

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubiy Kengashining 2024 yil "24" "06" dagi "12" -sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus "Sanoat texnologiyasi" fakultetining 2024 yil "26" "06" dagi "11" -sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.



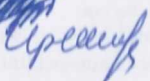

Mazkur Sillabus "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasining 2024 yil "25" "06" dagi "21" -sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i:

Fakultet dekani:

Kafedra mudiri:

Tuzuvchi:


Z.E. Chorshanbiyev

J.I. Allayorov

Sh.I. Ibraximov

D.T. Atakulov

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI



“TASDIQLAYMAN”

O'quv ishlari bo'yicha prorektor

I.I. Ismailov

2024 yil _____

Ro'yhatga olindi №

04/02/012

“04” iyul 2024 yil

DUNYO XALQLARI TAOMLARI VA OVQATLANISH XUSUSIYATLARI
FANI BO'YICHA

SILLABUS

Kunduzgi bo'lim uchun

Bilim sohasi:	1000000 -	Xizmatlar
Ta'lim sohasi:	1010000 -	Xizmat ko'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi	61010200	Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

Qarshi – 2024 yil

Modul / FAN SILLABUSI
Sanoat texnologiyasi
61010200-Aholi va turistlarning ovqatlanishini
tashkil etish servisi

Fan nomi:	<i>Dunyo xalqlari taomlari va ovqatlanish xususiyatlari</i>
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	DXTOX 1506
Yil:	4
Semestr:	4
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	180
Ma'ruza	30
Amaliy mashg'ulotlar	60
Laboratoriya mashg'ulotlari	—
Seminar	—
Mustaqil ta'lim	90
Kredit miqdori:	6
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek
Fan maqsadi (FM)	
FMI	<p>Fanni o'qitishdan maqsad - Dunyo xalqlari taomlari va ovqatlanishining xususiyatlari ” fanini o'zlashtirishdan maqsad nazariy va amaliy bilimlar asosida kasbiy topshiriqlarni bajarishda ilmiy asoslangan qarorlar qabul qila olish ko'nikmasini shakllantirishdan iborat.</p> <p>Fanning vazifasi - tarixiy, diniy, milliy, ijtimoiy, tibbiy, iqlimiy, geografik, axborot va mafkuraviy jihatlar yordamida madaniyat va ovqatlanish an'analari o'rganishga yondashuvlarni o'zlashtirish; - dunyoning turli mamlakatlarida oziq-ovqat xomashyosi majmuasining xususiyatlari, ularni qayta ishlash, repertuar va taomlarga xizmat ko'rsatish xususiyatlari bilan tanishish;</p> <p>- dunyo xalqlarining an'analari va ovqatlanish madaniyati rivojlanish tendentsiyalarini o'rganish;</p> <p>- dasturxon odobi tarixi va uning dunyo xalqlarining xususiyatlarini o'rganish;</p> <p>- tuzilmasida dunyo xalqlarining urf-odatlari va ovqatlanish madaniyati o'rmini aniqlash turistik mahsulot;</p> <p>- turizm mahsulotlarini ishlab chiqishda bilimlar majmuasini qo'llash, asoslash etnik guruhlarining ovqatlanish an'alaridan turizm resurslari sifatida foydalanish;</p> <p>- talabalarda oziq-ovqat iste'mol qilish va ovqatlanish madaniyatini umuminsoniy madaniyatning bir qismi sifatida tarbiyalash;</p> <p>- keng dunyoqarash va kasbiy madaniyatni shakllantirish.</p>

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	Ixtisoslikka kirish (IK 120)
2.	O'zbek (rus) tili (O'RT 1204)
3.	Biologiya (BIO 1104)
4.	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiena (IChSG 2304)

