

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI**

**PEDAGOGIK INNOVATSIYALAR, KASB-HUNAR TA'LIMI
BOSHQARUV HAMDA PEDAGOG KADRLARNI QAYTA
TAYYORLASH VA ULARNING MALAKASINI
OSHIRISH INSTITUTI**



**PROFESSIONAL TA'LIM MUASSASALARIDA
FAN (MODUL)LAR VA AMALIYOTLARDAN ISHCHI O'QUV
DASTURLARINI ISHLAB CHIQISH BO'YICHA**

YO'RIQNOMA

TOSHKENT-2021

MUNDARIJA

Professional ta'lim muassasalarida umumta'lim, umumkasbiy va maxsus fanlarning ishchi o'quv dasturlarini ishlab chiqish bo'yicha yo'riqnoma	3
Kirish	5
I. Ishchi o'quv dasturini ishlab chiqishda foydalaniladigan atamalar. Glossariy	6
II. Umumiy qoidalar	8
III. Ishchi o'quv dasturini ishlab chiqish va tasdiqlash tartibi	9
IV. Yakuniy qoidalar	13
Ishchi dasturni rasmiylashtirishga qo'yiladigan talablar	13
1-ilova	14
2-ilova	15
3-ilova	16
Namuna	18
Professional ta'lim muassasalarida o'quv va ishlab chiqarish (diplom oldi, pedagogik) amaliyotlaridan ishchi dasturlarni ishlab chiqish bo'yicha uslubiy tavsiyalar	38
Kirish	40
O'quv va ishlab chiqarish amaliyoti dasturining tuzilishi	42
"Oshpazlik taomlarini tayyorlash" o'quv amaliyotidan ishchi oquv dastur	52
Kirish	54
1. O'quv amaliyoti dasturining pasporti	55
2. Amaliyot natijalari	57
3. O'quv amaliyot mavzular rejasi	59
4. O'quv amaliyoti mashg'ulotlarini o'tkazishda zarur bo'ladigan zarur jihozlar hamda xom-ashyo va materiallar miqdori	64
5. Amaliyot natijalarini nazorat qilish	71
Tavsiya etiladigan adabiyotlar ro'yxati	76
"Oshpazlik taomlarini tayyorlash" ishlab chiqarish amaliyotidan ishchi oquv dastur	77
1. Ishlab chiqarish amaliyoti dasturining pasporti	79
2. Amaliyot natijalari	81
3. Amaliyot mavzular rejasi	84
4. O'quv amaliyoti mashg'ulotlarini o'tkazishda zarur bo'ladigan zarur jihozlar hamda xom-ashyo va materiallar miqdori	90
5. Amaliyot natijalarini nazorat qilish	91

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

**PEDAGOGIK INNOVATSIYALAR, KASB-HUNAR
TA'LIMI BOSHQARUV HAMDA PEDAGOG
KADRLARNI QAYTA TAYYORLASH VA ULARNING
MALAKASINI OSHIRISH INSTITUTI**

**PROFESSIONAL TA'LIM
MUASSASALARIDA FAN (MODUL)LAR VA
AMALIYOTLARDAN ISHCHI O'QUV
DASTURLARINI ISHLAB CHIQISH
BO'YICHA**

YO'RIQNOMA

Yo'riqnoma Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi boshqaruv hamda pedagog kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish institutining ilmiy-pedagogik Kengashning 2021-yil 7-avgustdagi 7-sonli majlis bayoni bilan ma'qullangan.

Tuzuvchilar:

O.Sarmanov

Oliy va o'rta maxsus talim vazirligi Ta'limi standartlari va malaka talablarni ishlab chiqishni tashkil etish bo'limi yetakchi mutaxassisi

E.Ergashev

Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi boshqaruv hamda pedagog kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish institutining bo'lim boshlig'i

Taqrizchi

Sh.Kurbanov

Pedagogik innovatsiyalar instituti innovatsion loyihalar, fan va ta'lim texnologiyalari tranferi bo'lim boshlig'i, pedagogika fanlar doktori, professor

D.Ubaydullayeva

Toshkent kimyo texnologiya instituti Enalogiya va umumiy ovqatlanishni tashkil etish kafedrasi dotsenti

Kirish

Mazkur Yo'riqnoma O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2020-yil 7-avgustda "O'zbekiston Respublikasida uzluksiz boshlang'ich, o'rta va o'rta maxsus professional ta'lim tizimini tartibga soluvchi normativ-huquqiy hujjatlarni tasdiqlash to'g'risida"gi 466-sonli qarori, Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi tomonidan tasdiqlangan talim dasturlari asosida ishlab chiqildi.

Mazkur yo'riqnomaning asosiy maqsadi professional ta'lim muassasalarida fan (modul)larning ishchi o'quv dasturlarini ishlab chiqishda pedagoglarga metodik tavsiya berish.

Professional ta'lim tizimidagi o'quv fan (modul)larning ishchi o'quv dasturlarni va malaka talablari yangi modeli va mazmunini kompetensiyaviy yondoshuvlar asosida ishlab chiqish, takomillashtirish professional ta'lim darajasi (boshlang'ich, o'rta va o'rta maxsus)ning o'qitish materiallarini va didaktik materiallarni yaratishda asos bo'lib xizmat qiladi.

O'quv fan (modul) va o'quv amaliyotining ishchi o'quv dasturi tegishli mutaxassislik tayyorlash uchun asosiy hujjat hisoblanadi. Shuningdek, ishchi o'quv dasturi fan (modul) dasturining o'qitish natijasi belgilangan aniq ketma-ketlik asosida va umumiy, kasbiy kompetensiyalarni rivojlantirishga mo'ljallangan. Mazkur yo'riqnomada ishchi o'quv dasturlarini ishlab chiqish bosqichlariga qo'yiladigan talablar belgilab qo'yilgan.

I. Ishchi o'quv dasturini ishlab chiqishda foydalaniladigan atamalar. Glossariy

Professional ta'lim – ta'lim oluvchilarda ma'lum bir mutaxassislik va kasblar bo'yicha kasbiy kompetensiyalarni shakllantirish va rivojlantiradigan uzluksiz ta'lim tizimi.

Boshlang'ich professional ta'lim – YUNESKO tashqiloti tomonidan qabul qilingan Ta'limning xalqaro standart tasniflagich (keyingi o'rinlarda Xalqaro tasniflagich deb yuritiladi) 3-darajasiga mos keluvchi ta'lim dasturlari.

O'rta professional ta'lim – Xalqaro tasniflagichning 4-darajasiga mos keluvchi ta'lim dasturlari.

O'rta maxsus professional ta'lim – Xalqaro tasniflagichning 5-darajasiga mos keluvchi ta'lim dasturlari.

Dual ta'lim – ta'lim oluvchilar tomonidan zarur bilim, malaka va ko'nikmalarni olishga qaratilgan bo'lib, ularning nazariy qismi ta'lim tashqiloti negizida, amaliy qismi esa ta'lim oluvchining ish joyida amalga oshiriladi.

Kasb – maxsus tayyorgarlik va ish tajribasi natijasida ma'lum bir sohada mehnat faoliyatni amalga oshirish uchun lozim bo'lgan nazariy bilimlar, amaliy ko'nikma va malakalar majmuasini egallagan, jismoniy imkoniyat, aqliy qobiliyat va huquqlari ta'minlangan mehnat faoliyati (mashg'uloti)ning turidir.

Kasbiy kompetensiya – bilim, ko'nikma va amaliy tajriba asosida kasbiy faoliyatga tegishli vazifalarni bajarishda faoliyat yuritish qobiliyati.

Algoritm – ko'rsatilgan maqsadga erishish yoki qo'yilgan topshiriq (masala) ni yechishga qaratilgan vazifalar ketma-ketligini bajarish borasida ijrochiga tushunarli va aniq ko'rsatmalar berish.

Baho – ta'lim oluvchilar bilim, ko'nikma va malakasi baholashda ball yoki raqamlar vositasida shartli ifodalanishi.

Baholash – o'quvchi yoki talabaning egallagan bilim, ko'nikma va malakalari hamda shaxsiy sifati darajalarini belgilash.

Bilim – o'quvchi va talabaning tabiat, jamiyat, fan-texnika yutuqlari haqida hosil qilgan ma'lumotlari. o'quvchi yoki talabaga taqdim etiladigan nazariy ma'lumot.

Dars – 1) uzluksiz ta'lim muassasalarida amalga oshiriladigan ta'limning asosiy shakli; 2) o'quv ishlarining asosiy tashqiliy shakli, mantiqiy tugallangan, yaxlit o'quv–tarbiyaviy jarayonning aniq vaqt bilan cheklangan qismi.

O'quv vaqti – o'quvchining o'quv mashg'ulotlari uchun sarflaydigan vaqti.

O'quv rejası – professional ta'limining muayyan kasbi yoki mutaxassisligi bo'yicha o'quv faoliyati turlari, o'quv fanlari (modullari) va kurslari hamda malaka amaliyotlari tarkibi, ularni o'rganish izchilligi, soha va tarmoqlarda ish turlarining mavsumiyligini hamda soatlardagi hajmini belgilaydigan hujjat.

O'quv dasturi – professional ta'lim o'quv rejasiga kiritilgan fanlar va amaliyotlarning mazmuni, o'qitishning maqbul usullari, axborot manbalari ko'rsatilgan hujjat.

O'quv jarayonining grafigi – ta'lim jarayonini ketma-ketligi va almashuvchanligini, attestatsiya va ta'til vaqtlarini belgilovchi hujjat.

O'quv yili – o'quv yurtlarida mashg'ulot boshlanishidan yozgi ta'tilgacha bo'lgan davr.

O'quv predmeti – u yoki bu fanning asosiy mazmunida ifodalangan didaktik asoslangan bilim, ko'nikma va malakalar tizimi.

O'quv predmetlarini o'qitish metodikasi – xususiy didaktika yoki xususiy o'qitish nazariyasini ifodalovchi pedagogika fani tarmog'i.

O'quv rejası – 1) ta'lim sohasidagi asosiy meyoriy davlat hujjati bo'lib, davlat ta'lim standartining muhim qismi sifatida o'zida har bir sinfda beriladigan o'quv fanlari bo'yicha o'quv yuklamasi hajmini belgilaydi;

2) o'quv yurtlarida o'qitiladigan fan, ularning bo'limlari, o'qitilish tartibi hamda har bir fanning yil davomida o'qitilishi, ularning o'quv yili va haftasiga qancha miqdorda o'tilishi kerakligini belgilab beradigan rasmiy pedagogik hujjat.

Ta'limni baholash – ta'lim jarayonida qo'yiladigan o'quv-tarbiviy vazifalarning qay darajada yetilganligini ifodalovchi ko'rsatkichlar.

Umumiy kompetensiya (UK) – kasbiy va mehnat muammolarini hal qilishga qaratilgan va mehnat bozorida bitiruvchini ijtimoiy va mehnat munosabatlariga kirishishida shart bo'lgan barcha kasb va mutaxassisliklar uchun umumiy faoliyatning universal usullari.

Kasbiy kompetensiyalar (KK) – ma'lum bir yo'nalish va kasbiy faoliyat turi bo'yicha mavjud ko'nikmalar, bilimlar va amaliy tajribalar asosida harakat qilish qobiliyati.

Amaliy dars – o'quv mashg'ulot shakli, amaliy ko'nikma va malakalarini shakllantirishdir.

Kasbiy modul – asosiy kasbiy faoliyatning har bir turi doirasidagi kasbiy kompetensiyalarni o'zlashtirishga mo'ljallangan kasbiy ta'lim dasturining asosiy qismidir.

O'quv fanining ishchi dasturi – o'quv natijalari, mezonlari, ularni baholash usullari va shakllarini, shuningdek mashg'ulotlarning hajmi, tartibi,

mazmuni va o'quv fanini amalga oshirish shartlariga qo'yiladigan talablarni belgilaydigan normativ hujjatdir.

Mustaqil ta'lim – o'quv dasturi doirasida rejalashtirilgan, o'qituvchining metodik rahbarligi va nazorati ostida, lekin uning bevosita ishtirokisiz amalga oshiriladigan topshiriq turi.

Ish beruvchi talablari – kasb, mutaxassislik va kvalifikatsiyalari malaka darajasi kompetensiyalariga qo'yiladigan talablar.

II. Umumiy qoidalar

1. Mazkur yo'riqnoma professional ta'lim muassasalarida ishchi o'quv dasturlarini ishlab chiqish, tasdiqlash, to'ldirish va o'zgartirishlar kiritish jarayonlarini hamda mas'ullarni belgilab beradi.

2. Ishchi o'quv dasturining maqsadi muayyan fan (modul) doirasida ta'lim jarayonini rejalashtirish, tashqil etish va boshqarish shart-sharoitlarini yaratish orqali ishchi o'quv reja va namunaviy o'quv dasturlarida belgilangan talablarning bajarilishini ta'minlash.

3. Boshlang'ich, o'rta va o'rta maxsus professional ta'lim (keyingi o'rinlarda – Professional ta'lim) tizimida ta'lim muassasalari pedagoglari malaka talablari, namunaviy o'quv reja va namunaviy fan (modul) *dasturlari asosida o'quv fan (modul)larining ishchi o'quv dasturi ishlab chiqadi.*

4. Ishchi o'quv dastur o'quv rejadagi o'quv fan (moduli)ning hajmini, mazmunini, o'qitish natijalari va ularni amalga oshirish tartibi belgilangan. O'quv fan (modul)lar bilim, ko'nikma kompetensiyalar egallashda, to'liq hajmda bajarilishi shart bo'lgan meyoriy-huquqiy hujjatdir. Ishchi o'quv dasturi o'quv fan (moduli) (nazariy, amaliy, seminar, laboratoriya va boshqa) mavzulari mazmuni, ajratilgan soatlar, o'qitish natijalari (learning outcomes), o'qitish natijalarini baholash, bilim, ko'nikmalar, mashg'ulotni o'tkazish joyini belgilab beriladi.

5. Quyidagilar ishchi o'quv dasturining asosiy vazifalari hisoblanadi:

- o'quv mashg'uloti (mavzulari)ning mazmunini yoritib berish;
- o'quv mashg'uloti (mavzulari)ga ajratilgan mustaqil ta'lim mavzulari va soatini belgilash;
- mashg'ulot turlari va mavzulari bo'yicha o'quv soatlarini taqsimlash;
- o'quv fan (modul)larining o'qitish natijalarini belgilash;
- o'quv fan (modul) larining o'qitish natijalarini baholashni belgilash;
- o'quvchida o'quv fan(modul)ini o'qitish jarayonida bilimlar asosida ko'nikmalarni shakllantirishni belgilash;
- o'quv mashg'uloti (mavzulari)ni o'tkazish joylarini belgilash;

- o'quv fan (modul)lari uchun foydalaniladigan asbob-uskuna va jihozlarini belgilash.

6. Ishchi o'quv dasturining talablari va shartlari quyidagilardan iborat:

- o'quv fan (modul)ining ishchi o'quv dasturi ishlab chiqilmaganda o'quv mashg'ulotlarini o'tkazishga ruxsat etilmaydi;
- ishchi o'quv dasturining mazmuni ish beruvchining talablari bilan integratsiyalashgan bo'lishi;
- o'quvchining bilim va ko'nikmasi hamda malaka talablarida belgilangan kompetensiyalarga, fan (moduli) dasturlarining o'zlashtirish natijalariga mos bo'lishi;
- o'quv soatlarning miqdori (auditoriya mashg'ulotlari va mustaqil ta'lim), oraliq attestatsiya shakllari (kredit, yakuniy imtihon) ta'lim muassasasining namunaviy o'quv dasturining mazmuniga mos ravishda 30% gacha o'zgartirishga ruxsat etiladi (umumta'lim fanlari bloki bundan mustasno);
- ishchi o'quv dasturida maxsus fanlar o'rtasida uzviylikni ta'minlash va bo'limlar, mavzular va savollarning takrorlanishiga yo'l qo'yilmasligi kerak;
- nazariy o'quv fan (modul)ning mavzularining bajarish ketma-ketligini yoritib berish;
- ishchi o'quv dasturining yakuniy qismida mazkur o'quv fan (modul) malaka talablarida aks etgan umumiy va kasbiy kompetensiyalar yoritilgan bo'lishi.

7. Ishchi o'quv dasturi ta'lim muassasasining mavjud moddiy texnik bazasi va ish beruvchining talab va takliflari hisobga olingan holda ishlab chiqiladi.

8. Ishchi o'quv dasturi mazkur yo'riqnoma talablariga muvofiq rasmiylashtiriladi.

9. Professional ta'lim muassasalarida pedagog o'quv fan (modul)larini ishchi o'quv dasturi asosida tashqil etadi va o'tkazadi

III. Ishchi o'quv dasturini ishlab chiqish va tasdiqlash tartibi

10. Professional ta'lim muassasasida ishchi o'quv dasturi muayyan o'quv fan (modul) ining tajribali o'qituvchisi tomonidan (yoki bir nechta o'qituvchilar tomonidan birgalikda) ishlab chiqiladi va belgilangan tartibda tasdiqlanadi;

11. Ishchi o'quv dasturning mazmuni, o'quv jarayoniga joriy etilish bo'yicha tuzuvchi va tasdiqlagan mas'ul direktor va direktor o'rinbosari mas'ul hisoblanadi.

12. Ishchi o'quv dastur har bir o'quv fan (modul)lar umumiy o'quv soatlari asosida I, II, III, IV, V va VI semestrlarga ajratilgan holda ishlab chiqiladi.

13. Professional ta'lim muassasasida ishlab chiqilgan ishchi o'quv dastur fan kafedralarda muhokama qilinadi. Muhokamada ishchi o'quv dastur tarkibi va mazmuni, ishchi o'quv rejaga, namunaviy o'quv dasturi va o'zlashtirish talablariga mosligi, ish beruvchining malaka talabi bilan integratsiya qilinganligi hamda ushbu Yo'riqnomaga mosligi inobatga olinadi.

14. Yo'riqnoma talablariga muvofiq rasmiylashtirilgan ishchi o'quv dastur kafedra yig'ilishi bayonnomasi asosida ta'lim muassasasining Pedagogik kengashiga tavsiya etiladi, muhokama qilinadi, tasdiqlash va o'quv jarayoniga tadbiq etish bo'yicha Pedagog kengash qarori bilan ta'lim muassasasi direktori tomonidan tasdiqlanadi.

15. O'quv fan (modul)lari ishchi o'quv dasturi bosqichlari va ishlab chiqishga qo'yiladigan talab

Ta'lim yo'nalishi malaka talabi va o'quv rejasini tahlil qilish:

- o'quv fan(modul)ini o'zlashtirish natijalariga qo'yiladigan talablar aniqlash va mavzularni moslashtirish;
- o'quv fan (modul) umumiy va kasbiy kompetensiyalarni (UK, KK) mazmuni aniqlash va mavzularni moslashtirish;

16. Ishchi dasturining tarkibi

- titul varag'i;
- *Titul varg'ining 2 beti;*
- o'quv fan (modul)i mashg'ulotga o'quv soatlari I, II, III, IV, V va VI semestrlarga ajratilgan jadvali;
- o'quv fan(modul)i mashg'ulotining mavzular rejasi (jadval shaklida);
- o'quv fan (modul) kurs ishlari va loyiha ishlarining rejalashtirilganligi;
- mustaqil ta'lim mavzusi va ajratilgan soat;
- o'quv uslubiy adabiyotlar ro'yxati.

16.1. Titul varag'i

Titul varag'ining 1 betida quyidagilar keltiriladi (1-ilova):

- professional ta'lim muassasasining boshqaruv organining to'liq nomi;
- professional ta'lim muassasasining to'liq nomi;
- ishchi o'quv dasturini tasdiqlash to'g'risida ta'lim muassasasi direktori imzosi va muhri;
- o'quv fan (modul)ining ta'lim yo'nalishi (kodi), kasb (kodi) va kvalifikatsiyalar nomi;
- o'quv fan (modul) ining namunaviy o'quv rejasiga mos nomi;
- ishchi o'quv dasturining ishlab chiqilgan yili.

16.2. Titul varg'ining 2 betida quyidagilar keltiriladi (2-ilova):

- ishchi o'quv dasturini ishlab chiqishga asos bo'lgan namunaviy o'quv dasturining nomi va tasdiqlangan yili;
- professional ta'lim muassasasi tomonidan belgilangan tartibda tasdiqlanganligi to'g'risidagi ma'lumotlar;

O'quv fan (modul) o'quv soatining semestrlarga taqsimoti (3-ilova):

- ishchi o'quv reja asosida fan(modul) soati; taqsimot jadvalida 1-ustun tartib raqam, 2-ustun mashg'ulot turlari, 3-ustun mashg'ulot turlariga ajratilgan soat, 4-7-ustunlar semestrlar kesimida ajratilgan soat tartibda shakllantiriladi;
- ishchi dastur tuzuvchi (lar)ining F.I.Sh va lavozimi;
- ishchi dastur taqrizchi (lar)ining F.I.Sh va lavozimi;

16.3. O'quv fan (modul)ning mashg'ulot turlari bo'yicha mavzular rejasi va mazmuni (4-ilova):

Ushbu bo'limda pedagog kasbning malaka talabida mazkur fan (modul)ning umumiy va kasbiy kompetensiyalarini, namunaviy o'quv dasturda keltirilgan o'qitish natijalari, bilim va ko'nikmalarini hamda ishchi o'quv rejada o'quv fan (modul)iga ajratilgan o'quv yuklamasi (auditoriya mashg'ulotlari, mustaqil ta'lim soati)ni tahlil qilish, muvofiqlashtirish, bilim, ko'nikma va umumiy va kasbiy kompetensiyaning shakllanishi uchun mashg'ulotlarni samarali tashqil qilish rejasini va metodikasini belgilab olishi lozim.

Ishchi o'quv dasturni ishlab chiqishda ish beruvchi tashqilot, korxona, muassasalarning belgilangan tartibda talab va takliflarni hisobga olgan holda namunaviy o'quv dastur mavzulariga **30 foizgacha** o'zgartirish va qo'shimchalar kiritilishi mumkin. Ishchi o'quv dasturiga kiritiladigan o'zgartirish va qo'shimchalar ta'lim muassasasining Pedagogik kengashida muhokama qilinadi va uning qarori bilan ishchi o'quv dasturga belgilangan tartibda kiritiladi.

