

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
CHIRCHIQ DAVLAT PEDAGOGIKA UNIVERSITETI



OZIQ-OVQAT MAXSULOTLARI TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI
O‘QUV DASTURI

Bilim sohasi:	100000 – Ta’lim
Ta’lim sohasi:	110000 – Ta’lim
Ta’lim yo‘nalishi:	60111300 – Texnologik ta’lim

Fan/modul kodi OOMTT1605 ✓		O'quv yili 2026-2027 ✓	Semestr 5 ✓	ECTS - Kreditlar 5 ✓	
Fan/modul turi Majburiy		Ta'lim tili O'zbek		Haftadagi dars soatlari 4	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)		Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlash texnologiyasi ✓	60 ✓		90 ✓	150 ✓
2.	I. Fanning mazmuni. 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 talablar, oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga qo'yiladigan sanitar-gigiena 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. Fanning vazifasi – 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 texnika 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. II. Nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi: 1-mavzu. Fanning maqsad va vazifalari. Texnika havfsizligi qoidalari. Oziq-ovqat mahsulotlari haqida umumiy ma'lumot berish, ularni tayyorlash texnologiyasi. (Stol servirovkasi) qoidalari. Dasturxon tuzash san'ati. 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'rash usullari. Sabzavotlardan yaxna taomlar tayyorlash, dasturxonga tortish tartibi. Sabzavotlarni pishirish usullari (qaynatish, qovurish, bug'dadimlash). Issiq ishlov berish usullari. Qaynatish va qovurish usullari.				

2-mavzu. Tuxum va uning ozuqaviy qiymati, pishirish usullari

Tuxumning ozuqaviy qiymati (qaynatish, qovurish) Tuxum va uning ozuqaviy qiymati, pishirish usullari va xavfsizlik texnikasi qoidalari. Ochiq, yopiq va gazak uchun buterbrodlarni tayyorlash va dasturxonga tortish va xavfsizlik texnikasi qoidalari. Xamir turlari va uni tayyorlash texnologiyasi. Non yoki lochira pishirish texnologiyasi. chak-chak tayyorlash texnologiyasi va dasturxonga tortish tartibi. Biskvit xamirini tayyorlash texnologiyasi va bezash.

3-mavzu Sut va go'sht mahsulotlarining oziqlik qiymati.

Sut turlari. Qaymoq. 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 qoidalari. 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.

III. Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi.

1. Texnika havfsizligi qoidalari. Oziq-ovqatga ishlov berish texnologiyasi haqida umumiy ma'lumot berish,
2. Sabzavotlarga birlamchi ishlov berish va turli taomlar uchun to'g'rash usullari. Sabzavotlardan va qo'ziqorinlardan tayyorlanadigan taom va qaylalar
3. Sabzavotlarni pishirish usullari. Issiq ishlov berish usullari. Sabzavotlardan yaxna taomlar tayyorlash, dasturxonga tortish tartibi.
4. Mayonez qo'shilmagan salatlar. Mayonezsiz salatlar tayyorlash texnologiyasi
5. Kartoshka va yorma bo'tqasini tayyorlash texnologiyasi.
6. Mevali salatlar, karving sana'tini tayyorlash texnologiyasi.
7. Pishirilgan xamir. Biskvitli xamir. Kekslar uchun xamir.
8. Xamirli taomlar tayyorlash texnologiyasi. Norin tayyorlash texnologiyasi.
9. O'zbek milliy suyuq taomlarini tayyorlash texnologiyasi
10. Baliq (tozalash) go'shtiga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor masalliqlar tayyorlash.
11. Baliqdan tayyorlanadigan taom turlari va ularni tayyorlash texnologiyasi
12. Go'sht (mol, qo'y, tovuq) va baliq mahsulotlaridan taom tayyorlash
13. Milliy palov tayyorlash texnologiyasi
14. Do'lmalar tayyorlash texnologiyasi
15. Boshqa mamlakatlar taomlari, tayyorlash texnologiyasi
16. Yaxna taom va tamaddilarni tayyorlash jarayonini o'rgatish
17. Parhez taomlari va ularni tayyorlash tartibi.
18. Qatlamlı xamir va uni tayyorlash tartibi.
19. Uvalanadigan oshirma xamir tayyorlash tartibi.

20. Non va non mahsulotlari turlari. Ochiq, yopiq va gazak uchun buterbrodlarni tayyorlash va dasturxonga tortish va xavfsizlik texnikasi qoidalari.
21. Issiq ichimlik va shifobaxsh damlamalarni tayyorlash texnologiyasi
22. Quymoq tayyorlash tartibi va dasturxonga tortish. Ertalabki nonushta uchun dasturxon bezash.
23. Xamirli taomlar va ularni tayyorlash jarayoni. Chuchvara, xonim va manti tayyorlash texnologiyasi.
24. Varaqi xamirdan mahsulot tayyorlash texnologiyasi. "Napoleon" tortini tayyorlash.
25. Somsa tayyorlash texnologiyasi.
26. Parranda go'shtdan tayyorlanadigan taom turlari va ularni tayyorlash texnologiyasi (qaynatish, bug'da dimlash, qovurish), qovurish
27. Makaron mahsulotlarini qovurib va qaynatib taom tayyorlash texnologiyasi.

Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar.

Mustaqil ta'limni baholash – bu talabalarning 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 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.