Ta'lim natijalari (TN)	
	<i>Bilimlar jihatidan:</i>
TN1	Fanning asosiy muammolari va uning kasbni egallashdagi mohiyati, dunyo xalqlari taomlari va ovqatlanishining xususiyatlarini o'ranisda ilmiy asoslangan qarorlar qabul qila olish ko'nikmasini hosil qilish kerak.
TN2	Tarixiy, diniy, milliy, ijtimoiy, tibbiy, iqlimiy, geografik, axborot va mafkuraviy jihatlar yordamida madaniyat va ovqatlanish an'analari o'rganishga yondashuvlarni o'zlashtirish inson faoliyatining turli jabhalarida qo'llanilishi asoslari haqida tasavvurga ega bo'lish kerak.
TN3	Talabalarni dunyo xalqlarining an'analari va ovqatlanish madaniyati rivojlanish tendentsiyalarini o'rganish, dasturxon odobi tarixi va uning dunyo xalqlarining xususiyatlarini o'rganish bilan tanishtirish va ushbu vositalarni ishlab chiqarish, ilmiy tadqiqot ishlari, hamda o'quv jarayonlariga tadbir etish usullari va ularning o'ziga xos xususiyatlari haqida bilimga ega bo'lishi kerak.
TN4	Fanni o'rganish mobaynida talabalar tuzilmasida dunyo xalqlarining urf-odatlari va ovqatlanish madaniyati o'rnini aniqlash texnologiyalaridan foydalanish kabi bilim va ko'nikmalarga ega bo'ladilar.
	<i>Ko'nikmalar jihatidan:</i>
TN5	Turizm mahsulotlarini ishlab chiqishda bilimlar majmuasini qo'llash, asoslash etnik guruhlarning ovqatlanish an'analariidan turizm resurslari sifatida foydalanish, turli sohalarida qo'llanilishi asoslari bo'yicha ko'nikmalarga ega bo'lishi kerak.
TN6	Texnik tizimlarida axborot texnologiyalarning asosiy e'tibori kimyo muhandisligi, oziq-ovqat sanoati va shularga turdosh tarmoqlarda qo'llanilishiga doir bilimga ega bo'lishi kerak.
TN7	Ushbu fanni o'rganish mobaynida talabalar talabalarda oziq-ovqat iste'mol qilish va ovqatlanish madaniyatini umuminsoniy madaniyatning bir qismi sifatida tarbiyalash, keng dunyoqarash va kasbiy madaniyatni shakllantirish kabi bilim va ko'nikmalarga ega bo'ladilar.

Fan mazmuni		
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		
M1	Dunyo xalqlari taomlari va ovqatlanish xususiyatlari fani haqida umumiy ma'lumotlar	2 soat
M2	Oziqlanish inson madaniyatining tarkibiy qismidir	2 soat
M3	Jahon an'analari va ovqatlanish madaniyatini o'rganishga metodik yondashuvlar.	2 soat
M4	Ovqatlanish an'analari tarixi va rivojlanish bosqichlari	2 soat
M5	Oziq-ovqat, ovqatlanish va tasviriyy san'at	2 soat