O'quv fan (modul) ining mashg'ulot turlari bo'yicha mavzular rejasi va mazmuni bo'limi jadval ko'rinishida quyidagi tartibda ishlab chiqiladi:

1-ustun: mashg'ulot mavzulari tartib raqami yoziladi;

2-ustun: "Fan (modul)ning mavzulari va mashg'ulot turi" deb nomlanadi. Bu ustunda har bir mavzu tartib raqami qarshisiga mavzu nomi yoziladi. Shuningdek, qaysi mavzularga mustaqil ta'lim mavzulari ajratiladigan bo'lsa ushbu mavzuga alohida "Mustaqil ta'lim" mavzulari yoziladi va ajratilgan soat alohida keyingi ustunga qayd etiladi;

3-ustun: "Mashg'ulot turi va soati" deb nomlanadi. Bu ustun o'zi ikkiga bo'linadi birinchi ustunda o'quv rejaga muvofiq fan (modul) uchun mashg'ulot turlari (nazariy mashg'ulot-**N**, amaliy mashg'ulot-**A**, laboratoriya ishi-**L**,

seminar-**SR** va h.k) yoziladi, o'quv amaliyoti mavzular rejasi va mazmuni faqat **"Amaliy mashg'ulot-A"** tartibida yoziladi, ikkinchi ustunida mazkur mavzuga ajratilgan soat yoziladi. Shuningdek, mazkur ustunga mustaqil ta'lim mavzulari qatorida soatlari ham yoziladi.

4-ustun: "O'rganish natijalari (learning outcomes)" deb nomlanadi. Bu ustunda fan (modul) mavzularining murakkabligi darajasi asosida o'rganish natijalari mazmuni va turlari belgilanadi.

Muayyan bir (nazariy yoki amaliy) mavzu, bo'lim yoki fan (80 daqiqa, 40 soat, 100 soat) yakunida o'quvchilarning o'zlashtirish imkoniyati, mashg'ulotga ajratilgan vaqt, ma'lumotlar bazasi yoki bajaradigan ishlar ko'lamini hisobga olgan holda o'rganish natijalarini shakllantirish uchun o'qituvchi o'rgatishni va natija olishni rejalashtiradi.

O'rgatishni rejalashtirish – nimani o'rgataman?, qanday o'rgataman?, BLUM taksanomiyasining qaysi darajasini qo'llayman?, BLUM taksanomiyasini qaysi fe'llarini qo'llayman?, o'rgatmoqchi bo'lgan bilimni qaerda qo'llaydi? kabi savollarga javob bergan holda shakllantiriladi.

Natija olishni rejalashtirish – o'rganganligini qanday bilaman?, BLUM taksanomiyasini qaysi fe'llarini qo'llayman?, real ish joyda qo'llay oladimi? kabi savollarga javob bergan holda shakllantiriladi.

5-ustun: "O'rganish natijalarini baholash" deb nomlanadi. Bu ustunda o'rganish natijalarini baholash har bir o'rganish natijalarining (learning outcomes) turlari bo'yicha baholashning (ish joyida amaliy ishni bajarib berish, simulyatsiya qilish, kasbiy diskussiya, og'zaki savol-javob, yozma savol-javob, chizmalar, diagramma, formulalar, matnlar, rasmlar, loyiha, topshiriq, hisobot, ma'lumotnoma, demonstratsiya, test, ijobiy ish, prototip yasash, jihozlarni o'rnatish, jihozlarga texnik xizmat ko'rsatish, o'lchash, portfolio tayyorlash kabi) aniq usuli yoki shakli orqali shakllantiriladi.

O'rganish natijalarini baholash har bir o'rganish natijalari turlari bo'yicha bir yoki bir necha berilgan topshiriqlarning bajarilish sifatiga qarab baholash mezon orqali amalga oshiriladi. Shuningdek har bir o'rganish natijasi turlari bo'yicha bilim, ko'nikmasi va kompetensiyasi baholash mezonlari orqali baholanadi. Baholash mezonlarini o'rganish natijalari turlari bo'yicha berilgan topshiriq (lar)ning bajarilish sifatiga qarab 100 ballik tizim asosida shakllantiriladi.

6-ustun: "O'rgatiladigan bilimlar" ustunida O'rganish natijalari turlari bo'yicha qanday bilimlarga ega bo'lishi ko'rsatiladi.

7-ustun: "Shakllantiriladigan ko'nikmalar" ustunida O'rganish natijalari turlari bo'yicha qanday ko'nikmalar shakllanishi ko'rsatiladi.

16.4. O'quv fan (modul) bo'yicha kurs ishlari va loyiha ishlari rejalashtirilgan bo'lsa ularning mavzulari keltiriladi.

16.5. O'quvchilarning mustaqil ishlari mavzulari beriladi.

Mustaqil ish o'qituvchining o'quv yuklamasiga kiritilmaydi.

16.6. Baholash mezonlari.

Professional ta'lim muassasalarida o'quvchilar bilim, malaka va ko'nikmalarini baholash tartibi to'g'risidagi nizom talablari fan (modul)lar va asosida amalga oshiriladi.

16.7. O'quv fan (modul) bo'yicha o'quv uslubiy adabiyotlar ro'yxati va internet saytlari keltiriladi.

IV. Yakuniy qoidalar

3.1. Professional ta'lim muassasalarida o'quv mashg'ulotlarining tashkil etilishi hamda o'quv fan (modul)lari uchun ishchi o'quv dasturlarini mazkur Yo'riqnoma talablari asosida ishlab chiqilishi yuzasidan Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi boshqaruvi hamda pedagog kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish instituti va kasbiy ta'limni rivojlantirish va muvofiqlashtirish hududiy boshqarmalari tomonidan nazorat qilinadi hamda tahliliy ma'lumotlarni olib boradi.

Ishchi dasturni rasmiylashtirishga qo'yiladigan talablar

Ishchi dasturini tuzishda quyidagi talablarga rioya qilish kerak:

- ishchi dastur matni Word matn muharriridan foydalangan holda tayyorlanadi;
- Times New Roman shriftida, kegl – 14, bir oraliq intervalda;
- jadvallar Times New Roman shriftida, kegl – 10;
- sahifa beti sahifaning pastki qismidagi o'ng tarafiga qo'yiladi;
- ishchi dastur matni sahifalari A4 formatiga (210×297 mm) mos kelishi kerak;
- sarlavhalar katta va qalin harflar bilan yozilgan.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

_____ **KASBIY TA'LIMNI RIVOJLANTIRISH VA**
(Hudud nomi)
MUVOFIQLASHTIRISH HUDUDIIY BOSHQARMASI

(Professional ta'lim muassasasining to'liq nomi)

"TASDIQLAYMAN"

_____ direktori
(ta'lim muassasasining to'liq nomi)

(Imzo, muhr) (F.I.Sh)
" " _____ 202__yil

(ta'lim yo'nalishi nomi kodi bilan)

(kasbi nomi kodi bilan)

_____ fan (amaliyot)idan
(o'quv fan (modul) ning namunaviy o'quv rejasiga mos nomi)

ISHCHI O'QUV DASTUR

_____ 202__
Hudud nimi

Mazkur ishchi o'quv dasturi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligining 2021-yil "___" _____dagi ___-son buyrug'i bilan tasdiqlangan ___-raqam bilan ro'yxatga olingan namunaviy o'quv dastur asosida ishlab chiqilgan. _____ 202__ yil "___" _____dagi

(Professional ta'lim muassasasi nomi)

Pedagogik kengashida muhokama qilindi, mazkur ishchi o'quv dasturini tasdiqlashga va o'quv jarayoniga tadbiq etishga qaror qilindi. Bayonnoma №

Mazkur fan (modul)ning mashg'ulot turlari bo'yicha semestrlar kesimida quyidagicha soatlar miqdori taqsimlangan (ishchi oquv reja asosida tuldirladi).

№	Mashg'ulot turlari	Ajratilgan soat	Shundan semestrlar kesimida					
			I	II	III	IV	V	VI
1	Jami auditoriya yuklamasi							
2	Nazariy mashg'ulot							
3	Amaliy mashg'ulot							
4	Laboratoriya ishi							
5	Seminar							
6	Kurs ishi							
7	Mustaqil ta'lim							

Tuzuvchi (lar): _____
(F.I.Sh) (Ish joyi, lavozimi)

(F.I.Sh) (Ish joyi, lavozimi)

(F.I.Sh) (Ish joyi, lavozimi)

Taqrizchi (lar): _____
(F.I.Sh) (Ish joyi, lavozimi)

(F.I.Sh) (Ish joyi, lavozimi)

_____ o'quv fan (amaliyot)ining mashg'ulot turlari bo'yicha mavzular rejasi va mazmuni

№	Fan (modul) mavzulari va mustaqil ta'lim	Mashg'ulot turi va soat	O'qitish natijalari (learning outcomes)	O'qitish natijalarini baholash	O'rgatiladigan bilimlar	Shakllantiriladigan ko'nikmalar
1	2	3	4	5	6	7
1						
	<u>Mustaqil ta'lim:</u>					
2						
	<u>Mustaqil ta'lim:</u>					
3						
	<u>Mustaqil ta'lim:</u>					
...						
...						
n						
	Jami nazariy soat					
	Jami amaliy					
	Jami umumiy yuklama soati:					
	Jami mustaqil ta'lim					

Mazkur o'quv fan (amaliyot) yakunida o'quvchilarda malaka talabida ko'rsatilgan quyidagi umumiy va (yoki) kasbiy (UK..., UK..., KK..., KK..., KK...) kompetensiyalar shakllantiriladi.

O'quv-uslubiy adabiyotlar ro'yxati

1.
2.
3.

OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

**TOSHKENT SHAHAR KASBIY TA'LIMNI RIVOJLANTIRISH VA
MUVOFIQLASHTIRISH HUDUDiy BOSHQARMASI**

Sergeli tumani kasb-hunar maktabi

"TASDIQLAYMAN"

Sergeli tumani kasb-hunar
maktabi direktori

_____ O.Sarmanov

"__"sentabr 2021-yil

0.81.03.00 – Xizmat ko'rsatish texnikasi va texnologiyasi

3.81.03.02 – Oshpaz -qandolatchi

Mehnat muhofazasi va xavfsizlik texnikasi fanidan

ISHCHI O'QUV DASTUR

Toshkent – 2021

Mazkur ishchi o'quv dasturi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligining 2021-yil 30-avgustdagi 375-son buyrug'i bilan tasdiqlangan namunaviy o'quv dastur asosida ishlab chiqilgan.

Sergeli tumani kasb-hunar maktabi 2021-yil "___"-sentabrdagi Pedagogik kengashida muhokama qilindi, mazkur ishchi o'quv dasturini tasdiqlashga va o'quv jarayoniga tadbiq etishga qaror qilindi. Bayonnoma № 1

Mazkur fan (modul)ning mashg'ulot turlari bo'yicha semestrlar kesimida quyidagicha soatlar miqdori taqsimlangan. (ishchi oquv reja asosida tuldirladi)

№	Mashg'ulot turlari	Ajratilgan soat	Shundan semestrlar kesimida					
			I	II	III	IV	V	VI
1	Jami auditoriya yuklamasi	40		40				
2	Nazariy mashg'ulot	26		26				
3	Amaliy mashg'ulot	14		14				
4	Laboratoriya ishi							
5	Seminar							
6	Kurs ishi							
7	Mustaqil ta'lim	14		14				

Tuzuvch **N.Yakubova** Sergeli tumani kasb-hunar maktabi maxsus fan o'qituvchisi

Taqrizchi **G.O'ktamova** Rayxon milliy taomlar menedjeri

Mehnat muhofazasi va xavfsizlik texnikasi o'quv fanining mashg'ulot turlari bo'yicha mavzular rejasi va mazmuni

Nº	Fan (modul) mavzulari va mustaqil ta'lim	Mashg'u-lot turi va soat		O'qitish natijalari (learning outcomes)	O'qitish natijalarini baholash	O'rgatiladigan bilimlar	Shakllantiriladigan ko'nikmalar
1	2	3	4	5	6	7	
	1. Mehnatni muhofaza qilish						
1	Mehnat muhofazasi bo'yicha asosiy qonun, standart va meyoriy hujjatlar to'g'risida ma'lumotlarga ega bo'lish	N	2	1. Mehnat muhofazasi bo'yicha asosiy qonunlar to'g'risida ma'lumotga ega bo'ladi 2. Sohaga tegishli Standart va meyoriy hujjatlar bilan tanishadi	1.1. Mehnat kodeksi XIII-bobini ifodalaydi va aytib beradi 2.1. MHST (mehnat havfsizligi standartlar tizimi) ning strukturasini tushuntirib beradi; 2.2. "Elektr energetikasi sohasida mehnat muhofaza qilishning boshqarish tizim to'g'risida" Nizomni mazmunini qisqacha sharhlab beradi	- Mehnat kodeksining mehnat muhofazasi talablari; - Mehnat havfsizligi standartlar tizimi strukturasini; - "Elektr energetikasi sohasida mehnat muhofaza qilishning boshqarish tizim to'g'risida" Nizomni mazmuni	Sohaga tegishli mehnat muhofazasi bo'yicha asosiy qonunlarni, standart va meyoriy hujjatlardan foydalanish
2	Ish va dam olish tartiblari to'g'risida ma'lumotlarga ega bo'lish	N	2	1. Ish vaqti va dam olish vaqti ma'lumotga ega bo'ladi	1.1. Ish vaqtining normal va qisqartirilgan muddatini tushuntirib beradi;	- Ish vaqti tushunchasi; - Ish vaqtining muddatlari;	Ish faoliyatida xodimlarning belgilangan ish va dam olish

				1.2.Tanaffuslar, dam olish va bayram kunlarini tartibini aytib beradi; 1.3. Yillik ta'tillar va qo'shimcha ta'tillar vaqtlarini tushuntirib beradi	- Noqulay mehnat sharoitlaridagi ishlarda band bo'lgan xodimlar uchun ish vaqtining qisqartirilgan muddati; - Ish kuni (smena) davomidagi tanaffuslar; - Yillik mehnat ta'tillari	tartiblari va qoidalaridan foydalanish	
			2. Belgilangan ish vaqti muddatidan ortiqcha ishlash ish vaqti to'g'risida ma'lumotlarni o'zlashtiradi	2.1.Belgilangan ish vaqti muddatidan ortiqcha ishlash ish vaqti bo'yicha SWOT tahlil qiladi			
	Mustaqil ta'lim: <i>Ta'tilni uzaytirish yoki uni boshqa muddatga ko'chirish</i>	2					
3	Mehnat intizomi to'g'risida ma'lumotlarga ega bo'lish	A	2	1. Mehnat intizomi qoidalariga rioya etishni o'rganadi	1.1. Xodimning burch-larini aytib beradi; 1.2. Ish beruvchining burchlari aytib beradi; Intizomiy jazolar turlarini tushuntirib beradi. 1.3. Mehnat uchun rag'batlantirishni izohlab beradi	-Korxonada mehnat tartibi; -Xodimning va ish beruvchining burchlari; -Intizomiy jazolar turlari; -Mehnat uchun rag'batlantirish; -Intizomiy jazolarni qo'llanish tartibi	Mehnat intizomi qoidalariga amal qilish
2. Xavfsizlik texnikasi							

4	Xavfsizligi texnikasi qoidalari "TB" bilan tanishish	N	2	1. Elektr qurilmalarini ta'mirlashda xavfsizlik texnikasi bilan tanishadi	1.1. Elektr uskunani kapital ta'mirlashga chiqarishdan oldin xavfsizlik texnikasi talablarini yozib beradi . 1.2. Elektr uskunani sinash vaqtida xavfsizlik texnikasi talablarini sanab beradi	-Kirish yo'riqnomasi; -Ish joyidagi birinchi yo'riqnoma; -Davriy yo'riqnoma; -Rejadan tashkari yo'riqnoma; -Kundalik yo'riqnoma; -Mehnat muxofazasida javobgar shaxslar;	Texnik ishlatish qoidalari "PTE", texnika xavfsizligi qoidalari "TB", "PUE" elektr qurilmalarining qurilish qoidalariga amal qilish
				2. Elektr qurilmalarini ishlatishda xavfsizlik texnikasi bilan tanishadi	2.1. Texnik hujjatlarni yuritishni tushuntirib beradi . 2.2. Elektr qurilmalarini ishlatishda xavfsizlik texnikasi talablarini sanab beradi		
5	Elektr qurilmalarini ekspluatatsiya qilishda xavfsizlik texnikasi qoidalari "PTE"	A	2	1. Ishlar xavfsiz bajarilishi uchun javobgar shaxslar, ularning huquq va majburiyatlari bilan tanishadi	1.1. Ishlar xavfsiz bajari-lishi uchun qanday tashkiliy tadbirlar amalga oshirilishini yozib beradi . 1.2. Javobgar shaxslar, ularning huquq va majburiyatlarini aytib beradi	-Elektr qurilmalarini ekspluatatsiya qilishda xavfsizlik texnikasi qoidalari; -Ish joyini to'sishda xavfsizlik plakatlar turlari -Elektr qurilmalariga xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning elektr xavfsizligi bo'yicha guruhlari; -Tezkor xizmat ko'rsatish va ishlarni bajarish tartibi	Elektr qurilmalarini ekspluatatsiya qilishda xavfsizlik texnikasi qoidalariga "PTE" amal qilish
				2. Ish joyini to'sishda xavfsizlik plakatlarini turlari bo'yicha ajratadi va osadi	1.1. Xavfsizlik plakatlarini ajratib ko'rsatadi . 2.2. Xavfsizlik plakatlarini tekshirib ko'rsatadi . 3.3. Xavfsizlik plakatlarini osib va joylashtirib ko'rsatadi		

				3. Elektr qurilmalariga xizmat ko'rsatuvchi xodimlarning elektr xavfsizligi bo'yicha guruhlarini o'rganadi	3.1. Xodimlarning toifasi ko'ra elektr xavfsizligi bo'yicha guruhlarini sanab beradi . 3.2. Xizmat ko'rsatiladigan yoki shunga o'xshash elektr qurilmalarida guruhni olish uchun zarur bo'lgan eng kam mehnat stajiga ko'ra ajratib chiqadi		
6	Elektr tokni insonga ta'sirini o'rganish	N	2	1. Elektrolitik, biologik, termik va mexanik ta'sirini farqlaydi	1.1. Elektrolitik ta'sirida qonning va hujayralarning kimyoviy va fizik xususiyatlari o'zgarishini aytib beradi . 1.2. Biologik ta'sirida tanani bioenergetik jarayonini buzilishini aytib beradi . 1.3. Mexanik shikastlanishni elektr jarohati va elektr zarbini aytib beradi . 1.4. Elektrolitik, biologik, t	- Elektrolitik, biologik, termik va mexanik ta'siri; - Tanani elektr kuyishdagi oqibatlarini; - Elektrdan shikastlanishning oldini olish tadbirlari - Tanani elektr kuyishdagi oqibatlarini; - Elektrdan shikastlanishning oldini olish tadbirlari	Elektrdan shikastlanishning oldini olish tadbirlaridan foydalanish
				2. Tanani elektr kuyishdagi oqibatlarini o'rganadi	2.1. Tanani ichki va tashqi qismi kuyishi oqibatlarini tushuntirib beradi . 2.2. Tokni sezish chegarasi aniqlaydi ;		

					2.3. Elektroftalmiya jarayonini tushuntirib beradi		
				3. Elektrdan shikastlanishning oldini olish tadbirlarini o'rganadi	3.1. Elektrdan shikastlanishning oldini olish bo'yicha tadbirlariga izoh beradi		
7	Elektr tokidan saqlanish va shaxsiy himoya vositalarini o'rganish	A	2	1. Elektr tokidan saqlanishni tushunadi	1.1. Elektr tokidan saqlanish qoidalarini tushuntirib beradi	-Elektr tokidan saqlanish qoidalar; -Himoya vositalari turlari va tuzilishi; -Shaxsiy himoya vositalarini turlari va tuzilishi; -Himoya vositalarini izolyatsiya va birkalari; -Asosiy va qo'shimcha himoya vositalari turlari	Ish faoliyatida shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish
				2. Himoya vositalari turlari va tuzilishini o'rganadi	2.1. Himoya vositalari turlari (Himoya shtanglari, yoy so'ndirgichlar va boshqalar)ni farqlab beradi ; 2.2. Shaxsiy himoya vositalari (Dielektrik qo'lqop, dielektrik kalish, dielektrik etik, dielektrik gilamcha, izolyatsiyalovchi taglik va qoplama, himoya belbog'i va arqonlar, himoya kuzoynagi, protivogaz, kuchlanish ko'rsatgichlari va boshqalar)ni sanab va ko'rsatib beradi.		

