

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI  
CHIRCHIQ DAVLAT PEDAGOGIKA UNIVERSITETI**



**OZIQ-OVQAT MAXSULOTLARINI TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI  
O'QUV DASTURI**

Bilim sohasi:

100000 – Ta'lim

Ta'lim sohasi:

110000 – Ta'lim

Ta'lim yo'nalishi:

60112300 – Texnologik ta'lim

Fan/modul kodi	O'quv yili	Semestr	ECTS - Kreditlar	
OOMTT204	2025-2026	6	4	
Fan/modul turi	Ta'lim tili	Haftadagi dars soatlari		
Majburiy	O'zbek	4		
Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)	
<b>1.</b> <b>Oziq-ovqat maxsulotlarini tayyorlash texnologiyasi</b>	60	60	120	
<b>2.</b> <b>I. Fanning mazmuni.</b> Fanni o'qitishdan maqsad - talabalarga o'z kasbining mohir ustasi qilib tarbiyalash, ularga oziq ovqatga ishlov berish texnologiyasi mahsulotlar tayyorlashda xomashyo tanlash hamda tayyorlashni, xususiyatlari to'g'risida boshlang'ich bilimlarni berish; -talabalarga servis xizmati bo'yicha pazandachilik haqida ma'lumot berish, oziq-ovqat mahsulotlarning turlari, navlari, sifatiga bo'lgan talablari, oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga qo'yiladigan sanitar-gigiyena talablarini, tayyorlangan taomning taomnomasini tuzish, taomlarni qanday rejimda qanday meyorda iste'mol qilish, kasallik turlariga ko'ra davolovchi taomlar xakida ma'lumotlar berish bo'yicha bilim, ko'nikma va malaka hosil qilish. <b>Fanning vazifasi</b> -talabalarga mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi haqida asosiy tushuncha va tassavvurlarni rivojlantirish, buyum va mahsulotlar tayyorlashda xomashyo tanlash hamda tayyorlashni o'rgatish, mahsulotlarni tayyorlashda va tayyor holga keltirish texnologiyasini, tayyorlangan mahsulotlarni tayyorlashda mehnat muxofazasi va texnikka xavfsizligi, zamonaviy ishlab chiqarish jarayonlari va ulardan foydalanish texnologiyasi haqida bilim, malaka va ko'nikmalarni shakllantirish. -talabalarga oziq-ovqatga ishlov berish texnologiyasi bo'yicha pazandachilikka oid ma'lumotlar berish, mahsulotlarga birlamchi ishlov berish, taomlar tayyorlash jarayonini ko'rsatib berish, tayyorlangan taomlarni dasturxonga tortish tartibiga oid ko'nikma va malakalarni shakllantirish.				
<b>II. Nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</b> <b>II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</b>				
<b>1-mavzu.</b> Fanning maqsad va vazifalari. Texnika xavfsizligi qoidalar. Oziq-ovqat mahsulotlari haqida umumiy ma'lumot berish, ularni tayyorlash texnologiyasi texnika xavfsizligi qoidalar haqida ma'lumot berish. Stol servirovkasi qoidalar. Dasturxon tuzash san'ati.				
<b>2-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlari turlari. Sabzavotlar ularning turlari tarkibi ozuqaviy qiymati.</b> Oziq-ovqat mahsulotlari turlari. Mevalarning foydali va shifobaxsh xislati. Sabzavotlar ularning turlari tarkibi ozuqaviy qiymati. Sabzavotlarga birlamchi				

ishlov berish va turli taomlar uchun to'g'ri usullari. Sabzavotlardan yaxna taomlar tayyorlash, dasturxonga tortish tartibi. Sabzavotlarni pishirish usullari (qaynatish, qovurish, bug'dadimlash). Issiq ishlov berish usullari. Qaynatish va qovurish usullari.

