

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

**BUXORO YUQORI TEXNOLOGIYALAR MUHANDISLIK - TEXNIKA
INSTITUTI**

«OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYASI» FAKULTETI

**«DONNI QAYTA ISHLASH VA NON MAHSULOTLARI ISHLAB
CHIQRISHNING ZAMONAVIY TEXNOLOGIYALARI» KAFEDRASI**

**«MAKARON MAHSULOTLARI TEXNOLOGIYASI»
FANIDAN TALABALARNI MUSTAQIL ISHINI TASHKIL ETISH, NAZORAT
QILISH VA BAHOLASHGA DOIR**

USLUBIY KURSATMALAR

**5541100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (Non, makaron va qandolatchilik
mahsulotlari texnologiyasi)**

**5140900 – Kasb ta'limi (Oziq-ovqat texnologiyasi) bakalavriatura
yo'nalishlari talabalari uchun**

B U X O R O - 2 0 1 1

ANNOTATSIYA

Uslubiy ko'rsatmalarda O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim Vazirligining 2005 yil 25 fevral 34-sonli buyrug'i bilan tasdiqlangan «Talabalar mustaqil ishini tashkil etish, nazorat qilish va baholash tartibi to'g'risidagi namunaviy Nizom»ga hamda O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim Vazirligining 2005 yil 30 sentyabrdagi № 217-sonli buyrug'i bilan tasdiqlangan «Oliy ta'lim muassasalarida talabalar bilimini baholashning reyting tizimi to'g'risida»gi muvaqqat Nizom»ga asoslanib «Makaron mahsulotlari texnologiyasi» faniga doir talabalar mustaqil ishini tashkil etish, nazorat qilish va baholash bo'yicha ma'lumotlar keltirilgan.

Tuzuvchi: **t.f.d., dots. Isabayev I.B.**

Taqrizchilar: **t.f.n.,dots. Quliyev N.Sh. – BuxYuTMTI «OOX»
kafedrasi mudiri
Kamolova N.X. - «Buxoronon» MCHJ
Muhandis -texnolog**

Uslubiy ko'rsatmalar «Donni qayta ishlash va non mahsulotlari ishlab chiqarishning zamonaviy texnologiyalari» kafedrasi majlisida muhokama qilingan va tasdiqlash uchun tavsiya etilgan, 2011 yil 1 noyabr, bayon № 2.

Uslubiy qo'rsatmalar institut ilmiy-uslubiy kengashi majlisida ko'rib chiqilgan va tasdiqlangan, 2011 yil 22 noyabr, bayon № 2.

1. Kirish

O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim Vazirligining 2005 yil 25 fevral 34-sonli buyrug'i bilan tasdiqlangan «Talabalar mustaqil ishini tashkil etish, nazorat qilish va baholash tartibi to'g'risidagi namunaviy Nizom»ga binoan talabalarning mustaqil ishi o'quv rejasida muayyan fanni o'zlashtirish uchun belgilangan o'quv ishlarining ajralmas qismi bo'lib, u uslubiy va axborot resurslari jihatidan ta'minlanadi hamda bajarilishi reyting tizimi talablari asosida nazorat qilinadi.

Buxoro oziq-ovqat va engi sanoat texnologiyasi institutida talabaning haftalik mustaqil ishlarining umumiy hajmi bakalavriat kunduzgi bo'limining 5541100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (Non, makaron va qandolatchilik mahsulotlari texnologiyasi) yo'nalishi uchun 26 soatni, 5140900 – Kasb ta'limi (Oziq-ovqat texnologiyasi) bakalavriatura yo'nalishi talabalari uchun 22 soatni tashkil etadi.

O'quv semestri yakunida talabaning mustaqil ishi bo'yicha to'plagan reyting ballari har bir fan buyicha auditoriyadagi o'quv ishlariga berilgan reyting ballari bilan birgalikda guruh reyting qaydnomasida, talabaning reyting daftarchasida va o'qish yakunida bitiruvchiga taqdim etiladigan diplom ilovasida qayd etiladi.