					2.3. Asosiy va qo'shimcha himoya vositalarini ajratib beradi		
				3. Himoya vositalarini foydalanishni o'rganadi	2.1. Himoya vositalarini izolyatsiya va birkalarini tekshirib beradi ; 3.2. Himoya vositalarini sinash qoidalarini aytib beradi ; 3.3. Himoya vositalarini ishlatitishni Yo'riqnomalar bo'yicha aytib beradi		
8	Ish joyi, ish xona va ofis binolarida elektr xavfsizligi to'g'risida ma'lumotlarga ega bo'lish	N	2	1. Ish joylarida, ish xonalarda o'rnatilgan yoritish va maishiy texnikalarini turlarini o'rganadi	1.1. Ish joylarida, ish xonalarda o'rnatilgan yoritish va maishiy texnikalarining turlarini sanab beradi . 1.2. Yoritish va maishiy texnikalaridan xavfsiz foydalanish tartib va qoidalarini aytib beradi	- Ish joylarida, ish xonalarda o'rnatilgan yoritish va maishiy texnikalarini turlari; - Yoritish va maishiy texnikalaridan xavfsiz foydalanish tartib va qoidalarini; - Xonada yorug'lik miqdorining meyorlari; - Tabiiy va sun'iy yoritilish darajalari; - Reblitatsiya xonasini vazifasi; - Reablitatsiya xonasidan foydalanish tartibi	Ish joylarida, ish xonalarda o'rnatilgan yoritish va maishiy texnikalaridan elektr xavfsizli talablari bo'yicha foydalanish
				2. Xonada yorug'lik miqdori to'g'risidagi ma'lumotlarga ega bo'ladi	2.1. Xonada yorug'lik miqdorining meyorlarini aytib beradi . 2.2. Tabiiy va sun'iy yoritilish darajalarini farqlab beradi		
				3. Korxonlarda reablitatsiya xonalari va ularga	3.1. Reablitatsiya xonasini vazifasini tushintirib beradi. 3.2. Reablitatsiya xonasidan foydalanish tartibini va		

				qo'yilgan talabni o'rganadi	ularga qo'yilgan talabni tushintirib beradi		
9	Elektr xavfsizlikka oid texnik vositalarini o'rganish	N	2	Elektr xavfsizlikni ta'minlash maqsadida quyidagi texnik vositalari qo'llanilishini o'rganadi: 1. Mos ravishda bajarilgan elektr uskunalarni tanlash. 2. Tok uzatuvchi qismlarni izolyatsiyalash	Mos ravishda bajarilgan elektr uskunalarni tanlashni aytib beradi. Ishlatish sharoitlariga karab elektr uskunalarni tanlab beradi. Portlashidan himoyalangan, tomchilardan himoyalangan, sachrovdan himoyalangan, va boshqa turlarini farqlab beradi. Tok uzatuvchi qismlarni izolyatsiyalash tartibini tushintirib beradi	- Elektr xavfsizlikni ta'minlash maqsadida quyidagi texnik vositalari turlari; - Xavfsizlik sharoitlari bo'yicha barcha elektr uskunalari 1000 V gacha va 1000V dan oshiq bo'lgan kuchlanish, hamda 42 V dan kichik xillari - 1000V gacha bo'lgan tarmoqlarda izolyatsiyani qarshiligi; - Ishlatish sharoitlariga qarab elektr uskunalari turlari	
10	To'siqlar o'rnatish, blokirovkalash, himoyalovchini yerga ulash, nollash va himoyalovchini o'chirishni o'rganish	A	2	1. Shchitlarga, apparatlarga, priborlarga to'siqlar o'rnatishni o'rganadi. Blokirovkalashni o'rganadi	1.1. Shchitlarga, apparatlarga, priborlarga to'siqlar o'rnatishni mohiyatini tushintirib beradi. 1.2. Shchitlarga, apparatlarga, priborlarga to'siqlar o'rnatishni bajarib beradi	- To'siqlar o'rnatish, blokirovkalash, himoyalovchini yerga ulash, nollash va himoyalovchini o'chirish qoidalari; - Shchitlarga, apparatlarga, priborlarni tuzilishi;	Insonni himoyalash maqsadida to'siqlar o'rnatish, blokirovkalash, himoyalovchini yerga ulash

				2. Himoyalovchini yerga ulash, nollash va himoyalovchini o'chirishni o'rganadi 3. Izolyatsiyalovchi himoya vositalarini tuzilishi va turlarini o'rganadi	2.1. Himoyalovchini yerga ulash mohiyatini tushintirib beradi. 2.2. Himoyalovchini yerga ulab beradi 3.1. Asosiylar va qo'shimcha izolyatsiyalovchi himoya vositalarini tuzilishi va turlarini aytib beradi. 3.2. Asosiy vositalari: (izolyatsiyalovchi shtangalar, izolyatsiyalangan ambirlar, kuchlanishni ko'rsatkichlar dielektrik qo'lkoplar, dastasi izolyatsiyalangan asboblari, va tok qidiruvchilar) vazifasini aytib beradi	- Izolyatsiyalovchi himoya vositalarini turlari; - Izolyatsiyalovchi materiallar turlari va tuzilishi	
11	Bajarilishi majburiylikini bildiradigan belgilar bilan tanishish. Xavfsizlik shiorlarini osish	A	2	1. Bajarilishi majburiylikini bildiradigan va ijozat belgilar bilan tanishadi 2. Havo liniyalariga, Kommutatsion apparatlarga (avtomatlar,	1.1. Bajarilishi majburiylikini bildiradigan "Zarur", "shart", "kerak" kabi belgilarni izohlab beradi. 1.2. Ijozat belgilari "Mumkin", "ruxsat etiladi" kabi belgilarni izohlab beradi 2.1. Havo liniyalariga osiladigan shiorlarni aytib va ko'rsatib beradi.	- Bajarilishi majburiylikini bildiradigan belgilar; - Ijozat belgilar; - Xavo liniyalariga osiladigan shiorlar; - Kommutatsion apparatlarga osiladigan shiorlar; - Elektr mashinalar va transformatorlarga osiladigan shiorlar;	Xavfsizlik shiorlarini va belgilarini osish va ularga amal qilish

				rubilniklar, o'chirgichlarga) va elektr mashinalarga osiladigan shiorlarni o'rganadi 2.2. Kommutatsion apparatlarga (avtomatlar, rubilniklar, o'chirgichlarga) osiladigan shiorlarni aytib va ko'rsatib beradi. 2.3. Elektr mashinalar va transformatorlarga osiladigan shiorlarni aytib va ko'rsatib beradi	2.2. Kommutatsion apparatlarga (avtomatlar, rubilniklar, o'chirgichlarga) osiladigan shiorlarni aytib va ko'rsatib beradi. 2.3. Elektr mashinalar va transformatorlarga osiladigan shiorlarni aytib va ko'rsatib beradi	- Xavfsizlik shiorlarini osish tartibi	
				3. Xavfsizlik shiorlarini osishni o'rganadi	1.1. Xavfsizlik shiorlarini osish tartibini aytib beradi. 2.2. Xavfsizlik shiorlarini osib beradi		
12	Elektr maydoni ta'sir doirasidagi elektr uskunalarga va elektr tarmoqlarida bajariladigan ishlarga xavfsizlik texnikasi	N	2	1. Elektr maydoni ta'sir doirasi to'g'risida tushinchaga ega bo'ladi 2. Elektr maydoni ta'siri doirasidagi elektr uskunalarga va elektr uzatish tarmoqlarida bajariladigan ishlar tartibini o'rganadi	1.1. Elektr maydoni ta'sir doirasini tushintirib beradi 2.1. Elektr maydoni ta'siri doirasida ishlash vaqtlarini aytib beradi. 2.2. Elektr maydoni kuchlanganligini o'lchash natijalari bo'yicha hisoblab beradi. 2.3. Elektr maydoni ta'siri doirasidagi bajariladigan ishlar tartibini tushintirib beradi	- Elektr maydoni ta'sir doirasi; - Elektr maydoni kuchlanganligini o'lchash tartibi; - Elektr maydoni ta'siri doirasidagi bajariladigan ishlar tartib-qoidalari; - Ko'chma va ko'chirma ekranlash uskunalari vazifasi va tuzilishi; - Mashina va mexanizmlarga o'rnatilib olinuvchi	Elektr maydoni ta'sir doirasida xavfsizlik texnikasi talablari bo'yicha ishlash

				3. Himoya vositalari sifatida ishlatiladigan kuchma va ko'chirma ekranlash uskunalari ishlatilishini o'rganadi	3.1. Ko'chma va ko'chirma ekranlash uskunalari vazifasini aytib beradi; 3.2. Mashina va mexanizmlarga o'rnatilib olinuvchi ekranlash uskunalari vazifasini aytib beradi; 3.3. Ekranlash komplektlari va ekranlash uskunalari davlat standartlari talablarini yozib beradi	ekranlash uskunalari vazifasi; - Ekranlash uskunalari davlat standartlari talablari	
13	Elektr mashinalar va transformatorlarda bajariladigan ishlarga xavfsizlik texnikasi	N	2	1. Generatorlarga texnik xizmat ko'rsatish va ta'mirlashda va vodorod sovutgichining gazmoy sistemasidagi xavfsizlik texnikasi talablarni o'rganadi	1.1. Generatorning ichki va tashqi qismlarigi texnik xizmat ko'rsatish va ta'mirlash jaraynida xavfsizlik texnikasi talablarni tushintirib beradi. 1.2. Generator korpusi ichidagi vodorod moddasida kislorod miqdori, vodorod ajratgich bakida kislorod miqdori, karbonad angidrid gazi miqdorini aytib beradi. 1.3. Generatorning gaz-moy sistemasidagi ta'mirlash ishlaridagi xavfsizlik	-Generatorning ichki va tashqi qismlarigi texnik xizmat ko'rsatish va ta'mirlash jaraynida xavfsizlik texnikasi talablari; -Generator korpusi ichidagi vodorod moddasida kislorod miqdori, vodorod ajratgich bakida kislorod miqdori, karbonad angidrid gazi miqdorlari; -Generatorning gaz-moy sistemasidagi ta'mirlash ishlaridagi xavfsizlik texnikasi talablari;	Elektr mashinalar va transformatorlar da texnik xizmat ko'rsatish va ta'mirlashda xavfsizlik texnikasi talablari bo'yicha ishlash

					texnikasi talablarni yozib beradi	-Elektrodvigatelga texnik xizmat ko'rsatish va ta'mirlashda xavfsizlik texnikasi talablari; Elektrodvigatelni yerga ulash qoidalari; Elektrodvigatellarda kabelni fazalari paylarini izolyatsiyalash xavfsizlik texnikasi talablari;	
				2. Elektrodvigatelga texnik xizmat ko'rsatish va ta'mirlashda xavfsizlik texnikasi talablarni o'rganadi	2.1. Elektrodvigatelga texnik xizmat ko'rsatish va ta'mirlashda xavfsizlik texnikasi talablarni tushintirib beradi. Elektrodvigatelni yerga ulash sxemasini chizib beradi. 2.2. Elektrodvigatellarda kabelni fazalari paylarini izolyatsiyalash mohiyatini aytib beradi	-Transformatorlarda texnik xizmat ko'rsatish va ta'mirlashda xavfsizlik texnikasi talablari; -Transformatorlarini birlamchi chulgamini montaj va kavsharlash ishlarini bajarishda qat'iy man qilinadigan ishlar turlari.	
				3. Transformatorlarda texnik xizmat ko'rsatish va ta'mirlashda xavfsizlik texnikasi talablarni o'rganadi	3.1. Transformatorlarda texnik xizmat ko'rsatish va ta'mirlashda xavfsizlik texnikasi talablarni tushintirib beradi. 3.2. Transformatorlarini birlamchi chulgamini montaj va kavsharlash ishlarini bajarishda qat'iy man qilinadigan ishlarini sanab beradi		
14	Kommutatsion apparatlar va komplekt taksimlovchi uskunalarda	N	2	1. Kommutatsion apparatlarni sozlash, ishlatish va sinab ko'rishda xavfsizlik texnikasi	1.1. Kommutatsion apparatlarni sinab ko'rish uchun uzoqdan boshqarib yoqish va uchirish xavfsizlik sxemasini chizib beradi.	- Kommutatsion apparatlarni sinab ko'rish uchun uzoqdan boshqarib yoqish va	Kommutatsion apparatlarni sozlash, ishlatish va sinab ko'rishda

	bajariladigan ishlarga xavfsizlik texnikasi			talablarni o'rganadi	1.2. Havo uchirgichlarini sinash va sozlash uchun bajariladigan ishlarda xavfsizlik talablarini aytib beradi. 1.3. Kommutatsion apparatlarni sozlash va ishlatishda xavfsizlik talablarini tushintirib beradi	o'chirish xavfsizlik sxemasi; - Havo uchirgichlarini sinash va sozlash uchun bajariladigan ishlarda xavfsizlik talablari; - Kommutatsion apparatlarni sozlash va ishlatishda xavfsizlik talablari.	xavfsizlik texnikasi talablari bo'yicha ishlash
15	Kabel tarmoqlarida bajariladigan ishlarda xavfsizlik texnikasi	N	2	1. Yer qazish ishlarida xavfsizlik texnikasi talablarni o'rganadi	1.1. Yer osti inshootlari va yullarida joylashgan kabellarni ta'mirlash yoki kabellarni yotqizishda yer qazish ishlari xavfsizlik talablarini aytib beradi. 1.2. O'ra, xandak va transheya qaziladigan joylar QMQ "Qurilishda xavfsizlik tuxnikasi" xavfsizlik talablarini aytib beradi	- Yer osti inshootlari va yullarida joylashgan kabellarni ta'mirlash yoki kabellarni yotqizishda yer qazish ishlari xavfsizlik talablari; - O'ra, xandak va transheya qaziladigan joylar QMQ "Qurilishda xavfsizlik tuxnikasi" xavfsizlik talablari; - Kabel va muftalarni inshootarga osish va mahkamlashda xavfsizlik talablari;	Kabel tarmoqlarida bajariladigan ishlarda xavfsizlik texnikasi talablari bo'yicha ishlash
				2. Kabellarni yotkizish, ko'chirib yotqizish va kabel muftalarni boshqa yerga ko'chirish xavfsizlik texnikasi talablarni o'rganadi	2.1. Kabel va muftalarni inshootlarga osish va mahkamlashda talablarini aytib beradi. 2.2. Muftani ochishdan yoki kabelni kesishdan oldin talablarini aytib beradi.		

					2.3. Muftaga quyiladigan birikma (bitum, epoksid, mastika) lar bilan ishlashda talablarini aytib beradi. 2.4. Kabellarni yotkizish, ko'chirib yotqizish va kabel muftalarni boshqa yerga ko'chirish xavfsizlik texnikasi talablarini tushintirib beradi	- Muftani ochishdan yoki kabelni kesishdan oldin xavfsizlik talablari; - Muftaga quyiladigan birikma (bitum, epoksid, mastika)lar bilan ishlashda xavfsizlik talablari; - Kabellarni yotkizish, ko'chirib yotqizish va kabel muftalarni boshqa yerga ko'chirish xavfsizlik texnikasi talablari;	
16	Havo elektr uzatish tarmoqlarida bajariladigan ishlarda xavfsizlik texnikasi	n	2	1. Havo elektr uzatish tarmoqlarida bajariladigan ishlarga xavfsizlik texnikasi talablarni o'rganadi	1.1. Ustunlardagi ishlarni xavfsizlik texnikasi talablarini tushintirib beradi 1.2. Havo elektr uzatish tarmoqlari trassasini daraxtlardan tozalash xavfsizlik texnikasi talablarini tushintirib beradi 1.3. Havo elektr uzatish tarmoqlarini ko'rikdan o'tkazish va tekshirish ishlarida xavfsizlik texnikasi talablarini aytib beradi	- Ustunlardagi ishlarni xavfsizlik texnikasi talablari; - Havo elektr uzatish tarmoqlari trassasini daraxtlardan tozalash xavfsizlik texnikasi talablari; - Havo elektr uzatish tarmoqlarini ko'rikdan o'tkazish va tekshirish ishlarida xavfsizlik texnikasi talablari; - Ko'cha yoritish tarmoqlaridagi ishlarda	Havo elektr uzatish tarmoqlarida bajariladigan ishlarda xavfsizlik texnikasi talablari bo'yicha ishlash

					1.4. Kucha yoritish tarmoqlaridagi ishlarda xavfsizlik texnikasi talablarini tushintirib beradi 1.5. Havo elektr uzatish tarmoqlarini yul bilan kesishgan va yo'lga yaqin uchastkalaridagi ishlarda xavfsizlik texnikasi talablarini tushintirib beradi	xavfsizlik texnikasi talablari; - Havo elektr uzatish tarmoqlarini yo'l bilan kesishgan va yo'lga yaqin uchastkalaridagi ishlarda xavfsizlik texnikasi talablari.	
3. Yong'in xavfsizligi							
17	Yonish jarayonlari va yong'in chiqishni asosiy sabablari to'g'risida ma'lumotlarga ega bo'lish	N	2	1. Yonish jarayonlari to'g'risida ma'lumotlarga ega bo'ladi 2. Yong'in kelib chiqishini asosiy sabablari to'g'risida ma'lumotlarga ega bo'ladi	1.1. Yonish jarayonlari va yonish reaksiyasini aytib beradi. 1.2. "Yong'in tetraedromi"ni sharhlab beradi ➤ Yong'in chiqishni asosiy sabablari: ➤ Ochiq olovdan ehtiyotsizlik bilan foydalanish; ➤ Yotgan joyda chekish; ➤ Elektr tarmoqdagi qiska tutashuv; ➤ Materiallarni o'zidan-o'zi yonib ketishi; ➤ Isitish uskunalari, radio va tele apparaturalarni	- Yonish jarayonlari va yonish reaksiyasi; - Yong'in tetraedromi sxemasi; - Yong'in chiqishni asosiy sabablari; - Gomogen yonish; - Getrogen yonish; - Moddalarni oksidlanishi.	Yong'in kelib chiqishini asosiy sabablarini aniqlash

					nazoratsiz qolishi va boshqa sabablarni keltirib beradi		
18	Yong'in o'chirish usullari va vositalari	A	2	1. Yong'in o'chirish usullari va vositalarini o'rganadi	1.1. O't o'chirish vositalarining turlari sanab beradi. 1.2. O't o'chirish vositalarining ishlatilishini aytib beradi. 1.3. Yong'inni ko'pik bilan o'chirishni ko'rsatib beradi. 1.4. Yong'inni kukun moddalar bilan o'chirishni ko'rsatib beradi. 1.5. Avtomatik o'chirish vositalarini ko'rsatib beradi	- O't o'chirish vositalarining turlari; - O't o'chirish vositalarining ishlatilishi; - Yong'inni ko'pik bilan o'chirish; - Yong'inni kukun moddalar bilan o'chirish; - Avtomatik o'chirish vositalari; - Sprinkler qurilmalarini ishlash prinsipi; - Drencher qurilmalarini ishlash prinsipi;	Yong'in o'chirish usullari va vositalarini ishlatish
		2. Yong'in haqida darak berish vositalarini o'rganadi	2.1. Sprinkler qurilmalari. 2.2. Drencher qurilmalari				
4. Ishlab chiqarish sanitariyasi va mehnat gigiyenasi							
19	Ishlab chiqarish sanitariyasi va mehnat gigiyenasi			Ishlab chiqarish sanitariyasi va mehnat gigiyenasi to'g'risida ma'lumotlarga ega bo'ladi	1.1. Kasb kasalligining oldini olish va shaxsiy gigiena to'g'risida aytib beradi. 1.2. Ishlab chiqarishda havo muhitini sog'lomlashtirish tartibi aytib beradi. 1.3. Maxsus kiyim-boshlar, shaxsiy himoya vositalarini sanab beradi va uning		

					profilaktikasi tushintirib beradi. 1.4. Korxona hamda tashqilotlarni isitish va shamollatish qoidalarini aytib beradi. 1.5. Mehnat gigiyenasi ish shakllari va uslublarini aytib beradi. 1.6. Ishlab chiqarishda mikroiklim sharoitini tushintirib beradi. Organizmning issiqlik holati va tashqi muhit bilan issiqlik almashinuvi jarayonini aytib beradi		
20	Birinchi tibbiy yordam ko'rsatish	A	2	Birinchi tibbiy yordam ko'rsatishni o'rganadi	1.1. Elektr tokidan jarohatlanganda birinchi tibbiy yordam ko'rsatib beradi. 1.2. Zaharlanganda birinchi tibbiy yordam ko'rsatib beradi. 1.3. Singanda, bo'g'imlar chiqqanda, paylar cho'zilganda birinchi yordam ko'rsatib beradi. 1.4. Kuyganda birinchi yordam ko'rsatib beradi.	-Elektr tokidan jarohatlanganda birinchi tibbiy yordam ko'rsatish tartibi; -Zaharlanganda birinchi tibbiy yordam ko'rsatish tartibi; -Singanda, bo'g'imlar chiqqanda, paylar cho'zilganda birinchi yordam ko'rsatish tartibi; -Kuyganda birinchi yordam ko'rsatish tartibi;	Jarohatlanganda birinchi tibbiy yordam ko'rsatish

					1.5. Qon ketganda birinchi yordam ko'rsatib beradi . 1.6. Birinchi tibbiy yordam ko'rsatishda qo'llaniladigan aptechkadagi dori-darmonlarning meyoriy miqdorini aytib beradi	-Qon ketganda birinchi yordam ko'rsatish tartibi	
	Jami nazariy soat	26					
	Jami amaliy	14					
	Jami umumiy yuklama soati	40					
	Jami mustaqil ta'lim	14					

Mazkur o'quv fan (modul) yakunida o'quvchilarda malaka talabida ko'rsatilgan quyidagi umumiy va (yoki) kasbiy (UK1, UK5, KK2, KK5, KK6) kompetensiyalar shakllantiriladi.

O'quv-uslubiy adabiyotlar ro'yxati

1. O'zbekiston Respublikasining Mehnat Kodeksi 21.12.1995 va 03.08.2021 yil tahrirlari
2. G.Yormatov, Yo.Isamuxamedov. Mehnatni muhofaza qilish. O'zbekiston. T-2002
3. L.Kudratov Mehnat muhofazasi. T-2003
4. O'.Yo'ldoshev. "Mehnat muhofazasi va texnika xavfsizligi" Davr, 2017
5. M.Sodiqov, B Yusupov. Mehnat muhofazasi. G'afur G'ulom. T-2008

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI**

**PROFESSIONAL TA'LIM MUASSASALARIDA
O'QUV VA ISHLAB CHIQRISH
(DIPLOM OLDI, PEDAGOGIK)
AMALIYOTLARIDAN ISHCHI DASTURLARNI
ISHLAB CHIQRISH BO'YICHA
USLUBIY TAVSIYALAR**

Uslubiy tavsiyalar Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi boshqaruv hamda pedagog kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish institutining ilmiy-pedagogik Kengashning 2021-yil 7-avgustdagi 7-sonli majlis bayoni bilan ma'qullangan.

Tuzuvchilar:

O.Sarmanov Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi, Ta'lim standartlari va malaka talablarini ishlab chiqishni tashkil etish bo'limi yetakchi mutaxassisi

H.Ustaboboyeva Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi boshqaruv hamda pedagog kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish institutining bosh mutaxassisi

U.Musayeva Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi, O'quv dasturlari va metodik ta'minot bo'limi yetakchi mutaxassisi

Taqrizchi

S.Ashurova Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi boshqaruv hamda pedagog kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish instituti professori, pedagogika fanlari nomzodi

KIRISH

Ushbu uslubiy tavsiyalar professional ta'lim tizimida tayyorlanadigan kasb va mutaxassisliklarning malaka talablariga (keyingi o'rinlarda – MT) muvofiq professional ta'lim muassasalari o'qituvchi va ishlab chiqarish ta'limi ustalariga o'quv va ishlab chiqarish (diplom oldi, pedagogik) amaliyotlari (keyingi o'rinlarda – amaliyot) ishchi o'quv dasturlarini ishlab chiqishda amaliy va metodik ko'rsatma sifatida ishlab chiqilgan.

