

100. 50. 17

100. 50. 17

100. 50. 17

100. 50. 17

100. 50. 17

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

**САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА**



**СИЛЛАБУС ПРЕДМЕТА**

**«ТЕХНОЛОГИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД»**

Форма обучения: дневное

Сфера знания:	1000 000	Сфера услуг
Сфера образования:	1010 000	Сфера обслуживания
Направления образования:	61010200	Сервис организация питания населения и туристов

**САМАРКАНД - 2024**



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

<b>Имя предмета:</b>	Технология национальных блюд
<b>Тип науки :</b>	Выборочный
<b>Код науки:</b>	МТТ 206
<b>Год:</b>	3
<b>Семестр :</b>	6
<b>Форма обучения:</b>	Дневное время
<b>занятий и часы, отведенные на семестр:</b>	180
Лекция	44
Практическое занятие	46
Лабораторные занятия	-
Семинар	-
Самостоятельное образование	90
<b>Сумма кредита:</b>	6
<b>Форма оценки:</b>	Экзамен
<b>Язык предмета:</b>	русский

**Цель предмета (ЦП)**

<b>ЦП1</b>	дать студентам теоретические и практические знания о технологии узбекской национальной кухни и ее организации на основе передовых педагогических технологий, применить их в будущей работе и развить у студентов навыки в этой области.
------------	---

**Базовые знания , необходимые для овладения наукой**

<b>1.</b>	A&TOTE 1708 Организация питания населения и туристов
<b>2.</b>	OMICHT 1508 Технология производства продуктов питания
<b>3.</b>	S&G 1204 Санитария и гигиена

**Результаты обучения (РО)**

	<b>С точки зрения знаний:</b>
<b>РО1</b>	иметь представления о составе узбекских национальных блюд, физических, физико-химических и биологических процессах происходящих при приготовление;
<b>РО2</b>	представление о традиционной узбекской национальной кухне и правилах потребления продуктов питания;
<b>РО3</b>	Необходимо иметь представление узбекских национальных холодных блюд и закусок;
<b>РО4</b>	Необходимо иметь представление о видах и технологиях приготовления жидких блюд;

	<b>С точки зрения навыков:</b>
<b>PO5</b>	иметь теоретические знания о видах и классификации узбекских национальных блюд, влияния технологической обработке на показатели качества готовой продукции
<b>PO6</b>	овладеть практическими навыками хранению готовой, полуготовой продукции, сырья, употребляемое при производстве продуктов питания
<b>PO7</b>	должен знать их химический состав, увеличения (уменьшение) массы продукции при технологической обработке;
<b>PO8</b>	должен обладать компетенцией и навыками в области технологии производства продуктов питания

Научное содержание		
Форма обучения : лекция (Л)		Часы
<b>Л1</b>	Основные особенности узбекской национальной кухни	2
<b>Л2</b>	Вкусовые и ароматические вещества, используемые при приготовлении узбекских национальных блюд.	2
<b>Л3</b>	Хранение и обработка сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.	4
<b>Л4</b>	Технологическая обработка пищевых продуктов и приготовление полуфабрикатов	6
<b>Л5</b>	Технология приготовления несложных блюд	2
<b>Л6</b>	Технология жидких блюд	4
<b>Л7</b>	Технология приготовления вторых блюд	4
<b>Л8</b>	Вторые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
<b>Л9</b>	Технология блюд из рыб	2
<b>Л10</b>	Технология блюд из мяса и мясных продуктов	4
<b>Л11</b>	Технология блюд из мяса птиц	2
<b>Л12</b>	Блюдо и кулинарные изделия из яиц и творога	2
<b>Л13</b>	Технология блюд и кулинарных изделий из теста	4
<b>Л14</b>	Технология сладких блюд и напитков	2
<b>Л15</b>	Требования к качеству узбекских национальных блюд	2
<b>ВСЕГО:</b>		<b>44</b>
Форма обучения : практика ( А )		
<b>П1</b>	Изучение традиционной национальной кухни и блюд узбеков.	2
<b>П2</b>	Изучение пищевых продуктов, специй и их обработку, используемые в кулинарии.	2
<b>П3</b>	Изучение процесс переработки овощей и других пищевых продуктов.	2
<b>П4</b>	Изучение видов и технологии приготовления салатов, а также расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
<b>П5</b>	Изучение узбекских национальных закусок и технологии приготовления, а также расчет химического состава и энергетической ценности.	2

П6	Изучение видов узбекских национальных жидких блюд.	2
П7	Изучение видов и технологии приготовления теста , а также расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П8	Изучение технологии пельменей и других видов тестообразных жидких блюд , а также расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П9	Изучение технологии жидких пищевых продуктов из круп и молока и расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П10	Изучение технологии жидких пищевых продуктов из бобовых культур и молока и расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П11	Изучение видов узбекских национальных густых блюд.	2
П12	Изучение видов и технологии плова , а также расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П13	Изучение видов и технологии шашлыков, а также расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П14	Изучение видов и технологии жаркопа , а также расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П15	Изучение видов и технологии дулма , а также расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П16	Изучение технологию приготовления блюд из субпродуктов , а также расчет их химического состава и энергетическую ценность.	2
П17	Изучение видов тестообразных жидких блюд.	2
П18	Изучение видов и технология манты , а также расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П19	Изучение видов и технологии пельменей , а также расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П20	Лагманы и другие виды блюд и кулинарные изделия из теста.	2
П21	Изучение видов узбекских национальных сладостей и напитков, а также расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П22	Изучение технологии безалкогольных холодных и горячих напитков а также расчет химического состава и энергетической ценности.	2
П23	Практическое изучение качества узбекских национальных блюд.	2
<b>ВСЕГО:</b>		<b>46</b>