2. Talaba mustaqil ishining maqsad va vazifalari

Talaba mustaqil ishining asosiy maqsadi – o'qituvchining rahbarligi va nazorati ostida talaba muayyan o'quv ishlarini mustaqil ravishda bajarish uchun zarur bo'lgan bilim va ko'nikmalarni shakllantirish va rivojlantirishdir.

Talaba mustaqil ishni bajarishda fanning xususiyatlarini hisobga olgan holda quyidagi shakllardan foydalanishi mumkin:

- darslik yoki o'quv qo'llanmalar bo'yicha fan mavzularini o'rganish;
- tarqatma materiallar bo'yicha ma'ruzalar qismini o'zlashtirish;
- avtomatlashtirilgan o'rgatuvchi nazorat qilish uchun mo'ljallangan tizimlar yordamida o'zlashtirilgan bilimni tekshirish;
- maxsus yoki ilmiy adabiyotlar (monografiyalar, maqolalar) bo'yicha fan bo'limlari yoki mavzulari ustida ishlash;
- yangi o'lchash asboblari va ular bilan ishlash uslublarini o'rganish;
- talabaning ilmiy-tadqiqot ishlarini bajarish bilan bog'lik mavzularni chuqur o'rganish;
- faol o'qitish uslublaridan foydalanadigan o'quv mashg'ulotlari (imitatsion o'yinlar, diskussiyalar);
- yangi bilimlarni mustaqil tarzda puxta o'zlashtirish ko'nikmalariga ega bo'lish;
- kerakli ma'lumotlarni izlab topishning qulay usullari va vositalarini aniqlash;
- axborot manbalari va manzillardan samarali foydalanish;
- an'anaviy o'quv va ilmiy adabiyotlar, me'yoriy hujjatlar bilan ishlash;
- elektron o'quv adabiyotlar va ma'lumotlar banki bilan ishlash;

- Internet tarmog'idan ratsional echimini belgilash;
- ma'lumotlar bazasini tahlil etish;
- ish natijalarini ekspertizaga tayyorlash va ekspert xulosasi asosida qayta ishlash;
- topshiriqlarni bajarishda tizimli va ijodiy yondoshish;
- ishlab chiqilgan echim, loyiha yoki g'oyani asoslash va mutaxassislar jamoasida ximoya qilish.

3. Talaba mustaqil ishining tashkiliy shakllari

Talaba mustaqil ishini tashkil etishda muayyan fan (kurs)ning xususiyatlarini, shuningdek har bir talabaning akademik o'zlashtirish darajasi va qobiliyatini hisobga olgan holda quyidagi shakllardan foydalaniladi:

- ayrim nazariy mavzularni o'quv adabiyotlari yordamida mustaqil o'zlashtirish;
- berilgan mavzu bo'yicha axborot (referat) tayyorlash;
- seminarlar va amaliy mashg'ulotlarga tayyorgarlik ko'rish;
- laboratoriya ishlarini bajarishga tayyorgarlik ko'rish;
- hisob-grafik ishlarini bajarish;
- malakaviy bitiruv ishi va magistrlik dissertatsiyasini tayyorlash;
- nazariy bilimlarni amaliyotda qo'llash;
- amaliyotdagi mavjud muammolarni echimlarini topish (keys-stadi);
- maket, model va namunalar yaratish;
- ilmiy maqola, anjumanga ma'ruza tezislarini tayyorlash.

Pedagogik amaliyot davrida talabalarni o'quv mashg'ulotlariga tayyorgarlik ko'rish.

O'qitilayotgan fanning xususiyatlaridan kelib chiqqan holda, talaba mustaqil ishini tashkil etishda boshqa shakllardan ham foydalanilishi mumkin.

O'quv fanlari buyicha namunaviy va ishchi dasturlarda talaba mustaqil ishining shakli, mazmuni va hajmi ifoda etiladi.

Talaba mustaqil ishi uchun ajratilgan vaqt byudjetiga mos ravishda har bir fan bo'yicha tegishli kafedralarda mustaqil ishning tashkiliy shakllari, topshiriqlar variantlari ishlab chiqiladi

Mustaqil ishni bajarish uchun fanlar bo'yicha talabalarga zaruriy uslubiy ko'rsatma va tavsiyalar ishlab chiqiladi.