Uslubiy tavsiyani ishlab chiqishdan asosiy maqsad o'qituvchi va ishlab chiqarish ta'limi ustalariga quyidagi vazifalarni bajarishda ko'maklashishdir:

- kasbiy tayyorgarlikni ta'minlash va ta'lim dasturlarni amalga oshirishda kasb standartlari va Worldskills standartlari talablariga muvofiq amaliyot dasturlarini ishlab chiqish va takomillashtirib borish;
- kompetensiyaviy yondashuvga muvofiq amaliyotlarning mazmuniga qo'yiladigan talablar va tashkil etish shakllarini belgilash;
- mehnat bozoriga raqobatbardosh kadrlarni tayyorlashda kompetensiyaga asoslangan yondashuvni hisobga olgan holda o'quvchilarning amaliy mashg'ulotlari natijalarini baholash bo'yicha yagona yondashuvlarni ishlab chiqish.

Amaliyot dasturini ishlab chiqish murakkab jarayon hisoblanib, uni amalga oshirishda maxsus fan o'qituvchilari va ishlab chiqarish ta'limi ustalaridan tegishli bilim va ko'nikmalarga ega bo'lish talab etiladi.

Ishchi o'quv dastur har bir amaliyot bo'yicha ishlab chiqiladi. Ishchi o'quv dasturlarni ishlab chiqishda quyidagilarni inobatga olish kerak:

- o'quv amaliyotlari ustaxonalarda olib boriladigan amaliyotlarda o'quv soatlari 12, 18, 24 va shu kabi soatlar bo'lganda ishchi dasturda kunlik 6 soatdan mavzular kesimida joylashtirish;
- namunaviy o'quv dasturda mavzular 6 ga karrali bo'lmagan holatlarda mavzularni 6 ga karrali holda rejalashtirish;
- ustaxonalarda olib borilmaydigan o'quv amaliyotlarida ularga ajratilgan soat kunlik 2 yoki 4 soat bo'lishi mumkin;
- ish beruvchi tashkilot, korxona, muassasalarning belgilangan tartibda rasmiylashtirilgan talablarini e'tiborga olgan holda namunaviy o'quv dastur mavzulariga hamda ajratilgan soatga 30 foizgacha o'zgartirish kiritish;
- mavzular bo'yicha o'quvchilarda shakllantirilishi lozim bo'lgan kompetensiyalar va amaliyot natijalarini belgilash;
- amaliyot natijalarini baholash usullari va indikatorlarini amaliyot mavzular bo'yicha qo'llash;

- ishchi dasturlarni mazkur yo'riqnoma talablari asosida ishlab chiqish.
- ko'rsatkichlarini bilish va tushunish;

O'quv va ishlab chiqarish amaliyotlari uchun ishchi o'quv reja, ishchi o'quv dasturlarni ishlab chiqishda quyidagi ishlar amalga oshiriladi:

Qadamlar	Amalga oshiriladigan ishlar
Birinchi qadam	Kasb-hunar maktablarida vazirlik tomonidan? Kollej va texnikumlarda ta'lim muassasasi tomonidan ishlab chiqilgan
Ikkinchi qadam	Ish beruvchilarning talablari o'rganiladi
Uchinchi qadam	Kasbning malaka talabidan kasbiy kompetensiyalar amaliyotda shakllantirilishi belgilanadi
To'rtinchi qadam	Namunaviy o'quv dasturdagi soatlar (o'quv amaliyoti ustaxonada olib boriladigan amaliyotlar) kunlik 6 soatdan mavzularga ajratib chiqiladi
Beshinchi qadam	Mustaqil ishga ajratilgan soatlariga amaliyot mashg'ulotlari mavzusiga muvofiq topshiriqlarni shakllantirish
Oltinchi qadam	O'quv amaliyotlari uchun mavzular bo'yicha talab qilinadigan xom ashyo materiallari, o'lchov birligi va bir o'quvchi uchun belgilangan miqdor belgilanadi
Yettinchi qadam	Amaliyot jarayonlarini baholash mezonini ishlab chiqiladi
Sakkizinchi qadam	Tavsiya etiladigan adabiyotlar ro'yxati va internet manbalari belgilanadi. (adabiyotlar ro'yxatini shakllantirishda oxirgi respublikamizda va xorijda chiqarilgan manbalar olish tavsiya etiladi)
To'qqizinchi qadam	Ishchi o'quv dasturni Professional ta'lim muassasasi pedagogik kengashi tomonidan tasdiqlanishi uchun mazkur yo'riqnoma talablari asosida rasmiylashtiriladi

O'QUV VA ISHLAB CHIQARISH AMALIYOTI DASTURINING TUZILISHI

Amaliyot dasturining tarkibiga quyidagilar kiradi:

Titul varag'i;

O'quv amaliyoti dasturining pasporti;

Amaliyot natijalari;

Amaliyot mavzular rejasi;

O'quv amaliyoti mashg'ulotlarini o'tkazishda zarur bo'ladigan xom ashyo va materiallar miqdori;

amaliyot natijalarini nazorat qilish;

Tavsiya etiladigan adabiyotlar ro'yxati

Qo'shimcha hujjatlar (agar talab etilsa).

TITUL VARAG'I

1.1. Titul varag'ining 1 betida quyidagi ma'lumotlar beriladi:

- O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi nomi;
- Vazirlik va tashkilot yoki birlashtirilgan oliy ta'lim muassasasi nomi;
- ta'lim muassasasining nomi;
- amaliyot dasturini tasdiqlanishi to'g'risida ma'lumot;
- amaliyot nomi)
- ta'lim darajasi;
- amaliyot nomi;
- kasb yoki mutaxassislik kodi va nomi;
- kvalifikatsiya (lar) nomi;
- o'quv rejadagi tartib raqami;
- ajratilgan soat;
- amaliyot dasturini ishlab chiqish joyi va yili.

1.2. Titul varag'ining 2 betida quyidagilar mavjud:

- professional ta'lim muassasasi tomonidan belgilangan tartibda tasdiqlanganligi to'g'risidagi ma'lumotlar;
- dastur tuzuvchilarining F.I.Sh. va lavozimi;
- dastur taqrizchilarining F.I.Sh. va lavozimi;

Mazkur dastur professional ta'lim muassasasi pedagogik kengashida muhokamadan o'tkaziladi va ta'lim muassasasi direktori buyrug'i bilan tasdiqlanib amaliyotga joriy qilinadi.

Amaliyot dasturiga ichki va tashqi taqriz olish talab etiladi. Ichki taqriz professional ta'lim muassasasi pedagoglaridan olinadi. Tashqi taqriz ish beruvchi korxona va tashkilotlardan olinadi.

Taqrizchilarni hududdagi (shahar, viloyat) potensial ish beruvchi korxona, tashkilot, muassasalar va ularning boshqaruv organlarining yetakchi mutaxassisleri, kasb yo'nalishiga mos oliy ta'lim muassasalari kafedralarining tajribali professor-o'qituvchilaridan olinadi.

Taqrizchi dastur to'g'risidagi o'z fikrini yozma taqdim etadi. Taqrizda dastur mazmunini malaka talablariga hamda fan va ishlab chiqarishning hozirgi zamon taraqqiyoti va rivojlanish istiqbollariga mosligi qayd etiladi. Shuningdek, mavzularni mashg'ulot turlari bo'yicha va mehnat sarfi soatlarda to'g'ri taqsimlanganligi, dastur mazmuni va hajmining muqobilligiga baho beriladi. Dasturni kamchiliklari ko'rsatilib, takomillashtirish bo'yicha takliflar beriladi. Yakunida dasturni o'quv jarayoniga qo'llashga tavsiya qilish yoki qilmaslik haqida xulosa qilinadi.

Taqrizchi o'zining ish joyi, unvoni (professor-o'qituvchilar qaysi fandan dars berishini) va lavozimini ko'rsatgan holda imzosi qo'yiladi. Taqrizchi imzosi, u ishlaydigan tashkilot, korxona, muassasa muhri bilan tasdiqlanishi maqsadga muvofiq.

I. O'QUV AMALIYOTI DASTURINING PASPORTI

Mutaxassis tayyorlashda mazkur amaliyot dasturining o'rni belgilangan kasbiy faoliyat turi doirasida amaliyotni tashkil etishning ahamiyati va dolzarbligi yoritiladi.

Amaliyotning maqsadi - boshlang'ich amaliy tajribani egallash yoki keyinchalik kasbiy faoliyatni amalga oshirish uchun zarur bo'lgan o'ziga xos kasbiy kompetensiyalar va umumiy kompetensiyalarni shakllantirish uchun amaliy ko'nikmalarni rivojlantirish;

Amaliyotning vazifalari:

- ushbu o'quv bosqichida har bir o'quvchi uchun amaliyot uchun ajratilgan vaqtni dasturda belgilangan kompetensiyalarni shakllantirish uchun muhim bo'lgan amaliy, zarur va yetarli amaliy ko'nikmalarni shakllantirish uchun to'g'ri taqsimlash;
- amaliyot dasturiga muvofiq boshlang'ich kasbiy tajribani rivojlantirish uchun sharoit yaratish;
- o'quvchini ongli tushunishga va o'z faoliyatini baholashga jalb etish uchun sharoit yaratish.

- amaliyotni tashkil etish va o'tkazishga qo'yiladigan maxsus talablar.
- amaliyot natijalarini ro'yxatdan o'tkazish yoki hujjatlar bilan ishlash bo'yicha qo'shimcha izohlar, agar ular amaliyotning tarkibiga kiritilgan bo'lsa.

II. AMALIYOT NATIJALARI

Amaliyot natijalariga o'quvchilarda shakllantiriladigan kasbiy kompetensiyalar va ushbu kompetensiyalarni shakllantirish uchun amaliyotlar nomi beriladi (1-jadval).

1-jadval

Kompetensiya kodi va nomi	Amaliyot natijasi nomi
1	2
KK-.....	
KK-.....	
KK-.....	
KK-.....	

1-ustundagi kompetensiya kodi va nomi malaka talabidagi kasbiy kompetensiyalar kodi va nomidan olinadi.

2-ustundagi har bir kompetensiyalar bo'yicha amaliyot natijasi nomi yuqoridagi kompetensiyalarni shakllantirish uchun mazkur o'quv amaliyotda amalga oshirishi va erishishi kerak bo'lgan ishlardan kelib chiqqan holda shakllantiriladi.

III. AMALIYOT MAVZULAR REJASI

Namunaviy o'quv rejada berilgan o'quv dasturi mazmuni, o'zlashtirish natijalari, bilim va ko'nikmalardan kelib chiqqan holda kunlik amaliyot mavzulari kesimida beriladi va ularga ajratilgan vaqt ham qayd qilinadi (2-jadval).

2-jadval

№	Amaliy mashg'ulot mavzusi	Ajratilgan soat	Amaliyot natijasi
1	2	3	4
1.			
2.			
3.			
n.			
	Jami:		

2-ustunda. Amaliy mashg'ulot mavzusi namunaviy o'quv dasturdan olinadi zarar hollarda ish beruvchi tashkilot, korxona, muassasalarning belgilangan tartibda rasmiylashtirilgan talablarini e'tiborga olgan holda belgilangan normalarda o'zgartirilgan mavzular yoziladi.

3-ustunda. Mavzular ustaxonalarda olib boriladigan amaliyotlarda kunlik 6 soatdan rejalashtiriladi, ayrim hollarda 6 ga karrali bo'lmaganda 6 ga karrali qilib o'zgartiriladi. O'quv amaliyotlari ustaxonalarda olib borilmasdan auditoriyalarda olib boriladigan hollarda ularga ajratilgan soat kunlik 2 yoki 4 soat bo'lishi mumkin.

4-ustunda. Har bir mavzuga mos bo'lgan kichik-kichik amaliyot natijalari berilishi ko'zda tutiladi. Ushbu kichik-kichik amaliyot natijalari to'planib, 1-jadvalda berilgan amaliyot natijasi kelib chiqadi.

IV. O'quv amaliyoti mashg'ulotlarini o'tkazishda zarur bo'ladigan zarur jihozlar hamda xom ashyo va materiallar miqdori

O'quv amaliyoti mashg'ulotlarini o'tkazishda zarur bo'ladigan zarur jihozlar hamda xom ashyo va materiallar miqdori mavzular kesimida beriladi (3-jadval). Faqat o'quv amaliyotlari uchun qo'llaniladi.

3-jadval

T/r	Amaliy mashg'ulot mavzusi	Bir o'quvchi yoki guruh uchun talab etiladi			
		Jihoz nomi	Miqdori	Xom ashyo va materiallar nomi	O'lchov birligi va miqdori
1	2	3	4	5	6
1					
2					
3					
...					
n					
	Жами:				

2-ustundagi amaliy mashg'ulot mavzusi 2-jadvaldan olinadi.

3- va 4- ustunlardagi jihoz nomi va miqdori jihozlash me'yornomasidan olinadi yoki professional ta'lim muassasasi ustaxonasida mavjud jihozlardan shakllantiriladi.

5- va 6- ustunlardagi xomashyo va materiallar nomi hamda o'lchov birligi va miqdori o'quv-amaliy mashg'ulotlarni o'tkazish uchun sarflanadigan materiallar hamda zarur xom ashyo bilan ta'minlash me'yorlaridan olinadi.

Belgilangan tartibda ishlab chiqilgan xom ashyo me'yorlari, tegishli kasb yoki mutaxassislikka mos bo'lgan Worldskills kompetensiyalari standartlarida belgilangan xom ashyo va materiallarga qo'yilgan talablarni inobatga olish tavsiya etiladi.

V. Amaliyot natijalarini nazorat qilish

1-jadvalda berilgan amaliyot natijalarini nazorat qilish va baholash shakllari hamda usullari beriladi.

4-jadval

Kompetensiya kodi va nomi	Amaliyot natijasi nomi	Nazorat va baholash shakllari va usullari
1	2	3

Amaliyotlarni baholashda quyidagi usullardan foydalaniladi:

- amaliyot mavzusini nazariy bilishi;
- ish o'rnini to'g'ri tashkil qilishi;
- mehnatni muhofaza qilish qoidalariga amal qilishi;
- o'lchov va ishlov berish asbob-uskunalaridan to'g'ri foydalanishi;
- vaqt me'yorlariga amal qilishi;
- bajargan ishining sifatiga qarab baholanadi.

O'quvchilar ta'lim dasturi doirasida o'qitish shaklidan qat'iy nazar, O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi tomonidan belgilangan baholash mezonlari asosida baholanadi.

VI. Tavsiya etiladigan adabiyotlar ro'yxati

Tavsiya etiladigan adabiyotlar ro'yxatiga respublikamizda va xorijiy davlatlarda oxirgi yillarda nashr etilgan darslik va o'quv qo'llanmalar, zarur hollarda fan va faoliyat sohasiga tegishli me'yoriy-huquqiy hujjatlar kiritiladi.

internet saytlari ro'yxatiga o'quv dastur mavzulari, fan va faoliyat sohasiga tegishli bo'lgan saytlar manzillari keltiriladi.

Har bir hujjat uchun quyidagi bibliografik tavsifnoma keltirilishi kerak: muallif familiyasi, ismi, sharifi, nomi, mavzu ostidagi ma'lumotnoma (darslik, o'quv qo'llanma va boshqalar), chop etilganligi haqida ma'lumot (nashrdan chiqqan vaqti, nashriyot, nashr yili), miqdoriy tavsifnoma (kitobdagi umumiy varaqlar soni yoki bosma tabog'i).

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

(ta'lim muassasasi biriktirilgan vazirlik yoki idora yoki OTM nomi)

(ta'lim muassasa nomi)

"TASDIQLAYMAN"

(ta'lim muassasasining nomi)

direktori

(imzo, muhr)

(FISH)

" ____ " ____ 202_ yil

(amaliyot nomi)

ISHCHI O'QUV DASTURI

Kasb (mutaxassislik) kodi
va nomi:

Kvalifikatsiya(lar) nomi:

O'quv rejadagi tartib
raqami:

Ajratilgan soat:

Toshkent – 2021 yil

Professional ta'lim muassasasining 202__ yil ____dagi pedagogik kengashida muhkoma qilingan (bayonnoma № ____) va 202__ yil ____dagi ____-son buyrug'i bilan tasdiqlangan.

Tuzuvchilar:

_____ (F.I.Sh)	_____ (imzo)	_____ (ish joyi va lavozimi)
-------------------	-----------------	---------------------------------

_____ (F.I.Sh)	_____ (imzo)	_____ (ish joyi va lavozimi)
-------------------	-----------------	---------------------------------

Taqrizchilar:

_____ (F.I.Sh)	_____ (imzo)	_____ (ish joyi va lavozimi)
-------------------	-----------------	---------------------------------

_____ (F.I.Sh)	_____ (imzo)	_____ (ish joyi va lavozimi)
-------------------	-----------------	---------------------------------

1. O'QUV AMALIYOTI DASTURINING PASPORTI

1.1. Mutaxassis tayyorlashda amaliyot dasturining o'zni:

.....

1.2. O'quv amaliyotining maqsad va vazifalari

1.2.1. Amaliyot mashg'ulotining maqsadi:

.....

1.2.2. Amaliyot mashg'ulotining vazifalari:

- ;

- ;

- ;

1.3. Amaliyot natijalari va mazmuniga qo'yiladigan talablar.

2. AMALIYOT NATIJALARI

Kompetensiya kodi va nomi	Amaliyot natijasi nomi
1	2
KK-.....	
KK-.....	
KK-.....	
KK-.....	

3. AMALIYOT MAVZULAR REJASI

№	Amaliy mashg'ulot mavzusi	Ajratilgan soat	Amaliyot natijasi
1	2	3	4
1.			
2.			
3			
...			
n.			
	Жами:		

4. O'QUV AMALIYOTI MASHG'ULOTLARINI O'TKAZISHDA ZARUR BO'LADIGAN ZARUR JIHOZLAR HAMDA XOM ASHYO VA MATERIALLAR MIQDORI

T/r	Amaliy mashg'ulot mavzusi	Bir o'quvchi yoki guruh uchun talab etiladi			
		Jihoz nomi	Miqdori	Xom ashyo va materiallar nomi	O'lchov birligi va miqdori
1	2	3	4	5	6
1					
2					
3					
...					
n					
	Жами:				

5. AMALIYOT NATIJALARINI NAZORAT QILISH

Kompetensiya kodi va nomi	Amaliyot natijasi nomi	Nazorat va baholash shakllari va usullari
1	2	3

6. TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1.
2.

Internet manbalari

1.
2.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

**Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi
boshqaruv hamda pedagog kadrlarni qayta
tayyorlash va ularning malakasini oshirish instituti**

**“OSHPAZLIK TAOMLARINI
TAYYORLASH”**

O'quv amaliyotidan

ISHCHI OQUV DASTUR

Kasb (mutaxassislik) kodi va nomi: 4.81.03.01. Umumiy ovqatlanishni tashkil etish.

Kvalifikasiya nomi: O'zbek va xorijiy oshxona oshpazi.

O'quv rejadagi tartib raqami: 2.3.4.

Ajratilgan soat: 90

Toshkent–2021

Ishchi oquv dastur Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi boshqaruv hamda pedagog kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish institutining ilmiy-pedagogik Kengashning 2021-yil 7-avgustdagi 7-sonli majlis bayoni bilan ma'qullangan.

Tuzuvchi

H.Ustaboboyeva Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi boshqaruv hamda pedagog kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish institutining bosh mutaxassisi

Taqrizchilar:

Sh.Kurbanov Pedagogik innovatsiyalar instituti innovatsion loyihalar, fan va ta'lim texnologiyalari tranferi bo'lim boshlig'i, pedagogika fanlar doktori, professor

D.Ubaydullayeva Toshkent kimyo texnologiya instituti Enalogiya va umumiy ovqatlanishni tashkil etish kafedrası dotsenti

KIRISH

Umumiy ovqatlanishni tashkil etish kasbi, Milliy va xorijiy taomlar oshpazi kvalifikatsiyasi bo'yicha o'quv, ishlab chiqarish va diplom oldi amaliyoti ishchi dasturlari Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligining 2021-yil 22-apreldagi 87 05-315 xati ilovasiga asosan ishlab chiqildi. Bu ilovada "Professional ta'lim muassasalarida o'quv va ishlab chiqarish (diplom oldi, pedagogik) amaliyotlaridan ishchi dasturlarni ishlab chiqish bo'yicha uslubiy tavsiyalar" namunasi ishlab chiqilgan. Uslubiy tavsiyalar Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi boshqaruv hamda pedagog kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish institutining ilmiy-pedagogik Kengashning 2021-yil 27-fevraldagi 2-sonli majlis bayoni bilan ma'qullangan.

Ushbu uslubiy tavsiyalar professional ta'lim tizimida tayyorlanadigan kasb va mutaxassisliklarning malaka talablariga muvofiq professional ta'lim muassasalari o'qituvchi va ishlab chiqarish ta'limi ustalariga o'quv va ishlab chiqarish (diplom oldi, pedagogik) amaliyotlari ishchi o'quv dasturlarini ishlab chiqishda amaliy va metodik ko'rsatma sifatida ishlab chiqilgan.

Amaliyot dasturini ishlab chiqish murakkab jarayon hisoblanib, uni amalga oshirishda maxsus fan o'qituvchilari va ishlab chiqarish ta'limi ustalaridan tegishli bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishni talab qiladi.

1. O'QUV AMALIYOTI DASTURINING PASPORTI

1.1. Mutaxassis tayyorlashda amaliyot dasturining o'рни

Mutaxassis tayyorlashda o'quv amaliyoti dasturining "Umumiy ovqatlanishni tashkil etish" kasbi doirasida amaliyotning tashkil etishning o'рни va ahamiyati shundan iboratki, professional ta'lim tizimidagi ta'lim muassasalarida maxsus fanlar kesimida o'quv amaliyoti ishchi o'quv dasturlarini va malaka talablari yangi modeli va mazmunini kompetensiyaviy yondoshuvlar asosida ishlab chiqish, takomillashtirish professional ta'lim darajasi (boshlang'ich, o'rta va o'rta maxsus)ning o'qitish materiallarini va didaktik materiallarni yaratishda asos bo'lib xizmat qiladi.

