

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA‘LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
HUZURIDAGI KASBIY TA‘LIM AGENTLIGI
KASBIY TA‘LIMNI RIVOJLANTIRISH INSTITUTI**

**O‘RTA MAXSUS VA KASBIY TA‘LIM TASHKILOTLARI PEDAGOG
KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O‘TKAZISH UCHUN RESTORAN
SERVISI TEXNOLOGIYASINI TASHKIL ETISH FANIDAN MALAKA
TEST SINOVI TOPSHIRIQLARI SPETSIFIKATSIYASI**

Toshkent – 2026

O‘RTA MAXSUS VA KASBIY TA’LIM TASHKILOTLARI PEDAGOG KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O‘TKAZISH UCHUN RESTORAN SERVISI TEXNOLOGIYASINI TASHKIL ETISH FANIDAN MALAKA TEST SINOVI TOPSHIRIQLARI SPETSIFIKATSIYASI

I. Maqsad

Mazkur test varianti tafsilotining maqsadi kasbiy ta’lim fanlarini bilish darajasini baholashning malaka toifalarini berish test tizimi doirasida restoran servisi texnologiyasi va uni tashkil etish fani bilan talabgorlarining bilim darajasini aniqlash va sertifikatlash uchun qo‘llaniladigan test varianti formati (topshiriqlar soni, turi, vaqt me’yori), fan mazmuni tarkibi, kognitiv ko‘nikma darajalari, baholash mezonlari va talabgorlarning tayyorgarlik darajasiga qo‘yiladigan talablarni belgilashdan iborat.

II. Me’yoriy asoslar

1.O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2021-yil 17-sentabrdagi “**Maktabgacha, umumiy o‘rta, o‘rta maxsus, professional va maktabdan tashqari ta’lim tashkilotlari pedagog kadrlarini attestatsiyadan o‘tkazish tartibini takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida**”gi 572-sonli Qarori.

III. Baholash qamrovi: mazmun sohalari

Restoran servisi texnologiyasi va uni tashkil etish

1. Umumiy ovqatlanish korxonalarining tavsiflanishi.
2. Umumiy ovqatlanish korxonalarining ishini tashkil etishga bo‘lgan asosiy talablar.
3. Xorijiy turistlar ovqatlanishini tashkil qilishning o‘ziga xos xususiyatlari
- 4.Oshxona idishlarining turlari.
5. Mijozlarga xizmat ko‘rsatishning xalqaro standartlari.

Restoran biznesi

1. Restoran biznesi faniga kirish.
2. Restoran taomnomasini tuzish tartibi.
3. Spirtli va spirtsiz ichimliklar.

IV. Baholanadigan mazmun sohalar va konstruktlar

T/r	Mazmun sohalar	Konstruktlar	Testlar soni
1	Umumiy ovqatlanish korxonalarining tavsiflanishi.	Umumiy ovqatlanish korxonalarining turlari; Umumiy ovqatlanish korxonalarining toifalar bo'yicha tavsiflanishi; Restoranning ishlab chiqarish binosi, uning jihozlanishi; Umumiy ovqatlanish korxonalarida texnologik jarayonlar tavsifi. Tayyorlov sexlari: go'shtli, baliqli, sabzavotli, issiq, sovuq, konditerlik, shirinliklar, idishlarni yuvish, tayyor taomlarni saqlash va tortish qoidalari.	3 ta
2	Umumiy ovqatlanish korxonalarining ishini tashkil etishga bo'lgan asosiy talablar	Mehmondo'stlik sohasida standartlashtirish; Ovqatlanish mahsulotlari va xizmat ko'rsatish standartlari; Xizmat ko'rsatish binolariga qo'yiladigan talablar; Restoranda yig'ishtirish va foydalanilgan tarelka, anjomlar, dasturxonlarni almashtirish	5 ta
3	Xorijiy turistlar ovqatlanishini tashkil qilishning o'ziga xos xususiyatlari.	Turistlarning turlari; Turistlarga xizmat ko'rsatish (nonushta tushlik va kechki taom); Xorijiy turistlar ovqatlanishini tashkil qilishda mehmonxonadagi xizmat; "Room service"-nomerdagi xizmat.	7 ta
4	Oshxona idishlarining turlari	Oshxona jihozlari va idishlarga qo'yiladigan talablar; Stolni oldindan bezatish; Oshxona idishlari yuviladigan joy va omborxonaga xohishlari.	11 ta
5	Mijozlarga xizmat ko'rsatishning xalqaro standartlari	Mijozlarga xizmat ko'rsatish; Tashrif buyurganlar bilan professional muomala ko'nikmasi; Mijozning xohish talablarini bajarib keltirish va xizmat ko'rsatish sifati standartlari Mijozlar talablariga javob berish; Mijozlar bilan paydo bo'ladigan turlau keli	8 ta

