

8.	Fan/modul uchun ma'sul: 1. Atakulova Dilfuza Tursunovna-QarMII, Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi kafedrasida dotsenti, t.f.f.d.
9.	Taqrizchilar: 1. Axmedov Azimjon Normo'minovich-QarMII, Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi professori, texnika fanlari doktori. 2. Saribayeva Dilorom Akramjanovna- NamMTI, Oziq-ovqat texnologiyasi kafedrasida dotsenti., t.f.f.d.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI



"TASDIQLAYMAN"

Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti

D.SH.Bazarov

2024 yil

Ro'yhatga olindi № 04/02/012

"27" iyun 2024 yil

DUNYO XALQLARI TAOMLARI VA OVQATLANISH
XUSUSIYATLARI

FANINING O'QUV DASTURI

Bilim sohasi:	1000000 -	Xizmatlar
Ta'lim sohasi:	1010000 -	Xizmat k o'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi	61010200	Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

Qarshi 2024-yil

Fan/modul kodi DXTOX 1506	O'quv yili 2024-2025	Semestr 4	Kreditlar 6	
Fan/modul turi Majburiy	Ta'lim tili O'zbek/ rus		Haftadagi dars soatlari 6	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Dunyo xalqlari taomlari va ovqatlanish xususiyatlari	30/60	90	180
2.	<p>I. Fanning mazmuni</p> <p>“Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari ” fanini o'zlashtirishdan maqsad nazariy va amaliy bilimlar asosida kasbiy topshiriqlarni bajarishda ilmiy asoslangan qarorlar qabul qila olish ko'nikmasini shakllantirishdan iborat.</p> <p>Fanning vazifasi - tarixiy, diniy, milliy, ijtimoiy, tibbiy, iqlimiy, geografik, axborot va ma'kuraviy jihatlarda yordamida madaniyat va ovqatlanish an'alarini o'rganishga yondashuvlarni o'zlashtirish; - dunyoning turli mamlakatlarida oziq-ovqat xomashyosi majmuasining xususiyatlari, ularni qayta ishlash, repertuar va taomlarga xizmat ko'rsatish xususiyatlari bilan tanishish;</p> <ul style="list-style-type: none"> - dunyo xalqlarining an'analari va ovqatlanish madaniyati rivojlanish tendentsiyalarini o'rganish; - dasturxon odobi tarixi va uning dunyo xalqlarining xususiyatlarini o'rganish; - tuzilmasida dunyo xalqlarining urf-odatlari va ovqatlanish madaniyati o'rnini aniqlash turistik mahsulot; - turizm mahsulotlarini ishlab chiqishda bilimlar majmuasini qo'llash ; asoslash _ etnik guruhlarining ovqatlanish an'alaridan turizm resurslari sifatida foydalanish; - talabalarda oziq-ovqat iste'mol qilish va ovqatlanish madaniyatini umuminsoniy madaniyatning bir qismi sifatida tarbiyalash; - keng dunyoqarash va kasbiy madaniyatni shakllantirish. <p>I. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</p> <p>II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</p> <p>1-mavzu Dunyo xalqlari taomlari va ovqatlanish xususiyatlari fani haqida umumiy ma'lumotlar</p> <p>Kirish. Fanning maqsad va vazifalari. Ijtimoiy hodisa va jarayonlar orasida ovqatlanishning o'rni va roli. O'tmish va hozirgi davrda insoniyat sivilizatsiyasi uchun ovqatlanishning ahamiyati. “Dunyo xalqlari taomlari va ovqatlanish xususiyatlari” fanini o'rganish mavzusi va metodikasi.</p> <p>2-mavzu Oziqlanish inson madaniyatining tarkibiy qismidir</p> <p>Oziqlanish inson mavjudligining asosiy sharti va turmush tarzi, inson xatti-harakati, inson salomatligi, millat, jamiyat ko'rsatkichidir. Moddiy madaniyatning asosiy tarkibiy qismlari: ovqatlanish, odob-axloq, turmush tarzi, urf-odatlar, urf-odatlar, madaniyat, bayramlar, marosimlar, texnikalar, din, salomatlik, millat, afsonalar va ularning munosabatlari.</p> <p>3-mavzu Jahon an'analari va ovqatlanish madaniyatini o'rganishga metodik yondashuvlar</p>			

Ovqatlanish madaniyatini (ibtidoiy-jamoa, quldorlik, feodal, kapitalistik, sotsialistik shakllanish yo'llari) o'rganishga tarixiy-falsafiy yondashuv. Dunyo xalqlarining urf-odatlari va ovqatlanish madaniyati falsafasi.

