

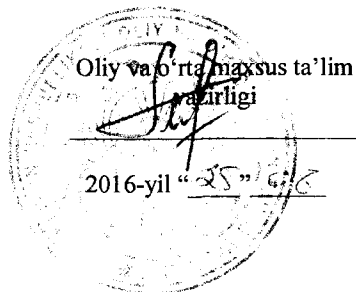


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
OLIV VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

Ro'yxatga olindi

BD-5112100- 4.02

2016-yil «25» 6 / 2016



## SERVIS XIZMATI

### FAN DASTURI

Bilim sohasi:	100 000 – gumanitar
Ta'lim sohasi:	110000 – pedagogika
Ta'lim yo'nalishi:	5112100 – mehnat ta'limi

Toshkent – 2016

Oliy va o'rtta maxsus ta'lim vazirligining 2016-yil "15" 08 dagi "35"-sonli buyrug'ining 2 -ilovasi bilan fan dasturi ro'yxati tasdiqlangan.

Fan dasturi Oliy va o'rtta maxsus, kasb-hunar ta'limi yo'nalishlari bo'yicha o'quv-uslubiy birlashmalar faoliyatini muvofiqlashtiruvchi kengashining 2016-yil "6" 08 dagi "3" -sonli bayonnomasi bilan ma'qullangan.

Fan dasturi Nizomiy nomidagi Toshkent davlat pedagogika universitetida ishlab chiqildi va turdosh oliy ta'lim muassasalari bilan kelishildi.

**Tuzuvchilar:**

- X.Z. Ismatullaeva** – Nizomiy nomidagi Toshkent davlat pedagogika universiteti dotsenti, pedagogika, fanlari, nomzodi.
- X.T. To'liqinova** – Nizomiy nomidagi Toshkent davlat pedagogika universiteti o'qituvchisi
- Z. Samikova.** – Nizomiy nomidagi Toshkent davlat pedagogika universiteti o'qituvchisi.

**Taqrizchilar:**

- R.G. Mullaxmetov** - Nizomiy nomidagi TDPU «Mehnat ta'limi va dizayn» kafedrasini mudiri, dotsent
- G.M. Qo'chqorova** - Toshkent shahar Uchtepa tumani 38-umumiy o'rtta ta'lim maktabi direktori.

Fan dasturi Nizomiy nomidagi Toshkent davlat pedagogika universiteti o'quv-uslubiy kengashida ko'rib chiqilgan va tavsiya qilingan (2016-yil "14" 04 dagi "10"-sonli bayonnomasi).

## KIRISH

«Servis xizmati» fani boyicha tuzilgan ushbu dastur 5112100 – Mehnat ta’limi boyicha bakalavrlar tayyorlaydigan yo‘nalishda talabalarga tikuvchilik buyumlarini tayyorlashda tola, iplar, tayyor mahsulotlarni: gazlamalarni, trikotaj, galantereya va bezak materiallarini, tikuv jihozlari, tikuv mashinalarining asosiy turlari, tikuv tayyorlov bichish sexlari va jihozlari, mashina mexanizmlari va klassifikatsiyasini hamda oziq-ovqat mahsulotlarning turlari, navlari sifatiga bo‘lgan talabalar, saqlash sharoitlarini, shuningdek hozirgi zamonaviy texnologiyalar asosida oziq-ovqat mahsulotlarni ishlab chiqarish jarayoni va ulardan unumli, samarali foydalanish haqida ma’lumot beradi. Ovqat tayyorlash jarayoni esa shu oziq-ovqat mahsulotlaridan turli milliy qardosh xalqlar taomlari va pazandalik mahsulotlarini tayyorlash, did bilan bezatish, dasturxonga tortish tartiblarini o‘rgatadi.

### Fanning maqsadi va vazifalari

Ushbu fanning maqsadi – bo‘lajak mehnat ta’limi o‘qituvchilarini o‘z kasbining mohir ustasi qilib tarbiyalash, ularga tikuvchilik sanoatida ishlatiladigan mahsulotlarning olinishini va ishlatilishini hamda tikuvchilik sanoatida qo‘llaniladigan mashina turlari, mexanizmlarini, гавдадан ўлчов олиш коидалари кийимларни лойихалаш ва маделлаштиришни hamda ovqat tayyorlash buyicha chuqur ilmiy asoslangan bilim berish, qizlarni turmushga tayyorlash, badiiy didini, ovqatlanish madaniyatini tarbiyalash, o‘zbek milliy urf-odatlariga hurmat e’tiborni kuchaytirish, mustaqil o‘zbekiston kelajagi bo‘lgan har tomonlama barkamol shaxsni tarbiyalashdan iborat.

