

4. МУСТАҚИЛ ТАЪЛИМ МАШҒУЛОТЛАРИ

Талабалар мустақил ишлари.

Дарслик ва ўқув қўлланмаларининг (уларнинг тўла таъминланганлиги тақдирда) мавзуларни ўрганиш. Тарқатма материаллар бўйича маъруза қисмларини ўзлаштириш. Талабаларнинг илмий – тадқиқот ишларини бажариш билан боғлиқ ҳолда фаннинг муайян бўлари ва мавзуларини чуқур ўрганиш.

Tavsiya etilayolgan mustaqil ta'limning mavzuiari:

Talabalar mustaqil ta'limining mazmuni va hajmi

Ishchi o'quv dasturining mustaqil ta'limga oid mavzulari	Mustaqil ta'limga oid topshiriq	Bajarilish muddatlar	Hajmi (soatda)
Go shtting ozuqlik qiymati Go shtni hayvon turiga. yoshiga. tana g'arorati va semizlik darajasiga ko'r.i turlari	Ўштнинг озиқавий қийматини ва унинг семизлик даражасини инсон саломатлигига аҳамиятини тушунади.	1-hafta	6
Sutning ozuklil, qig'maii Sul turlari. Qa.Mioq. Qavta ishlangan sut mahsuloiari tutlaii	Сут ва қаймоқни қайта ишланган маҳсулотларини озиқчилигини билиб олади.		
Acniilgan sui m.ihsulotlari turlari. sifati, saqlash sharoiti va muddallari.	Ачитилган сут ва маҳсулотларни сифатини, сақлашни, яроқлилик муддатларини тушунади.	2- hafta	6
Tuxum tuzilishi. sifat ko'rsatkichlari. saqlash sharoiti Tuxum mahsuloiari.	Тухум сифати, сақлаш шароити маҳсулотларини тушунади.		
Oziq-ovqat yog'lari lurlari O sinilik moslari ishlab chiqarish turiari, sifati. saqiash sharoiti	Озиқ-овқатда ишлатиладиган ёғлар, турлари, сифати, сақлаш шароитларини билиб олади.	3- hafta	6
Xayvon yog'lari turiati sifati. saqlash sharoili Margarin ishlab chiqarish turlari. saqlash sharoili va muddallari	Ҳайвондан олинадиган ёғларни, маргарин ишлаб чиқаришни, сақлаш шароити ва муддатини тушунади.		
Don mahsuloiari turlari I rnaltr turlari, sifaii Uning silal ko'rsatkichlari.	Дон маҳсулотлари турларини, кўрсаткичларини тушунади.	4- hafta	6
Shakar qand ishlab chiqarish Qand turlari. sifati. saklash sharoiti Asal turlari va ozuqlik qimmai	Шакар, қанд, асални озиқавий қийматини, сифатини, сақлаш шароитини тушунади.		
Qand lai mahsuloiilai turlari Mevali qandolatlari. karamcl. konfct. irislar, shokolaaiaar.	Қанд маҳсулотлари турлари, мевали қандолатлар тайёрланишини тушунади.	5- hafta	
Lazzatli tovarlar. Cho> ishlab chiqarish. navlan. sifahga bo'lgan talablai saklash sharoiiian Qaxva turlari. saqlash sharoilari va muddatiari	Чой ишлаб чиқаришни қаҳва турларини навларини, сифатини, сақлаш муддатини тушунади.		4
Mahsulotlaiga birlamchi ishlov berish Sabzavotlarga baliqqa birlamchi ishlov berish	Маҳсулотларга бирламчи ишлов бериш технологиясини тушунади.	6- hafta	6

