

O'RTA MAXSUS VA PROFESSIONAL TA'LIM TASHKILOTLARI PEDAGOG KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O'TKAZISH UCHUN OZIQ OVQAT MAHSULOTLARI TOVARSHUNOSLIGI FANIDAN MALAKA TEST SINOVI TOPSHIRIQLARI SPETSIFIKATSIYASI

I. Maqsad

Mazkur test varianti tafsilotining maqsadi kasbiy ta'lim fanlarini bilish darajasini baholashning malaka toifalarini berish test tizimi doirasida Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi fani talabgorlarining bilim darajasini aniqlash va sertifikatlash uchun qo'llaniladigan test varianti formati (topshiriqlar soni, turi, vaqt me'yori), fan mazmuni tarkibi, kognitiv ko'nikma darajalari, baholash mezonlari va talabgorlarning tayyorgarlik darajasiga qo'yiladigan talablarni belgilashdan iborat.

II. Me'yoriy asoslar

1.O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2021-yil 17-sentyabrdagi **“Maktabgacha, umumiy o'rta, o'rta maxsus, professional va maktabdan tashqari ta'lim tashkilotlari pedagog kadrlarini attestatsiyadan o'tkazish tartibini takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida”**gi 572-sonli Qarori.

III. Baholash qamrovi: mazmun sohalari

Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi

1.Mahsulotlarga birlamchi ishlov berish va yarimtayyor masalliqlar tayyorlash;

2.Suyuq taomlar;

3.Sardaklar;

4. Sabzavotlardan tayyorlanadigan taomlar

5. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash;

6. Xamir mahsulotlari va taomlari;

7. Parhez va bolalar taomlari;

8. Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi;

9. Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi;

10. Sabzavot va ho'l mevalar;

11. Go'sht va go'sht mahsulotlari;

12. Kraxmal,shakar,asal va qandolat mahsulotlari;

13.Ta'm beruvchi mahsulotlar.

IV. Baholanadigan mazmun sohalar va konstruktlar

T/r	Mazmun sohalar	Konstruktlar	Ulushi (%)	Testlar soni
1	Mahsulotlarga birlamchi ishlov berish va yarimtayyor masalliqdar tayyorlash	Ushbu bob orqali o'quvchi pazandalik faning ishlov berish turlari, ahamiyati va ko'nikmalarini, mahsulotning sifatiga bo'lgan talab va saqlash bo'yicha bilimlarni egallaydi. Sabzavotlarga birlamchi ishlov berish; Baliqqa birlamchi ishlov berish va yarimtayyor masalliqdar tayyorlash; Go'shtga birlamchi ishlov berish va yarimtayyor masalliqdar tayyorlash; Kalla-pochalarga ishlov berish; Parandalarga ishlov berish; Mahsulotlarga birlamchi ishlov berish uchun umumiy ovqatlanish korxonalarida ishlatiladigan jihozlar haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	20%	8 ta
2	Suyuq taomlar	Ushbu bob orqali o'quvchi Suyuq taomlarning tayyorlash texnologiyasini, turlarini va sifatiga bo'lgan talablarni o'rganadi. Suyuq taomlar turlari; Xushxo'r suyuq taomlar; Qaynatma sho'rvalar; Yaxna va sutli suyuq taomlar; Suyuq taomlar sifatiga qo'yiladigan talablar haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	5%	2 ta
3	Sardaklar	Ushbu bob orqali o'quvchi Sardaklarning tayyorlash texnologiyasini, turlarini va sifatiga bo'lgan talablarni o'rganadi. Sardaklarning ovqatlanishdagi ahamiyati vaturlari; Qizil asosiy va oq asosiy sardaklar; Unsiz tayyorlanadigan sardaklar; Sardaklarning sifatiga qo'yiladigan talablar va ularni saqlash sharoitlari haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	5%	2ta
4	Sabzavotlardan tayyorlanadigan taomlar	Ushbu bob orqali o'quvchi Sabzavotlarning tarkibi tuzilishi va undan tayyorlanadigan taomlarning sifatiga bo'lgan talabni o'rganadi. Sabzavotli taomlarning ovqatlanishdagi ahamiyati; Qaynatib pishiriladigan sabzavotli taomlar; Dimlab pishiriladigan sabzavotli taomlar; Qovurib pishiriladigan sabzavotli taomlar; Yopib pishiriladigan sabzavotli taomlar; O'zbek milliy sabzavotli taomlarini tayyorlash; Sabzavotli taomlar sifatiga	7.25%	3 ta

		qo'yiladigan talablar haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.		
5	Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash	Ushbu bob orqali o'quvchi oziq-ovqat mahsulotlarining konservalashni o'rganadi. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash usullari; Yuqori haroratda konservalash; Past haroratda konservalash; Oziq-ovqat mahsulotlarini namini tortish (quritish) usuli bilan konservalash; Osmotik bosimni oshirish usuli bilan konservalash haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	5%	2 ta
6	Xamir mahsulotlari va taomlari	Ushbu bob orqali o'quvchi Xamir tayyorlash texnologiyasi, turlari va sifatiga bo'lgan talabni o'rganadi. Xamir tayyorlashda xomashyoga ishlov berish; Xamir turlari; Xamirturush yordamida oshirilgan xamirlar; Mo'rt xamirdan tayyorlanadigan mahsulotlar; Qat-qat xamir va undan tayyorlanadigan mahsulotlar; Biskvit xamiri va undan tayyorlanadigan mahsulotlar; Qaynoq suvda qorilgan qaynatma xamirda; Xamir mahsulotlari sifatiga qo'yiladigan talablar va ularni saqlash muddatlari; O'zbek milliy xamir mahsulotlari va taomlari; O'zbek milliy xamir mahsulotlari va taomlari sifatiga qo'yiladigan talablar haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	10%	4 ta
7	Parhez va bolalar taomlari	Ushbu bob orqali o'quvchi Parhez taomlarining tayyorlash texnologiyasi, parhez stollari turlarini va sifatiga bo'lgan talabni va Bolalar ovqatlanishini tashkil etishni o'rganadi. Parhez taomlarining inson salomatligi uchun ahamiyati va parhez stollari; Parhez yaxna taomlari; Parhez suyuq taomlari; Parhez quyuq taomlari; Bolalar ovqatlanishini tashkil etish; Bolalar uchun suyuq taomlar tayyorlash; Bolalar uchun quyuq taomlar tayyorlash haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	10%	4 ta