4. Talaba mustaqil ishining axborot ta'minoti

Talaba uchun muayyan fan buyicha mustaqil ish topshiriqlari tegishli kafedra professori (yoki etakchi dotsenti) tomonidan o'quv mashg'ulotlarini bevosita olib boruvchi o'qituvchi bilan birgalikda tuziladi hamda kafedra mudiri tomonidan

tasdiqlanadi. Talabaga berilgan topshiriqda mustaqil ishni bajarish bo'yicha dastlabki ko'rsatma va tavsiyalar qayd etiladi.

Mustaqil ishni bajarish uchun talabaga axborot manbasi sifatida darslik va o'quv qo'llanmalar, metodik qo'llanma va ko'rsatmalar, ma'lumotlar to'plami va banki, ilmiy va ommaviy davriy nashrlar, Internet tarmog'idagi tegishli ma'lumotlar, berilgan mavzu bo'yicha avval bajarilgan ishlar banki va boshqalar xizmat qiladi.

Talaba mustaqil ishiga rahbarlik qilish kafedrada tuziladigan va fakultet dekani tomonidan tasdiqlanadigan maslahatlar jadvali asosida amalga oshiriladi.

Talabaning mustaqil ishi bo'yicha maslahat soatlari guruh jurnalida qayd etilib boriladi.

Talaba mustaqil ishini nazorat qilish o'quv mashg'ulotlarini bevosita olib boruvchi o'qituvchi tomonidan amalga oshiriladi.

Talabaning mustaqil ishi, muayyan fan ishchi dasturida ajratilgan soatlarga mos reyting ballari bilan baholanadi va natijasi buyicha talabaning umumiy reytingiga kiritiladi.

Talabaning reyting ko'rsatkichlari, shu jumladan mustaqil ishi bo'yicha, an'anaviy guruh reyting oynasida va fakultetning maxsus elektron tarmog'ida yoritib boriladi.

Talaba mustaqil ishini nazorat qilish turlari va uni baholash mezonlari tegishli kafedra tomonidan belgilinadi va fakultet Ilmiy kengashida tasdiqlanadi. Mustaqil ishlarni baholash mezonlari talabalarga o'quv yili (semestri) boshlanishi oldidan metodik materiallar bilan birgalikda tarqatiladi.

Ushbu uslubiy ko'rsatmalarda «Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fanidan yuqorida keltirilgan talablarga binoan fanni o'rganish uchun ajratilgan umumiy soatlarning taqsimoti, fan mavzulari bo'yicha ma'ruza tajriba va talabalar mustaqil ishi uchun ajratilgan soatlarning taqsimoti, fan mavzularini talabalar mustaqil ishi jarayonida o'zlashtirish uchun ajratilgan soatlarning taqsimoti, har bir mavzu yoki uning qismini o'zlashtirish uchun uslubiy ko'rsatmalar va shunga o'xshash ma'lumotlar keltirilgan.

«Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fanini o'rganish uchun ajratilgan soatlarning taqsimoti

M	Umu-	Mashg'ulot tarkibi va hajmi		Nazorat turi
		Auditoriya mashg'ulotlari, soatlarda		Reyting (ball)

A V S U M	miy yuklama hajmi (soatda)	Jami	Ma` ruza	Ama- liy mash- g`ulot	Se- mi- nar	Taj- riba mash g`ulot lari	Kurs ishi (loyi hasi)	Mus- taqil ish (soat)	JB	OB	YAB
7	60	36	18			18	KI	24	40	30	30

**«Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fani mavzulari bo'yicha ma'ruza tajriba
va talabalar mustaqil ishi uchun ajratilgan soatlarning taqsimoti**