Go siitga. baliqqa birlamchi ishlov berish.	Гўшт билан балиққа бирламчи ишлов бериш усуллари билади.		
Mahsulotlarga issikuik ishlovi berish usullari	Маҳсулотларга иссиқ ишлов бериш усуллари тушунади.	7- hafta	4
Suyuq laom tut lari va tayyorlash jarayoni.	Суюқ таомлар тайёрлашни тушунади.		
Sabzavollardan tayyorlanadigan taom turlari va tasyorlasli jarayoni	Сабзавотлардан таомлар тайёрлаш олади.	8- hafta	4
Tuxum va ivorogdan taj vorlanadigan taomlar turlari va tayyorlash jarayoni.	Тухум ва тварогдан таом тайёрлаш жараёни тушунади.		
Baliqdan tayxorlanadigan taomlar turiari va tayyorlash jarayoni.	Балиқдан тайёрланадиган таомлар жараёни билади.	9 hafta	4
Go shtdan tayyorlanadigan laom turlari Go shtli kotlet tayyorlash jarayoni	Гўшtdан катлет тайёрлаш жараёни тушунади.		
Yaxna taom turlari va tayyorlash jarayoni	Яхна таомлар тайёрлай олади.	10 - hafta	4
Xamirli taom va maiisulotlar Xamir lurlari Xamirli taomlai tayyorlash jarayoni	Хамир ва ундан тайёрланадиган таом тайёрлаш жараёни тушунади.		
Paxta va undan olinadigan mahsulotlar assortimenti	Пахтадан олинадиган маҳсулотлар ассортиментини туза олади.	11 - hafta	4
Gazlamalarning yangi assortimenti.			
To'qimachlik va g'engil sanoaiida ishlatiladigan g'angi lolablai assortimenii	Тўқимачилик ва енгил саноатда ишлатиладиган янги либослар ассортиментини билади.	12 - hafta	4
Yangi maiisulotlar assortimenti	Янги асортиментини туза олади.		
Bolalar uchtin mahsulot gazlamalar assortimenti	Болалар учун газламалар ассортиментини танлай олади.	13 – hafta	4
Noto'qima malolarning assortimenti va ishlalilishi	Нотўқима матолар ассортименти ва ишлатилишини тушунади.		
Ioqimacliilik sanoatining rivojlanishi	Нотўқимачилик саноати ривожланишини билади.	14 - hafta	4
I ikug' mashinalarining yangi turlari	Тикув машинасининг янги турлари билан танишади.		
Sanoatda ishlatiladigan yangi bichish masiinalari va usullari	Саноатда ишлатиладиган бичиш машиналари ва бичиш усуллари ўрганади.	15 – hafta	4
Eksperimental tsexlarining asosiy vazitalari	Экпериментал цехларнинг асосий вазифаси нима эканлигини тушунади.		
Sano.iida ishlatiladigan asosiy tikuv mashirialari	Саноатда ишлатиладиган асосий тикув машиналари ва уларнинг аҳамиятини тушунади.	16 - hafta	4
Tlbuvchiltk jihozlarinuig masluna va mcxamzmlarining turlari.	Тикувчилик жиҳозларининг машина ва механизмларининг турлари билан танишади.		

Kurs ishi ho'yicha iisluhiy ko'rsaimalai

Kurs ish in i bajarishdan inaqsad lalabalarning olgan hilimlarini chuqurlashlirish g'a mustahkamlashdan iboral

Kurs ishini bajarish o'quv rejasida ko'zda tutilgan va har bit laiaba uchun zarurivdir laiaba kurs ishini bajarish natijasida o'zimiig tadqiqot olib borish imkonivaiim ko'rsata bilisli kerak. Shu maqsadda bo'lg'usi o'qiluvchilar quyidagi malaka va ko'nikmaiarga ega ho lishi zarur

a) mavzu boyicha minimal daraiadagi muayyan adabiyotlami o'rganish va zaruriv ma'lumotlarni qayd qila olish

b) zamonaviy adabivoilarrri lahlil qilish natijasida o'rganilayotgan masalarring nolatini izchil bayon qilish.

v) agar mavzu uchun zaruriy bo'lsa. Iur1₁ lipdagi ta lim muassasaiaridagi pedagogik taiibalarni vig'ish. lahlil qilish va umumlashtirish gl lajriba-sinov ishini o'tkaG'ish, qo lga kiritilgan materiallarmi qayta ishlash uni lahlil qilish tizimga solish. iG'ohlash va zaruriy xniosalarni chiqarish.

