'jaligida qanday jarayonlarni kuzatish mumkin?
25. Mehmonxonada energetik xo'jaligi jihozlari va ularning ekspluatatsiyasiga qo'yilgan talablar.
26. Boshqaruv xodimlarini toifasiga ko'ra tavsiflang.
27. Mehmonxonada personalni klassifikatsiyasi hamda xususiyatlarini tavsiflang.
28. Innovatsion menejment qonuniyatlari va bosqichlari
29. Mehmonxonada ichki qismining asosiy funktsional zonalarini tavsiflang.
30. Xodimni boshqarishda qanday tamoyillarga asoslanadi?
31. Innovatsion menejment usullari va funksiyalari.
32. Innovatsiya va innovatsion loyihalar samaradorligining qiyosiy - tahliliy ko'rsatkichlari.
33. Turkomplekslardagi xavfsizlik menejmenti, texnikaviy menejment.
34. Mehmonxonada xodimlarini boshqarish fanining predmeti, maqsad va vazifalari.
35. Innovatsion boshqaruvning konseptual asoslari.
36. Mehmonxonalarda xorijiy turistlar uchun ekoturistik ekskursiya xizmatlari taklifi
37. Mehmonlarni qabul qilish va joylashtirishda zamonaviy vositalarning qo'llanilishi.
38. Xodimlarni boshqarish vazifalar ko'lamini va ular ijrosi muddatiga muvofiq darajalarini izohlang.
39. Innovatsion sohani davlat tomonidan tartibga solish metodlari.
40. Innovatsion boshqaruvning konseptual asoslari.  
Mehmonxonalarda sanitariya-gigiyena vositalarining qo'llanilishi.
41. Xodimni boshqarish vazifalar ko'lamini va ular ijrosi muddatiga muvofiq darajalarini tavsiflang?
42. Innovatsiyalar samaradorligini baholash usullari.

43. Innovatsiyalarni qo'llash bosqichlarini izohlang  
Mehmonxonada servis faoliyatida etiket talablari.
44. Mehmonxonada kadrlar siyosati nima?
45. Innovatsiyalarning hayotiy siklini misollar orqali yoriting.
46. Yevropa mehmonxonalarida qanday texnologik innovatsiyalardan foydalanish mumkinligini tahlil qiling?
47. Mehmonxonalarda sanitariya-gigiyena vositalarining qo'llanilishi.
48. Xodimni kasbiy rivojlantirish xususiyatlari.
49. Innovatsiyalarning ijtimoiy-iqtisodiy taraqqiyotdagi o'rni.
50. Innovatsiyalarning xalqaro ko'lamda klassifikatsiyasi.  
Ovqatlanish korxonalarini xodimlarining majburiyatlarini.
51. Innovatsion boshqaruvning konseptual asoslari.
52. Turli ixtisoslikdagi mehmonxonalar o'rtasidagi farq nima?
53. O'zbekistonda mehmonxonada dizaynning rivojlanish tendentsiyalari qanday?  
Turistlar taomnomasining o'ziga xos xususiyatlari.
54. Mehmonxonada kadrlar bo'limlarining asosiy vazifasi nimalardan iborat?
55. Mehmonxonada biznesida ekologik menejment.
56. Mehmonxonada xo'jaligida qanday texnologik innovatsiyalardan foydalanishni tahlil qiling.
57. Mehmonxonalarda marketing xizmatlarini takomillashtirish yo'llari
58. Mehmonxonada xo'jaligi faoliyatida inson resurslarini boshqarish mexanizmlarining ta'siri.
59. Mehmonxonada biznesida virtual axborot tizimi
60. Mehmonxonada boshqaruvida axborot xavfsizligini ta'minlash  
Mehmonxonada xo'jaligida boshqaruv samaradorligini oshirish va rivojlantirish istiqbollari.
61. Mehmonxonada faoliyati maqsadlari nimalardan iborat?
62. Mehmonxonada xo'jaligida rivojlangan davlatlarning ekologik menejment tizimlari.