### 3. Mahsulotlarga issiq ishlov berish

Mahsulotlarga issiq ishlov berilganda bo'ladigan o'zgarishlar. Kartoshka bo'rtqasini tayyorlash texnologiyasi (kartoshka bo'rtqasini tayyorlash bosqichlari va texnika xavfsizligi qoidalar).

### 4-mavzu. Don va don mahsulotlari ularning ozuqaviy qiymati va taom tayyorlash

Don va don mahsulotlari turlari. Yorma bo'rtqalar tayyorlash texnologiyasi. Makaron mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar. Yorma, dukkakli va makaron mahsulotlariga dastlabki ishlov berish. Yorma taomlari sifatiga qo'yiladigan talablar.

### 5-mavzu. Xamirdan tayyorlanadigan mahsulotlar

Xamirturushli xamir ishlab chiqarish texnologiyasi. Xamirturushsiz (presslangan) xamir ishlab chiqarish. Qatlamli xamir. Uvalanadigan oshirma xamir. Pishirilgan xamir. Biskvitli xamir. Kekslar uchun xamir. Xamir turushli xamirdan mahsulot ishlab chiqarish. Xamirturushsiz (oddiy) xamirdan mahsulot ishlab chiqarish.

### 6. Xamirdan mahsulotlar pishirish

Xamirni pishirishda yuz beradigan jarayonlar. Xamirturushli xamir uchun qiyma tayyorlash. Xamirdan tayyorlangan yarim tayyor mahsulotlarni bezash. Xolva turlari va ularni tayyorlash

### 7-mavzu. Tuxum va uning ozuqaviy qiymati, pishirish usullari

Tuxumning ozuqaviy qiymati (qaynatish, qovurish) Tuxum va uning ozuqaviy qiymati, pishirish usullari va xavfsizlik texnikasi qoidalar. Ochiq, yopiq va gazak uchun buterbrodlarni tayyorlash va dasturxonga tortish va xavfsizlik texnikasi qoidalar.

### 8-mavzu: Parhez taomlari ularni tayyorlash tartibi

Parhez №1 Parhez №2 Parhez №3 Parhez №4 Parhez №5 Parhez №6 Parhez №7 Parhez №8 Parhez №9 Parhez №10 Parhez №11 Parhez №12 Parhez №13 uchun taom tayyorlash. Mahsulotlarga umumiy tavsif berish va ovqatlarni tayyorlash usullari

### 9-mavzu. Issiq ichimlik va shifobaxsh damlamalarni tayyorlash texnologiyasi

Issiq ichimlik va shifobaxsh damlamalarni tayyorlash texnologiyasi va xavfsizlik texnikasi qoidalar. Choy ishlab chiqarish, navlari, sifatiga bo'lgan talablar, sharoitlari. Qahva ichimliklari. Dorivor va ziravorlarning ovqatlanishdagi ahamiyati, turlari, pazandalikda ishlatilishi. Oziq-ovqat konsentratlari.

### 10-mavzu. Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyati.

Xamir turlari va uni tayyorlash texnologiyasi. Non yoki lochira pishirish texnologiyasi. chak-chak tayyorlash texnologiyasi va dasturxonga tortish



