

**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
QANDOLATCHILIK TEXNOLOGIYASI FANIDAN MALAKA TEST
SINOVI TOPSHIRIQLARI SPETSIFIKATSIYASI**

Toshkent – 2026

O‘RTA MAXSUS VA KASBIY TA’LIM TASHKILOTLARI PEDAGOG KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O‘TKAZISH UCHUN QANDOLATCHILIK TEXNOLOGIYASI 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 Qandolatchilik texnologiyasi 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

Qandolatchilik texnologiyasi

- 1.Qandolat mahsulotlari to‘g‘risida umumiy ma’lumotlar;
- 2.Karamel mahsulotlari ishlab chiqarish;
3. Karamel massasini tayyorlash va unga ishlov berish, shakl berish
- 4.Marmelad va pastila mahsulotlari ishlab chiqarish;
- 5.Shokolad mahsulotlari ishlab chiqarish;
- 6.Konfet mahsulotlari ishlab chiqarish;
- 7.Draje va iris ishlab chiqarish;
- 8.Sharq va o‘zbek milliy qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish;
- 9.Unli qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish;

IV. Baholanadigan mazmun sohalar va konstruktlar

T/r	Mazmun sohalar	Konstruktlar	Testlar soni
1	Qandolat mahsulotlari to'g'risida umumiy ma'lumotlar	Qandolat mahsulotlari to'g'risida umumiy ma'lumotlar va tarixi haqida	2 ta
2	Karamel mahsulotlari ishlab chiqarish	Karamel mahsulotlari tavsifi va ishlab chiqarish texnologik sxemalari. Karamel mahsulotlari tavsifi va ishlab chiqarish texnologiyasi. Karamel massasini tayyorlash va unga ishlov berish.	6 ta
3	Karamel massasini tayyorlash va unga ishlov berish, shakl berish	Karamel masalliqlarini tayyorlash. Karamelga shakl berish. Karamelni sovutish, o'rash, yuzasiga ishlov berish, joylash va saqlash.	6ta
4	Marmelad va pastila mahsulotlari ishlab chiqarish	Marmelad mahsulotlari ishlab chiqarish. Pastila va zefir ishlab chiqarish.	4 ta
5	Shokolad mahsulotlari ishlab chiqarish	Shokolad mahsulotlarining tavsifi va ishlab chiqarish texnologiyasi. Kakao yormasini tayyorlash. Ezilgan kako va kakao yog'ini olish. Kakao kukunini ishlab chiqarish	6 ta
6	Konfet mahsulotlari ishlab chiqarish	Konfet mahsulotlari tavsifi va ishlab chiqarish texnologiyasi. Konfet masalarini tayyorash. Konfet korpuslariga shakl berish.	4ta
7	Draje va iris ishlab chiqarish	Draje ishlab chiqarish. Iris ishlab chiqarish.	4ta
8	Sharq va o'zbek milliy qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarish	Sharq shirinliklarini qisqacha tavsifi. O'zbek milliy qandolat mahsulotlari.	4ta
9	Unli qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish	Unli qandolat mahsulotlari tavsifi. Pechene ishlab chiqarish texnologiyasi. Pechene, galet va kreker ishlab chiqarish. Shirmoy pechene ishlab chiqarish.	4ta

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 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.

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. Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. M.G. Vasiyev, I. B.Isaboyev, M.T.Qurbonov. Toshkent "O'zbekiston" 2003
2. Vasiev M.G. Xaydar-Zoda L.N. Qandolat mahsulotlari texnologiyasi. Maruzalar matni-Buxoro Muallif 2000-369 b
3. Marshalkin G.A.Proizvodstvo konditerskix izdeliy. Ychebnik-M Kolos 1994-272 s
4. Milliy karamel. Texnik shartlar O'z DSt 437-95./ Vasiev M.G. Yuldashev O'.R Gafurova D.A boshqalar.-Toshkent 1996-23 b

**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.*