

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

Toshkent – 2026

O‘RTA MAXSUS VA KASBIY TA‘LIM TASHKILOTLARI PEDAGOG KADRLARINI ATTESTATSIYADAN O‘TKAZISH UCHUN PAZANDACHILIK 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 Pazandachilik 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

Pazandachilik texnologiyasi

- 1.Sabzavot va qo‘ziqorinlarga ishlov berish;
- 2.Baliqqa ishlov berish;
- 3.Go‘sh t va go‘sh t mahsulotlariga parranda ilvasinlarga ishlov berish;
- 4.Pazandalikda issiqlik ishlovi berish;
- 5.Suyuq taomlar;
- 6.Yorma dukkakli mahsulot va makaron mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar va qaylalar;
- 7.Baliqdan tayyorlangan issiq taomlar;
- 8.Kartoshka sabzavot va qo‘ziqorinlardan tayyorlanadigon taom va qaylalar;
- 9.Go‘sh t va go‘sh t mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar;
- 10.Xamirdan tayyorlangan taomlar;
- 11.Parhez taomlar;
- 12.O‘zbek milliy taomlar;

IV. Baholanadigan mazmun sohalar va konstruktlar

T/r	Mazmun sohalar	Konstruktlar	Testlar soni
1	Sabzavot va qo'ziqorinlarga ishlov berish	Yangi va qayta ishlangan sabzavot meva va qo'ziqorinlar. Sabzavotlarga ishlov berish. Ho'l meva va rezavor mevalarga dastlabki ishlov berish. Yangi va qayta ishlangan qo'ziqorinlar.	6 ta
2	Baliqqa ishlov berish	Umumiy ovqatlanish korxonalariga keltirilgan baliq turlari. Baliqning ozuqaviy turlari.	4 ta
3	Go'sht va go'sht mahsulotlariga parranda ilvasinlarga ishlov berish	Go'sgt va go'sht mahsulotlari. Go'shtning kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymati. Go'sht va go'sht mahsulotlariga dastlabki ishlov berish. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar.	8ta
4	Pazandalikda issiqlik ishlovi berish	Tiniq sho'rvalar uchun qayla tayyorlash. Puyre sho'rvalar. Sutli sho'rvalar	2 ta
5	Yorma dukkakli mahsulot va makaron mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar va qaylalar	Yorma dukkakli va makaron mahsulotlariga dastlabki ishlov berish.	8 ta
6	Go'sht va go'sht mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar	Go'sht va go'sht mahsulotlarini qaynatib tayyorlangan taomlar. Go'sht va go'sht mahsulotlaridan dimlab pishirilgan taomlar.	4ta
7	Xamirdan tayyorlangan taomlar	Qatlamali xamir. Uvalanadigan oshirma xamir. Pishirilgan xamir. Biskivitli xamir. Kekslar uchun xamir.	4ta
8	Parhez taomlar	Parhez taomlar tavsifi	2ta
9	O'zbek milliy taomlar	Yaxna taomlar. Suyuq va ikkinchi taomlar tarkibi. Xamirli mahsulotlar. Shirin taom va ichimliklar.	2ta

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.Pazandachilik texnologiyasi. Z.M.Amanova. Toshkent "Niso Poligraf" 2017-yil

2.Saidmurotov S.S. Samatov A.N. Jumanov O.S. Tovarshunoslik. O'quv qo'llanma –T O'zbekiston yozuvchilar uyushmasi Adabiyot jamg'armasi nashriyot, 2005. 256 b

3.Nikolaeva M.N. Tovarshunoslikning nazariy asoslari. Moskva; Infra-M
2013

**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.*