Tartib raqami	Mavzuning nomi	Soatlar soni			
		Ma'ruza	Labora- toriya ishi	Musta- qil ish	Jami
1.	Kirish	2	-	2	4
2.	Makaron mahsulotlari ish- lab chiqarish asosiy va qo'shimcha xom ashyolari	2	4	4	10
3.	Makaron xamirini tayyor- lash va presslash	4	12	4	20
4.	Nam mahsulotlarni bo'laklash	2	-	-	2
5.	Nam mahsulotlarni quritish, barqarorlashtirish va sovu- tish	4	-	4	8
6.	Tayyor mahsulotni saralash, qadoqlash va saqlash	2	2	4	8
7.	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda xom ashyo sarfini me'yorlashtirish va hisobga olish (Kurs ishini bajarish)	2	-	6	8
	Jami	18	18	24	60

**«Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fani mavzularini talabalar mustaqil ishi
jarayonida o'zlashtirish uchun ajratilgan soatlarning taqsimoti**

№	Fan mavzulari	Topshirish shakli	Talabalar mustaqil ishining mazmuni	Soatlar miqdori
1	2	3	4	5
1.	Kirish	og'zaki	Makaron ishlab chiqarishning zamonaviy holati va rivojlantirish vazifalari bo'yicha adabiyotlardan ma'lumotlarni to'plash	2
2.	Makaron mahsulot- lari ishlab chiqarish asosiy va qo'shim-			4

	cha xom ashyolari			
2.1.	Asosiy va qo'shimcha xom ashyolarining tavsifi	og'zaki	Adabiyot manbalaridan makaron mahsulotlari ishlab chiqarish uchun xom ashyolar bazasini kengaytirish bo'yicha ma'lumotlarni to'plash	2
2.3.	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom ashyolarning sifatini tekshirish	laboratoriya qaydnomasi	Laboratoriya ishini bajarish bo'yicha uslubiy qo'llanmadan foydalanib, laboratoriya qaydnomasini tayyorlash. Ilova qilinuvchi savollarga og'zaki javob berish	2
3.	Makaron xamirini tayyorlash va presslash			4
3.1.	Makaron xamirini tayyorlash. Xamirni zichlash va unga shakl berish	og'zaki	Adabiyot manbalaridan foydalanib kichik korxonalarda makaron mahsulotlari ishlab chiqarish uchun qo'llaniladigan jihozlar bo'yicha ma'lumotlarni to'plash	2
3.2.	Qo'shimchasiz va qo'shimchali makaron mahsulotlarini tayyorlash va sifatini tekshirish	laboratoriya qaydnomasi	Laboratoriya ishini bajarish bo'yicha uslubiy qo'llanmadan foydalanib, laboratoriya qaydnomasini tayyorlash. Ilova qilinuvchi savollarga og'zaki javob berish	2
4.	Nam mahsulotlarni quritish, barqarorlashtirish va sovutish	referat va og'zaki	Adabiyot manbalaridan foydalanib yuqori haroratli xamir qorish, presslash yuqori va o'ta yuqori haroratli quritish rejimlarini sanoatda qo'llanilishi bo'yicha ma'lumotlar to'plash va referat tayyorlash	4
6.	Tayyor mahsulotni saralash, qadoqlash va saqlash		Adabiyot manbalaridan foydalanib makaron mahsulotlarini qadoqlash va joylash uchun qo'llaniladigan jihozlarning ishlash prinsipini o'rganish	4
1	2	3	4	5
7.	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda xom ashyo sarfini me'yorlashtirish va hisobga olish	yoza	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda xom ashyo sarfini me'yorlashtirish va hisobga olish bo'yicha misollar echish Topshiriq va kurs ishini bajarish bo'yicha uslubiy ko'rsatmalarga rioya qilgan holda kurs ishini bajarish va rasmiylashtirish	6
	Jami			24

5. Talaba mustaqil ishini nazorat qilish va baholash

Talaba mustaqil ishiga rahbarlik qilish kafedrada tuziladigan va fakultet dekani tomonidan tasdiqlanadigan maslahatlar jadvali asosida amalga oshiriladi.

Talabaning mustaqil ishi bo'yicha maslahat soatlari guruh jurnalida qayd etilib boriladi.

Talaba mustaqil ishini nazorat qilish o'quv mashg'ulotlarini bevosita olib boruvchi o'qituvchi tomonidan amalga oshiriladi.

Talabaning mustaqil ishi, muayyan fan ishchi dasturida ajratilgan soatlarga mos reyting ballari bilan baholanadi va natijasi bo'yicha talabaning umumiy reytingiga kiritiladi.