«Servis xizmati» fani boyicha o'quv rcjasig! kintilgan kurs ishlari mavzuiari:

- 1 Rational ovqatlanish tamo I lari kundalik taomnoma tuzish qoidalari. kundalik laomnomadagi taomlar toyimiik aiymutini hisoblash
- 2 Parxez va davolash boyicha ovqatlanish qolaalari. parxez laom tayyorlash usullari. parxez taomning kimyoviy larkibini va toyimlilSgini hisobias'n
3. Don mahsulotian turlari va uiardan taom tayyorlash usullari
- 4 Parranda go shti lurlari. parranda go'shtidan tayyorlanadigan taomlar. ularmug kimyoviy tarkibi va to'yimliligini hisoblash
- 5 Baliq va baliq mahsulotlarmi kimyoviy tarkibi, oziqlik qiymati
- 6 O'zbek milliy go'shili taomlar. tayyorlash jarayoru. to'yimliligini hisoblash
- 7 Sutning ozuqlik qiymati. sut mahsulotlari turlari. uiardan taom tayyorlash usullari
- 8 Achiirilgan sut mahsulotlari turiari, ulaming organizm uchun ahamiyati, kimyoviy tarkibi va to'yimliligini hisoblash.
1. Pishloq ishlab chiqarish, uning turlari. kimyoviy tarkibi. oG'iqlik qiymati.
- 10 Oziq-ovqat yog'lari turlari. ularning organizm uchun ahamiyati, kimyoviy tarkibi
- 11 Yorma. dukkakli don va makaron mahsuiotlaiidan tayyorlanadigan taomlar
12. Asalning oziqlik va aavoiovchi xususiyatlari. kimyoviy tarkibi. oziqlik qiymati
13. Shirin qandolat mahsulotlari (kraxmal, qand asal) va ulaming kimyoviy tarkibi. oziqlik qiymati
14. Hamir laom va mahsulotlai tayyorlash jarayoni
- 11 Varaqi xamirdan mahsulotlar tavyoilash vaulaming kimyoviv larkibi. to yimliligini hisoblash

- 16 Riskvit samirdan m.ilisuiotl.ii tayyorlash vaularnmg kimyoviy tarkibi. to'yimliligini hisoblash
17. Shakarli xamir tayynWl usullari va imdan mahsulotlar tayyorlash. ularning kimyoviy taikibi, to'yimliligini hisoblash
- 18 Suyuq taom turlari va tayyorlash jarayoni
- 19 Suyuq taomlar milliy suyuq taonilarni tayyorlash jarayoni
- 20 Sabzavotlardan tayyoilanadigan taom turiari va tayyorlash iarayoni. kimyoviy tarkibi va to yirnliligi
21. Unli qandolat mahsulotlari. turlari. uiamnmg kimyoviy iaikibi to'yimliligini hisoblash
- 22 Snaiq milliy qandolat mahsulotlari turiariuiarmng kimyoviy tarkibi to'yimliligini hisonlash
- 23 Tuxum va tvorogdan tavvorlanadigan taomlar turlari va tayyorlash jarayoni
- 24 Baiiqdan lavg'orlanadigan laomlar lurlari va tayyorlash jarayoni. kimyoviy tarkibi va to y imliligi
- 25 Go'shtdan tayyorlanadigan taom turlari. go'shtli kotlct tayyorlash jarayoni. kimyoviy tarkibi. oziqlik qiymati
- 26 Go'snt va go'sht mahsulotlari goshtning kimyoviy tarkibi. oziqlik qiymati
- 27 Yaxna taom lurlari va tayyor ash jarayoni, ularning kimyoviy tarkibi, oziqlik qiymati
- 28.Xamirli taom va mahsuloilar, xamir turlari. xamirli taomlar tayyorlash jarayoni
- 29.Sog lom odamning ovqatlanish asoslari. ratsional ovqatlanisli lamoyillari. taom turlari
- 30.Non va non mahsulotlari. ularning kimyoviy tarkibi. oziqlik qiymati
- 31.I oqimaehilik va yengil sanoatida ishlatiladigan yangi lolalar assortimenti.
- 32.Qishki gazlamalar assortimetri
- 33.Notoqima matolarning assortimenti va ishlatilishi.
- 34 GaG'lamalarnmg geometrik va mexanik xossalari.
- 35.Gaylamalarning flzik xossalari.
- 36.Ga2'.lamalaming tola larkibim aniqlash.
- 37.Gazlamalarning asosiy nuqsojplarj va lo'qimai-hilik mahsuloilanni standart lash
- 38 Tikuvchilik jihoG'larining mashinaiarini ishga sozlash
- 39.1022 va 97 A universal tikuv mashinalaiini ishga soG'lash
- 40 Tikuv mashinalarining yangi turlarim ishga sozlash.
- 4I Sanoaida ishlatiladigan asosiy tikuv mashinaiarini ishga sozlash.
- 42 Tikish va vmmasn mashinaiarini taxlil qilish.
43. Buyurtmani namlab isitib ishlov berish jihozlari.
- 44 Gazlamalarning geometrik va mexanik xossalari.
- 45 Sanuaida ishlatiladigan tikuv mashinalai i tarixi va rivojjanislii