4-mavzu Ovqatlanish an'analari tarixi va rivojlanish bosqichlari

Qadimgi dunyo, o'rta asrlar, zamonaviy dunyoda oziq-ovqat iste'mol qilish an'analari. Dunyo xalqlari moddiy madaniyatidagi an'analar va innovatsiyalarning sintezi. Zamonaviy ovqatlanishni rivojlantirishning asosiy tendentsiyalari: portativ tushlik, tez ovqatlanish, McDonald's, transfer mashinalari va boshqalar.

5-mavzu Oziq-ovqat, ovqatlanish va tasviriy san'at

Ovqatlanish va ovqatlanish an'analari va ularning jahon adabiyoti va san'atida aks etishi (Brillat-Savarin, Grimo de la Reignera, A.S.Pushkin, P.A.Vyazemskiy, E.A.Baratinskiy, D.I.Fonvizin, I.A.Krylov, A.S.Griboyedov, N.V.Gogol, Xok.O., Balzan, Xayyom, D.Defo, F.Rabele, I.S.Turgenev, A.K.Tolstoy, L.N.Tolstoy va boshqalar.) va rangtasvir (V.G. Perov, G.G. Myasocdov, V.M. Maksimov, K.E. Makovskiy, B.M. Kustodiev, P. Peter, Sezanna, P.A.las), E. Manet).

6-mavzu Jahon xalqlarining milliy an'analari va ovqatlanish madaniyatini shakllantirish tamoyillari.

Iqlim va geografik - ovqatlanish an'alarini shakllantirish uchun asos. Tarixiy-milliy, ilmiy-texnikaviy taraqqiyot, madaniy va savdo aloqalari milliy taom an'alarini shakllantirish omillaridir. Urushlar, bosqinchiliklarning dunyo xalqlarining ovqatlanish madaniyatining shakllanishi jarayoniga ta'siri. Xalqlarning iqtisodiy va madaniy aloqalari, ularning milliy taom madaniyatida aks etishi.

7-mavzu Ovqatlanish an'analari va madaniyatlarining shakllanishi va rivojlanishiga dinlarning ta'siri

Jahon dinlarining qisqacha tavsifi. Xristianlikdagi oziq-ovqat an'analari: (Pravoslav - Pasxa, Radunitsa, Rojdestvo, Rabbinyning suvga cho'mishi, Bibi Maryanning e'lon qilinishi, Maslenitsa va boshqalar). Ro'za vaqtida ovqatlanishning tibbiy-biologik jihatlar. Vegetarianizm - bu muxsus oziq-ovqat tizimi. Katoliklik va protestantizmga ovqatlanishning xususiyatlari. Iudaizmga ovqatlanish marosimlari va ovqatlanish an'analari. Oziq-ovqat mahsulotlari uchun kosher va tref retseptlari. Bayramlar va ro'zalaridagi oziq-ovqat va ovqatlanish (Shabbat, Rosh Xushan, Yom Kippur, Purim, Pesach, Shavout). Islom dinida ovqatlanish marosimlari va ovqatlanish an'alarining xususiyatlari. Musulmon dunyosi xilma-xilligining taom an'analari va madaniyatiga ta'siri. Bayramlar (Juma, Urzabayram, Qurbon hayiti, Navro'z) va ro'za (Ramazon) kunlarida islomchilar uchun taom va taomlar. Buddizm, Shinto va oziq-ovqat.

8-mavzu Slavyan xalqlarining (Rossiya, Ukraina, Belorussiya, Polsha, Chexiya, Slovakiya, Bolgariya) madaniyati va ovqatlanish an'analari.

Tarixiy rivojlanish yo'li. O'ziga xoslik, an'analar va ovqatlanish madaniyati. An'analar rivojlanishiga tabiiy (geografik joylashuvi, iqlimi), ijtimoiy, iqtisodiy omillarning ta'siri. Mahsulotlarni qayta ishlashning xususiyatlari va o'ziga xosligi. Slavyan xalqlarining milliy taomlari repertuari.