Talabaning reyting kursatkichlari, shu jumladan mustaqil ishi buyicha, an'anaviy gurux reyting oynasida va fakultetning maxsus elektron tarmogida yoritib boriladi.

Talaba mustaqil ishini nazorat qilish turlari va uni baholash mezonlari kafedra tomonidan belgilinadi va fakultet Ilmiy kengashida tasdiqlanadi. Mustaqil ishlarni baholash mezonlari talabalarga o'quv yili (semestri) boshlanishi oldidan metodik materiallar bilan birgalikda tarqatiladi.

Mustaqil ish buyicha belgilangan maksimal reyting balining 55% dan kam ball to'plagan talaba fan buyicha yakuniy nazoratga qo'yilmaydi.

Fanlar kesimida talabalarning mustaqil ishlari bo'yicha o'zlashtirishi muntazam ravishda talabalar guruhlarida, kafedra yig'ilishlari va fakultet Ilmiy kengashlarida muhokama etib boriladi.

Talabaning mustaqil ishi kafedra arxivida ro'yxatga olinadi va o'quv yili mobaynida saqlanadi.

Talabaning kurs ishi (loyixasi)ni hamda malakaviy bitiruv ishi yoki magistrlik dissertatsiyasini ro'yxatga olish va saqlash tartibi tegishli me'riy xujjatlar asosida amalga oshiriladi.

Oliy ta'lim muassasasida yuqori darajada baholangan talabalarning mustaqil ishlari ma'naviy va moddiy jihatdan rag'batlantiriladi.

Mustaqil ishlarni baholash kriteriyalari kafedralarda ishlab chikiladi. Mustaqil ishni baholash kriteriyalari ta'lim yunalishlari, fanlarning xususiyatlaridan kelib chikib, kafedralarda alohida tuzilishi mumkin.

Umumiy mezonlar quyidagicha:

- o'zlashtirish ko'rsatkichi 86-100%:

fanni o'quv dasturiga kiritilgan mavzular bo'yicha mustaqil ish materiallarini to'liq o'zlashtirganda, o'z xatoliklarini talaba o'zi tuzata bilgan holda; fanga qiziqishi,

yaratuvchanligi, yangi texnika-texnologiyalarga intilishi, murakkab topshiriqlarni bajarishga harakatlanganligi, internet orqali olingan yangiliklarni tahlil etib bilganligi;

- o'zlashtirish ko'rsatkichi 71-85%:

fanni o'quv dasturiga kiritilgan mavzular bo'yicha mustaqil ish materiallarini to'liq izohlab bergan, ba'zi ahamiyatga ega bo'lmagan xatoliklarga yo'l qo'ygan va bu xatoliklarni o'qituvchi ko'rsatmasi asosida tuzata olgan holda; fanga qiziqish, yangi texnika-texnologiyalarga kiziqishni namoyon etishi, murakkab topshiriqlarni bajarishga intilishi.

- o'zlashtirish ko'rsatkichi 55-70%:

fanni o'quv dasturiga kiritilgan mavzular bo'yicha mustaqil ish materiallarini to'liq izohlamagan, fanni boshqa qismlarini o'rganishga xalaqit bermaydigan ayrim ahamiyatga ega bo'lmagan xatoliklarga yo'l qo'ygan, bu xatoliklarni o'qituvchi yordamida tuzatilgan hollarda; fanni o'rganishda yangi texnika-texnologiyalarga qiziqishi passivligi, murakkab topshiriqlarni bajarishga intilishi yo'qligi.

- o'zlashtirish ko'rsatkichi 55% dan past:

- o'quv dasturiga kirgan mavzular bo'yicha mustaqil ish materiallarini to'liq bilmagan, tizimlashtirilmagan va tuzatib bo'lmaydigan xatoliklarga yo'l qo'ygan holda.

«Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fanidan 100 ballik reyting tizimida ballarni nazorat turlari bo'yicha tasdiqlanishi to'g'risida ma'lumotlar 2.1-jadvalda keltirilgan

2.1-jadval

Talabanning fan buyicha o'zlashtirishini nazorat qilish turlari	Ballarning taqsimlanishi
1-JN (joriy nazorat)	20
2-JN (joriy nazorat)	20
1-ON (oraliq nazorat)	30
YaN (yakuniy nazorat)	30
JAMI	100

«Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fanidan reyting ballarining oquv reja va fan dasturiga asoslangan holda mashg'ulot turlari, mustaqil ta'lim va nazorat turlari bo'yicha taqsimlanishi to'g'risidagi ma'lumotlar 2.2-jadvalda keltirilgan.

2.2-жадвал

«MAKARON MAHSULOTLARI TEXNOLOGIYASI» fanidan reyting ballarining mashg'ulot turlari, mustaqil ta'lim va nazorat turlari bo'yicha taqsimoti

7-семестр

Auditoriya mashg'ulotlaridan to'planadigan ballari									Mustaqil ta'limdan to'pdanadigan ballari			
№	Ma'ruza mashg'uloti	Ажратилган соат	Nazorat turlari, ajratilgan ball		Laboratoriya mashg'uloti	Ажратилган соат	Nazorat tur-lari, ajratilgan ball		Mustaqil ta'lim	Ажратилган соат	Nazorat tur-lari, ajratilgan ball	
			ON	YAN			JN-1	JN-2			JN-1 (M D)	ON-2 Ya N (M D)
			30 Ball	30 Ball			10 bal l	10 bal l			10 bal l	10 bal l
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Kirish. Makaron mahsulotlarining tasnifi va ishlab chiqarish sxemasi.	2	6	3					Adabiyotlardan ma-karon sanoati rivojlanish tarixini o'rganish	2	1	
2.	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishning asosiy va qo'shimcha xom ashyolari.	2	6	4	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom ashyolarning sifatini tekshirish	4	5		Bug'doy unining makaronboplik xossalari	4	2	2
3.	Makaron xamirini tayyorlash va presslash texnologiyasi	2	6	3	Makaron mahsulonlarining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	4	5		Xamir qorish uchun suv miqdori va haroratini aniqlash Xamir xossalari unning sifati, qorish va presslash parametrlarining ta'siri	4	2	2
4.	Makaron xamirini tay-	2	6	3	Qo'shimchasiz makaron	4		3				

	yorlash va unga shakl berish				mahsulotlarini tayyorlash va sifatini tekshirish							
5.	Nam mahsulotlarni bo'laklash	2	6	3	Qo'shimchali makaron mahsulotlarini tayyorlash va sifatini tekshirish	4		4	Nam mahsulotlarni konvektiv quritishning rejimlari. Energetik maydonlarda n foydalanib quritish	4	1	2
6.	Nam mahsulotlarni quritish, sovutish va barqarorlashtirish.	2		5	Makaron mahsulotlari tayyorlashda yuzaga keladigan nuqsonlarni sabablarini aniqlash	2		3	Saqlash paytida mahsulotlar sifatini o'zgarishi va uning sabablari.	4	2	2
7.	Quritishning past, yuqori va o'ta yuqori haroratli rejimlari.	2		3					Hisobga olingan va qaytarilmas yo'qotishlarning tavsifi va me'yorlari	6	2	2
8.	Tayyor mahsulotni saralash, qadoqlash va saqlash	2		3								
9.	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda xom ashyoning sarfi	2		3								
	JAMI	18	30	30		18	10	10		24	10	10

«Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fanidan reyting tizimida talabalar o'zlashtirish ko'rsatkichini baholash turlaru bo'yicha nazorat qilish mezonlari quyida keltirilgan.

Joriy nazorat bosqichi mezonlari.

«Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fanidan reyting tizimida talabalar o'zlashtirish ko'rsatkichini joriy nazjrati amaliy va laboratoriya mashg'ulotlarini bajarish uchun tayyorgarlik ko'rish (mustaqil ish), ishni bajarish va rasmiylashtirish natijalari asosida amalga oshiriladi (2.3-jadval).