Kurs ishi

Ishchi o'quv dasturining kurs ishiga oid mavzulari	Kurs ishiga topshiriqlar	oid	Bajarilish muddatlari	Hajmi (soatda)
---	-----------------------------	-----	--------------------------	-------------------

<p>1. Rational ovqatlanish tamo I lari kundalik taomnoma tuzish qoidalari. kundalik laomnomadagi taomlar toyimiik aiymutini hisoblash</p> <p>2. Parxez va davolash boyicha ovqatlanish qolaalari. parxez laom tayyorlash usullari. parxez taomning kimyoviy larkibini va toyimlilSgini hisobias'n</p> <p>3. Don mahsulotian turlari va uiardan taom tayyorlash usullari</p> <p>4. Parranda go shti lurlari. parranda go'shtidan tayyorlanadigan taomlar. ularmug kimyoviy tarkibi va to'yimliligini hisoblash</p> <p>5. Baliq va baliq mahsulotlarmi kimyoviy tarkibi, oziqlik qiymati</p> <p>6. O'zbek milliy go'shili taomlar. tayyorlash jarayoru. to'yimliligini hisoblash</p> <p>7. Sutning ozuqlik qiymati. sut mahsulotlari turlari. uiardan taom tayyorlash usullari</p> <p>8. Achiirilgan sut mahsulotlari turiari, ulaming organizm uchun ahamiyati, kimyoviy tarkibi va to'yimliligini hisoblash.</p> <p>9. Pishloq ishlab chiqarish, uning turlari. kimyoviy tarkibi. oG'iqlik qiymati.</p> <p>10. Oziq-ovqat yog'lari turlari. ularning organizm uchun ahamiyati, kimyoviy</p>	Mavzuga oid materiallar to'plash va uni tahlil qilish	2-11-hafta	
	Kurs ishini bajarish uchun reja tuzish va reja asosida kurs ishini qoralama variantini tayyorlash, rahbar fikrlarini olish	11-12- hafta	
	Rahbar tomonidan ko'rsatilgan kamchiliklarni tuzatish va yangi materiallar bilan kurs ishini boyitish	12-13-hafta	
	Rahbar ruhsati bilan kurs ishini oqqa ko'chirish va rahbar xulosasini olish uchun topshirish	13-14-hafta	
	Kurs ishini asosiy variantini tayyorlash rahbar xulosasida ko'rsatilgan kamchiliklarni bartaraf etish, himoya qilish	14-15-hafta	