<p>9-mavzu. Xamirdan mahsulotlar pishirish. Xamirli taomlar tayyorlash texnologiyasi</p> <p>10-mavzu. O'zbek milliy suyuq taomlarini tayyorlash texnologiyasi</p> <p>11-mavzu. Baliq (tozalash) go'shtiga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor masalliqlar tayyorlash</p> <p>12-mavzu. Go'sht (mol, qo'y, tovuq) va baliq mahsulotlaridan taom tayyorlash</p> <p>13-mavzu. Milliy palov tayyorlash texnologiyasi</p> <p>14-mavzu. Do'imalar tayyorlash texnologiyasi</p> <p>15-mavzu. Bashqa mamlakatlar taomlari, tayyorlash texnologiyasi</p> <p><b>IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar.</b></p> <p>Mustaqil ta'limni baholash – bu talabalarining jamoaviy tartibda va yakka tartibda berilgan amaliy loyihalarni bajarishlari orqali amalga oshiriladi. Bunda har bir talabaga bitta jamoaviy loyiha va ikkita yakka tartibda bajariladigan loyiha beriladi. Talaba berilgan loyiha uchun maqsad va vazifalarini, mohiyatini tushungan holda qo'yilgan masalani o'rganib, izlanishlar olib boradi. Olingan natijalarni tahlil qilib, hulosalari bilan taqdimotlar tayyorlab himoya qiladi. Ishchi fan dasturida loyihalarning soni, mavzusi, mazmuni bajarish usullari va topshirish muddatlari to'liq ochib beriladi.</p> <p><b>Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi fanining maqsadi va vazifalari. Oziq-ovqatga ishlov berish texnologiyasi tushunchasi. Oziq-ovqatga ishlov berish texnologiyasi fanining nazariy asoslari, ishlab chiqarishda yangi texnika va ilg'or texnologiyalar bilan talabalarni o'rganish.</li> <li>2. Fan texnika taraqqiyotini jadallashirish omillari va istiqbollarni o'rganish.</li> <li>3. Suyuq taomlar tayyorlash jarayonini o'rganish</li> <li>4. Sabzavotlardan taomlar tayyorlashni o'rganish</li> <li>5. Tuxum va tvorogdan taomlar tayyorlashni o'rganish</li> <li>6. Baliqdan taomlar tayyorlashni o'rganish</li> <li>7. Go'shtdan taomlar tayyorlashni o'rganish</li> <li>8. Yaxna taom va tamaddilarni tayyorlash jarayonini o'rganish</li> <li>9. Shirin taomlarni tayyorlashni o'rganish</li> <li>10. Issiq va yaxnachimliklarni tayyorlashni o'rganish</li> <li>11. Xamir mahsulotlari va taomlarini tayyorlash jarayonini o'rganish</li> <li>12. Dasturxon tuzash qoidalarini o'rganish</li> <li>13. Parhez taomlari ularni tayyorlash tartibi Mahsulotlarga umumiy tavsif berish va ovqatlarni tayyorlash usullari</li> <li>14. Issiq ichimlik va shifobaxsh damlamalarni tayyorlash texnologiyasi</li> <li>15. Quyimoq tayyorlash tartibi va dasturxonga tortish. Ertalabki nonushta uchun dasturxon bezash</li> </ol>	<p>3.</p> <p><b>V. Ta'lim natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)</b></p> <p><b>Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:</b></p> <p>- O'zbekistonda yetishtiriladigan va ishlab chiqariladigan oziq-ovkat</p>
---	---