O'quv amaliyotining ishchi o'quv dasturi tegishli mutaxassislik tayyorlash uchun asosiy hujjat hisoblanadi. Shuningdek, mutaxassis tayyorlashda amaliyot dasturining o'qitish natijasi belgilangan aniq ketma-ketlik asosida va umumiy, kasbiy kompetensiyalarni rivojlantirishga mo'ljallangan. Mazkur yo'riqnomada ishchi o'quv dasturlarini ishlab chiqish bosqichlariga qo'yiladigan talablar belgilab qo'yilgan. Mutaxassis tayyorlashda amaliyot dasturining o'рни va dolzarbligi shundan iboratki, kasbiy tayyorgarlikni ta'minlash va ta'lim dasturlarini amalga oshirishda kasb standartlari va Worldskills standartlari talablariga muvofiq, mehnat bozorida raqobatbardosh kadrlarni tayyorlashda kompetensiyaga asoslangan yondashuvni hisobga olgan holda o'quvchilarni amaliy mashg'ulotlarini natijalarini baholash bo'yicha yagona yondashuvga mezoni hisoblanadi.

1.2. O'quv amaliyotining maqsad va vazifalari

1.2.1. Amaliyot mashg'ulotining maqsadi

"Oshpazlik taomlarini tayyorlash o'quv amaliyoti" fani "O'zbek va xorijiy oshxona oshpazi" kasbi bo'yicha ta'lim oluvchi talabalarga mo'ljallangan. Bu amaliyot fanning asosiy maqsadi o'zbek va xorijiy mamlakatlar pazandachiligi texnologiyasi asosida taom va mahsulotlarni amaliyot laboratoriyalari sharoitida tayyorlashni texnologik jarayonlarini o'rganadi va boshlang'ich amaliy tajribani egallash yoki keyinchalik kasbiy faoliyatni amalga oshirish uchun zarur bo'lgan o'ziga xos umumiy va kasbiy kompetensiyalarni shakllantirish uchun amaliy ko'nikmalarni shakllantirish. Taom tayyorlashda texnologik yo'riqnomalar va ma'lumotnoma hujjatlardan to'g'ri foydalana olish. Turli mamlakatlar pazandachiligi texnologiyasi taomlarini tayyorlash,

tarqatish va xizmat ko'rsatishdagi malakalarini va kasbiy kompetensiyalarini amaliyot laboratoriyalarida shakllantirish.

1.2.2. Amaliyot mashg'ulotining vazifalari

Ushbu o'quv amaliyoti bosqichida har bir o'quvchi uchun amaliyot uchun ajratilgan 90 soat vaqtni dasturda belgilangan kompetensiyalarni shakllantirish uchun muhim bo'lgan amaliy, zarur va yetarli amaliy ko'nikmalarni shakllantirish uchun to'g'ri taqsimlash. Amaliyot dasturiga muvofiq boshlang'ich kasbiy tajribani rivojlantirish uchun amaliyot laboratoriyalarida sharoit yaratish. O'quvchini ongli tushunishiga va o'z faoliyatini baholashga jalb etish uchun sharoit yaratish. Ish beruvchilarni talablari va professional ta'lim muasasasida o'quv amaliyotini tashkil etish va o'tkazishga qo'yiladigan maxsus talablar asosida ish joyini tashkil etish. Amaliyot natijalarini ro'yxatdan o'tkazish yoki hujjatlar bilan ishlash bo'yicha qo'shimcha izohlar berish.

1.3. Amaliyot natijalari va mazmuniga qo'yiladigan talablar

O'zbek milliy va xorijiy taomlarni tayyorlashda amaliyot laboratoriyalarida xom-ashyolarni, texnologik jihozlar va asbob-uskunalarini, ish joyini ratsional tashkil etish va jarayonga mustaqil tayyorlaydilar. Ish joyini ratsional tashkil etadilar. O'zbek milliy yaxna, suyuq, quyuq taom va ichimliklarini tayyorlash ko'nikmalarini egallaydilar. Xorijiy mamalakatlar oshxonasining suyuq, quyuq, taomlarni tayyorlash ko'nikmalarini egallaydilar. Xorijiy mamalakatlar oshxonasining sovuq taom va gazaklarini, unli mahsulotlarini, salqin ichimliklarni retsepturasi asosida tayyorlashni o'rganadilar. Taomlaroni bezashni va tarqatish qoidalariga rioya qilishni o'rganadilar. Taom tayyorlashda ish joyida texnika xavfsizligi sanitariya-gigiyena qoidalariga va shaxsiy gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish ko'nikmasi shakllanadi.

2. AMALIYOT NATIJALARI

Kompetensiya kodi va nomi	Amaliyot natijasi nomi
KK-3.1. Tayyorlov sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirish. Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib asbob-uskunalarni va ish joyini jarayonga tayyorlash. Texnika xavfsizligi va sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilish.	Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib, yarim tayyor mahsulotlar tayyorlashda xom-ashyolarni, texnologik jihozlar va asbob-uskunalarni, ish joyini jarayonga tayyorlay olish. Taom tayyorlashda ish joyida maxsus kiyimlarni kiyish, tibbiy xulosa daftarchasi mavjud bo'lishi va ish jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilishni bilish.
KK-3.2. Sabzavotlar, qo'ziqorin, baliq va nobaliq mahsulotlariga, go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shtlariga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash.	Sabzavotlarni oddiy va murakkab usulda to'g'rash, baliq va nobaliq mahsulotlariga dastlabki ishlov berish, go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shtlarini nimtalash va yarim tayyor mahsulotlarni shakli, ko'rinishi, og'irligiga mos holda tayyorlay oladi.
KK-3.3. Issiqlik sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirish; Pazandachilik o'zbek milliy va xorijiy turli qaynatmalarni va suyuq taomlarni tayyorlash va ularni saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish;	Qaynatma turlarini retseptura asosida tayyorlay oladi. Qaynatmalar asosida xushxo'r, sutli, pyuresimon, donli va makaronli suyuq taomlarni retsepturasidan foydalanib tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qiladi. Taomlarni saqlashdagi talablarni qo'llaydi.
KK-3.4. Turli qaylalar (sous) tayyorlash va tarqatish; Turli sabzavot, don, makaron mahsulotlaridan taom va garnirlarni tayyorlash va tarqatish; Turli baliq va nobaliq mahsulotlaridan go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shti mahsulotlaridan taomlarni ijodiy yondashib tayyorlash, bezatish va tarqatish. Ularni saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish;	Turli unli va unsiz qaylalar (sous) tayyorlaydi. Ularni qaysi taomga berilishini biladi. Yorma, don, makaron mahsulotlarini pishirishga tayyorlash va garnir taom sifatida tayyor holga keltiradi. Turli taomlarga qanday garnir tayyorlashni biladi. Turli baliq va nobaliq mahsulotlaridan go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shti mahsulotlaridan taomlarni ijodiy yondashib tayyorlaydi, bezatadi va tarqatadi.
KK-3.5. Tuxum, tvorog va un mahsulotlaridan turli taomlarni tayyorlash, bezatish, tarqatish. Ularni saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish;	Tuxum, tvorog va un mahsulotlaridan turli taomlarni tayyorlay olish va texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilishni ta'minlashni biladi.
KK-3.6. Yaxna taomlar sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga	Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib taomlarni tayyorlashda xom-ashyolarni, texnologik jihozlar va asbob-

keltirish.Turli sovuq taomlarni tayyorlash, bezashda ijodiy yondashib, ularni bezatish va tarqatishga tayyorlash, saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish;	uskunalarni, ish joyini jarayonga tayyorlaydi. Turli sovuq taomlarni tayyorlay olish va texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qiladi.
KK-3.7. Turli issiq va sovuq shirin taomlarni va ichimliklarni tayyorlash, ularni bezatish va tarqatishga tayyorlash;	Turli issiq va sovuq shirin taomlarni tayyorlashda xom-ashyolarga ishlov berish, pishirishga tayyorlash va tayyor holga keltirish. Turli issiq va sovuq ichimliklarni tayyorlash va tarqatishga hozirlash.
KK-3.8. O'zbek milliy sovuq taom va gazaklapi tayyorlash.	O'zbek milliy sovuq taomlardan sabzavot, baliq, go'sht, parranda go'shtidan sovuq taom va gazaklapi tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi.
KK-3.9. O'zbek milliy suyuq taomlarini tayyorlash.	Qaynatma va qovurma suyuq taomlarini tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi.
KK-3.10. O'zbek milliy quyuq taomlarini tayyorlash.	Qaynatma ,dimlangan , qovurma va toblab pishirilgan quyuq taomlarini tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi.
KK-3.11. O'zbek milliy un, qandolat mahsulotlarini, shirin taom, ichimliklar va nonlarini tayyorlash.	O'zbek milliy un, qandolat mahsulotlarini, issiq va sovuq shirin taom, ichimliklarni tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Milliy non mahsulotlarini tayyorlaydi .
KK-3.12. Xorijiy mamalakatlar Arman, Azarbayjon va Gruziya milliy taomlarini tayyorlash.	Arman, Azarbayjon va Gruziya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi.
KK-3.13. Xorijiy mamalakatlar Rus millati, Ukraina, Belarus, Moldaviya pazandachilik taomlarini tayyorlash.	Russ millati, Ukraina, Belarus, Moldaviya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi.
KK-3.14. Xorijiy mamalakatlar Qozog'iston, Qirg'iziston va Tojikiston pazandachilik taomlarini tayyorlash	Qozog'iston, Qirg'iziston va Tojikiston milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi.
KK-3.15. Xorijiy mamalakatlar Xitoy, Arabiston, Turkiya va Koreya pazandachiligi taomlarini tayyorlash	Xitoy, Arabiston, Turkiya va Koreya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi.
KK-3.16. Meksika, Shimoliy Amerika, Angliya va Italiya pazandachilik taomlarini tayyorlash. Taomlarni tayyorlashda texnologik yo'riqnomalar va ma'lumot-noma hujjatlardan to'g'ri foydalana olish;	Meksika, Shimoliy Amerika, Angliya va Italiya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi,bezatadi va tarqatishga hozirlaydi.

3. O'QUV AMALIYOT MAVZULAR REJASI (90 soat)

	Amaliy mashg'ulot mavzusi	Ajratilgan soat	Amaliyot natijasi
1	O'quv amaliyoti laboratoriyasi bilan tanishish. Laboratoriyadagi texnologik jihozlar va asbob-uskunalarini ishlatish qoidasi va sanitariya-gigiyena xavfsizlik texnikasi. Sabzavot taomlarini tayyorlash	6	O'quv amaliyoti mashg'ulotlarini o'tkazilish yo'riqnomasi bilan tanishadi. Ulardagi ish joyini ratsional tashkil etishni o'rganadi. Mavjud texnologik jihozlar va asbob-uskunalarda foydalanish instruktaji bo'yicha savol-javobdan o'tadi. Texnika xavfsizligi yong'in xavfsizligi va ish jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilishni tushungan holda, jaridasiga imzo qo'yadi. Pazandachilik mahsulotlarini tayyorlashda ish joyida maxsus kiyimlarni kiyishni, tibbiy xulosa daftarchasi mavjud bo'lishi zarurligini tushunadi. Laboratoriya o'quv mashg'ulotlarida nazariy bilimlar asosida ko'nikma va kasbiy kompetentsiyalarni shakllantiradi. Sabzavotlarga dastlabki ishlov berish va tug'rash usullari. Sabzavot taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo Kartoshka pyuresi, sabzavotli ragu, kartoshkali kotlet, zraza taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib taomini tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish. Sifatiga bo'lgan talablarga ko'ra baholash
2	Suyuq taomlarni tayyorlash	6	Retseptura bo'yicha taomlar uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Go'shtli, suyakli qaynatmalarni tayyorlaydi. Qaynatma quruq sho'rvalar (bulyon) asosida borsh, shchi, Leningradcha rassolnik taomlarini tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Taomlarni sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
3	Baliq kotlet massasidan taomlarni tayyorlash	6	Baliq kotlet massasi qiymasini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Baliqni 6-xil usulda bo'laklash va undan yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlab ko'rsatadi. Baliq taomi uchun sardak va garnirlarni tayyorlash. Baliq kotlet massasi qiymasidan kotlet, bitochki, telnoye, rulet va xamirga botirib qovurilgan baliq taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib taomini tayyorlashni o'rganadi. Sifatiga bo'lgan

			talablar jadvaliga ko'ra baholaydi. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
4	Go'sht taomlarini tayyorlash texnologiyasi	6	Qovurilgan go'sht lahm porsiya bo'lakli taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Qovurilgan laxm porsiya bo'lakli go'sht taomlaridan Piyozli yoki tuxumli bifshteks va Bef-stroganov taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib taomini tayyorlash. Kotlet massasi qiymasi go'sht taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Har bir yarim tayyor mahsulotni shaklini, o'lchami, og'irligi, retsepturasiga e'tibor berish. Kotlet massasi qiymasi go'sht taomlaridan Kotlet bitochki zraza va rulet taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib taomini tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
5	Parranda go'shti taomlar tayyorlash texnologiyasi. Tuxumdan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi	6	Parranda laxm go'shti, sof qiymasidan va kotlet massasidan taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Har bir yarim tayyor mahsulotni shaklini, o'lchami, og'irligi, retsepturasiga e'tibor berish. Parranda lahm go'shti taomlaridan Kiyevcha kotlet va Chaxombili taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib taomini tayyorlash. Tuxumdan tayyorlanadigan taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Tuxumdan tayyorlanadigan taomlaridan Aralash quymoq Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
6	Tvorogdan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi Sovuq taomlarni tayyorlash texnologiyasi	6	Tvorogdan tayyorlanadigan taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Tvorogdan tayyorlanadigan taomlaridan Issiq va sovuq tvorog taomlaridan Yong'oqli tvorog massasi, "Dangasa tvorogli chuchvara" Sovuq taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Sovuq taomlardan Beterbrodlarni turlarini, "Bahor" va "Venegret" salatlarni tayyorlash

			texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib taomini tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
7	O'zbek milliy sovuq taomlarini tayyorlash. O'zbek milliy suyuq taomlarini tayyorlash	6	O'zbek milliy sovuq taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. O'zbek milliy sovuq taomlaridan Turpli salat, Nozik salatini tayyorlash. O'zbek milliy suyuq taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. O'zbek milliy suyuq taomlaridan Moxora, O'zbekiston sho'rvasi, Kifta sho'rvalarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib borish va taomini tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
8	O'zbek milliy quyuq taomlarini tayyorlash. O'zbek milliy palovlarini tayyorlash	6	O'zbek milliy quyuq taomlaridan Do'lma va Jarkop taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib borish va taomini tayyorlash. O'zbek milliy palovlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. O'zbek milliy palovlarinidan O'zbekcha palov, Samarqand palovlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib borish va taomini tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
9	O'zbek milliy xamir taomlarini tayyorlash	6	O'zbek milliy xamir taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. O'zbek milliy xamir taomlaridan Manti, O'zbekcha lag'mon va mampar taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib borish va taomini tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
10	O'zbek milliy somsalarini tayyorlash	6	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlar bilan tanishtirish, ularning vazifalarini tushuntirish. Ish joylaridagi tartib qoidalari to'g'risida ma'lumot

	texnologiyasi		berish. O'zbek milliy somsalarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. O'zbek milliy somsalaridan Kopak, "Chip-chip" somsa, Parmuda, Varaqi va boshqalarni tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib borish va taomini tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
11	Arman, Azarbayjon, Gruziya milliy taomlarini tayyorlash	6	Xorijiy mamlakatlardan Arman milliy taomlarini tayyorlash. «Basturma» Azarbayjon taomlarini tayyorlash "Kutabi" Gruziya milliy taomlarini tayyorlash. "Baqlajonli satsivi" taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib borish va taomini tayyorlash. Taomni bezatish va tarqatishga tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
12	Rus millati suyuq oshlari, Ukraina, Belarus, Moldaviya pazandachilik taomlarini tayyorlash	6	Xorijiy mamlakatlardan Rus millati suyuq oshlari. "Svekolnik" Ukraina millati pazandachiligi. "Kotleti po poltavski" Belarus millati taomlarini tayyorlash. "Baliqli klyotski" Moldaviya taomlarini tayyorlash "Tvorogli vertuta" taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib borish va taomini tayyorlash. Taomni bezatish va tarqatishga tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
13	Qozog'iston, Qirg'iziston, Tojikiston pazandachilik taomlarini tayyorlash	6	Xorijiy mamlakatlardan Qozog'iston taomlarini tayyorlash. "Kespe" Qirg'iziston taomlarini tayyorlash. "Beshbarmoq" Tojikiston taomlarini tayyorlash. "Qovurdoq" taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib borish va taomini tayyorlash. Taomni bezatish va tarqatishga tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar

			jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
14	Xitoy, Arabiston, Angliya pazandachilik taomlarini tayyorlash	6	Xorijiy Xitoy pazandachiligi. "Tovuq oyoqchalari" Arabiston pazandachiligi. "Marakancha gulyash" Angliya pazandachilik "Inglizcha gazak" Italiya pazandachiligi. "Milancha gazak" taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib borish va taomini tayyorlash. Taomni bezatish va tarqatishga tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
15	Meksika, Shimoliy Amerika, Turkiya pazandachiligi. taomlarini tayyorlash	6	Xorijiy mamlakatlardan Meksika pazandachiligi "Meksikancha tovuq" Shimoliy Amerika – AQSH pazandachiligi. "Pashot tuxum" Turkiya pazandachiligi. "Turkcha tuxumlar" Koreya pazandachiligi. "Sapso" taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlash va ishlov berish. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib borish va taomini tayyorlash. Taomni bezatish va tarqatishga tayyorlash. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholash. Taomlarni tayyorlashda aniqlangan kamchiliklarni qayd qilish va ularni bartaraf etish
	Jami	90	

4. O'QUV AMALIYOTI MASHG'ULOTLARINI O'TKAZISHDA ZARUR BO'LADIGAN ZARUR JIHOZLAR HAMDA XOM-ASHYO VA MATERIALLAR MIQDORI

T/r	Amaliy mashg'ulot mavzusi	Bir o'quvchi yoki guruh uchun talab etiladi			
		Jihoz nomi	Miqdori	Xom-ashyo va materiallar nomi (1 porsiya taom uchun)	O'lchov birligi va miqdori
1	O'quv amaliyoti laboratoriyasi bilan tanishish. Laboratoriyada gi texnologik jihozlar va asbob-uskunalarni ishlatish qoidasi va sanitariya-gigiyena xavfsizlik texnikasi. Sabzavot Kartoshka pyuresi, Sabzavotli ragu, kartoshkali kotlet, zraza taomlarini tayyorlash	1. Elektrli plitasi 2. Qovurish shkafi 3. Yopish shkafi 4. Sovutgich 5. Ish stoli 6. Mikroto'lqinli pech 7. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob-uskunalar Kostryulka, markirovka qilingan taxtakach, pichoq; kapgir, cho'mich, qoshiq, likopchalar, ko'pik oluvchi elak, elak	1 ta 1 ta 1 ta 2 ta 8 ta 1 ta 4- guruhga mo'ljallangan	1. Kartoshka 2. Sut 3. Margarin 4. Sariyog' 5. Sabzi 6. Petrushka 7. Piyoz 8. Sholg'om 9. Karam 10. Yog' 11. Qovoq 12. Sarimsoq 13. Qora murch 14. Lavr yaprog'i 15. Tuxum 16. Talqon (un)	647 gr 40 ml 20 gr 20 gr 50 gr 13 gr 36 gr 53 gr 38 gr 20 gr 43 gr 1 gr 0.05 gr 0.02 gr 1/7 dona (6gr) 12 gr
2	Suyuq taomlarni tayyorlash. Go'shtli,suyakli qaynatma, borsh, shchi, Leningradcha rassolnik taomlarini tayyorlash.	1. Elektrli plitasi 2. Sovutgich- 3. Ish stoli- 4. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob-uskunalar Kostryulka, markirovka qilingan taxtakach, pichoq; kapgir, cho'mich, qoshiq, likopchalar, ko'pik oluvchi elak,	1 ta 1 ta 8 ta 4- guruhga mo'ljallangan	1. Lavlagi 2. Karam 3. Kartoshka 4. Tomat pyure 5. Sabzi 6. Petrushka 7. Piyoz 8. Yog' 9. Shakar 10. 3%li sirka 11. Sholg'om 12. Guruch 13.Tuzlagan bodring	100 gr 200 gr 234 gr 40 gr 75 gr 19.5 gr 72 gr 20 gr 5 gr 8 gr 40 gr 15 gr 34 gr

		elak		14. Margarin	10 gr
3	Baliq kotlet massasidan taomlarni tayyorlash. Baliq kotlet massasi qiymasidan kotlet, bitochki ,telnoye va xamirga botirib qovurilgan baliq taomlarini tayyorlash	1. Elektrli plitasi 2. Qovurish shkafi 3. Yopish shkafi 4. Sovutgich 5. Ish stoli 6. Qiymalagich 7. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob-uskunalar tova, markirovka qilingan taxtakach, pichoq, kapgir, qoshiq, likopchalar, chovli	1 ta 1 ta 1 ta 1 ta 8 ta 1 ta 4- guruh ga mo'ljallangan	1. Treska balig'i 2. Non 3. Sut 4. Suxari 5. O'simlik yog'i 6. Kartoshka 7. Margarin 8. Un 9. Sabzi 10. Petrushka 11. Tomat 12. Shakar 13. Sudak 14. Piyoz 15. Kulinar yog'i 16. Tuxum 17. Limon kislotasi	89 gr 36 gr 94 gr 10 gr 34 gr 346 gr 18 gr 7 gr 8 gr 9 gr 74 gr 1.5 gr 275 gr 26 gr 19 gr 36 gr 0.2 gr
4	Go'sht taomlarini tayyorlash texnologiyasi. Piyozli yoki tuxumli bifshteks va Bef-stroganov taomlarini tayyorlash Kotlet, bitochki, zraza va rulet taomlarini tayyorlash	1. Elektrli plitasi 2. Qovurish shkafi 3. Yopish shkafi 4. Sovutgich 5. Ish stoli 6. Qiymalagich 7. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob-uskunalar tova, markirovka qilingan taxtakach, pichoq, kapgir, qoshiq, likopchalar, chovli.	1 ta 1 ta 1 ta 1 ta 8 ta 1 ta 4- guruhga mo'ljallangan	1. Mol go'shti (qiyma uchun) 2. Dumba yog'i 3. Sut 4. Mayda murch 5. Tuz 6. Kuydirilgan mol yog'i 7. Kartoshka 8. Yog' 9. Piyoz 10. Margarin 11. Un 12. Smetana 13. "Yujniy" sardak 14. Non 15. Talqon 16. Sariyog' 17. Tuxum 18. Petrushka 19. Tomat 20. Sabzi 21. Shakar	360 gr 12.5 gr 70.8 gr 0.04 gr 13.2 gr 12.6 gr 1136 gr 172 gr 52 gr 17 gr 7.5 gr 30 gr 30 gr 20 gr 26 gr 8 gr 10 gr 10 gr 38 gr 25 gr 5 gr
5	Parranda go'shti taomlar tayyorlash texnologiyasi.	1. Elektrli plitasi 2. Qovurish shkafi 3. Yopish shkafi 4. Sovutgich	1 ta 1 ta 1 ta 1 ta	1. Tovuq go'shti 2. Margarin 3. Piyoz 4. Tomat pyure	444 gr 25 gr 150 28 gr