M6	Jahon xalqlarining milliy an'analari va ovqatlanish madaniyatini shakllantirish tamoyillari.	2 soat
M7	Ovqatlanish an'analari va madaniyatlarining shakllanishi va rivojlanishiga dinlarning ta'siri	2 soat
M8	Slavyan xalqlarining (Rossiya, Ukraina, Belorussiya, Polsha, Chexiya, Slovakiya, Bolgariya) madaniyati va ovqatlanish an'analari.	2 soat
M9	Rossiya xalqlarining an'analari va ovqatlanish madaniyatini shakllantirish xususiyatlari	2 soat
M10	Yevropa (Fransiya, Italiya, Avstriya, Germaniya, Ispaniya, Angliya, Shvetsiya, Norvegiya, Finlyandiya, Daniya) xalqlarining taom an'alarining milliy xususiyatlari.	2 soat
M11	Osiyo-Tinch okeani mintaqasi mamlakatlari: Xitoy, Yaponiya, Koreya, Indochina (Birma, Vetnam, Kambodja, Laos, Tailand), Mo'g'uliston, Hindiston, Filippin, Indoneziya, Avstraliya, Yangi Zelandiya xalqlarining an'analari va ovqatlanish madaniyati.	2 soat
M12	Arab mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati	2 soat
M13	Ichimliklarning dunyo xalqlarining ovqatlanish madaniyatida tutgan o'rni.	2 soat
M14	Dunyo xalqlarining bayramlari va urf-odatlari	2 soat
M15	Osiyo xalqlarining urf-odatlari va ovqatlanish madaniyati	2 soat
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (AM)		
A1	Evropada oshpazlik san'ati tarixi (Italiya, Frantsiya, Ispaniya, Germaniya).	2 soat
A2	Rossiyada oshpazlik mahoratining paydo bo'lishi va uning tarixiy rivojlanishi.	2 soat
A3	Qo'shma Shtatlarda ovqatlanish an'alarining shakllanishi.	2 soat
A4	Xitoy milliy taom madaniyatining rivojlanish tarixi.	2 soat
A5	Koreya xalqlarining an'analari va ovqatlanish madaniyati.	2 soat
A6	Choy, qahva, vino, pivo, salqin ichimliklar, kvas dunyo xalqlarining ovqatlanishida	2 soat
A7	Turizm va milliy taom madaniyati, ularning aloqadorligi	2 soat
A8	Non va uning Yevropada (Italiya, Fransiya, Germaniya) milliy taom an'alarini shakllantirishdagi o'rni.	2 soat
A9	Evropa xalqlarining milliy markazlari va ularning ovqatlanish an'alarini shakllantirishdagi roli.	2 soat
A10	Yaqin Osiyo xalqlarining o'choqlari va ovqatlanish an'analari.	2 soat
A11	Guruch va uning APR va Janubi-Sharqiy Osiyo xalqlarining ovqatlanish an'alarini shakllantirishdagi roli.	2 soat
A12	APR va Janubi-Sharqiy Osiyo xalqlari markazlarining rivojlanish tarixi.	2 soat
A13	Bayram va uning Osiyo-Tinch okeani va Janubi-Sharqiy Osiyo mamlakatlari xalqlarining ovqatlanish madaniyatidagi o'ziga xosligi.	2 soat
A14	Osiyo-Tinch okeani mamlakatlari xalqlarining ichimliklari va ularning an'analardagi o'rni.	2 soat
A15	Xitoyda oshpazlik san'ati maktablari va ularning turizmni rivojlantirishdagi o'rni.	2 soat
A16	Arab mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati	

A17	Afrika mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati.	2 soat
A18	Turkiya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati.	2 soat
A19	Isroilda milliy xarakter xususiyatlari va ovqatlanish madaniyatining shakllanishi. An'analar, parhez, oshxona va pazandalik imtiyozlari	2 soat
A20	Shimoliy, Markaziy va Janubiy Amerika xalqlarning urf-odatlari va ovqatlanish madaniyati.	2 soat
A21	Braziliya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati.	2 soat
A22	Argentina mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati.	2 soat
A23	Yaponiya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati	2 soat
A24	Xindiston mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati	2 soat
A25	Malayziya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati	2 soat
A26	Dubay mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati	2 soat
A27	Svetsiya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati	2 soat
A28	Italiya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati	2 soat
A29	Fransiya mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati	2 soat
A30	Tailand mamlakatlaridagi urf-odatlar va ovqatlanish madaniyati	2 soat
Mustaqil ta'lim (MT) 90 soat*		
1	Maslenitsa bayramining urf-odatlari va marosimlari.	4 soat
2	Pasxa - bu Xudo va inson sevgisining bayramidir.	4 soat
3	Rus to'yi va bayrami (Rossiya hududlari).	4 soat
4	Hina Matsuri qizlar bayramidir.	4 soat
5	Tug'ilgan kun.	4 soat
6	Dunyo mamlakatlari choy ichish an'analari.	4 soat
7	Rosh-Xashana yahudiylarning yangi yilidir.	4 soat
8	Yangi yil - dunyo xalqlarining an'alarida.	4 soat
9	Yapon bayrami taomlari an'analari.	4 soat
10	Pravoslavlukda Buyuk Lent.	4 soat
11	Dunyo mamlakatlari choy ichish an'analari.	4 soat
12	Rosh-Xashana yahudiylarning yangi yilidir.	4 soat
13	Yangi yil - dunyo xalqlarining an'alarida.	4 soat
14	Yapon bayrami taomlari an'analari.	4 soat
15	Pravoslavlukda Buyuk Lent.	4 soat
16	"Rus an'analari" restoranining taqdimoti.	4 soat
17	"Rossiya mehmondo'stligi" loyihasi.	4 soat
18	Pravoslav Pasxa bayramidagi marosimlar.	4 soat
19	Jahon mamlakatlari milliy bayramlari va taom an'analari (Yevropa, Amerika, Osiyo-Tinch okeani mintaqasi, Janubi-Sharqiy Osiyo, Yaqin Sharq, Afrika).	4 soat
20	G'arbiy Evropa: Frantsiya, Belgiya, Gollandiya, Buyuk Britaniya, G'arbiy Evropa xalqlarining milliy xarakter xususiyatlari.	4 soat
21	Boltiqbo'yi milliy xarakter xususiyatlari va Skandinaviya xalqlari.	4 soat
22	Markaziy Yevropa. Germaniya, Shveysariya, Avstriya, Slovakiya va Chexiya, Vengriya mamlakatlar xalqlarining milliy xarakter xususiyatlari	4 soat
23	Kanada, AQSh, Meksika, Peru. Braziliyada milliy xarakter xususiyatlari va ovqatlanish madaniyatini shakllantirish xususiyatlari	2 soat

