

O'RTA MAXSUS VA PROFESSIONAL TA'LIM TASHKILOTLARI PEDAGOG KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O'TKAZISH UCHUN PAZANDALIK TEXNOLOGIYASI FANIDAN MALAKA TEST SINOV TOPSHIRIQLARI SPETSIFIKATSIYASI

I. Maqsad

Mazkur test varianti tafsilotining maqsadi kasbiy ta'lim fanlarini bilish darajasini baholashning malaka toifalarini berish test tizimi doirasida Pazandalik texnologiyasi 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

Pazandalik texnologiyasi

1. Pazandachilik mahsulotlari tavsifi;
2. Umumiy ovqatlanish korxonalarida texnologik jarayonni boshqarish;
3. Oziq-ovqat xomashyosiga ishlov berish;
4. Non-bulka va xamirli pazandachilik mahsulotlari tayyorlash;
5. Xamir qandolat mahsulotlari tayyorlash;
6. Parhez taom turlari va bolalar ovqatlanishini tashkil etish;
7. O'zbek milliy pazandachiligi;
- 8.Issiqlik bilan pazandalik ishlovi berish. Taomlarni tayyorlash va suzib berish.

IV. Baholanadigan mazmun sohalar va konstruktlar

T/r	Mazmun sohalar	Konstruktlar	Ulushi (%)	Testlar soni
1	Pazandachilik mahsulotlari tavsifi	Umumiy ovqatlanish korxonalari ko'rsatadigan xizmat turlarini, umumiy ovqatlanishni tashkil etishda yuritiladigan asosiy hujjatlarni, oziq-ovqat mahsulotlarining asosiy guruhlarini, pazandachilik mahsulotlari turlarini, pazandachilik mahsulotlariga qo'yiladigan talablar haqida bilimlarga ega bo'lishi lozim.	2.5%	1 ta
2	Umumiy ovqatlanish korxonalarida texnologik jarayonni boshqarish	Umumiy ovqatlanish korxonalarini texnologik jarayonni boshqarishni, oziq-ovqat mahsulotlariga pazandachilik ishlovi berishni, mahsulotlarni saqlashni, mahsulotlar iste'molini tashkil qilish haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	12,5 %	5 ta
3	Oziq-ovqat xomashyosiga ishlov berish	Oziq -ovqat xomashyosiga ishlov berishni va jarayon turlarini, mexanik jarayonlar; Issiqlik jarayonlarini, Issiqlik va massa almashinuvi. Ozuqaviy moddalarning kimyoviy o'zgarishi; Oqsillar o'zgarishini, yog'lar o'zgarishini, uglevodlar o'zgarishini, vitaminlar o'zgarishini, mineral moddalar o'zgarishini, moddalar almashinuvida suvning ahamiyati haqida bilimlarga ega bo'lishi lozim.	40 %	16 ta
4	Non-bulka va xamirli pazandachilik mahsulotlari tayyorlash	Non-bulka va xamirli pazandachilik mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasini o'rganadi. Xomashyo tavsifini, asosiy xomashyolarni, qo'shimcha xomashyolarni, non-bulka mahsulotlarini ishlab chiqarishning umumiy texnologik sxemasini, non chiqishi hisobi va ishlab chiqarish retsepturalarini tuzishni, xamir tayyorlashni, yopishni, saqlash va tayyor mahsulot sifatini nazorat qilishni, alohida turdagi non-bulka mahsulotlari tayyorlashni, batonlarni, sdobali non-bulka mahsulotlarini, xamirli pazandachilik mahsulotlari haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	10%	4 ta
5	Xamir qandolat mahsulotlari tayyorlash	Xamirli qandolat mahsulotlarini tayyorlashni o'rganadi. Xomashyo tavsifini, xomashyo tayyorlashni, qandolat xamirini tayyorlashni, alohida turdagi xamirli qandolat mahsulotlari	5 %	2 ta

		tayyorlashni, pechenye, Galet va krekerlarni, pryanik mahsulotlarini, vafli, kekslar, rom qo'shib pishirilgan oq bulkacha (Romavaya baba)ni, tortlar va pirojniylarni, xamirli mahsulotlarni saqlash va sotuvga chiqarish haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.		
6	Parhez taom turlari va bolalar ovqatlanishini tashkil etish	Parhez taom turlari va bolalar ovqatlanishini tashkil etish texnologiyasini o'rganadi. Shifobaxsh ovqatlar tayyorlashning asosiy tamoyillarini, alohida parhezlar tavsifini, alohida parhez taomlar tayyorlashni, suyuq oshlarni, go'shtli va baliq taomlarni, tuxumdan tayyorlangan taomlarni, tvorogdan tayyorlangan taomlarni, sabzavotdan tayyorlangan taomlarni, shirin taomlar va ichimliklarni, bolalar uchun tayyorlanadigan mahsulotlarni, funksional va profilaktik ovqatlanish uchun mahsulotlar ishlab chiqarish haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	15%	6ta
7	O'zbek milliy pazandachiligi	O'zbek milliy pazandachiligidagi non turlarini, tayyorlash texnologiyasini va sifatiga qo'yiladigan talablarni, milliy taomlarni, suyuq taomlarni, quyuq taomlarni, yaxna taomlarni, xamirli taomlarni, go'shtli taomlarni, milliy qandolatchilikni, milliy nonlarni, obi nonlarni, patir nonlarni, shirmoy nonlar tayyorlash haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	2.5%	1ta
8	Issiqlik bilan pazandalik ishlovi berish. Taomlarni tayyorlash va suzib berish	Issiqlik bilan pazandalik ishlovi berish, taomlarni tayyorlash texnologiyasini va sifatiga qo'yiladigan talablarini, issiqlik bilan ishlov berishning qurama usullarini, issiqlik bilan ishlov berish jarayonida oziq moddalarining o'zgarishini, kartoshka, sabzavotlar va qo'ziqorinlardan tayyorlanadigan taom hamda garnirlarni, baliqdan tayyorlanadigan taomlar tayyorlash haqida bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishi lozim.	12,5%	5ta

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	7,5 %
2.	Qo'llash	O'zlashtirgan nazariy bilim va tushunchalarni yangi kontekstlarda (ta'limiy, muammoli vaziyat va pedagogik-psixologik holatlarda) ishlata olish	67,5 %
3.	Mulohaza qilish	Muayyan faktlar, dalillar va normalarni mantiqiy bog'liq tarzda tahlil qilib, jarayonlarning ketma-ketligini farqlab, vaziyatni analiz qilib, xulosalar chiqara olish	25 %

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 mezonlari 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. Pazandachilik asoslari. Sh.Otaxonov, R. Hojiyev, A. Murodillayev. Toshkent – „Ilm Ziyo“ - 2004
2. Pazandalik kulinariya N.A.Anfimova, L.L. Tatarskaya Toshkent- „Fan“- 2003
3. Pazandachilik texnologiyasi asoslari S.Elmurodova, Z.Amonova, A.Bozorov Toshkent - 2005
4. Pazandachilikka o'rgatish metodikasi Q.M.Abdulayeva, M.N.Mo'minova Toshkent – „ Ilm Ziyo “ -2014