T/r	Mazmun sohalar	Konstruktlar	Testlar soni
1	Restoran biznesi faniga kirish	Restoranning paydo bo'lish tarixi; Restoran biznesi fanining maqsad va vazifalari.	1 ta

2	Restoran taomnomasini tuzish tartibi	Restoranda foydalaniladigan taomlarning mohiyati va ularning ahamiyati; Taomnomani tuzish tartibi va uning turlari; Xorijiy turistlar uchun mo'ljallangan taomnomaning o'ziga xos xususiyatlari.	2 ta
3	Spirтли va spirtsiz ichimliklar	Ichimlik chanqoqbosdi va sarflangan energiyani tiklovchi vosita sifatida; Alkogolsiz va alkogolli ichimliklar; Ichimliklar kartasi va uni tuzish tartibi	3 ta

V. Baholanadigan kognitiv ko'nikmalar va taqsimoti

T/r	Kognitiv daraja	Izohi	Ulushi (%)
1.	Bilish	Fanga doir nazariy ma'lumotni, atama va qoidalarni eslab qolish, tushunish, nazariy jihatdan tahlil qila olish	20 %
2.	Qo'llash	O'zlashtirgan nazariy bilim va tushunchalarni yangi kontekstlarda (ta'limiy, muammoli vaziyat va pedagogik-psixologik holatlarda) ishlata olish	60 %
3.	Mulohaza qilish	Muayyan faktlar, dalillar va normalarni mantiqiy bog'liq tarzda tahlil qilib, jarayonlarning ketma-ketligini farqlab, vaziyatni analiz qilib, xulosalar chiqara olish	20 %

VI. Test turlari va taqsimoti

T/r	Test turi	Izohi
1.	Y1	To'rtta variantdan bittasi to'g'ri bo'lgan muqobil javobli yopiq test
2.	Y2	Tartiblangan bir nechta javoblardan to'g'rilarini topishni talab qiladigan muqobil javobli yopiq test
3.	Y3	Moslashtirishni talab qiladigan yopiq test
4.	Y4	Gap yoki jarayonlarni to'g'ri ketma-ketlikda joylashtirish talab etiladigan yopiq test

VII. Baholash mezonlari va ajratilgan vaqt

Test topshiriqlari umumiy 80 ball bilan baholanadi.

Har bir to'g'ri javob 2 ball, noto'g'ri javob esa 0 ball bilan baholanadi.

Test topshirig'ini bajarish uchun 80 daqiqa vaqt me'yori belgilanadi.

VIII. Imtihon tartibi

Taqiqlangan vositalar: imtihon vaqtida mobil telefon, aqlli soat, planshet yoki

elektron eslatmalardan foydalanish qat'iyan man etiladi.

Axloq va intizom: nusxa ko'chirish, yordam so'rash yoki yordam berish, imtihon davomida gaplashish, ruxsatsiz chiqish kabi holatlar taqiqlanadi.

Nazoratchi qoidabuzarlikni aniqlaganda, uni rasmiylashtirib, tinglovchini testdan chetlashtiradi va natijasi bekor qilinadi.

IX. Tavsiya etilgan adabiyotlar

1. Abidova D.I. Restoran servisini taashkil qilish. O'quv qo'llanma. TDIU 2019
2. Tursunova G.R. Restoran biznesi. Iqtisod-Moliya 2021
3. Mehmonxona xo'jaligini boshqarish D.S. Umirova. "Toshkent-Iqtisodiyot" 2019
4. Mehmonxona xo'jaligi infratuzilmasi. F.N. Xalimova, Sh.S. Sayfuddinova "Toshkent-Iqtisodiyot" 2019
5. Mehmonxona xo'jaligini rivojlantirishning xalqaro tajribasi. D.I. Abidova, Sh. Siddiqov "Toshkent-Iqtisodiyot" 2019

**Eslatma:* test topshiriqlari mazmuni tavsiya etilgan adabiyotlarda aks etgan mazmun, tamoyil va yondashuvlar bilan moslashtiriladi, ammo test topshiriqlari to'g'ridan - to'g'ri manbalardan olinmaydi. Malaka sinoviga tayyorgarlik ko'rish jarayonida tavsiya etilgan adabiyotlar eslab qolish manbai sifatida xizmat qilishdan ko'ra, umumiy kasbiy tayyorgarlikni mustahkamlashga qaratilgan.