	Tuxumdan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi. Kiyevcha kotlet va Chaxombili taomlarini tayyorlash Aralash quymoq	5. Ish stoli 6. Qiymalagich 7. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob-uskunalar tova, markirovka qilingan taxtakach, pichoq, kapgir, qoshiq, likopchalar, chovli	8 ta 1 ta 4- guruh ga mo'ljallangan	5. Un 6. 3%li sirka 7. Sarimsoq 8. Kashnich 9. Sariyog' 10. Tuxum 11. Non 12. Kulinar yog'i 13. Kartoshka 14. Yog' 15. Sut-	2 gr 10 ml 4 gr 5 gr 30 gr 90 gr 28 gr 15 gr 400 gr 24 gr 30 gr
6	Tvorogdan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi. Sovuq taomlarni tayyorlash texnologiyasi. Yong'oqli tvorog massasi,"Dangas a tvorogli chuchvara, "Bahor" va "Venegret" salatlarni tayyorlash Beterbrodlarni turlarini	1. Elektrli plitasi 2. Sovutgich 3. Ish stoli 4. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob-uskunalar Kastrul, tog'orachalar, markirovka qilingan taxtakach, pichoq, cho'mich, qoshiq, likopchalar, chovli	1 ta 1 ta 8 ta 4- guruh ga mo'ljallangan	1. Tvorogi 2. Mayiz 3. Vanilin 4. Yong'oq 5. Smetana 6. Un 7. Tuxum 8. Shakar 9. Tuz 10. Qo'y go'shti 11. Pomidor 12. Bodring 13. Piyoz 14. Sarimsoq 15. Kashnich (ko'kat) 16. 6%li sirka 17. Mayonez 18. O'simlik yog'i 20. Kartoshka 21. Lavlagi 22. Sabzi 23. Tuzlagan bodring 24. Tuzlagan karam 25. Pishloq 26. Saryog' 27. Non 28. Kolbasa dudlangan	517 gr 6.5 gr 0.01 gr 11 gr 20 gr 57 gr 26 gr 6 gr 66.8 gr 35 gr 42 gr 167 gr 3 gr 12 gr 5 gr 15 ml 29 gr 19 gr 28 gr 19 gr 13 gr 19 gr 22 gr 27 gr 15 gr 80 gr 26 gr
7	O'zbek milliy sovuq taomlarini tayyorlash. O'zbek milliy suyuq taomlarini	1.Elektrli plitasi- 2.Sovutgich- 3.Ish stoli- 4.Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob-	1 ta 1 ta 8 ta 4- guruh ga mo'ljallangan	1. Turp 2. Piyoz 3. 3%li sirka 4. O'simlik moyi 5. Kashnich 6. Tuz	113 gr 150 gr 15 ml 25 gr 2 gr 2 gr

	tayyorlash. Turpli salat, Nozik salatini tayyorlash. Moxora, O'zbekiston sho'rvasi, Kifta sho'rvalarini tayyorlash texnologiyasi	uskunalar Kastrul, tog'orachalar, markirovka qilingan taxtakach, pichoq, cho'mich, qoshiq, likopchalar, chovli	gan	7. Pishloq 8. Sabzi 9. Tuxum 10. Mayonez 11. Ko'k piyoz 12. Latuk bargi 13. Qo'y go'shti 14. Pomidor 15. Kartoshka 16. Noxot 17. Ukrop 18. Guruch 19. Ko'k piyoz-	30 gr 224 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 gr 301 gr 94 gr 147 gr 70 gr 2 gr 10 gr 6 gr
8	O'zbek milliy quyuq taomlarini tayyorlash. O'zbek milliy palovlarini tayyorlash. Do'lma va Jarkop taomlarini tayyorlash O'zbekcha palov, Bayram palovlarini tayyorlash texnologiyasi	1. Elektrli plitasi 2. Sovutgich 3. Ish stoli 4. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob- uskunalar Qozon, tog'orachalar, markirovka qilingan taxtakach, pichoq, cho'mich, kapgir, qoshiq, likopchalar, chovli, kosa, lagan	1 ta 1 ta 8 ta 4-guruh ga mo'ljallan gan	1. Go'sht 2. Kartoshka 3. Piyoz 4. Eritilgan mol yog'i 5. Sabzi 6. Pomidor 7. Guruch 8. O'simlik moyi 9. Zirovor 10. Bulg'or qalqmpiri 11. Ukrop 12. Smetana 13. Noxot 14. Mayiz	443 gr 300 gr 143 gr 12 gr 307 gr 33 gr 259 gr 90 gr 5 gr 171 gr 1.4 gr 20 gr 10 gr 5 gr
9	O'zbek milliy xamir taomlarini tayyorlash. Manti, O'zbekcha lag'mon va mampar taomlarini tayyorlash	1. Elektrli plitasi 2. Sovutgich 3. Ish stoli 4. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob- uskunalar Qozon, manti qasqon, tog'orachalar, markirovka qilingan taxtakach, pichoq, cho'mich, kapgir, qoshiq, likopchalar, chovli, kosa, lagan	1 ta 1 ta 8 ta 4- guruh ga mo'ljallan gan	1. Bug'doy uni 2. Tuxum 3. Tuz 4. Piyoz 5. Mayda murch 6. O'simlik moyi 7. Qatiq 8. Qo'y go'shti 9. Sabzi 10. Bulg'or qalampiri 11. Turp 12. Pomidor 13. Kartoshka 14. Sarimsoq 15. Ukrop 16. Mayda qizil	304 gr 42gr 4.2 gr 154 gr 0.02 gr 59 gr 32 gr 301gr 38gr 60 gr 21 gr 171 gr 51 gr 15.8 gr 7 gr 0.44 gr

				garmdori	
10	O'zbek milliy somsalarini tayyorlash texnologiyasi. Kopak, "Chip-chip"somsa, Parmuda, Varaqi v.b. tayyorlash texnologiyasi	1. Yopish shkafi 2. Sovutgich 3. Ish stoli 4. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob-uskunalar padnis, tog'orachalar, markirovka qilingan taxtakach, pichoq, kapgir, qoshiq, likopchalar, lagan	1 ta 1 ta 8 ta 4- guruh ga mo'ljallangan	1. Un 2. Tuz 3. Qo'y go'shti 4. Piyoz 5. Dumba yog'i 6. Mayda murch 7. Eritilgan mol yog'i 8. Zira 9. Tuxum 10. O'simlik moyi	1140 gr 48.6 gr 1636 gr 1476 gr 220 gr 2.2 gr 40 gr 1.2 gr 70 gr 3.5 gr
11	Arman, Azarbayjon, Gruziya milliy taomlarini tayyorlash. Arman milliy taomlaridan "Xazani xorovets" Azarbayjon taomlarini tayyorlash «Qo'y go'shtidan Kyu-kyu» Gruziya milliy taomlarini tayyorlash. «Basturma» taomlarini tayyorlash	1. Elektrli plitasi 2. Sovutgich 3. Ish stoli 4. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob-uskunalar Qozon, tog'orachalar, markirovka qilingan taxtakach, pichoq, cho'mich, kapgir, qoshiq, likopchalar, chovli, kosa, lagan	1 ta 1 ta 8 ta 4-guruh ga mo'ljallangan	1. Qo'y go'shti 2. Eritilgan yog' 3. Tuxum 4. Kartoshka 5. Piyoz 6. Ukrop 7. Tuz 8. Anor donachalari 9. Ko'kat 10. Mol go'shti 11. Petrushka 12. Limon	384 gr 45 gr 40 gr 200 gr 102 gr 25 gr 15 gr 50 gr 3 gr 216 gr 5 gr 7 gr
12	Rus millati suyuq oshlari, Ukraina, Belarus, Moldaviya pazandachilik taomlarini tayyorlash Rus millati suyuq oshlari. "Svekolnik" Ukraina millati pazandachiligi. "Kotleti po	1. Elektrli plitasi 2. Sovutgich 3. Ish stoli 4. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob-uskunalar Qozon, tog'orachalar, markirovka qilingan taxtakach, pichoq, cho'mich, kapgir, qoshiq, likopchalar, chovli, kosa, lagan	1 ta 1 ta 8 ta 4- guruhga mo'ljallangan	1. Mol go'shti 2. Non kvasi 3. Qizil lavlagi 4. Sabzi 5. Ko'k piyoz 6. Yangi bodring 7. Smetena 8. Tuxum 9. Shakar 10. Sirka 11. Shvit 12. Tuz 13. Sarimsoq 14. Talqon	195 gr 325 ml 100 gr 25 gr 31 gr 38 gr 60 gr 110 gr 45 gr 8 gr 5 gr 3 gr 3 gr 12 gr

	poltavski” Belarus millati taomlarini tayyorlash. “Baliqli klyotski” Moldaviya taomlarini tayyorlash “Tvorogli vertuta” taomlarni tayyorlash			15. O’simlik moyi 16. Saryog’ 17. Kartoshka 18. Baliq 19. Un 20. Piyoz 21. Zirovorlar 22. Tvorog	79 gr 91 gr 727 gr 100 gr 355 gr 5 gr 5 gr 440 gr
13	Qozog’iston, Qirg’iziston , Tojikiston pazandachilik taomlarini tayyorlash “Kespe” “Beshbarmok” “Qovurdoq” taomlarni tayyorlash	1. Elektrli plitasi 2. Sovutgich 3. Ish stoli 4. Dastlabki va pazandalik ishlov beruvchi asbob- uskunalar Qozon, tog’orachalar, markirovka qilingan taxtakach, pichoq, cho’mich, kapgir, qoshiq, tarelka, chovli, kosa, lagan	1 ta 1 ta 8 ta 4- guruhga mo’ljallan gan	1. Mol go’shti 2. Suyak 3. Sabzi 4. Piyoz 5. Eritilgan yog’ 6. Mayda murch 7. Kokat 8. Un 9. Tuxum 10. Tuz 11. Qo’y go’shti 12. Dona murch 13. Dumba 14. Sarimsoq 15. O’simlik yog’i 16. Tomat 17. Kartoshka	300 gr 400 gr 113 gr 80 gr 40 gr 1.5 gr 2 gr 202 gr 45 gr 5 gr 267 gr 0.5 gr 15 gr 23 gr 35 gr 12 gr 400 gr
14	Xitoy, Arabiston, Angliya pazandachilik taomlarini tayyorlash. Xitoy pazandachiligi. “Shoxona jo’ja (Tovuq oyoqchalari)” Arabston pazandachiligi. “Arabcha pomidor salati” Angliya			1. Joja (pishgani) 2. Selder ildizi 3. Sampin’on 4. Tuzlagan bodring 5. Mayonez 6. Gorchitsa 7. Rediska 8. Salat bargi 9. Tuz 10. Kartoshka (pishgan) 11. Pishloq 12. Dimlangan karam 13. Tuzlangan qo’ziqorin 14. O’simlik moyi	130 gr 75 gr 32 gr 11 gr 35 gr 5 gr 15 gr 5 gr 2 gr 150 gr 100 gr 100 gr 80 gr qo’ziqorin 50 ml

	pazandachilik "Inglizcha salat" Italiya pazandachiligi. "Parma salati" taomlarni tayyorlash			15. Ko'katlar 16. Pomidor 17. Malina 18. Limon 19. Ko'k piyoz 20. Olivka yog'i 21. Jo'ja go'shti 22. Bulg'or qalampiri 23. Qo'ziqorin 24. Slivka 25. Saryog' 26. Soya 27. Shakar 28. Konsentrat "Veytszin"	5 gr 110 gr 20 gr 15 gr 25 gr 10 gr 180 gr 20 gr 30 gr 30 gr 10 gr 50 gr 40 gr 5 gr
15	Meksika, Amerika, Turkiya pazandachiligi taomlarini tayyorlash Meksika pazandachiligi "Meksika bifshteksi" Shimoliy Amerika – AQSH pazandachiligi. "Sumchatiy bifshteks" Turkiya pazandachiligi. "Quymoqqa o'ralgan pishloq" Koreya pazandachiligi. "Sapso" taomlarni tayyorlash			1. Mol go'shti (pushtimag'iz) 2. Sarimsoq 3. Olivka yog'i 4. Bulg'or qalampiri 5. Pomidor 6. Piyoz 7. Oq boshli karam 8. Sabzi 9. Sago 10. Shakar 11. Mayda murch 12. Un 13. Saryog' 14. Qo'ziqorin 15. Petrushka 16. Talqon 17. Limon po'chog'i 18. Tuxum 19. Zirovorlar 20. Kartoshka 21. O'simlik yog'i 22. Oshirma xamir 23. Oq sardak 24. Tomat 25. Limon	215 gr 250 gr 15 gr 15 gr 80 gr 118 gr 24 gr 77 gr 125 gr 38 gr 7 gr 5 gr 0.5 gr 50 gr 60 gr 3 gr 20 gr 3 gr 40 gr 5 gr 400 gr 40 gr 60 gr 50 gr 50 gr 6 gr
	Jami:				

5. AMALIYOT NATIJALARINI NAZORAT QILISH

Kompetensiya kodi va nomi	Amaliyot natijasi nomi	Nazorat va baholash shakllari va usullari
KK-3.1. Tayyorlov sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirish. Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib asbob-uskunalarni va ish joyini jarayonga tayyorlash. Texnika xavfsizligi va sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilish	Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib, yarim tayyor mahsulotlar tayyorlashda xom-ashyolarni, texnologik jihozlar va asbob-uskunalarni, ish joyini jarayonga tayyorlay olish. Taom tayyorlashda ish joyida maxsus kiyimlarni kiyish, tibbiy xulosa daftarchasi mavjud bo'lishi va ish jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilishni bilish	Tayyorlov sexida ish joyini va texnologik jarayonni to'g'ri tashkil etishni ko'rsatib beradi . Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirishni ko'rsatib, texnika xavfsizligi qoidalarini sanab beradi. Birinchi tibbiy yordam ko'rsatishda qo'llaniladigan aptechkadagi dori-darmonlarni turlarini aytib beradi . Yong'in chiqishni asosiy sabablari sabablarni keltirib beradi . Taom tayyorlashda ish joyida maxsus kiyimlarni kiyish, tibbiy xulosa daftarchasi mavjud bo'lishi va ish jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilishni aytib beradi
KK-3.2. Sabzavotlar, qo'ziqorin, baliq va nobaliq mahsulotlariga, go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shtlariga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash	Sabzavotlarni oddiy va murakkab usulda to'g'rash, baliq va nobaliq mahsulotlariga dastlabki ishlov berish, go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shtlarini nimtalash va yarim tayyor mahsulotlarni shakli, ko'rinishi, og'irligiga mos holda tayyorlay oladi	Mahsulotlarga dastlabki mexanik ishlov berishni ko'rsatadi . Sabzavotlarni oddiy va murakkab usulda to'g'rab ko'rsatadi , tangali baliqni 6-usulda butunligicha, halqasimon, umurtqa qovurg'a suyakli terili lahm, qovurg'a suyakli terili lahm, terili lahm va toza lahm ko'rinishida bo'laklab ko'rsatadi . Go'shtni nimtalashni va yarim tayyor mahsulotlar tayyorlab ko'rsatadi . Parrandani ixchamlash va yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlab ko'rsatadi . Qiymali baliq, go'sht va parranda yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlab ko'rsatadi
KK-3.3. Issiqlik sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirish; Pazandachilik o'zbek milliy va xorijiy turli qaynatmalarni va	Qaynatma turlarini retseptura asosida tayyorlay oladi. Qaynatmalar asosida xushxo'r, sutli, pyuresimon, donli va makaronli suyuq taomlarni retsepturasidan	Issiqlik sexida ish joyini va texnologik jarayonni to'g'ri tashkil etishni ko'rsatib beradi . Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirishni ko'rsatib, texnika xavfsizligi qoidalarini sanab beradi . Go'shtli, suyakli, parranda, baliq va qo'ziqorin qaynatmalarni tayyorlaydi . Qaynatma quruq sho'rvalar(bulyon) asosida borh, shchi,

suyuq taomlarni tayyorlash va ularni saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish	foydalanib tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qiladi. Taomlarni saqlashdagi talablarni qo'llaydi	rassolnik taomlarini tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi . Taomlarni sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi . Suyuq oshlarni retsepturasi bo'yicha zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi . Sabzovotli va go'shtli okroshka, pyuresimon suyuq oshlar, kartoshkali, suyuq oshlarni tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi
KK-3.4. Turli qaylarni (sous) tayyorlash va tarqatish; Turli sabzavot, don, makaron mahsulotlaridan taom va garnirlarni tayyorlash va tarqatish; Turli baliq va nobaliq mahsulotlaridan go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shti mahsulotlaridan taomlarni ijodiy yondashib tayyorlash, bezatish va tarqatish. Ularni saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish	Turli unli va unsiz qaylarni (sous) tayyorlaydi. Ularni qaysi taomga berilishini biladi. Yorma, don, makaron mahsulotlarini pishirishga tayyorlash va garnir taom sifatida tayyor holga keltiradi. Turli taomlarga qanday garnir tayyorlashni biladi. Turli baliq va nobaliq mahsulotlaridan go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shti mahsulotlaridan taomlarni ijodiy yondashib tayyorlaydi, bezatadi va tarqatadi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi . Sardaklarning turlaridan unli va unsiz sardaklar, qizil asosiy sardak, oq asosiy sardaklarni tayyorlaydi . Mayonez sardagini va gorchitsali zapravkani tayyorlaydi . Retseptura bo'yicha taomlarga sardaklarni qo'llaydi . Yorma mahsulotlaridan dimlangan guruch, dukkakli mahsulotlaridan yog' bilan aralashtirilgan dukkak taomini va Makaronli mahsulotlaridan Pishloqli makaron taomlar va garnirlar tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi . "Leningradcha" piyoz bilan qovurilgan baliq, Xamirga botirib qovurilgan baliq, Kartoshka bilan russcha usulda yopilgan baliq taomlarini, Baliq kotleti va bitochkisi, Baliq teftelisi va telnoyesi taomlarini, Piyozli yoki tuxumli bifshteks va Bef-stroganov taomlarini, Pishirilgan sosisska yoki sardelka taomini, Gulyash va xonaki jarkop taomlarini, Kotlet bitochki, zraza va rulet taomlarini, Kiyevcha kotlet va Chaxombili taomlarini tayyorlashni bosqichlab beradi . Taomlarni tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi
KK-3.5. Tuxum, tvorogli taomlarni tayyorlash, bezatish, tarqatish. Ularni saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena	Tuxum, tvorogli taomlarni va shirin taom, ichimliklarni tayyorlay olish va texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena	Tuxumdan va tvorogdan tayyorlanadigan taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi . Tuxumdan tayyorlanadigan taomlaridan Aralash quymoq, Yopilgan sof quymoq, drachena taomlarini

qoidalariga qat'iy rioya qilish	qoidalariga qat'iy rioya qilishni ta'minlashni biladi	tayyorlab tarqatishga hozirlab ko'rsatadi. Issiq va sovuq tvorog taomlaridan Yong'oqli tvorog massasi,"Dangasa tvorogli chuchvara taomlarini tayyorlaydi,bezatadi va tarqatishga hozirlab ko'rsatadi. Sanitariya-gigiyena qoidalarini sanab beradi
KK-3.6. Yaxna taomlar sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirish. Turli sovuq taomlarni tayyorlash, bezashda ijodiy yondashib, ularni bezatish va tarqatishga tayyorlash, saqlash jara yonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish	Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib taomlarni tayyorlashda xom-ashyolarni, texnologik jihozlar va asbob-uskunalarni, ish joyini jarayonga tayyorlaydi. Turli sovuq taomlarni tayyorlay olish va texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qiladi	Yaxna taomlar sexida ish joyini va texnologik jarayonni to'g'ri tashkil etishni ko'rsatib beradi. Texnologik jihoz va asbob-uskunalarni soz holatga keltirishni ko'rsatib, texnika xavfsizligi qoidalarini sanab beradi. Sovuq taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Sovuq taomlardan Buterbrodlarni turlarini, "Bahor" va "Venegret" salatlarini reseptu rasiga yo'riqnomali xaritaga asoslanib tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.7. Turli issiq va sovuq shirin taomlarni va ichimliklarni tayyorlash, ularni bezatish va tarqatishga tayyorlash	Turli issiq va sovuq shirin taomlarni tayyorlashda xom-ashyolarga ishlov berish, pishirishga tayyorlash va tayyor holga keltirish. Turli issiq va sovuq ichimliklarni tayyorlash va tarqatishga hozirlash	Turli issiq va sovuq shirin taomlarni tayyorlashda reseptura bo'yicha xom-ashyolarga ishlov berishni bosqichlaydi. Kompot, kisel, jele, kokteyl, choy ichimliklarini va Olma guruch bilan, Xamirga botirib qovurilgan olma shirin taomlarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlab ko'rsatadi. Sanitariya-gigiyena qoidalarini sanab beradi
KK-3.8. O'zbek milliy sovuq taom va gazaklapi tayyoplash	O'zbek milliy sovuq taomlardan sabzavot, baliq, go'sht, parranda go'shtidan sovuq taom va gazaklapi tayyoplaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi. Ish joylarini tashkil qiladi. Sovuq taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Sovuq taomlardan Beterbrodlarni turlarini, "Bahor" va "Venegret" salatlarini resepturasiga yo'riqnomali xaritaga asoslanib

		tayyorlaydi hozirlab ko'rsatadi . Turpli salat, Nozik salatini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlab ko'rsatadi
KK-3.9. O'zbek milliy suyuq taomlarini tayyoplash	Qaynatma va qovurma suyuq taomlarini tayyoplaydi va tarqatishga hozirlaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi . O'zbek milliy suyuq taomlaridan Moxora, O'zbekiston sho'rvasi, Kifta sho'rvalarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi va taomini reseptura asosida tayyorlaydi hozirlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.10. O'zbek milliy quyuq taomlarini va somsalarini tayyoplash	Qaynatma, dimlangan, qovurma va toblab pishirilgan quyuq taomlarini tayyoplaydi va tarqatishga hozirlaydi. O'zbek milliy somsalaridan Kopak, "Chip-chip" somsa, Parmuda, Varaqi v.b. tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi va tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi . O'zbek milliy quyuq taomlaridan Do'lma va Jarkop taomlarini, O'zbek milliy palovlaridan O'zbekcha palov, Samarqand palovlarini, milliy xamir taomlarni Manti, O'zbekcha lag'mon va mampar taomlarini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni somsa tayyorlash uchun hozirlaydi . O'zbek milliy somsalaridan Kopak, "Chip-chip" somsa, Parmuda, Varaqi v.b. tayyorlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.11. O'zbek milliy un, qandolat mahsulotlarini, shirin taom, ichimliklar va nonlarini tayyorlash	O'zbek milliy un, qandolat mahsulotlarini, issiq va sovuq shirin taom, ichimliklarni tayyoplaydi va tarqatishga hozirlaydi. Milliy non mahsulotlarini tayyorlaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi . Talqon, xolvaytar, shirchoy, ayron va chak-chak, bo'g'irsoq, o'ramalarni tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Lochira nonini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.12. Xorijiy mamalakatlar Arman, Azarbayjon	Arman, Azarbayjon va Gruziya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi .

va Gruziya milliy taomlarini tayyorlash	taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	Arman milliy taomlaridan "Basturma"ni, Azarbayjon taomlaridan "Kutabi"ni, Gruziya milliy taomlaridan "Baqlajonli satsivi"ni taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi . Reseptura asosida tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.13. Xorijiy mamalakatlar Rus millati, Ukraina, Belarus, Moldaviya pazandachilik taomlarini tayyorlash	Russ millati, Ukraina, Belarus, Moldaviya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi . Rus millati suyuq oshlaridan "Svekolnik"ni, Ukraina millati pazandachiligi taomlaridan "Kotleti po poltavski"ni, Belarus millati taomlaridan "Baliqli klyotski", Moldaviya taomlaridan "Tvorogli vertuta" taomlarini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.14. Xorijiy mamalakatlar Qozog'iston, Qirg'iziston va Tojikiston pazandachilik taomlarini tayyorlash	Qozog'iston, Qirg'iziston va Tojikiston milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi . Qozog'iston taomlaridan "Kespe"ni, Qirg'iziston taomlaridan "Beshbarmoq" taomlarini, Tojikiston taomlaridan "Qovurdoq" taomlarini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.15. Xorijiy mamalakatlar Xitoy, Arabiston, Turkiya va Koreya pazandachiligi taomlarini tayyorlash	Xitoy, Arabiston, Turkiya va Koreya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	Xitoy taomlaridan "Tovuq oyoqchalari", Arabiston taomlaridan "Marakancha gulyash", Turkiya taomlaridan "Quymoqqa o'ralgan pishloq", Koreya taomlaridan "Sapso"larni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi . Taomlarini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.16. Meksika, Shimoliy Amerika, Angliya va Italiya pazandachilik taomlarini tayyorlash.	Meksika, Shimoliy Amerika, Angliya va Italiya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini	Meksika taomlaridan "Meksika bifshteksi", Amerika-AQSh taomlaridan "Sumchatiy bifshteks", Angliya taomlaridan "Inglizcha gazak", Italiya pazandachiligi "Parma salati"larni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov

Taomlarni tayyorlashda texnologik yo'riqnomalar va ma'lumotnoma hujjatlardan to'g'ri foydalana olish	tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	beradi. Taomlarini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
--	---	--

TAVSIYA ETILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. Shavkat Mirziyoyev "Milliy taraqqiyot yo'limizni qat'iyat bilan davom ettirib, yangi bosqichga ko'taramiz" Toshkent – "O'zbekiston"-2018.
1. Shavkat Mirziyoev "Xalqimizning roziligi bizning faoliyatimizga berilgan eng oliy baxodir" Toshkent – "O'zbekiston"-2018.
2. Axrarov U.B., Axrarov Sh.U., "Taom tayyorlash texnologiyasi", T.-"Sharq", - 2008 y. – 368 b.
3. Anfimova N.A, Tatarskaya L.L. "Pazandachilik", T,- "Fan", - 2003 – 336 b.
4. Axrarov U.B., Axrarov Sh.U., "O'zbek milliy pazandachiligi texnologiyasi", T.- "Davr" nashriyoti, – 2013 y. – 238 b.
5. Ершова А.Н., Соснина С.В. «Сборник рецептов блюда кулинарных изделий»
6. M.Sodiqov "Mehnat muxofazasi" Ilm Ziyo 2016
7. Asatov R.U., Gafarova D.T., Najmiddinov S.U., Pshenichnikova S.V. "Umumiy ovqatlanish korxonalarida hisob-kitob va kalkulyatsiya" – T.,- 2006 y – 140 b
8. Карабаева Д. «Технология приготовления национальных и зарубежных блюд». Т., "Янги аср авлоди", 2007 – 200 с
9. Ro'zieva va boshqalar "Umumiy ovqatlanish korxonalarida boshqarish, ishini tashkil etish va servis", T. – 2007 – 200 b
10. D.Y.Yormatova Ekologiya (tadqiqot usullari va jihozlari) Ilm Ziyo 2016
11. O'Yuldoshev "Mehnat muhofazasi va texnika xavfsizligi" Davr 2017
12. "O'zbek pazandalik san'ati". T.; "O'zbekiston milliy ensiklopediyasi" Davlat ilmiy nashriyoti.,- 2005 – 480 b.
13. "ТОП 100 блюд шеф-поваров Узбекистана". Т : "Сугдиёна" 2011 – 220

Internet saytlar:

1. <http://www.ziyonet.uz>
2. <http://www.referat.uz>
3. <http://www.bilim.uz/>

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI**

**Toshkent shahar kasbiy ta'limni rivojlantirish va
muvofiqlashtirish hududiy boshqarmasi
Samarqand "Ipak yo'li" turizm halqaro universiteti qoshidagi
TOSHKENT TURIZM VA MEHMONXONA MENEJMENTI
TEXNIKUMI**

"TASDIQLAYMAN"

Toshkent turizm va mehmonxona
menejmenti texnikumi direktori

R.Yu.Gaipov _____

"__" _____ 20__yil

**"OSHPAZLIK TAOMLARINI
TAYYORLASH"**

ishlab chiqarish amaliyotidan

ISHCHI OQUV DASTUR

Kasb (mutaxassislik) kodi va nomi: 4.81.03.01. Umumiy ovqatlanishni tashkil etish.

Kvalifikasiya nomi: O'zbek va xorijiy oshxona oshpazi.

O'quv rejadagi tartib raqami: 2.3.5.

Ajratilgan soat: 180

Toshkent-2021

Ishchi oquv dastur Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi boshqaruv hamda pedagog kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish institutining ilmiy-pedagogik Kengashning 2021-yil 7-avgustdagi 7-sonli majlis bayoni bilan ma'qullangan.

Tuzuvchi

H.Ustaboboyeva Pedagogik innovatsiyalar, kasb-hunar ta'limi boshqaruv hamda pedagog kadrlarni qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish institutining bosh mutaxassisi

Taqrizchilar:

Sh.Kurbanov Pedagogik innovatsiyalar instituti innovatsion loyihalar, fan va ta'lim texnologiyalari tranferi bo'lim boshlig'i, pedagogika fanlar doktori, professor

D.Ubaydullayeva Toshkent kimyo texnologiya instituti Enalogiya va umumiy ovqatlanishni tashkil etish kafedراس dotsenti

1. ISHLAB CHIQUARISH AMALIYOTI DASTURINING PASPORTI

Mutaxassis tayyorlashda ishlab chiqarish amaliyoti dasturining o'rnini shundan iboratki, umumiy ovqatlanishni tashkil etish kasbi doirasida ishlab chiqarish amaliyotining tashkil etishning professional ta'lim tizimidagi ta'lim muassasalarida maxsus fanlar kesimida ishlab chiqarish amaliyoti va diplom oldi amaliyoti ishchi o'quv dasturlarini va malaka talablari yangi modeli va mazmunini kompetensiyaviy yondoshuvlar asosida ishlab chiqish, takomillashtirish professional ta'lim darajasi (boshlang'ich, o'rta va o'rta maxsus)ning o'qitish materiallarini va didaktik materiallarni yaratishda asos bo'lib xizmat qiladi.

Ishlab chiqarish amaliyotining ishchi o'quv dasturi tegishli mutaxassislik tayyorlash uchun asosiy hujjat hisoblanadi. Shuningdek, mutaxassis tayyorlashda amaliyot dasturining o'qitish natijasi belgilangan aniq ketma-ketlik asosida va umumiy, kasbiy kompetensiyalarni rivojlantirishga mo'ljallangan. Mazkur yo'riqnomada ishchi o'quv dasturlarini ishlab chiqish bosqichlariga qo'yiladigan talablar belgilab qo'yilgan. Mutaxassis tayyorlashda amaliyot dasturining o'rnini va dolzarbligi shundan iboratki, kasbiy tayyorgarlikni ta'minlash va ta'lim dasturlarini amalga oshirishda kasb standartlari va Worldskills standartlari talablariga muvofiq, mehnat bozorida raqobatbardosh kadrlarni tayyorlashda kompetensiyaga asoslangan yondashuvni hisobga olgan holda o'quvchilarni amaliy mashg'ulotlarini natijalarini baholash bo'yicha yagona yondashuvga mezoni hisoblanadi.

1.1. Amaliyot mashg'ulotining maqsadi

"Oshpazlik taomlarini tayyorlash ishlab chiqarish amaliyoti" fani "O'zbek va xorijiy oshxona oshpazi" kasbi bo'yicha ta'lim oluvchi talabalarga mo'ljallangan. Bu amaliyot fanning asosiy maqsadi o'zbek va xorijiy mamlakatlar pazandachiligi texnologiyasi asosida taom va mahsulotlarni ishlab chiqarish sharoitida tayyorlashni texnologik jarayonlarini o'rganadi va boshlang'ich amaliy tajribani egallash yoki keyinchalik kasbiy faoliyatni amalga oshirish uchun zarur bo'lgan o'ziga xos umumiy va kasbiy kompetensiyalarni shakllantirish uchun amaliy ko'nikmalarni shakllantirish. Taom tayyorlashda texnologik yuriqnomalar va ma'lumotnoma hujjatlardan tug'ri foydalana olish. Turli mamlakatlar pazandachiligi texnologiyasi taomlarini tayyorlash, tarqatish va xizmat ko'rsatishdagi malakalarini va kasbiy kompetensiyalarini umumiy ovqatlanish korxonalarida ishlab chiqarish sharoitida shakllantirish.

1.2. Amaliyot mashg'ulotining vazifalari

Ushbu amaliyot bosqichida har bir o'quvchi uchun amaliyot uchun ajratilgan 180soat vaqtni dasturda belgilangan kompetensiyalarni shakllantirish uchun muhim bo'lgan amaliy, zarur va yetarli amaliy ko'nikmalarni shakllantirish uchun to'g'ri taqsimlash. Amaliyot dasturiga muvofiq boshlang'ich kasbiy tajribani rivojlantirish uchun umumiy ovqatlanishning ishlab chiqarish korxonalarida sharoit yaratish. O'quvchini ongli tushunishiga va o'z faoliyatini baholashga jalb etish uchun ishlab chiqarish korxonalarida sharoit yaratish. Ish beruvchilar umumiy ovqatlanishning ishlab chiqarish korxonalari va professional ta'lim muasasasi bilan amaliyotni tashkil etish va o'tkazishga qo'yiladigan maxsus talablar asosida ish joyini tashkil etish. Amaliyot natijalarini ro'yxatdan o'tkazish yoki hujjatlar bilan ishlash bo'yicha qo'shimcha izohlar berish.

1.3. Amaliyot natijalari va mazmuniga qo'yiladigan talablar

O'zbek milliy va xorijiy taomlarni tayyorlashda xom-ashyolarni, texnologik jihozlar va asbob-uskunalarini, ish joyini ratsional tashkil etish va jarayonga mustaqil tayyorlaydilar. Ish joyini ratsional tashkil etadilar. O'zbek milliy yaxna, suyuq, quyuq taom va ichimliklarini mustaqil tayyorlaydilar. Xorijiy mamlakatlar taomlarni bir biridan farqlay oladilar. Xorijiy mamalakatlar oshxonasining suyuq, quyuq, taomlarni mustaqil tayyorlay oladilar. Xorijiy mamalakatlar oshxonasining sovuq taom va gazaklarini, unli mahsulotlarini, salqin ichimliklarni retsepturasi asosida tayyorlay oladilar. Taomlaroni bezashni va tarqatish qoidalariga rioya qiladilar. Taom tayyorlashda ish joyida texnika xavfsizligi sanitariya-gigiyena qoidalariga va shaxsiy gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qiladilar.

2. AMALIYOT NATIJALARI

Kompetensiya kodi va nomi	Amaliyot natijasini nomi
KK-3.1. Tayyorlov sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirish. Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib asbob-uskunalarni va ish joyini jarayonga tayyorlash. Texnika xavfsizligi va sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilish	Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib, yarim tayyor mahsulotlar tayyorlashda xom-ashyolarni, texnologik jihozlar va asbob-uskunalarni, ish joyini jarayonga tayyorlay olish. Taom tayyorlashda ish joyida maxsus kiyimlarni kiyish, tibbiy xulosa daftarchasi mavjud bo'lishi va ish jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilishni bilish
KK-3.2. Sabzavotlar, qo'ziqorin, baliq va nobaliq mahsulotlariga, go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shtlariga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash	Sabzavotlarni oddiy va murakkab usulda to'g'rash, baliq va nobaliq mahsulotlariga dastlabki ishlov berish, go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shtlarini nimtalash va yarim tayyor mahsulotlarni shakli, ko'rinishi, og'irligiga mos holda tayyorlay oladi
KK-3.3. Issiqlik sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirish; Pazandachilik o'zbek milliy va xorijiy turli qaynatmalarni va suyuq taomlarni tayyorlash va ularni saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish	Qaynatma turlarini retseptura asosida tayyorlay oladi. Qaynatmalar asosida xushxo'r, sutli, pyuresimon, donli va makaronli suyuq taomlarni retsepturasidan foydalanib tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qiladi. Taomlarni saqlashdagi talablarni qo'llaydi
KK-3.4. Turli qaylalarini (sous) tayyorlash va tarkatish; Turli sabzavot, don, makaron mahsulotlaridan taom va garnirlarni tayyorlash va tarkatish; Turli baliq va nobaliq mahsulotlaridan go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shti mahsulotlaridan taomlarni ijodiy yondashib tayyorlash, bezatish va tarkatish. Ularni saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish	Turli unli va unsiz qaylalarini (sous) tayyorlaydi. Ularni qaysi taomga berilishini biladi. Yorma, don, makaron mahsulotlarni pishirishga tayyorlash va garnir taom sifatida tayyor holga keltiradi. Turli taomlarga qanday garnir tayyorlashni biladi. Turli baliq va nobaliq mahsulotlaridan go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shti mahsulotlaridan taomlarni ijodiy yondashib tayyorlaydi, bezatadi va tarqatadi
KK-3.5. Tuxum, tvorog va un mahsulotlaridan turli taomlarni tayyorlash, bezatish, tarkatish. Ularni saqlash	Tuxum, tvorog va un mahsulotlaridan turli taomlarni tayyorlay olish va texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena

jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish	qoidalariga qat'iy rioya qilishni ta'minlashni biladi
KK-3.6. Yaxna taomlar sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirish. Turli sovuq taomlarni tayyorlash, bezashda ijodiy yondashib, ularni bezatish va tarqatishga tayyorlash, saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish	Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib taomlarni tayyorlashda xom-ashyolarni, texnologik jihozlar va asbob-uskunalarni, ish joyini jarayonga tayyorlaydi. Turli sovuq taomlarni tayyorlay olish va texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qiladi
KK-3.7. Turli issiq va sovuq, shirin taomlarni va ichimliklarni tayyorlash, ularni bezatish va tarqatishga tayyorlash	Turli issiq va sovuq shirin taomlarni tayyorlashda xom-ashyolarga ishlov berish, pishirishga tayyorlash va tayyor holga keltirish. Turli issiq va sovuq ichimliklarni tayyorlash va tarqatishga hozirlash
KK-3.8. O'zbek milliy sovuq taom va gazaklari tayyorlash	O'zbek milliy sovuq taomlardan sabzavot, baliq, go'sht, parranda go'shtidan sovuq taom va gazaklari tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi
KK-3.9. O'zbek milliy suyuq taomlarini tayyorlash	Qaynatma va qovurma suyuq taomlarini tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi
KK-3.10. O'zbek milliy quyuq taomlarini tayyorlash	Qaynatma, dimlangan, qovurma va toblab pishirilgan quyuq taomlarini tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi
KK-3.11. O'zbek milliy un, qandolat mahsulotlarini, shirin taom, ichimliklar va nonlarini tayyorlash	O'zbek milliy un, qandolat mahsulotlarini chak-chak, bo'g'irsoq, o'rama, shirin taom talqon, xolvaytar, ichimliklardan choy, sharbat, ayron va nonlaridan lochira ko'k patirlarni tayyorlash
KK-3.12. Xorijiy mamalakatlar Arman, Azarbayjon va Gruziya milliy taomlarini tayyorlash	Arman, Azarbayjon va Gruziya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi
KK-3.13. Xorijiy mamalakatlar Russ millati, Ukraina, Belarus, Moldaviya pazandachilik taomlarini tayyorlash	Rus millati, Ukraina, Belarus, Moldaviya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi
KK-3.14. Xorijiy mamalakatlar Qozog'iston, Qirg'iziston va Tojikiston pazandachilik taomlarini tayyorlash	Qozog'iston, Qirg'iziston va Tojikiston milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi

KK-3.15. Xorijiy mamalakatlar Xitoy, Arabiston, Turkiya va Koreya pazandachiligi taomlarini tayyorlash	Xitoy, Arabiston, Turkiya va Koreya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi
KK-3.16. Meksika, Shimoliy Amerika, Angliya va Italiya pazandachilik taomlarini tayyorlash. Taomlarni tayyorlashda texnologik yo'riqnomalar va ma'lumotnoma hujjatlardan to'g'ri foydalana olish	Meksika, Shimoliy Amerika, Angliya va Italiya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi

3. AMALIYOT MAVZULAR REJASI

	Amaliy mashg'ulot mavzusi	Ajratilgan soat	Amaliyot natijasi
1	Ishlab chiqarish amaliyotiga kirish. Ishlab chiqarish tsexlari bilan tanishish. Tsexlardagi texnologik jihozlar va asbob-uskunalarni ishlatish qoidasi va sanitariya-gigiyena xavfsizlik texnikasi	6	Ishlab chiqarish amaliyotiga kirishda, prezidenti asarlarini mazmun mohiyatini ishlab chiqarish ta'lim jarayoni bilan bog'laydi. Ishlab chiqarish amaliyoti mashg'ulotlarini o'tkazilish yo'riqnomasi bilan tanishadi. Ishlab chiqarish amaliyotidagi umumiy ovqatlanish korxonalaridagi ishlab chiqarish tsexlarini faoliyati bilan tanishadi. Ulardagi ish joyini ratsional tashkil etishni o'rganadi. Mavjud texnologik jihozlar va asbob-uskunalarda foydalanish instruktaji bo'yicha savol-javobdan o'tadi. Texnika xavfsizligi yong'in xavfsizligi va ish jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilishni tushungan holda, jaridasiga imzo qo'yadi. Pazandachilik mahsulotlarini tayyorlashda ish joyida maxsus kiyimlarni kiyishni, tibbiy xulosa daftarchasi mavjud bo'lishi zarurligini tushunadi. Ishlab chiqarish jarayonida umumiy va kasbiy kompetentsiyalarni shakllantiradi
2	Qaynatmalarni tayyorlash. Xushxo'r suyuq oshlarning tayyorlash	6	Retseptura bo'yicha taomlar uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Go'shtli, suyakli, parranda, baliq va qo'ziqorin qaynatmalarni tayyorlaydi. Qaynatma quruq sho'rvalar (bulyon) asosida borh, shchi, rassolnik taomlarini tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Taomlarni sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
3	Kartoshkali, pyureli sho'rva va sovuq suyuq oshlarni tayyorlash	6	Suyuq oshlarni retsepturasi bo'yicha zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Sabzovotli va go'shtli okroshka, pyuresimon suyuq oshlar, kartoshkali, suyuq oshlarni tayyorlaydi. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi, tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi

4	Sardaklarni va garnirlarni tayyorlash	6	Sardaklarning turlaridan unli va unsiz sardaklar, qizil asosiy sardak, oq asosiy sardaklarni tayyorlaydi. Sovuq sardaklarni va jelelar tayyorlaydi. Mayonez sardagini va gorchitsali zapravkani tayyorlaydi. Retseptura bo'yicha taomlarga sardaklarni qo'llaydi. Yorma mahsulotlaridan dimlangan guruch, dukkakli mahsulotlaridan yog' bilan aralashtirilgan dukkak taomini va Makaronli mahsulotlaridan Pishloqli makaron taomlar va garnirlar tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
5	Sabzavotli taomlarni tayyorlash	6	Qaynatilgan dimlangan, qovurib va yopib pishiriladigan sabzavot taomlaridan kartoshkali pyure, kartoshkali kroket, ko'p yog'da qovurilgan kartoshka (fri), kartoshkali va sabzili kotlet, kartoshkali zapekanka taomlarini tayyorlaydi. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi va taomini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
6	Baliq taomlarini tayyorlash	6	Qaynatilgan dimlangan, qovurib va yopib pishiriladigan baliq taomlaridan "Leningradcha" piyoz bilan qovurilgan baliq, Xamirga botirib qovurilgan baliq, Kartoshka bilan russcha usulda yopilgan baliq taomlarini tayyorlaydi. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi va taomni bezatish va tarqatishga tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
7	Baliq kotlet massasidan taomlarni tayyorlash	6	Baliq kotlet massasi qiymasini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Baliq kotlet massasi qiymasidan baliq taomlaridan Baliq kotleti va bitochkisi, Baliq teftelisi va tel'noyesi taomlarini resepturasiga yo'riqnomali xaritaga asoslanib taomini tayyorlay oladi
8	Go'sht taomlarini tayyorlash	6	Qovurib va yopib pishiriladigan go'sht taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi.