<p>tartibi. Biskvit xamirini tayyorlash texnologiyasi va bezash.</p> <p><b>11. Don mahsulotlari turlari.</b></p> <p>Yormalar turlari, sifati, pazandachilikda ishlatilishi. Un, un sifati ko'rsatkichlari, sifati aniqlash usullari. Non va non mahsulotlari turlari, sifati ko'rsatkichlari, saqlash sharoiti. Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish, turlari, navlari, pazandachilikda ishlatilishi.</p> <p><b>12-mavzu. Sut va sut mahsulot turlari, sifatiga bo'lgan talablar, saqlanishi va muddati. Shirguruch pishirish va dasturxonga tortish qoidalarini</b></p> <p>Sut va sut mahsulotlarining oziqlik qiymati. Sut turlari. Quyimoq. Achitilgan sut mahsulotlari ishlab chiqarish jarayoni, sifati, saqlash sharoiti. Qayta ishlangan sut mahsulotlari turlari. Pishloq ishlab chiqarish, uning turlari, sifati, saqlash sharoiti va muddatlari. Sut va sut mahsulot turlari, sifatiga bo'lgan talablar, saqlanishi va muddati. Shirguruch pishirish va dasturxonga tortish qoidalarini</p> <p><b>13-mavzu. Go'sht (mol, qo'y, tovuq) va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati, turlari, ularning sifatiga bo'lgan talablar.</b></p> <p>Go'sht (mol, qo'y, tovuq) va baliq mahsulotlarining ozuqaviy qiymati, ahamiyati, turlari, ularning sifatiga bo'lgan talablar Go'sht yoki baliqni (tozalash) va bo'laklarga bo'lish tartibi. Go'shtga birlamchi ishlov berish. Go'shtdan yarim tayyor masalliqlar. Parranda go'shtiga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor masalliqlar tayyorlash.</p> <p><b>14- mavzu. Baliqlar. Saqlash va qayta ishlash jarayoni</b></p> <p>Baliqning kimyoviy tarkibi va oziqlik qiymati. Baliq oilalari. Tirik, sovutilgan, muzlatilgan baliqlarning sifat ko'rsatkichlari. Baliqqa birlamchi ishlov berish va yarim tayyor masalliqlar tayyorlash. Tuzlangan, quritilgan, dudlangan baliqlar. Baliq konservalari. Ikraning oziqlik qiymati, turlari.</p> <p><b>15- mavzu. Gazak uchun buterbrodlarni tayyorlash texnologiyasi</b></p> <p>Ochiq, yopiq va gazak uchun buterbrodlarni tayyorlash va dasturxonga tortish, texnologiyasi haqida umumiy ma'lumot berish.</p> <p><b>III. Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-mavzu. Texnika havfsizligi qoidalarini. Oziq-ovqatga ishlov berish texnologiyasi haqida umumiy ma'lumot berish,</li> <li>2-mavzu. Sabzavotlarga birlamchi ishlov berish va turli taomlar uchun to'g'irash usullari. Sabzavotlardan va qo'ziqorinlardan tayyorlanadigan taom va qaylalar</li> <li>3-mavzu. Sabzavotlardan yaxna taomlar tayyorlash, dasturxonga tortish tartibi</li> <li>4-mavzu. Sabzavotlarni pishirish usullari (qaynatish, qovurish, bug'da dimlash). Issiq ishlov berish usullari.</li> <li>5-mavzu. Kartoshka bo'tqasini tayyorlash texnologiyasi (Kartoshka bo'tqasini tayyorlash bosqichlari va texnika xavfsizligi qoidalarini).</li> <li>6-mavzu. Yorma bo'tqalar tayyorlash texnologiyasi.</li> <li>7-mavzu. Qatlamli xamir. Uvalanadigan oshirma xamir.</li> <li>8-mavzu. Pishirilgan xamir. Biskvitli xamir. Kekslar uchun xamir.</li> </ol>	
--	--



