

**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

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

Цель предмета (ЦП)

ЦП	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

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

Результаты обучения (РО)

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

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

Научное содержание		
Форма обучения : лекция (Л)		Часы
Л1	Основные особенности узбекской национальной кухни	2
Л2	Вкусовые и ароматические вещества, используемые при приготовлении узбекских национальных блюд.	2
Л3	Хранение и обработка сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.	4
Л4	Технологическая обработка пищевых продуктов и приготовление полуфабрикатов	6
Л5	Технология приготовления несложных блюд	2
Л6	Технология жидких блюд	4
Л7	Технология приготовления вторых блюд	4
Л8	Вторые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
Л9	Технология блюд из рыб	2
Л10	Технология блюд из мяса и мясных продуктов	4
Л11	Технология блюд из мяса птиц	2
Л12	Блюдо и кулинарные изделия из яиц и творога	2
Л13	Технология блюд и кулинарных изделий из теста	4
Л14	Технология сладких блюд и напитков	2
Л15	Требования к качеству узбекских национальных блюд	2
ВСЕГО:		44
Форма обучения : практика (А)		
П1	Изучение традиционной национальной кухни и блюд узбеков.	2
П2	Изучение пищевых продуктов, специй и их обработку, используемые в кулинарии.	2
П3	Изучение процесс переработки овощей и других пищевых продуктов.	2
П4	Изучение видов и технологии приготовления салатов, а также расчет их химического состава и энергетической ценности.	2
П5	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 пашлыков, 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	Лагоны 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
ВСЕГО:		46

Самостоятельное образование (СО)		
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
ВСЕГО:		90

Основная литература

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

Дополнительная литература _

1.	Д.Асланова, Т.Худайшукуров, Н.Муминов. Дунё халқлари овкатланишининг 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.: Мехнат, 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. (Ратушный А.С. И др). М.: Мир, 2004.
6.	Муминов Н.Н., Дунё халклари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари фанидан амалий машғулотларни ўтказиш бўйича услубий курсатма. Самарканд 2011.
7.	Интернет сайты: 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.ziyouet.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.

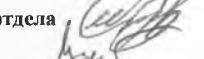
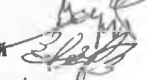
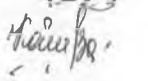
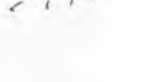
Если студент оценивается по системе хемиса, он оценивается следующим образом.
Оценка 2 от 0 до 59 баллов, оценка 3 от 60 до 69 баллов, Оценка 4 до 70-89 баллов, оценка 5 до 90-100 баллов

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 29 августа 2024 года, №1.

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