Fan o‘qituvchisi to‘g‘risida ma’lumot

Muallif:	**Mamarasulov Zokirjon Erkinovich** – “Servis” kafedrasi katta o‘qituvchisi
E – mail:	uktam.sam.1990@mail.ru
Tashkilot:	SamISI “Servis” kafedrasi
Taqrizchilar:	**Z.Ravshanov** – Samarqand shahar “SEMRUG’-NUR” MCHJ rahbari **I.X.Shukurov** – SamISI “Servis” kafedrasi mudiri, dotsent, t.f.n.

Mazkur Sillabus institut o‘quv-uslubiy Kengashining 2024 yil 29 avgustdagi 1-sonli yig‘ilish bayoni bilan tasdiqlangan. (№ 1)

Mazkur Sillabus “Servis” kafedrasining 2024 yil 28 avgustdagi 1-sonli yig‘ilish bayoni bilan ma’qullangan.

O‘quv-uslubiy bo‘limi boshlig‘i	I.Shodmonov
Fakultet dekani	N.Xudoyberdiyev
Kafedra mudiri	I.Shukurov
Tuzuvchi	Z.Mamarasulov

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI

"TASDIQLAYMAN"

____

O‘quv ishlari bo‘yicha prorektor
T.S. Sharipov
2024 yil "__" ____08____

MILLIY TAOMLAR TEXNOLOGIYASI

FANI BO‘YICHA

SILLABUS

Kunduzgi ta‘lim uchun

Bilim sohasi:	1000 000	- Xizmatlar
Ta’lim sohasi:	1010 000	- Xizmat ko‘rsatish sohasi
Ta’lim yo‘nalishi:	61010200	- Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

SAMARQAND – 2024

Modul / FAN SILLABUSI
Servis fakulteti
61010200 – Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

Fan nomi:	Milliy taomlar texnologiyasi
Fan turi:	Tanlov
Fan kodi:	MTT 206
Yil:	3
Semestr:	6
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	180
Ma'ruza	44
Amaliy mashg'ulotlar	46
Labaratoruya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	90
Kredit miqdori:	6
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)	
FM1	Ilg'or pedagogik texnologiyalar asosida talabalarda o'zbek milliy taomlari texnologiyasi va uni tashkil etish haqida nazariy va amaliy bilimlarni berish, kelajakdagi ish faoliyatlarida qo'llash va talabalarni shu sohadagi mahoratlarini rivojlantirishdan iborat.

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	A&TOTE 1708 Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish
2.	OMICHT 1508 Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi
3.	S&G 1204 Sanitariya va gigiyena

Ta'lim natijalari (TN)	
	Bilimlar jihatidan:
TN1	O'zbek milliy pazandachiligining asosiy manbaalari to'g'risida bilimga ega bo'lishlari kerak;

TN2	O'zbek milliy taomlari tayyorlash to'g'risida bilimga ega bo'lishlari kerak;
TN3	An'anaviy o'zbek milliy pazandaligi va taomlarni iste'mol qilish qoidalarini bilishi kerak;
	Ko'nikma jihatidan:
TN4	O'zbek milliy pazandachiligi, taomlar tayyorlash texnologiyasi haqida ko'nikmaga ega bo'ladi;
TN5	Milliy taomlari, ularning o'ziga xos xususiyatlari haqida ko'nikmalarga ega bo'ladi;
TN6	An'anaviy o'zbek milliy pazandaligi va taomlarni iste'mol qilish qoidalari, taomlarning inson organizmiga ahamiyati to'g'risida ko'nikmalarga ega bo'ladi.