8	Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi	Ushbu bob orqali o'quvchi "Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi" fanining maqsad va vazifasini o'rganadi. Oziq-ovqat mahsulotlarining turlari; Oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini aniqlash; Mahsulotlarning sifatiga ta'sir etuvchi omillar haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	15%	6 ta
9	Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi	Ushbu bob orqali o'quvchi Oziq-ovqat mahsuloti tarkibidagi darmondorilarning inson organizmiga foydasini o'rganadi. Mahsulotlarning oziqaviy qiymati; Darmondorilar va mineral moddalarning organizm uchun ahamiyati; Oziq – ovqat tovarlarini standartlashtirish haqida bilimlarga ega bo'lishi lozim.	20%	8 ta
10	Sabzavot va ho'l mevalar	Ushbu bob orqali o'quvchi Sabzavot va ho'l mevalarning tarkibini va foydali xususiyatlarini o'rganadi. Sabzavotlarning turlari; Ho'l mevalar; Meva va rezavor mevalarni saqlash sharoiti va muddati; Qayta ishlangan sabzavot va ho'l mevalar haqida bilimlarga ega bo'lishi lozim.	2.5%	1 ta

V. Baholanadigan kognitiv ko'nikmalar va taqsimoti

T/r	Kognitiv daraja	Izohi	Ulushi (%)
1.	Bilish	Fanga doir nazariy ma'lumotni, atama va qoidalarni eslab qolish, tushunish, nazariy jihatdan tahlil qila olish	2,5 %
2.	Qo'llash	O'zlashtirgan nazariy bilim va tushunchalarni yangi kontekstlarda (ta'limiy, muammoli vaziyat va pedagogik-psixologik holatlarda) ishlata olish	60 %
3.	Mulohaza qilish	Muayyan faktlar, dalillar va normalarni mantiqiy bog'liq tarzda tahlil qilib, jarayonlarning ketma-ketligini farqlab, vaziyatni analiz qilib, xulosalar chiqara olish	37,5 %

VI. Test turlari va taqsimoti

T/r	Test turi	Izohi
1.	Y1	To'rtta variantdan bittasi to'g'ri bo'lgan muqobil javobli yopiq test
2.	Y2	Tartiblangan bir nechta javoblardan to'g'rilarini topishni talab qiladigan muqobil javobli yopiq test
3.	Y3	Moslashtirishni talab qiladigan yopiq test
4.	Y4	Gap yoki jarayonlarni to'g'ri ketma-ketlikda joylashtirish talab etiladigan yopiq test

VII. Baholash mezoni va ajratilgan vaqt

Test topshiriqlari umumiy 80 ball bilan baholanadi.

Har bir to'g'ri javob 2 ball, noto'g'ri javob esa 0 ball bilan baholanadi.

VIII. Imtihon tartibi

Taqiqlangan vositalar: imtihon vaqtida mobil telefon, aqlli soat, planshet yoki elektron eslatmalardan foydalanish qat'iyan man etiladi.

Axloq va intizom: nusxa ko'chirish, yordam so'rash yoki yordam berish, imtihon davomida gaplashish, ruxsatsiz chiqish kabi holatlar taqiqlanadi.

Nazoratchi qoidabuzarlikni aniqlaganda, uni rasmiylashtirib, tinglovchini testdan chetlashtiradi va natijasi bekor qilinadi.

IX. Inklyuziya va moslashtirish

Alohida ta'limga ehtiyoji bor talabgorlar uchun qo'shimcha 15 % vaqt beriladi. Shuningdek, topshiriqlarning berilish shakli va turi ham ularga mos va qulay shaklda taqdim etiladi.

Ko'rish sohasida imkoniyati cheklangan talabgorlar savollarni o'qib berishi uchun maxsus texnik yordamchi bilan kelishiga ruxsat etiladi, faqat savolning to'g'ri javobini aytishi mumkin emas.

X. Tavsiya etilgan adabiyotlar

1. Ovqat tayyorlash texnologiyasi va oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi. Toshkent – „ILM-ZIYO“-2017 M.N.Mo'minova , M.A.Maxsumova.

2. Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi.“Sharq,, Nashriyot-matbaa aksiyadorlik kompaniyasi bosh tahririyati.Toshkent -2002 R.Normahmatov

3. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. S. F. Xodjayev, Sh. D. Salijonova, A. Z. Fayzullayev "Ziyo Nashr-matbaa" Toshkent 2023 yil

4. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. Q. H. Majidov, F. B. Ashurov, K. K. Sattarov, F. N. Ashurov, N. K. Majidova Buxoro 2020-yil."Durdona "nashriyoti