9-mavzu Rossiya xalqlarining an'analari va ovqatlanish madaniyatini shakllantirish xususiyatlari

Asosiy omillarning ovqatlanish an'alariga ta'siri. Rus taom madaniyatining shakllanish davrlari: Qadimgi rus, Moskva, Pyotr Ketrin, XIX asr davri, sovet va qayta qurishdan keyingi davr. Rus o'chog'ining hayot va ovqatlanish an'alarini shakllantirishdagi roli. Rossiyada oziq-ovqat xom ashyosini qayta ishlashning o'ziga xos usullari. Rossiyaning jahon oziq-ovqat madaniyatiga qo'shgan hissasi.

10-mavzu Yevropa (Fransiya, Italiya, Avstriya, Germaniya, Ispaniya, Angliya, Shvetsiya, Norvegiya, Finlyandiya, Daniya) xalqlarining taom an'analari ning milliy xususiyatlari.

Evropa oziq-ovqat an'alarini shakllantirish markazidir. Umumiy va farqlovchi xususiyatlar. Xom ashyoni qayta ishlashning o'ziga xos xususiyatlari va undan foydalanish usullari. Evropa xalqlarining ovqatlanishida ziravorlar, ziravorlar, soslar. Evropa xalqlari orasida oziq-ovqat iste'molining shakllanishiga frantsuz taomlari madaniyatining ta'siri. Yevropa xalqlarining milliy pazandalik ramzlari.

11-mavzu Osiyo-Tinch okeani mintaqasi mamlakatlari: Xitoy, Yaponiya, Koreya, Indochina (Birma, Vetnam, Kambodja, Laos, Tailand), Mo'g'uliston, Hindiston, Filippin, Indoneziya, Avstraliya, Yangi Zelandiya xalqlarining an'analari va ovqatlanish madaniyati.

Ovqatlanish marosimlarini shakllantirishning umumiy tamoyillari, mahsulotlarni qayta ishlash texnikasi va usullari. Osiyo xalqlari hayotida non va guruch. Xitoy oshxonasi va uning Yevropa va Osiyo xalqlarining urf-odatlari va ovqatlanish madaniyati rivojlanishiga ta'siri. Xitoy provinsiylarining oziq-ovqat va ovqatlanishi. Saroy ovqatlanish an'analari. Milliy taomlar va ekzotik taomlar: ilonlar, qaldirg'och uyalar, qurtlar, akula qanotlari, it go'shti. Ziravorlar va ziravorlardan foydalanish Osiyo-Tinch okeani mamlakatlari an'analari va ovqatlanish madaniyatida o'ziga xos xususiyatdir.

12-mavzu Arab mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati.

Turkiya, Iroq, Eron, Livan, Suriya, Isroilda milliy xarakter xususiyatlari va ovqatlanish madaniyatining shakllanishi. An'analari, parhez, oshxona va pazandalik imtiyozlari. Ovqatlanish madaniyatining shakllanishiga dinning ta'siri. Sovuq ovqatlar va gazaklar. Issiq appetizers. Sho'rvalar. Ikkinchi taomlar. Shirin taomlar (shirinliklar). Qandolat mahsulotlari. Ichimliklar (alkogolli va alkogolsiz). Oziq-ovqat va ichimliklar dizayni va xizmat ko'rsatish xususiyatlari.

13-mavzu Ichimliklarning dunyo xalqlarining ovqatlanish madaniyatida tutgan o'rni.

Choy, qahva, vino, pivo, salqin ichimliklar, kvas dunyo xalqlarining ovqatlanishida. Choy: marosimlar va marosimlar. Osiyo-Tinch okeani mamlakatlari ichimliklari (Xitoy, Yaponiya, Hindiston, Koreya, Vetnam). Ichimliklarni iste'mol qilish an'analari va madaniyati.

14-mavzu Dunyo xalqlarining bayramlari va urf-odatlari

Qadimgi dunyodan to hozirgi kungacha dasturxonda etnik me'yor va an'analari. Turli xalqlarning o'tmishdagi va hozirgi davridagi idish-ovoq, stol aksessuarlari. Moddiy madaniyatda zamonaviy odob-axloq tamoyillari va qoidalari. Qabullar, ularning turlari va xususiyatlari.

15-mavzu Osiyo xalqlarining urf-odatlari va ovqatlanish madaniyati.

Osiyo xalqlarining urf-odatlari va ovqatlanish madaniyati. Milliy xarakter xususiyatlari va Xitoy, Koreya, Yaponiya, Hindiston, Tailand, Vetnam, Malayziyada ovqatlanish madaniyatining shakllanishi. Xitoy oshxonasi tarixi. Xitoy oshxonasida ishlatiladigan mahsulotlar, ziravorlar va ziravorlar assortimenti. Xitoydagi asosiy oshpazlik maktablarining xususiyatlari.