63. Yevropa mehmonxonalarida qanday texnologik innovatsiyalardan foydalanish mumkinligini tahlil qiling?
64. Mehmonxonalarda xorijiy turistlar uchun ekoturistik ekskursiya xizmatlari taklifi.
65. Mehmonxona xo'jaligining boshqaruv mexanizmlarini tavsiflang.
66. Mehmonxona xo'jaligida rivojlangan davlatlarning ekologik menejment tizimlari.
67. Mehmonxona xo'jaligida texnologik innovatsiyalarni tatbiq etish amaliyoti
  
68. Milliy turizm bozorida mehmonxona xizmatlarini rivojlantirish yo'llari.
69. Mehmonxonalarda xorijiy turistlar uchun ekoturistik ekskursiya xizmatlari taklifini izohlang.
70. Mehmonxona xo'jaligida xizmat ko'rsatish texnologiyalarning rivojlanishi
  
71. Mehmonxona xo'jaligida xizmatlar samaradorligini aniqlash xususiyatlari.
72. Yevropa mehmonxonalarida qanday texnologik innovatsiyalardan foydalanish mumkinligini tahlil qiling.
73. Mehmonxona xo'jaligining texnikaviy-tashkiliy xususiyati.
74. Mehmonxonada innovatsion boshqaruv tizimining xususiyatlari.
75. Mehmonxona xo'jaligini rivojlantirishda kadrlarning o'rni va ahamiyati.
76. Mehmonxonalarda xorijiy turistlar uchun ekoturistik ekskursiya xizmatlari taklifi?
77. Mehmonxonada xizmat ko'rsatish sifatini oshirishda innovatsion yondashuv.
78. Mehmonxonalar rivojlanish bosqichlarini tavsiflang.
79. Mehmonxona xizmatlari sifatini oshirishda marketing tamoyillaridan foydalanish.
80. Mehmonxonalarda atrof-muhit muhofazasi bo'yicha tadbirlarini rejalashtirish
81. Mehmonxonalarda bronlashtirish va rezervlashtirish tizimlari
82. Mehmonxonalarda xizmatlar sifatini takomillashtirish masalalari.

83. O'zbekiston mehmonxonalarida qanday texnologik innovatsiyalardan foydalanish mumkinligini tahlil qiling.
84. Mehmonxonalarni boshqarish tizimlari.
85. Mehmonxonalarda xalqaro turistlar uchun milliy me'ros reklamalarini yaratish.
86. Mehnatni tashkil etish tizimiga ta'sir ko'rsatadigan barcha omillarni izohlang.
87. Mehmonxonalarning innovatsion faoliyatini tashkil etuvchi omillar.
88. O'zbekiston mehmonxonalarida qanday texnologik innovatsiyalardan foydalanish mumkinligini tahlil qiling.
89. Osiyo mamlakatlarida globallashuv jarayonida mehmonxona xo'jaligining rivojlanish bosqichlari tahlili.
90. Mehnatni tashkil etish tizimiga ta'sir ko'rsatadigan barcha omillarni izohlang.
91. Mehmonxonalarning innovatsion faoliyatini tashkil etuvchi omillar.
92. O'zbekiston mehmonxonalarida qanday texnologik innovatsiyalardan foydalanish mumkinligini tahlil qiling
93. Mehmonxona xo'jaligi faoliyatida ovqatlantirish xizmatlarining o'ri.
94. O'zbekistonda inklyuziv turizm xususiyatlarini tavsiflang
95. Mehmonxonalar nomer fondini bronlashtirishning o'ziga xos xususiyatlari
96. Mehmonxona xo'jaligida innovatsiyalarning tasnifi
97. Mehmonxonalarda elektron hujjatlar bilan ishlash.
98. Jismoniy imkoniyatlari cheklangan mijozlarga mehmonxona xizmatlarini ko'rsatishning o'ziga xos jihatlari
99. Mehmonxonalar nomer fondini bronlashtirishning o'ziga xos xususiyatlari
100. O'zbekistonda xalqaro turizmni rivojlantirishda rekreatsion turizmning o'ri va ahamiyati
101. Yevropa davlatlarida globallashuv jarayonida mehmonxona xo'jaligida qanday innovatsion jarayonlar yuz berdi?
102. O'zbekistonda xalqaro turizmni rivojlantirishda rekreatsion turizmning o'ri va ahamiyati

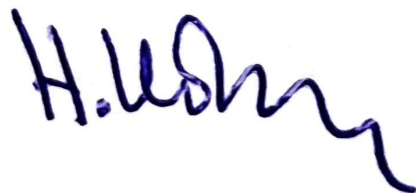
103. Mehmonxona xo'jaligida zamonaviy texnologiya yutuqlaridan foydalanishning o'rni.

104. Xizmat ko'rsatish sohasida mehmonxona xizmatlarining o'rni va rivojlanishi

105. Mehmonxonalarda boshqaruv usullari, funksiyalari va tamoyillaridan foydalanish yo'llari

106. Mehmonxona xo'jaligida zamonaviy texnologiya yutuqlaridan foydalanishning o'rni

**Kafedra mudiri:**



**Ibragimov N.S.**