Fan mazmuni		
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		**Ajratil-gan soat**
M1	O'zbek milliy pazandaligining asosiy xususiyatlari	2
M2	O'zbek milliy taomlari tayyorlashda ishlatiladigan xushbo'ylantiruvchi va ta'm beruvchi moddalar	2
M3	Umumiy ovqatlanish korxonalarida xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlarni saqlash va ularga ishlov berish	4
M4	Oziq-ovqat mahsulotlariga texnologik ishlov berish va yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash	6
M5	Murakkab bo'lmagan taomlarni tayyorlash texnologiyasi	2
M6	Suyuq taomlar texnologiyasi	4
M7	Ikkinchi taomlarni tayyorlash texnologiyasi	4
M8	Yormalar, dukkakli donlar va makaronlardan tayyorlanadigan ikkinchi taomlar	2
M9	Baliqdan tayyorlangan taomlar texnologiyasi	2
M10	Go'sht va go'sht mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar	4
M11	Parranda go'shtlaridan tayyorlanadigan taomlar	2
M12	Tuxum va tvorogdan tayyorlanadigan taom va pazandalik mahsulotlari	2
M13	Xamirli taom va pazandalik mahsulotlari texnologiyasi	4
M14	Shirin taomlar va ichimliklar texnologiyasi	2
M15	O'zbek milliy taomlari sifatiga bo'lgan talablar	2
JAMI:		**44**
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)		
A1	O'zbeklarning an'anaviy milliy pazandaligi va taomlarni o'rganish	2
A2	Taom tayyorlashda ishlatiladigan mahsulotlar, ziravorlar va ularga	2

	ishlov berishni o'rganish	
A3	Sabzavotlar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish jarayonini o'rganish	2
A4	Salatlar turlari va tayyorlash texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A5	O'zbek milliy yaxna gazaklari va tayyorlash texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A6	O'zbek milliy suyuq taomlari turlarini o'rganish	2
A7	Xamirlar turlari va tayyorlash texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A8	Chuchvarali va boshqa turdagi xamirli suyuqt taomlar texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A9	Yormadan tayyorlanadigan va sutli suyuq taomlar texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A10	Dukkakli donlar va sutli suyuq taomlar texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A11	O'zbek milliy quyuq taomlari turlarini o'rganish	2
A12	Palovlar turlari va texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A13	Kaboblar turlari va texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A14	Jarkop turlari va texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A15	Do'lmalar turlari va texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A16	Sub mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A17	Xamirli ikkinchi taomlar turlari va texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A18	Mantilar turlari va texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A19	Chuchvaralar turlari va texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A20	Lag'monlar va boshqa turdagi xamirli taomlar va pazandalik mahsulotlarining xususiyatlarini o'rganish	2
A21	O'zbek milliy shirin taomlari texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A22	Sovuq va issiq ichimliklar texnologiyasini o'rganish hamda kimyoviy tarkibi va energetik qiymatini hisoblash	2
A23	O'zbek milliy taomlari sifatiga bo'lgan talabalarini amaliy jihatdan o'rganish	2
	JAMI:	**46**

Mustaqil ta'lim (MT)		
1	O'zbek milliy pazandachiligining o'ziga xos xususiyatlari	2
2	Taom iste'mol qilish rejimi va mehmondo'stlik an'analari	2
3	O'zbekistonda yetishtiriladigan o'simlik va hayvonot mahsulotlari	4
4	Ziravorlar, ularga birlamchi ishlov berish va inson uchun foydali xususiyatlari	2
5	Salatlar turlari va texnologiyasi.	2
6	Salatlarni bezatishga qo'yilgan talablar va inson iste'molida foydali xususiyatlari	2
7	O'zbek milliy yaxna gazaklari, tayyorlash texnologiyasi, bezatishga va sifatiga qo'yiladigan talablar	2
8	O'zbek milliy suyuq taomlari turlari, tayyorlashning o'ziga xos xususiyatlari va sifatiga qo'yiladigan talablar	4
9	Bulonlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	2
10	Sho'rvalar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	2
11	Lag'mon turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
12	Brenddagi suyuq taomlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
13	O'zbek milliy quyuq taomlari turlari, tayyorlash texnologiyasi va sifatiga bo'lgan talablar	4
14	Yormalardan tayyorlanadigan ikkinchi taomlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
15	Dukkakli mahsulotlardan tayyorlanadigan ikkinchi taomlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
16	Makaronlardan tayyorlanadigan ikkinchi taomlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
17	Baliqlar turlari va ulardan tayyorlanadigan ikkinchi taomlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
18	Go'sht mahsulotlaridan tayyorlanadigan birinchi taomlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
19	Go'sht mahsulotlaridan tayyorlanadigan ikkinchi taomlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
20	Parranda go'shtlaridan tayyorlanadigan birinchi taomlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
21	Parranda go'shtlaridan tayyorlanadigan ikkinchi taomlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
22	Xamirdan tayyorlanadigan birinchi taomlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
23	Xamirdan tayyorlanadigan ikkinchi taomlar turlari, texnologiyasi va o'ziga xos xususiyatlari	4
24	O'zbek milliy shirin taomlari turlari texnologiyasi va sifatiga bo'lgan talablar	2
25	Alkogolsiz ichimliklari turlari, texnologiyasi va sifatiga bo'lgan talablar	2

