

**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 UMUMIY
OVQATLANISH KORXONALARIDA SANITARIYA GIGIYENA VA
OVQATLANISH FIZIOLOGIYASI FANIDAN MALAKA TEST SINIVI
TOPSHIRIQLARI SPETSIFIKATSIYASI**

O‘RTA MAXSUS VA KASBIY TA‘LIM TASHKILOTLARI PEDAGOG KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O‘TKAZISH UCHUN UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA SANITARIYA GIGIYENA VA OVQATLANISH FIZIOLOGIYASI 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 Umumiy ovqatlanish korxonalarida sanitariya gigiyena va ovqatlanish fiziologiyasi 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

Umumiy ovqatlanish korxonalarida sanitariya gigiyena va ovqatlanish fiziologiyasi

1. Oziq ovqat sanitariyasi va gigiyenasi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida xodimlarning shaxsiy gigiyenasi;
2. Oziq ovqat mahsulotlarini tashishga va saqlashga qo‘yiladigan sanitariya talablari;
3. Oziq ovqat mahsulotlarini tayyorlanishiga va ishlov berilishiga qo‘yiladigan sanitariya talablari;
4. Oziq ovqat sanitariya nazorati va sanitariya qonunchiligi. Ovqatlanish fiziologiyasi;
5. Ovqat hazm qilish. Oziq moddalar va ularning ahamiyati;
6. Moddalar almashinuv jarayoni. Ratsional ovqatlanish tamoyillari;

IV. Baholanadigan mazmun sohalar va konstruktlar

T/r	Mazmun sohalar	Konstruktlar	Testlar soni
1	Inson xayotida ovqatlanishning ahamiyati	Oqsillar.Don mahsulotlari. Xozirgi zamon kishisining ovqatlanishi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida gigiyena va sanitariya.	8 ta
2	Oziq ovqat sanitariyasi va gigiyenasi.	Umumiy ovqatlanish korxonalarida xodimlarning shaxsiy gigiyenasi. Oziq ovqat mahsulotlarini tashishga va saqlashga qo'yiladigan sanitariya talablari. Oziq ovqat mahsulotlarini tayyorlanishiga va ishlov berilishiga qo'yiladigan sanitariya talablari.	12 ta
3	Ovqatlanish fiziologiyasi	Oziq ovqat sanitariya nazorati va sanitariya qonunchiligi. Ovqat hazm qilish. Oziq moddalar va ularning ahamiyati. Moddalar almashinuv jarayoni. Moddalar almashinuv jarayoni.	12ta
4	Ratsional ovqatlanish tamoyillari	Ovqatlanish rejimi. Turli sinf o'quvchilari uchun kunlik taomnoma tuzish.Parhez va davolash bo'yicha ovqatlanish.	4 ta
5	Umumiy ovqatlanish korxonalarida jihozlar haqida umumiy ma'lumotlar	Ovqatlanish korxonalarida jihozlarning tasnifi. Jihozlarga qo'yilgan umumiy talablar. Ovqatlanish korxonalarida jihozlarining umumiy ekspulyatsiya qoidalari.	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. Ovqatlanish fiziologiyasi asoslari, sanitariya va gigiyena. M.A.Maksumova, M.N.Mo'minova "Voris Nashriyat" Toshkent 2016 yil

2. Ovqatlanish korxonalarini jihozlar ekspulyatsiyasi. J.M.Kurbanov. "Iqtisod Moliya" Toshkent 2011 yil

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

4. Umumiy ovqatlanish sanitariya va gigiyena "Abdulla qodiriy nomidagi xalq merosi nashriyoti" Toshkent 2003 yil

**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.