			Qovurilgan go'sht taomlaridan Piyozli yoki tuxumli bifshteks va Bef-stroganov taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib taomini tayyorlaydi
9	Go'sht taomlarini tayyorlash	6	Qaynatilgan va dimlangan pishiriladigan go'sht taomlarini tayyorlaydi. Taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini retseptura asosida tanlaydi va ishlov beradi. Pishirilgan sosisska yoki sardelka taomini, Qaynatilgan va dimlangan go'sht taomlaridan gulyash va xonaki jarkop taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib taomini tayyorlash
10	Go'sht sof qiymasi va kotlet massasidan taomlarni tayyorlash	6	Go'sht sof qiymasi va kotlet massasi qiymasi go'sht taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Har bir yarim tayyor mahsulotni shaklini, o'lchami, og'irligi, retsepturasiga e'tibor beradi. Kotlet massasi qiymasi go'sht taomlaridan Kotlet bitochki, zraza va rulet taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib taomini tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
11	Parranda go'shti taomlar tayyorlash	6	Parranda laxm go'shti, sof qiymasidan va kotlet massasidan taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Parranda go'shti taomlaridan Kiyevcha kotlet va Chaxombili taomlarini resepturasiga, yo'riqnomali xaritaga asoslanib taomini tayyorlaydi
12	Tuxumdan va tvorogdan tayyorlanadigan taomlarni tayyorlash	6	Tuxumdan tayyorlanadigan taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Tuxumdan tayyorlanadigan taomlaridan Aralash quymoq, Yopilgan sof quymoq, drachena taomlarini tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi. Tvorogdan tayyorlanadigan taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Issiq va sovuq tvorog taomlaridan Yong'oqli tvorog massasi, "Dangasa tvorogli chuchvara

			taomlarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi
13	Issiq va sovuq shirin taom va ichimliklarni tayyorlash	6	Turli issiq va sovuq shirin taom va ichimliklarni tayyorlaydi
14	Sovuq taomlarni tayyorlash	6	Sovuq taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Sovuq taomlardan Beterbrodlarni turlarini , "Bahor" va "Venegret" salatlarni resepturasiga yo'riqnomali xaritaga asoslanib tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
15	O'zbek milliy sovuq taomlarini tayyorlash	6	O'zbek milliy sovuq taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. O'zbek milliy sovuq taomlaridan Turpli salat, Nozik salatini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi
16	O'zbek milliy suyuq taomlarini tayyorlash	6	O'zbek milliy suyuq taomlaridan Moxora, O'zbekiston sho'rvasi, Kifta sho'rvalarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi va taomini reseptura asoaida tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
17	O'zbek milliy quyuq taomlarini tayyorlash	6	O'zbek milliy quyuq taomlaridan Do'lma va Jarkop taomlarini resepturasiga, yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi va taomini tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
18	O'zbek milliy palovlarini tayyorlash	6	O'zbek milliy palovlarinidan O'zbekcha palov, Samarqand palovlarini resepturasiga, yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boriadi va taomini tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
19	O'zbek milliy xamir taomlarini tayyorlash	6	O'zbek milliy xamir taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi O'zbek milliy xamir taomlaridan Manti, O'zbekcha lag'mon va mampar taomlarini resepturasiga, yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi va taomini tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi

20	O'zbek milliy somsalarini tayyorlash texnologiyasi	6	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni somsa tayyorlash uchun hozirlaydi. Ish joylarini tashkil qiladi. O'zbek milliy somsalarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. O'zbek milliy somsalaridan Kopak, "Chip-chip" somsa, Parmuda, Varaqi va boshqalar tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi va tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
21	Arman, Azarbayjon milliy taomlarini tayyorlash	6	Xorijiy mamlakatlardan Arman milliy taomlarini tayyorlash. "Basturma" Azarbayjon taomlarini tayyorlash "Kutabi" Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi va taomni bezatish va tarqatishga tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
22	Gruziya milliy taomlarini tayyorlash	6	Gruziya milliy taomlarini tayyorlash. "Baklajonli satsivi" taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi, tayyor holga keltiradi va taomni bezatish va tarqatishga tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
23	Rus millati suyuq oshlari. Ukraina pazandachiligi. taomlarini tayyorlash	6	Xorijiy mamlakatlardan Rus millati suyuq oshlari. «Svekolnik» Ukraina millati pazandachiligi. "Kotlet po poltavski" Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi, tayyor holga keltiradi va taomni bezatish va tarqatishga tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
24	Belarus, Moldaviya pazandachilik taomlarini tayyorlash	6	Belarus millati taomlaridan "Baliqli klyotski", Moldaviya taomlarini tayyorlash "Tvorogli vertuta" taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi, tayyor holga keltiradi va taomni bezatish va tarqatishga tayyorlaydi

25	Qozog'iston, Qirg'izis ton pazandachilik taomlarini tayyorlash	6	Xorijiy mamlakatlardan Qozog'iston taomlaridan "Kespe"ni, Qirg'iziston taomlaridan "Beshbarmoq" taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi, tayyor holga keltiradi va taomni bezatish va tarqatishga tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi. Taomlarni tayyorlashda resepturalardan foydalana oladi
26	Tojikiston pazandachilik taomlarini tayyorlash	6	Tojikiston taomlarini tayyorlash. "Qovurdoq" taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi, tayyor holga keltiradi va taomni bezatish va tarqatishga tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi. Taomlarni tayyorlashda resepturalardan foydalana oladi
27	Xitoy, Arabiston pazandachilik taomlarini tayyorlash	6	Xorijiy Xitoy pazandachiligi taomlaridan "Tovuq oyoqchalari", Arabiston pazandachiligi taomlaridan "Marakancha gulyash" taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi, tayyor holga keltiradi va taomni bezatish va tarqatishga tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi. Taomlarni tayyorlashda resepturalardan foydalana oladi
28	Angliya pazandachilik taomlarini tayyorlash	6	Angliya pazandachilik taomlaridan "Inglizcha gazak", Italiya pazandachiligi taomlaridan "Milancha gazak" larni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi, tayyor holga keltiradi va taomni bezatish va tarqatishga tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi. Taomlarni tayyorlashda resepturalardan foydalana oladi
29	Meksika, Shimoliy Amerika pazandachiligi.	6	Xorijiy mamlakatlardan Meksika pazandachiligi taomlaridan "Meksikancha tovuq", Shimoliy Amerika-AQSh pazandachiligi taomlaridan "Pashot

	taomlarini tayyorlash		tuxum"larini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi, tayyor holga keltiradi va taomni bezatish va tarqatishga tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi. Taomlarni tayyorlashda resepturalardan foydalana oladi
30	Turkiya va Koreya pazandachiligi taomlarini tayyorlash	6	Turkiya pazandachiligi taomlaridan "Turkcha tuxumlar", Koreya pazandachiligi taomlaridan "Sapso"larni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Taomlarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi, tayyor holga keltiradi va taomni bezatish va tarqatishga tayyorlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi. Taomlarni tayyorlashda resepturalardan foydalana oladi
	Jami	180	

4. O'QUV AMALIYOTI MASHG'ULOTLARINI O'TKAZISHDA ZARUR BO'LADIGAN ZARUR JIHOZLAR HAMDA XOM-ASHYO VA MATERIALLAR MIQDORI

T/r	Bir o'quvchi yoki guruh uchun talab etiladi				
	Amaliy mashg'ulot mavzusi	Jihoz nomi	Miqdori	Xom-ashyo va materiallar nomi	O'lchov birligi va miqdori
	Jami:				

5. AMALIYOT NATIJALARINI NAZORAT QILISH

Kompetensiya kodi va nomi	Amaliyot natijasi nomi	Nazorat va baholash shakllari va usullari
KK-3.1. Tayyorlov sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirish. Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib asbob-uskunalarni va ish joyini jarayonga tayyorlash. Texnika xavfsizligi va sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilish	Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib, yarim tayyor mahsulotlar tayyorlashda xom-ashyolarni, texnologik jihozlar va asbob-uskunalarni, ish joyini jarayonga tayyorlay olish. Taom tayyorlashda ish joyida maxsus kiyimlarni kiyish, tibbiy xulosa daftarchasi mavjud bo'lishi va ish jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilishni bilish	Tayyorlov sexida ish joyini va texnologik jarayonni to'g'ri tashkil etishni ko'rsatib beradi . Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirishni ko'rsatib, texnika xavfsizligi qoidalarini sanab beradi. Birinchi tibbiy yordam ko'rsatishda qo'llaniladigan aptechka dagi dori-darmonlarni turlarini aytib beradi . Yong'in chiqishni asosiy sabablari sabablarni keltirib beradi . Taom tayyorlashda ish joyida maxsus kiyimlarni kiyish, tibbiy xulosa daftarchasi mavjud bo'lishi va ish jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilishni aytib beradi
KK-3.2. Sabzavotlar, qo'ziqorin, baliq va nobaliq mahsulotlariga, go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shtlariga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash	Sabzavotlarni oddiy va murakkab usulda to'g'rash, baliq va nobaliq mahsulotlariga dastlabki ishlov berish, go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shtlarini nimtalash va yarim tayyor mahsulotlarni shakli, ko'rinishi, og'irligiga mos holda tayyorlay oladi	Mahsulotlarga dastlabki mexanik ishlov berishni ko'rsatadi . Sabzavotlarni oddiy va murakkab usulda to'g'rab ko'rsatadi , tangali baliqni 6-usulda butunligicha, halqasimon, umurtqa qovurg'a suyakli terili lahm, qovurg'a suyakli terili lahm, terili lahm va toza lahm ko'rinishida bo'laklab ko'rsatadi . Go'shtni nimtalashni va yarim tayyor mahsulotlar tayyorlab ko'rsatadi . Parrandani ixchamlash va yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlab ko'rsatadi . Qiymali baliq, go'sht va parranda yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlab ko'rsatadi
KK-3.3. Issiqlik sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirish; Pazandachilik o'zbek milliy va	Qaynatma turlarini retseptura asosida tayyorlay oladi. Qaynatmalar asosida xushxo'r, sutli, pyuresimon, donli va makaronli suyuq taomlarni retsepturasidan	Issiqlik sexida ish joyini va texnologik jarayonni to'g'ri tashkil etishni ko'rsatib beradi . Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirishni ko'rsatib, texnika xavfsizligi qoidalarini sanab beradi . Go'shtli, suyakli, parranda, baliq va qo'ziqorin qaynatmalarni tayyorlaydi . Qaynatma

xorijiy turli qaynatmalarni va suyuq taomlarni tayyorlash va ularni saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish	foydalanib tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qiladi. Taomlarni saqlashdagi talablarni qo'llaydi	quruq sho'rvalar(bulyon) asosida borh, shchi, rassolnik taomlarini tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Taomlarni sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi. Suyuq oshlarni retsepturasi boyicha zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Sabzovotli va go'shtli okroshka, pyuresimon suyuq oshlar, kartoshkali, suyuq oshlarni tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi
KK-3.4. Turli qaylarni (sous) tayyorlash va tarkatish; Turli sabzavot, don, makaron mahsulotlaridan taom va garnirlarni tayyorlash va tarkatish; Turli baliq va nobaliq mahsulotlaridan go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shti mahsulotlaridan taomlarni ijodiy yondashib tayyorlash, bezatish va tarkatish. Ularini saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish	Turli unli va unsiz qaylarni (sous) tayyorlaydi. Ularini qaysi taomga berilishini biladi. Yorma, don, makaron mahsulotlarini pishirishga tayyorlash va garnir taom sifatida tayyor holga keltiradi. Turli taomlarga qanday garnir tayyorlashni biladi. Turli baliq va nobaliq mahsulotlaridan go'sht, parranda, ilvasin va quyon go'shti mahsulotlaridan taomlarni ijodiy yondashib tayyorlaydi, bezatadi va tarqatadi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi. Ish joylarini tashkil qiladi. Sardaklarning turlaridan unli va unsiz sardaklar, qizil asosiy sardak, oq asosiy sardaklarni tayyorlaydi. Mayonez sardagini va gorchitsali zapravkani tayyorlaydi. Retseptura boyicha taomlarga sardaklarni qo'llaydi. Yorma mahsulotlaridan dimlangan guruch, dukkakli mahsulotlaridan yog' bilan aralashtirilgan dukkak taomini va Makaronli mahsulotlaridan Pishloqli makaron taomlar va garnirlar tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi. "Leningradcha" piyoz bilan qovurilgan baliq, Xamirga botirib qovurilgan baliq, Kartoshka bilan russcha usulda yopilgan baliq taomlarini, Baliq kotleti va bitochkisi, Baliq teftelisi va tel'noyesi taomlarini, Piyozli yoki tuxumli bifshteks va Bef-stroganov taomlarini, Pishirilgan sosisska yoki sardelka taomini, Gulyash va xonaki jarkop taomlarini, Kotlet bitochki, zraza va rulet taomlarini, Kiyevcha kotlet va Chaxombili taomlarini tayyorlashni bosqichlab beradi. Taomlarni tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi

KK-3.5. Tuxum, tvorogli taomlarni tayyorlash, bezatish, tarqatish. Ularni saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish	Tuxum, tvorogli taomlarni va shirin taom, ichimliklarni tayyorlay olish va texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilishni ta'minlashni biladi	Tuxumdan va tvorogdan tayyorlanadigan taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Tuxumdan tayyorlanadigan taomlaridan Aralash quymoq, Yopilgan sof quymoq, drachena taomlarini tayyorlab tarqatishga hozirlab ko'rsatadi. Issiq va sovuq tvorog taomlaridan Yong'oqli tvorog massasi, "Dangasa" tvorogli chuchvara taomlarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlab ko'rsatadi. Sanitariya-gigiyena qoidalarini sanab beradi
KK-3.6. Yaxna taomlar sexida ish joyini to'g'ri tashkil etish; Texnologik jihoz va asbob uskunalarni soz holatga keltirish. Turli sovuq taomlarni tayyorlash, bezashda ijodiy yondashib, ularni bezatish va tarqatishga tayyorlash, saqlash jarayonida sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qilish	Yo'riqnomalar va xom-ashyo hisobiga asoslanib taomlarni tayyorlashda xom-ashyolarni, texnologik jihozlar va asbob-uskunalarni, ish joyini jarayonga tayyorlaydi. Turli sovuq taomlarni tayyorlay olish va texnologik jarayonda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy rioya qiladi	Yaxna taomlar sexida ish joyini va texnologik jarayonni to'g'ri tashkil etishni ko'rsatib beradi. Texnologik jihoz va asbob-uskunalarni soz holatga keltirishni ko'rsatib, texnika xavfsizligi qoidalarini sanab beradi. Sovuq taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Sovuq taomlardan Buterbrodlarni turlarini, "Bahor" va "Venegret" salatlarni reseptu rasiga yo'riqnomali xaritaga asoslanib tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.7. Turli issiq va sovuq shirin taomlarni va ichimliklarni tayyorlash, ularni bezatish va tarqatishga tayyorlash	Turli issiq va sovuq shirin taomlarni tayyorlashda xom-ashyolarga ishlov berish, pishirishga tayyorlash va tayyor holga keltirish. Turli issiq va sovuq ichimliklarni tayyorlash va tarqatishga hozirlash	Turli issiq va sovuq shirin taomlarni tayyorlashda reseptura boyicha xom-ashyolarga ishlov berishni bosqichlaydi. Kompot, kisel, jele, kokteyl, choy ichimliklarini va Olma guruch bilan, Xamirga botirib qovurilgan olma shirin taomlarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlab ko'rsatadi. Sanitariya-gigiyena qoidalarini sanab beradi

KK-3.8. O'zbek milliy sovuq taom va gazaklari tayyorlash	O'zbek milliy sovuq taomlardan sabzavot, baliq, go'sht, parranda go'shtidan sovuq taom va gazaklari tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi . Sovuq taomlarini tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi . Sovuq taomlardan Beterbrodlarni turlarini, "Bahor" va "Venegret" salatlarini resepturasiga yo'riqnomali xaritaga asoslanib tayyorlaydi hozirlab ko'rsatadi . Turpli salat, Nozik salatini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlab ko'rsatadi
KK-3.9. O'zbek milliy suyuq taomlarini tayyorlash	Qaynatma va qovurma suyuq taomlarini tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi . O'zbek milliy suyuq taomlaridan Moxora, O'zbekiston sho'rvasi, Kifta sho'rvalarini tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi va taomini reseptura asosida tayyorlaydi hozirlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.10. O'zbek milliy quyuq taomlarini va somsalarini tayyorlash	Qaynatma, dimlangan, qovurma va toblab pishirilgan quyuq taomlarini tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. O'zbek milliy somsalaridan Kopak, "Chip-chip" somsa, Parmuda, Varaqi va boshqalarni tayyorlash texnologiyasi va yo'riqnomali xaritaga asoslanib issiqlik ishlovi jarayonini olib boradi va tayyorlydi. Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi . O'zbek milliy quyuq taomlaridan Do'lma va Jarkop taomlarini, O'zbek milliy palovlaridan O'zbekcha palov, Samarqand palovlarini, milliy xamir taomlarni Manti, O'zbekcha lag'mon va mampar taomlarini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni somsa tayyorlash uchun hozirlaydi . O'zbek milliy somsalaridan Kopak, "Chip-chip" somsa, Parmuda, Varaqi va boshqalar tayyorlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.11. O'zbek milliy un, qandolat mahsulotlarini, shirin	O'zbek milliy un, qandolat mahsulotlarini, issiq va sovuq shirin taom,	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi .

taom, ichimliklar va nonlarini tayyorlash	ichimliklarni tayyorlaydi va tarqatishga hozirlaydi. Milliy non mahsulotlarini tayyorlaydi	Talqon, xolvaytar, shirchoy, ayron va chak-chak, bo'g'irsoq, o'ramalarni tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Lochira nonini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.12. Xorijiy mamalakatlar Arman, Azarbayjon va Gruziya milliy taomlarini tayyorlash	Arman, Azarbayjon va Gruziya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi . Arman milliy taomlaridan "Basturma"ni, Azarbayjon taomlaridan "Kutabi"ni, Gruziya milliy taomlaridan "Baqlajonli satsivi"ni taomlarni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi . Reseptura asosida tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.13. Xorijiy mamalakatlar Rus millati, Ukraina, Belarus, Moldaviya pazandachilik taomlarini tayyorlash	Rus millati, Ukraina, Belarus, Moldaviya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi. Ish joylarini tashkil qiladi. Rus millati suyuq oshlaridan "Svekolnik"ni, Ukraina millati pazandachiligi taomlaridan "Kotleti po poltavski"ni, Belarus millati taomlaridan "Baliqli klyotski", Moldaviya taomlaridan "Tvorogli vertuta" taomlarini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.14. Xorijiy mamalakatlar Qozog'iston, Qirg'iziston va Tojikiston pazandachilik taomlarini tayyorlash	Qozog'iston, Qirg'iziston va Tojikiston milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	Ishlov beruvchi asbob-uskunalar va jihozlarni taom tayyorlash uchun hozirlaydi . Ish joylarini tashkil qiladi . Qozog'iston taomlaridan "Kespe"ni, Qirg'iziston taomlaridan "Beshbarmoq" taomlarini, Tojikiston taomlaridan "Qovurdoq" taomlarini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko'rsatadi . Sifatiga bo'lgan talablar jadvaliga ko'ra baholaydi
KK-3.15. Xorijiy mamalakatlar Xitoy,	Xitoy, Arabiston, Turkiya va Koreya milliy suyuq,	Xitoy taomlaridan "Tovuq oyoqchalari", Arabiston taomlaridan

Arabiston, Turkiya va Koreya pazandachiligi taomlarini tayyorlash	quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	“Marakancha gulyash”, Turkiya taomlaridan “Turkcha tuxumlar”, Koreya taomlaridan “Sapso”larni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Taomlarini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko’rsatadi. Sifatiga bo’lgan talablar jadvaliga ko’ra baholaydi
KK-3.16. Meksika, Shimoliy Amerika, Angliya va Italiya pazandachilik taomlarini tayyorlash. Taomlarni tayyorlashda texnologik yo’riqnomalar va ma’lumotnoma hujjatlardan to’g’ri foydalana olish	Meksika, Shimoliy Amerika, Angliya va Italiya milliy suyuq, quyuq, sovuq, shirin taomlarini va ichimliklarini tayyorlaydi, bezatadi va tarqatishga hozirlaydi	Meksika taomlaridan “Meksikancha tovuq”, Shimoliy Amerika-AQSh taomlaridan “Pashot tuxum”, Angliya taomlaridan “Inglizcha gazak”, Italiya pazandachiligi “Milancha gazak” larni tayyorlash uchun zarur xom-ashyo mahsulotlarini tanlaydi va ishlov beradi. Taomlarini tayyorlaydi tarqatishga hozirlab ko’rsatadi. Sifatiga bo’lgan talablar jadvaliga ko’ra baholaydi



**PEDAGOGIK INNOVATSIYALAR, KASB-HUNAR TA'LIMI
BOSHQARUV HAMDA PEDAGOG KADRLARNI QAYTA
TAYYORLASH VA ULARNING MALAKASINI OSHIRISH
INSTITUTI**

100095, Toshkent sh, Olmazor tumani, Ziyo ko'chasi, 76-uy
Tel: +99871-246-90-38 / Veb-sayt: www.ipitvet.uz /