Ishni bajarish uchun tayyorgarlik ko'rish jarayoni talabaning mustaqil ish vaqtida shu kungacha o'tilgan mavzularni, shuni bajarishi uslublarini o'zlashtirishi va laboratoriya qaytnomasini rasmiylashtirishini ko'zda tutadi va baholanadi.

Ishni bajarishni nazorati - talaba tomonidan tajribalarni mustaqil, aniq va to'g'ri bajarish darajasi asosida amalga oshiriladi.

Ishni rasmiylashtirishni nazorati - tajribalar, ma'lumotlarga ko'ra kerakli hisoblarni bajarish, natijalar asosida xulosalar chiqarish va laboratoriya qaytnomasini rasmiylashtirish va ishni himoyalash natijalari asosida amalga oshiriladi.

2.3-jadval

Har bir joriy nazorat bosqichida qo'llaniladigan mezonlar

Ishning turi	Eng yuqori ball	O'zlashtirish ko'rsatkichlari foizlarda va ballarda			
		86-100 %	71-85 %	55-70%	qoni-qarsiz
Tajriba ishlarini bajarish uchun mustaqil ishning natijalari (nazariy bilimga egaligi, tajriba uslublarini bilishi, qaydnomani rasmiylashtirish sifati).	7	7,0-5,6	5,5-4,1	4,0-2,5	2,4-0
Tajriba yoki amaliy ishlarining mustaqil, aniq va to'liq bajarilishi.	9	9,0-7,0	6,9-4,9	4,8-2,7	2,6-0
Ishlarni rasmiylashtirishning sifati (hisoblar, diagrammalar, xulosalarning to'g'riligi)	4	4,0-3,2	3,1-2,2	2,1-1,2	1,1-0
Jami	20	20-15,8	15,5-11,2	10,9-6,4	6,4-0

Oraliq nazorat bosqichi mezonlari.

«Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fanidan reyting tizimida talabalar o'zlashtirish ko'rsatkichini oraliq nazorat qilish bosqichida testlar yordamida amalga oshiriladi. Testlardan asosan oraliq va yakuniy nazorat bosqichlarida foydalaniladi.

Test topshirig'i bo'yicha to'g'ri javoblarning foizlarda ifodalangan qiymatini oraliq baholashga ajratilgan ballarga ko'paytirib, talabani oraliq nazorati bo'yicha bahosi aniqlanadi. Masalan, agar test topshirig'i 40 testdan iborat bo'lib, talaba tomonidan 32 ta to'g'ri javob keltirilgan bo'lsa, $32 \cdot 100 / 40 = 80\%$ ni tashkil qiladi. Bunda talabani oraliq nazorat bo'yicha bahosi – $30 \cdot 80 / 100 = 24$ ballni tashkil qiladi.

Yakuniy baholash bosqichi mezonlari.

«Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fanidan reyting tizimida talabalar o'zlashtirish ko'rsatkichini yakuniy nazorat qilish bosqichida test sinovi yoki yozma ish usuli qo'llaniladi. Test sinovlari natijasi bo'yicha talabani o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilish uslubi yuqorida bayon etilgan.

Yozma usulida sinovlar o'tkazilganda talaba dekanat tomonidan ajratilgan vaqtda yozma ishni bajaradi. Yozma ish savollari va topshiriqlari kafedra majlisida muhokama qilinadi va kafedra mudiri tomonidan tasdiqlanadi va talabalargacha etkaziladi.

Ko'p xollarda topshiriq 4 ta savol va 1 ta masalani qamrab oladi. Bunda har bir to'g'ri javob maksimum $30/5=6$ ball bilan baholanadi. Har bir savolga keltirilgan javobni baholash mezonlari 2.4-jadvalda keltirilgan.

Yozma ishning hajmi 400-600 so'zni tashkil qilishi qabul qilingan.

2.4-jadval

Yakuniy baholash bosqichi mezonlari.

