

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA‘LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
HUZURIDAGI KASBIY TA‘LIM AGENTLIGI
KASBIY TA‘LIMNI RIVOJLANTIRISH INSTITUTI**

**O‘RTA MAXSUS VA KASBIY TA‘LIM TASHKILOTLARI PEDAGOG
KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O‘TKAZISH UCHUN OZIQ OVQAT
MAHSULOTLARI TOVARSHUNOSLIGI FANIDAN MALAKA TEST SINIVI
TOPSHIRIQLARI SPETSIFIKATSIYASI**

Toshkent – 2026

O‘RTA MAXSUS VA KASBIY TA‘LIM TASHKILOTLARI PEDAGOG KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O‘TKAZISH UCHUN OZIQ OVQAT MAHSULOTLARI TOVARSHUNOSLIGI FANIDAN MALAKA TEST SINIVI 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-sentabrdagi **‘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. Oziq ovqat sifat ekspertizasi;
2. Don, un yorma, non va makaron mahsulotlarining sifat ekspertizasi;
3. Ho‘l va qayta ishlangan meva va sabzavotlarning sifat ekspertizasi;
4. Kraxmal, qand asal va qandolat mahsulotlarining sifat ekspertizasi;
5. Oziq ovqat mahsulotlarini konservalash.

IV. Baholanadigan mazmun sohalar va konstruktlar

T/r	Mazmun sohalar	Konstruktlar	Testlar soni
1	Oziq ovqat sifat ekspertizasi.	Oziq ovqat mahsulotlarini sifat ekspertizasi va vazifalari haqida o'rganadilar.	8 ta
2	Don, un yorma, non va makaron mahsulotlarining sifat ekspertizasi.	Donlarning sifat eksperizasi va ularni saqlash jarayonida bo'ladigon o'zgarishlar. Yormalarni sifat ekspertizasi va ularni saqlash jarayoni. Nonlarni tashish, saqlash va saqlash jarayonida bo'ladigon o'zgarishlar.	12 ta
3	Ho'l va qayta ishlangan meva va sabzavotlarning sifat ekspertizasi	Mevalar va sabzavotlarning sifatini baholashda qo'llaniladigon asosiy ko'rsatgichlar. Ho'l mevalarning sifat ekspertizasi. Meva va sabzavotlarni tayyorlash, saralash va ularga tovar ishlovini berish..	12ta
4	Kraxmal, qand asal va qandolat mahsulotlarining sifat ekspertizasi	Kraxmal va kraxmal mahsulotlarining sifat ekspertizasi. Shakar va qandning sifat ekspertizasi.	4 ta
5	Oziq ovqat mahsulotlarini konservalash	Oziq ovqat mahsulotlarini konservalash usullari. Achitilgan tuzlangan meva va sabzavotlarning sifat ekspertizasi.	4 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	20 %
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	20 %

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.

Test topshirig'ini bajarish uchun 80 daqiqa vaqt me'yori belgilanadi.

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. 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

**Eslatma:* test topshiriqlari mazmuni tavsiya etilgan adabiyotlarda aks etgan mazmun, tamoyil va yondashuvlar bilan moslashtiriladi, ammo test topshiriqlari to'g'ridan - to'g'ri manbalardan olinmaydi. Malaka sinoviga tayyorgarlik ko'rish

jarayonida tavsiya etilgan adabiyotlar eslab qolish manbai sifatida xizmat qilishdan ko'ra, umumiy kasbiy tayyorgarlikni mustahkamlashga qaratilgan.