	<p>mahsulotlarini turlarini, saqlash sharoiti va muddatlarini, oziq-ovqat mahsulotlariga issiqlik ishlovi berish usullarini, mahsulotlarga issiqlik ishlovi berishda qo'llaniladigan zamonaviy jihozlar, o'zbek milliy taomlari turlarini va ularni tayyorlash jarayonini, taomlarni tayyorlashda ish joyini tashkil etish, sanitariya – gigiyena qoidalarini xaqida <i>tasavvur va bilimga ega bo'lishi</i>;</p> <p>- oziq-ovqat mahsulotlarini turlarini, oziq-ovqat mahsulotlariga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor masalliq turlarini, mahsulotlarga issiqlik ishlovi berish usullarini, tayyor taomlarni dasturxonga tortish qoidalarini, turli marosimlarda dasturxon tuzash tartiblarini, parhez taomlarining turlari va tayyorlash jarayoni, ovqat tayyorlash sanitariya va gigiyenasi malakalarini shakllantirish ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak;</p> <p>- ish joyini to'g'ri tashkil etishni, xavfsizlik qoidalarini to'g'ri bajarishga e'tibor berishni, oziq-ovqat mahsulotlaridan tejamkorlik bilan umumiy foydalanishni, talabalarda mehnat sevarlikni, badiiy didni, ijodiy qobiliyat va aql farosatni tarbiyalashni, milliy g'ururni, milliy urf-odatlariga xurmat e'tiborni shakllantirishni, o'qitishda izchillik va ketma-ketlikka rioya qilishni, o'z ustida tinimsiz ishlashni, yangiliklarni qiziqib o'rganib borish malakalariga ega bo'lishi kerak.</p>
4.	<p><b>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tezkor savol-javoblar;</li> <li>• guruhlarda ishlash;</li> <li>• taqdimotlarni qilish;</li> <li>• individual loyihalar;</li> <li>• buyum va mahsulot tayyorlash;</li> <li>• jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar. jamoa bo'lib ishlash va hiyoza qilish uchun loyihalar</li> </ul>
5.	<p><b>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</b></p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish vajoriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish hamda kurs ishini ximoya qilish.</p>
6.	<p><b>VIII. Asosiy adabiyotlar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. M. Mo'minova. Ovqat tayyorlash jarayoni. O'quv qo'llanma. T.: Adabiyotlar jamg'arasi, 2006</li> <li>2. U. Axrorov. Taom tayyorlash texnologiyasi. O'quv qo'llanma. T.: Sharq, 2008</li> <li>V.N. Dolgugin, P.A. Ivanov, V.A. Pronin „Metodi nauchno – texnicheskogo tvorchestva“ FGBOU VPO, TGTU” 2014 yil.</li> <li>10. M. Mo'minova, M.A. Maksumova. Ovqat tayyorlash texnologiyasi va oziq-ovqat tovarshunosligi - T.: "Ilmziyo", 2012</li> <li>11. V.G. Vasilev va boshq. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. – T.: "Vorish Nashriyoti", 2012</li> <li>12. T. Xudoyshukurov va boshq. Ovqatlanish mahsulotlarni ishlab chiqarish asoslari - T.: "Ta'lim nashriyoti", "Iqtisod-Moliya", 2009</li> </ol>

	<p><b>IX. Qo'shimcha adabiyotlar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Mirziyoev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birgalikda quramiz. T.: "O'zbekiston", 2017. – 488 b.</li> <li>14. Mirziyoev Sh.M. Erkin va farovon, demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. T.: "O'zbekiston", 2016. – 56 b.</li> <li>15. O'zbekiston Prezidenti Shavkat Mirziyoev 2017—2021 yillarda O'zbekistonni rivojlantirishning beshta ustuvor yo'nalishi bo'yicha harakat strategiyasi. 7 yanvar 2017 yil.</li> <li>16. Mirziyoev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va Xalq farovonligi garovi.- Toshkent, O'zbekiston, 2017.-48b</li> </ol> <p><b>Axborot manbalari:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>16. www.pedagog.uz</li> <li>17. www.Ziyonet.Uz</li> <li>18. www.yedu.Uz</li> <li>19. tdpu-INTRANET.Ped</li> <li>20. www.legprominfo.ru</li> <li>21. espi.uz</li> </ol>
7.	<p><b>Chirchiq davlat pedagogika universiteti tomonidan ishlab chiqilgan va universitet Kengashining 2023 yil “_____” _____dagi qarori bilan tasdiqlangan</b></p>
8.	<p><b>Fan/modul uchun ma'sul:</b> M.Yu. Yakubova – Chirchiq davlat pedagogika universiteti “Texnologik ta'lim” kafedrasini o'qituvchisi</p>
9.	<p><b>Taqrizchilar:</b> S.A. Baltabayev – Nizomiy nomidagi TDPU, Texnologik ta'lim metodilari kafedrasini dotsenti R.S. Shermuxamedov – Chirchiq davlat pedagogika universiteti “Texnologik ta'lim” kafedrasini dotsenti</p>