Yapon oshxonasining an'analari, o'ziga xosligi va o'ziga xosligi. Yaponiyada choy ichish marosimi. Hindiston, Tailand, Vetnam, Koreya xalqlarining urf-odatlari, parhezi, oshxonasi va pazandalik afzalliklari. Osiyo oshxonasida ziravorlar va ziravorlarning o'rni. Qandolat mahsulotlari. Ichimliklar (salqin va spirtli). Oziq-ovqat va ichimliklar dizayni va xizmat ko'rsatish xususiyatlari.

III. Amaliy mashg'ulotlari buyicha kursatma va tavsifalar

((Laboratoriya ishlari), (Seminar mashg'ulotlari), (Kurs ishi), (Mustaqil ta'lim) o'quv

rejada ko'rsatilgan turi (nomi) bo'yicha yoziladi)

Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. Evropada oshpazlik san'ati tarixi (Italiya, Frantsiya, Ispaniya, Germaniya).
2. Rossiyada oshpazlik mahoratining paydo bo'lishi va uning tarixiy rivojlanishi.
3. Qo'shma Shtatlarda ovqatlanish an'alarining shakllanishi.
4. Xitoy milliy taom madaniyatining rivojlanish tarixi.
5. Koreya xalqlarining an'analari va ovqatlanish madaniyati.
6. Choy, qahva, vino, pivo, salqin ichimliklar, kvas dunyo xalqlarining ovqatlanishida
7. Turizm va milliy taom madaniyati, ularning aloqadorligi
8. Non va uning Yevropada (Italiya, Fransiya, Germaniya) milliy taom an'alarini shakllantirishdagi o'rni.
9. Evropa xalqlarining milliy markazlari va ularning ovqatlanish an'alarini shakllantirishdagi roli.
10. Yaqin Osiyo xalqlarining o'choqlari va ovqatlanish an'analari.
11. Guruch va uning APR va Janubi-Sharqiy Osiyo xalqlarining ovqatlanish an'alarini shakllantirishdagi roli.
12. APR va Janubi-Sharqiy Osiyo xalqlari markazlarining rivojlanish tarixi.
13. Bayram va uning Osiyo-Tinch okeani va Janubi-Sharqiy Osiyo mamlakatlari xalqlarining ovqatlanish madaniyatidagi o'ziga xosligi.
14. Osiyo-Tinch okeani mamlakatlari xalqlarining ichimliklari va ularning an'analardagi o'rni.
15. Xitoyda oshpazlik san'ati maktablari va ularning turizmni rivojlantirishdagi o'rni.
16. Arab mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati
17. Afrika mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati.
18. Turkiya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati.
19. Isroilda milliy xarakter xususiyatlari va ovqatlanish madaniyatining shakllanishi. An'alar, parhez, oshxona va pazandalik imtiyozlari
20. Shimoliy, Markaziy va Janubiy Amerika xalqlarining urf-odatlari va ovqatlanish madaniyati.
21. Braziliya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati.
22. Argentina mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati.
23. Yaponiya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati
24. Xindiston mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati
25. Malayziya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati
26. Dubay mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati
27. Svetsiya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati
28. Italiya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati
29. Fransiya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati
30. Tailand mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhga bir professor-o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi zarur. Mashg'ulotlar faol va interfaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanilishi maqsadga muvofiq.

IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar.

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:

1. Maslenitsa bayramining urf-odatlari va marosimlari.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Pasxa - bu Xudo va inson sevgisining bayramidir. 3. Rus to'yi va bayrami (Rossiya hududlari). 4. Hina Matsuri qizlar bayramidir. 5. Tug'ilgan kun. 6. Dunyo mamlakatlari choy ichish an'analari. 7. Rosh-Xashana yahudiylarning yangi yilidir. 8. Yangi yil - dunyo xalqlarining an'alarida. 9. Yapon bayrami taomlari an'analari. 10. Pravoslavlikda Buyuk Lent. 11. Dunyo mamlakatlari choy ichish an'analari. 12. Rosh-Xashana yahudiylarning yangi yilidir. 13. Yangi yil - dunyo xalqlarining an'alarida. 14. Yapon bayrami taomlari an'analari. 15. Pravoslavlikda Buyuk Lent. 16. "Rus an'analari" restoranining taqdimoti. 17. "Rossiya mehmondo'stligi" loyihasi. 18. Pravoslav Pasxa bayramidagi marosimlar. 19. Jahon mamlakatlari milliy bayramlari va taom an'analari (Yevropa, Amerika, Osiyo-Tinch okeani mintaqasi, Janubi-Sharqiy Osiyo, Yaqin Sharq, Afrika). 20. G'arbiy Evropa: Frantsiya, Belgiya, Gollandiya, Buyuk Britaniya. G'arbiy Evropa xalqlarining milliy xarakter xususiyatlari. 21. Boltiqbo'yi milliy xarakter xususiyatlari va Skandinaviya xalqlari 22. Markaziy Yevropa. Germaniya, Shveysariya, Avstriya, Slovakiya va Chexiya, Vengriya mamlakatlar xalqlarining milliy xarakter xususiyatlari 23. Kanada, AQSh, Meksika, Peru, Braziliyada milliy xarakter xususiyatlari va ovqatlanish madaniyatini shakllantirish xususiyatlari <p>Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.</p>
3.	<p style="text-align: center;">V. Ta'lim natijalari / Kasbiy kompetensiyalari</p> <p>Talaba bilishi kerak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fan an'analar va ovqatlanish madaniyatining kontseptual apparatini o'zlashtirishga qaratilgan kasbiy sifatlarini o'zlashtirish bo'yicha <i>tasavvurga ega bo'lishi; (bilim)</i> • slavyan xalqlari, Evropa, Amerika, Osiyo-Tinch okeani va Janubi-Sharqiy Osiyo mamlakatlari, O'rta Osiyo va Afrika qit'asi xalqlarining ovqatlanish madaniyatini rivojlantirish tendentsiyalarini aniqlash, oziq-ovqat an'alarini o'rganishda etnografik yondashuv bo'yicha <i>bilishi va ulardan foydalana olishi; (ko'nikma)</i> • Shuningdek, intizom rus xalqining eng boy taom an'alaridan sayyohlik manbai sifatida professional foydalanish qobiliyatiga qaratilgan milliy, diniy va boshqalar bo'yicha <i>ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak. (malaka)</i>
4.	<p style="text-align: center;">VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar;

	<ul style="list-style-type: none"> • interfaol keys-stadilar; • seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • taqdimotlarni qilish; • individual loyihalar; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	<p style="text-align: center;">VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat buyicha yozma ishni</p>
6.	<p style="text-align: center;">I. Asosiy adabiyotlar</p> <p>1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 29 apreldagi "Respublika iqtisodiyotiga to'g'ridan-to'g'ri xorijiy investitsiyalarni jalb qilish mexanizmlarini yanada takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risidagi PQ-4300-son qarori. Lex.uz</p> <p>2. Axrorov, U. V, Umidova M.Sh., Axrorov Sh.U. "Ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma. T., «Yangi nashr», 2017., 520 b.</p> <p>3. Axrorov, U. «O'zbek milliy pazandachiligi texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T.:«Davr», 2013. - 242 b.</p> <p>4. Axrorov, U. «Xorijiy mamlakatlar pazandachiligi texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T., «Davr», 2013. -262 b.</p> <p>5. Axrorov, U., Axrorov, Sh.U. «Taom tayyorlash texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T.:«Sharq», 2008. -368 b.</p> <p style="text-align: center;">Qo'shimcha adabiyotlar</p> <p>6. Mirziyoyev H.H.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalkimiz bilan birga quramiz. - Toshkent: "Uzbekistan", 2017. - 488 b.</p> <p>7. Mirziyoyev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. -T.: "O'zbekiston", 2017 yil. 48 b.</p> <p>8. Mirziyoyev SH.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. - T.: "O'zbekiston", 2017 yil. 56 b.</p> <p>9. Мустафин М.Р., Шабалина С.А. Национальные традиции и кухни народов мира. Учебное Пособие Казань, 2020, С.48.</p> <p>10. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания. Учебник. – М.: Экономика, 1981. С.405.</p> <p>11. Занадворов С.И. Ловачева Е.Н. Практические занятия по технологии производства продуктов общественного питания 4-е изд. М.: Экономика. С.212</p> <p style="text-align: center;">Axborot manbaalari</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://medicine4u.ru 2. http://www.oilbranch.com 3. www.education4you.ru 4. www.wiley.com
7.	<p>Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti tomonidan ishlab chiqilgan va tasdiqlangan.</p>