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:

1. Oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlash texnologiyasi fanining maqsadi va vazifalari.
2. Oziq-ovqatga ishlov berish texnologiyasi.
3. Oziq-ovqatga ishlov berishda yangi texnika va ilg'or texnologiyalar bilan talabalarni o'rganish.
4. Suyuq taomlar tayyorlash texnologiyasi.
5. Sabzavotlardan taomlar tayyorlash texnologiyasi.
6. Tuxumdan taomlar tayyorlash texnologiyasi.
7. Tvorogdan taomlar tayyorlash texnologiyasi.
8. Baliqdan taomlar tayyorlash texnologiyasi.
9. Go'shtdan taomlar tayyorlash texnologiyasi.
10. Yaxna taom va tamaddilarni tayyorlash texnologiyasi.
11. Issiq va yaxna ichimliklarni tayyorlash texnologiyasi.
12. Xamir mahsulotlari va taomlarini tayyorlash texnologiyasi.
13. Dasturxon tuzash qoidalari.
14. Parhez taomlari ularni tayyorlash texnologiyasi.
15. Issiq ichimlik va shifobaxsh damlamalarni tayyorlash texnologiyasi
16. Quymoq tayyorlash tartibi va dasturxonga tortish texnologiyasi.
17. Chuchvara tayyorlash texnologiyasi.
18. Xonim tayyorlash texnologiyasi.

✓	19. Manti tayyorlash texnologiyasi. 20. Oshirma manti tayyorlash texnologiyasi. 21. Varaqi xamirdan mahsulot tayyorlash texnologiyasi. 22. “Napaleon” tortini tayyorlash texnologiyasi. 23. Varaqi somsa tayyorlash texnologiyasi. 24. Parranda go’shtini qaynatib taom tayyorlash texnologiyasi 25. Parranda go’shtini bug‘da dimlab taom tayyorlash texnologiyasi 26. Parranda go’shtini qovurib taom tayyorlash texnologiyasi 27. Makaron mahsulotlarini qovurib va qaynatib taom tayyorlash texnologiyasi. 28. Baliq go’shtini qaynatib taom tayyorlash texnologiyasi 29. Baliq go’shtini bug‘da dimlab taom tayyorlash texnologiyasi 30. Baliq go’shtini qovurib taom tayyorlash texnologiyasi
3.	VII. Ta’lim natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar) Fanni o’zlashtirish natijasida talaba: - O‘zbekistonda yetishtiriladigan va ishlab chiqariladigan oziq-ovqat 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 haqida <i>tasavvur va bilimga ega bo‘lishi</i>; - oziq-ovqat mahsulotlarini turlarini, oziq-ovqat mahsulotlariga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor masalliqalar tayyorlash, mahsulotlarga issiqlik ishlovi berish usullarini, tayyor taomlarni dasturxonga tortish qoidalarini, turli marosimlarda dasturxon tuzash tartiblarini, parxez taomlarining turlari va tayyorlash jarayoni, ovqat tayyorlash sanitariya va gigiyenasi malakalarini shakllantirish <i>ko‘nikmalariga ega bo‘lishi kerak</i>; - ish joyini to‘g‘ri tashkil etishni, xavfsizlik qoidalarini to‘g‘ri bajarishga e’tibor berishni, oziq-ovqat mahsulotlaridan tejamkorlik bilan unumli 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 <i>malakalariga ega bo‘lishi kerak</i>.
4.	VIII. Ta’lim texnologiyalari va metodlari: • ma’ruzalar; • interfaol keys-stadilar; • seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • taqdimotlarni qilish; • individual loyihalar; • jamoa bo‘lib ishlash va hioya qilish uchun loyihalar
5.	IX. Kreditlarni olish uchun talablar: Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to‘la o‘zlashtirish, tahlil natijalarini to‘g‘ri aks ettira olish, o‘rganilayotgan jarayonlar va tushunchalar

	haqida mustaqil mushohada yuritish, joriy va oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha variantlar asosida yozma topshiriqlarni bajarishi zarur.
6.	X. Asosiy adabiyotlar: 1. Mo'minova M. "Ovqat tayyorlash jarayoni". – T.: "Adabiyotlar jamg'arasi", 2006 y. 2. Axrorov U. "Taom tayyorlash texnologiyasi". – T.: "Sharq", 2008 y. 3. Mo'minova M., Maksumova M.A. "Ovqat tayyorlash texnologiyasi va oziq-ovqat tovarshunosligi". – T.: "Ilm-ziyo", 2012 y. 4. Vasiyev M.G'. va boshqalar. "Oziq – ovqat texnologiyasi asoslari". – T.: "Voriz", 2012 y. XI. Qo'shimcha adabiyotlar: 1. Xudoyshukurov T. va boshqalar. "Ovqatlanish mahsulotlarni ishlab chiqarish asoslari" – T.: "Iqtisod-Moliya", 2009 y. Axborot manbalari http://www.edu.uz–O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi rasmiy veb sayti. http://www.gov.uz– O'zbekiston Respublikasi xukumati portali. www.pedagog.uz www.cspi.uz www.pedagog.uz www.edu.uz www.natlib.uz (A.Navoiy nomidagi O'z.MK) www.ziyonet.uz - Ziyonet axborot-ta'lim resurslari portali
7.	Chirchiq davlat pedagogika universiteti tomonidan ishlab chiqilgan va universitet Kengashining 2024 yil "29" 08 1-soni <u>dagi qarori bilan tasdiqlangan</u>
8.	Fan/modul uchun ma'sul: M.Yu. Yakubova CHDPU, "Texnologik ta'lim" kafedrası, p.f.f.d. (PhD), dots. v.b.
9.	Taqrizchilar: R.S.Shermuxeđedov – Chirchiq davlat pedagogika universiteti "Texnologik ta'lim" kafedrası dotsenti S.A.Baltabayev – Nizomiy nomidagi TDPU, Texnologik ta'lim metodilasi kafedrası dotsenti