26	Brenddagi ichimliklar turlari, texnologiyasi va sifatiga bo'lgan talablar	4
27	O'zbek milliy taomlarini sifatiga, bezatishga va dasturxonga uzatishda qo'yiladigan umumiy talablar	6
	Jami:	**90**

	Asosiy adabiyotlar
1.	N.N.Mo'minov, Z.E.Mamarasulov, J.A.Kaxarov, Z.Sh.Suvonov. Milliy taomlar texnologiyasi: o'quv qo'llanma. – Samarqand.: "FAN BULOG'I", 2023.-228 b
2.	Xudoyshukurov T., N.Muhamadiev, N.Mo'minov, I.Shukurov. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslari. – T.: "IQTISOD-MOLIYA", 2009 y. – 356 b.
3.	Xudayshukurov T., Maxsudov O. O'zbek milliy taomlari. T.: Sharq, 1995.
	Qo'shimcha adabiyotlar
1.	D.Aslanova. Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari. Darslik. – T.: "Iqtisod-Moliya", 2021.-336 b.
2.	D.Aslanova, T.Xudayshukurov, N.Mo'minov. Dunyo xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari Darslik. – T.: «Iqtisod-Moliya», 2011.-336 b.
3.	O'zbekiston xalqlarining milliy taomlari va kulinariya mahsulotlarini tayyorlash usullari to'plami. – T.: Mehnat, 1998.
4.	O'zbek taomlari. Madraximov A. "O'qituvchi" nashriyot-matbaa ijodiy uyi. Toshkent – 2006.
5.	Texnologiya produktsii obtshestvennogo pitaniya v 2-x t., t.2. Texnologiya blyud, zakusok, napitkov, muchnix kulinarnix, konditerskix i bulochnix izdeliy. (Ratushniy A,S. I dr). M.: Mir, 2004.
6.	Mo'minov N.N., Dunyo xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari fanidan amaliy mashg'ulotlarni o'tkazish bo'yicha uslubiy ko'rsatma. Samarqand 2011.
7.	**Internet saytlari:** 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

Talabaning fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsiya etiladi:

a) 5 baho olish uchun talabaning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yorita olsa;

- fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;
- fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
- fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
- konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
- mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-huquqiy xujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
- farixiy jarayonlarni sharxlay bilsa.

b) 4 baho olish uchun talabaning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymasa;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushungan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirasida bajarsa;
- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektga puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-huquqiy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.

c) 3 baho olish uchun talabaning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fan xaqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fandagi mavzularni tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilsa;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

d) quyidagi hollarda talabaning bilim darajasi qoniqarsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:

- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayyorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir hech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;
- fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
- fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
- fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa;
- fanni bilmasa.

Agar talaba hemis tizimida baholanganda quyidagicha baholanadi.
0-59 ballgacha 2 baho, 60-69 ballgacha 3 baho, 70-89 ballgacha 4 baho, 90-100 ballgacha 5 baho