Asosiy adabiyotlar	
1.	O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 29 apreldagi "Respublika iqtisodiyotiga to'g'ridan-to'g'ri xorijiy investitsiyalarni jalb qilish mexanizmlarini yanada takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risidagi PQ-4300-son qarori. Lex.uz
2.	Axrarov. U. V, Umidova M.Sh., Axrarov Sh.U. "Ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma. T., «Yangi nashr», 2017., 520 b.
3.	Axrarov.U. «O'zbek milliy pazandachiligi texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T.:«Davr», 2013. - 242 b.
4.	Axrarov.U. «Xorijiy mamlakattar pazandachiligi texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T., «Davr», 2013. -262 b.
5.	Axrarov.U., Axrarov.Sh.U. «Taom tayyorlash texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T.:«Sharq», 2008. -368 b.
Qo'shimcha adabiyotlar	
1.	Mirziyoyev I.I.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalkimiz bilan birga quramiz. - Toshkent: "Uzbekistan", 2017. - 488 b.
2.	Mirziyoyev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. -T.: "O'zbekiston", 2017 yil. 48 b.
3.	Mirziyoyev SH.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo
4.	Mirziyoyev SH.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. - T.: "O'zbekiston", 2017 yil. 56 b.
5.	Мустафин М.Р., Шабалина С.А. Национальные традиции и кухни народов мира. Учебное Пособие Казань, 2020, С.48.
6.	Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания. Учебник. – М.: Экономика, 1981. С.405.
7.	Занадворов С.И. Ловачева Е.Н. Практические занятия по технологии производства продуктов общественного питания 4-е изд. М.: Экономика. С.212
Axborot manbalari	
1.	http://medicine4u.ru
2.	http://www.oilbranch.com
3.	www.education4you.ru
4.	www.wiley.com

Talabaning fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsiya etiladi:

- a) 5 baho olish uchun talabaning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:**
- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yoritgan bo'lsa;
 - fanning mavzularini bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib, ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
 - fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
 - fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon etgan bo'lsa;

- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
 - konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
 - mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
 - fanga tegishli qonunlar va boshqa meyoriy-huquqiy ujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
 - fanga tegishli mavzulardan biri bo'yicha ilmiy maqola chop ettirgan bo'lsa;
 - tarixiy jarayonlarni sharxlay bilsa;
- b) 4 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:**
- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
 - fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushungan bo'lsa;
 - fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirida bajarsa;
 - fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
 - fan bo'yicha konspektini puxta shakllantirgan bo'lsa;
 - fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
 - fanga tegishli qonunlar va boshqa meyoriy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.
- v) 3 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:**
- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
 - fandagi mavzularni tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilsa;
 - bayon qilish ravon bo'lmasa;
 - fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
 - fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.
- g) quyidagi hollarda talabning bilim darajasi qoniqarsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:**
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;
 - fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir hech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;
 - fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
 - fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
 - fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa;
 - fanni bilmasa.

Fan o'qituvchilari to'g'risida ma'lumot

Muallif:	Atakulova Dilfuza Tursunovna-QarMII, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasi dotsenti, t.f.f.d.
E-mail:	dilfuza.atakulova.65@list.ru
Tashkilot:	Qarshi muhandislik iqtisodiyot instituti, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasi
Taqrizchilar:	Axmedov Azimjon Normo'minovich-QarMII, Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi professori, texnika fanlari doktori. Saribayeva Dilorom Akramjanovna- NamMTI, Oziq-ovqat texnologiyasi kafedrasi dotsenti., t.f.f.d.