Baholash mezonlari	O'zlashtirish ko'rsatkichini, %	Ball
Fanni o'quv dasturiga kiritilgan mavzular bo'yicha mustaqil ish materiallarini to'liq o'zlashtirganda, o'z xatoliklarini talaba o'zi tuzata bilgan holda; fanga qiziqishi, yaratuvchanligi, yangi texnika-texnologiyalarga intilishi, murakkab topshiriqlarni bajarishga harakatlan-ganligi, internet orqali olingan yangiliklarni tahlil etib bilganligi;	86-100	5,2-6,0
Fanni o'quv dasturiga kiritilgan mavzular bo'yicha mustaqil ish materiallarini to'liq izohlab bergan, ba'zi ahamiyatga ega bo'lmagan xatoliklarga yo'l qo'ygan va bu xatoliklarni o'qituvchi ko'rsatmasi asosida tuzata olgan holda;	71-85	4,3-5,1

fanga qiziqish, yangi texnika-texnologiyalarga kiziqishni namoyon etishi, murakkab topshiriqlarni bajarishga intilishi		
Fanni o'quv dasturiga kiritilgan mavzular bo'yicha mustaqil ish materiallarini to'liq izohlamagan, fanni boshqa qismlarini o'rganish-ga xalaqit bermaydigan ayrim ahamiyatga ega bo'lmagan xatoliklarga yo'l qo'ygan, bu xatoliklarni o'kituvchi yordamida tuzatilgan hollarda; fanni o'rganishda yangi texnika-texnologiyalarga qiziqishi passivligi, murakkab topshiriqlarni bajarishga intilishi yo'qligi.	56-70	3,4-4,2
O'quv dasturiga kirgan mavzular bo'yicha mustaqil ish materiallarini to'liq bilmagan, tizimlashtirilmagan va tuzatib bo'lmaydigan xatoliklarga yo'l qo'ygan holda	55 dan past	3,3-0

Yozma ishi bo'yicha barcha beshta savollarga keltirilgan javoblarning bahosi, yakuniy baholash bosqichi uchun ajratilgan 0-15,0 ballni tashkil qilishi mumkin.

Har bir baholash bosqichining ballari, shuningdek fanni o'zlatirish bo'yicha ballar yig'indisi butun sonlar bilan ifodalanadi.

FOYDALANILADIGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim Vazirligining 2005 yil 25 fevral 34-sonli buyrug'i bilan tasdiqlangan «Talabalar mustaqil ishini tashkil etish, nazorat qilish va baholash tartibi to'g'risida»gi namunaviy Nizom.
2. Ўзбекистон Республикаси Олий ва ўрта махсус таълим Вазирлигининг 2005 йил 30 сентябрдаги № 217-сонли буйруғи билан тасдиқланган «Олий таълим муассасаларида талабалар билимини баҳолашнинг рейтинг тизими тўғрисида»ги муваққат Низом.
3. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. - М. :Колос, 1998. -272 с.: ил.: -(Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).
4. Азаров Б.М. и др. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий. -М.: Агропромиздат, 1986. - 263 с.

5. Vasiyev M.G., O'rinov N.F., Xromeenkov V.M. Non-bulka va makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari. Toshkent: «Ilm-Ziyo», 2007. – 365 b.
6. Васиев М.Г., Васиева М.А. Макарон маҳсулотлари технологияси. - Тошкент: «Меҳнат», 2002 -128 б.

Qo'shimcha

1. Васиев М.Г. Новости науки, техники и технологии в отраслях хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства (аннотации научных работ по материалам Интернета и реферативных журналов за 1998-2004 г.г). Бухара, 2005. -124 с.
2. Васиев М.Г., Васиева М.А. Новости науки, техники и технологии макаронного производства (по материалам Интернета за 2006 г.). – Бухара, 2006. – 56 с.

3.2.Ma`ruza matnlari, uslubiy qo`llanma va ko`rsatmalar

1. Isabayev I.B., Atamuratova T.I. Makaron mahsulotlari texnologiyasi fanidan ma'ruzalar matni. Buxoro, 2011. – 98 b.
2. Isabayev I.B., Rahmonov Q.S. Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fanidan tajriba ishlarini bajarish uchun uslubiy ko'rsatmalar. Buxoro, 2011. -40 b.
3. Isabayev I.B., Atamuratova T.I. Makaron mahsulotlari texnologiyasi» fanidan kurs ishini bajarish uchun uslubiy ko'rsatmalar. Buxoro, 2011. - 16 b.