<b>Самостоятельное образование (СО)</b>		
СО1	Особенности узбекской национальной кухни	2
СО2	Пищевые рационы и традиции гостеприимства	2
СО3	Продукты растительного и животного происхождения, выращиваемые в Узбекистане	4
СО4	Специи, их первичная обработка и полезные свойства для человека.	2
СО5	Виды и технология салатов.	2
СО6	Требования к оформлению салатов и полезные свойства для употребления в пищу человека	2
СО7	Узбекские национальные закуски яхна, технология приготовления, требования к оформлению и качеству.	2
СО8	Виды узбекских национальных жидких блюд, особенности приготовления и требования к качеству	4

CO9	Виды, технология и характеристики бульонов	2
CO10	Виды, технология и характеристики супов	2
CO11	Виды, технология и характеристики лагмона	4
CO12	Виды, технология и особенности жидких продуктов питания торговой марки	4
CO13	Виды узбекских национальных блюд, требования к технологии приготовления и качеству	4
CO14	Виды, технология и особенности вторых блюд, приготовленных из круп.	4
CO15	Виды, технология и особенности вторых блюд, приготовленных из бобовых продуктов.	4
CO16	Виды, технология и особенности вторых блюд из макарон.	4
CO17	Виды, технология и характеристики рыбы и вторые блюда, приготовленные из них	4
CO18	Виды, технология и особенности первых блюд, приготовленных из мясных продуктов.	4
CO19	Виды, технология и особенности вторых блюд из мясных продуктов.	4
CO20	Виды, технология и особенности первых блюд, приготовленных из мяса птицы.	4
CO21	Виды, технология и особенности вторых блюд, приготовленных из мяса птицы.	4
CO22	Виды, технология и особенности первых блюд из теста.	4
CO23	Виды, технология и особенности вторых блюд из теста.	4
CO24	Требования к технологии и качеству узбекских национальных сладких блюд	2
CO25	Требования к видам, технологии и качеству безалкогольных напитков	2
CO26	Требования к видам, технологии и качеству напитков торговой марки	4
CO27	Общие требования к качеству, оформлению и подаче узбекских национальных блюд	6
<b>ВСЕГО:</b>		<b>90</b>

#### Основная литература

1.	Н.Н.Муминов, З.Э.Мамарасулов, Ж.А.Кахаров, З. Ш.Сувонов. Миллий таомлар технологияси: Ўқув қўлланма-Самарканд.: "ФАН БУЛОҒИ", 2023.-228 б
2.	Худойшукуров Т., Н.Мухаммадиев, Н.Муминов, И.Шукуров. Овқатланиш махсулотларини ишлаб чиқариш асослари. – Т.: "ИҚТИСОД-МОЛИЯ", 2009 й. – 356 б.
3.	Д.Асланова. Дунё халқлари овқатланишининг хусусиятлари. Дарслик. – Т.: "Иқтисод-Молия", 2021.-336 б.

#### Дополнительная литература \_

1.	Д.Асланова, Т.Худайшукуров, Н.Муминов. Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари Дарслик. – Т.: «Иқтисод-Молия», 2011.-336 б.
2.	Ўзбек таомлари. Мадрахимов А. "Ўқитувчи" нашриёт-матбаа ижодий уйи. Тошкент – 2006.
3.	Ўзбекистон халқларининг миллий таомлари ва кулинария махсулотларини тайёрлаш усуллари тўплами. – Т.: Меҳнат, 1998.
4.	Худайшукуров Т., Махсудов О. Ўзбек миллий таомлари. Т.: Шарқ, 1995.
5.	Технология продукции общественного питания в 2-х т., т.2. Технология блюд,

	закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. (Ратушский А.С. И др). М.: Мир, 2004.
6.	Муминов Н.Н., Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари фанидан амалий машғулотлари ўтказиш бўйича услубий кўрсатма. Самарқанд 2011.
7.	<b>Интернет сайты:</b> referat.arxiv.uz/index.php?do=files&op=download/.Uzbek milliy suyuk oshlari. Uzbek milliy kuyuk taomlari beka.uz/pazandalik/taomlar pazanda.ucoz.com/news/1-0-1 library.ziyonet.uz/ru/book/download/13171 mobinfo.uz/prilozhenie-o'zbek-millij-taomlari-skachali-bolee-100-tys-raz.html

**Контроль усвоения учащимся предмета рекомендуются следующие критерии :**

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

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

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

- не допускает научной и логической путаницы в описании предметов науки ;
- понял ли он практическое значение содержания науки ;
- если он сделал данные задания по предмету в рамках учебной программы ;
- может правильно ответить на вопросы по предмету ;
- если он тщательно составил конспект по предмету ;
- выполнил ли он самостоятельные задания по предмету ;
- если он овладел законами и другими юридическими документами, относящимися к науке .

**в) для получения оценки 3 уровень знаний учащегося должен соответствовать следующему:**

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

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

- если нет подготовки к обучению предмета ;
- если он не имеет представления об обучении предмета ;
- если заметно, что он копировал тексты предмета у других ;

- в тексте по предмету есть серьезные ошибки и неточности ;
- если на вопросы о предмете нет ответа;
- если он не знает предмета.





Если студент оценивается по системе хемиса, он оценивается следующим образом.
Оценка 2 от 0 до 59 баллов, оценка 3 от 60 до 69 баллов, Оценка 4 до 70-89 баллов, оценка 5 до 90-100 баллов

#### Сведения об преподавателе предмета

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

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

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

Начальник учебного отдела		И. Шодмонов
Декан факультета		Н.Худойбердиев
Заведующий кафедрой		И.Шукуров
Составитель		Ш.Каримова