tarkibi			
11.Yorma. dukkakli don va makaron mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar			
12.Asalning oziqlilik va aavoiovchi xususiyatlari. kimyoviy tarkibi. oziqlilik qiymati			
13.Shirin qandolat mahsulotlari (kraxmal, qand asal) va ularning kimyoviy tarkibi. oziqlilik qiymati			
14.Hamir laom va mahsulotlar tayyorlash jarayoni			
15. Varaqi xamirdan mahsulotlar tayyorlash va ularning kimyoviy tarkibi. to'yimlilikini hisoblash			
16 Riskvit samirdan mahsulotlar tayyorlash va ularning kimyoviy tarkibi. to'yimlilikini hisoblash			
17. Shakarli xamir tayyorlash usullari va imdan mahsulotlar tayyorlash. ularning kimyoviy tarkibi, to'yimlilikini hisoblash			
18.Suyuq taom turlari va tayyorlash jarayoni			
19.Suyuq taomlar milliy suyuq taomlarni tayyorlash jarayoni			
20.Sabzavotlardan tayyorlanadigan taom turiari va tayyorlash jarayoni. kimyoviy tarkibi va to'yimlilikini			
21. Unli qandolat mahsulotlari. turlari. ularning kimyoviy tarkibi to'yimlilikini hisoblash			
22.Sanaq milliy qandolat mahsulotlari			

<p>turiariuiarmng kimyoviy tarkibi</p> <p>to'yimliligini hisonlash</p> <p>23.Tuxum va tvorogdan tavorlanadigan taomlar turlari va tayyorlash jarayoni</p> <p>24.Baiiqdan lavg'orlanadigan laomlar lurlari va tayyorlash jarayoni. kimyoviy tarkibi va to y imliligi</p> <p>25.Go'shtdan tayyorlanadigan taom turlari. go'shtli kotlet tayyorlash jarayoni. kimyoviy tarkibi. oziqlik qiymati</p> <p>26.Go'snt va go'sht mahsulotlari goshtning kimyoviy tarkibi. oziqlik qiymati</p> <p>27.Yaxna taom lurlari va tayyor ash jarayoni, ularning kimyoviy tarkibi, oziqlik qiymati</p> <p>28.Xamirli taom va mahsuloilar, xamir turlari. xamirli taomlar tayyorlash jarayoni</p> <p>29.Sog lom odamning ovqatlanish asoslari. ratsional ovqatlanisli lamoyillari. taom turlari</p> <p>30.Non va non mahsulotlari. ularning kimyoviy tarkibi. oziqlik qiymati</p> <p>31.I oqimaehilik va yengil sanoatida ishlatiladigan yangi lolalar assortimcenti.</p> <p>32.Qishki gazlamalar assortimetri</p> <p>33.Notoqima matolarning assortimcenti va ishlatilishi.</p>			
---	--	--	--

34. Gazlamalarning geometrik va mexanik xossalari. 35. Gazlamalarning fizik xossalari. 36. Gazlamalarning tola tarkibini aniqlash. 37. Gazlamalarning asosiy nuqsojlarini va loqimachilik mahsulotini standartlash 38. Tikuvchilik jihozlarining mashinalarini ishga sozlash 391022 va 97 universal tikuv mashinalarini ishga solash 40. Tikuv mashinalarining yangi turlarini ishga sozlash. 41. Sanoatda ishlatiladigan asosiy tikuv mashinalarini ishga sozlash. 42. Tikuv va yemmasn mashinalarini taxlil qilish. 43. Buyurtmani namlang isitib ishlov berish jihozlari. 44. Gazlamalarning geometrik va mexanik xossalari. 45. Sanoatda ishlatiladigan tikuv mashinalarini tarixi va rivojlanishi			
Jami:			

Izoh: Kurs ishi 100 ballik tizimda baholanadi.

4. Reyting baholash tizimi

4.1. Reyting nazorati jadvali

Nazorat turi	Reyting baholashlar			Jami	Saralash bali
	1	2	3		
JN (40 %) shu jumladan	16	24	30	70	38

JN (Amaliy mashg'ulot)	10	14	18	42	23
JN (Mustaqil ta'lim)	6	10	12	28	15
ON (30 %)		26	26	52	29
YaN (30 %)			52	52	29
Jami:				174	96

KUZGI SEMESTR

№	S e n t y a b r	O k t y a b r	Noyabr						Dekabr				Yanvar						
	2-8	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-03	05-10	12-17	19-24	09-14	16-21	23-28	30-04					