Ushbu fanning vazifasi–talabalarga tabiiy va kimyoviy tolalarning olinishini, tuzilishini, ishlatilishini, iplar, gazalamalar va tayyor mahsulotlarning xossalarini va asosiy vazifalarini hamda mashina turlari, mexanizmlarni sozlashni, texnik xavfsizligi, tikuv jihozlarining asosiy qismlarini, кийимларни тикиш ва безатиш усулларини ўрганиш hamda o‘lkamizda yetishtiriladigan va ishlab chiqariladigan oziq-ovqat mahsulotlari turlari, navlari, sifatiga bo‘lgan talabalarni, saqlash sharoiti va muddatlarini zamonaviy ilmiy, amaliy yutuqlar asosida o‘rgatish, shuningdek ana shu oziq-ovqat mahsulotlaridan o‘zbek milliy hamda qardosh xalqlar pazandalik san’atining eng yangi, salomatlik uchun foydali, yuqori sifatli, did bilan bezatilgan taom va mahsulotlarni tayyorlashni o‘rgatish, rivojlanayotgan o‘zbekistonda oziq-ovqat sanoatining yutuqlari, bozor iqtisodiyoti sharoitida mahsulotlarni tejab – tergap, isrof qilmay, tarkibidagi qimmatli moddalarni saqlab qolgan holda zamonaviy issiqlik ishlov berish usullari orqali taomlar tayyorlashni o‘rgatishdan iborat.

### Fan bo‘yicha talabalarning bilim, ko‘nikma va malakasiga qo‘yiladigan talablar

«Servis xizmati» fanini o‘zlashtirish jarayonida amalga oshiriladigan masalalar doirasida bakalavr:

- oziq-ovqat mahsulotlariga ishlov berish; oshpazlik va qandolatchilik asoslari; oziq-ovqat mahsulotlarining hamda taomlarning inson hayotidagi o‘rni,

xususiyatlari; ovqatlanish meyori va tartibi; oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash, tashish hamda ularga dastlabki va oziq-ovqat sanoati; uy-ro'zg'or yuritish va jihozlardan unumli foydalanish gazlama turlari; gazlama xususiyatlari; gazlamaga ishlov berish; gazlamaga ishlov berishda foydalanadigan asbob uskunalar va jixozlar; tikuv buyumlarini konstruksiyalash va loyihalash; xalq hunarmandchiligi usulida buyum tayyorlash; buyumlarni ta'mirlash; uy-ro'zg'or ishlarini yuritish; ishlab chiqarish asoslari *to'g'risida tasavvurga ega bo'lishi kerak.*

- oila jamg'armasi va uni sarflash madaniyatini; zamonaviy oshxona jixozlaridan to'g'ri foydalanish; nonushta, peshin, kechki ovqatlanishni ratsional taqsimlash; gazlamalarni olinishi va xususiyatlarini aniqlay olishi; gazlamaga ishlov berish turlari va asbob uskunalaridan to'g'ri foydalana olishi; tikuv buyumlarining dizayni va konstruksiyalash; tikuv buyumlarini dizayn asosida tayyorlash texnologiyasi; xalq hunarmandchiligi; ishlab chiqarish asoslari va uning tarkibi va o'zaro munosabati; yangi texnika va ilg'or texnologiyani *bilishi, malaka hosil qilishi va amalda qo'llay olishi kerak.*

- o'zbek milliy taomlarini tayyorlash; xalq hunarmandchiligini zamonaviy dizayn talablari bilan uyg'unlashtirish; tikuvchilik jixozlarini ta'mirlay olish; mulkchilik turlari marketing va menejment faoliyatini rivojlantirish; *ko'nikmalarga ega bo'lishi kerak.*

### **Fanning o'quv rejasidagi boshqa fanlar bilan o'zaro bog'liqligi va uslubiy jihatidan uzviy ketma-ketligi**

Servis xizmati fani o'qituvchisi maishiy tikuvchilik gazlamalarini tanlay olishi, mashina iplarini o'tkazish, naychaga o'rash va ularni almashtirish, iplarning tarangligini va bahya qator oralig'ini rostlash, nosozliklarni aniqlash, tikuv jihozlarining asosiy turlarini, mexanizmlarini sozlash va nosozliklarni bartaraf etish hamda taom yoki mahsulotlarni tayyorlash, bezatish jarayonlarinigina emas, balki ilmiy asoslangan holda taom tayyorlash uchun kerak bo'ladigan mahsulotlar turi, navlarini, ular tarkibidagi qimmatli moddalarni turlari va ularni saqlab qolgan holda birlamchi va issiqlik ishlovi berish, did bilan bezatish, dasturxonga berish tartibi, me'yorlari, kimyoviy tarkibi, to'yimlilikini bilgan holda o'rgatishi kerak bo'ladi.

Shuning uchun Servis xizmati fani "Yosh fiziologiyasi va gigienasi" va "Kimyo asoslari", "Kasb ta'limi praktikumi" kabi fanlarning nazariy va amaliy xulosalariga tayanadi hamda o'z navbatida fanning nazariy va amaliy poydevor vazifasini o'taydi.

### **Fanning ta'limdagi o'rni**

Mazkur fan umumiy o'rta ta'lim maktablari bilan bevosita aloqada bo'lib, to'qimachilik mahsulotlarining sifatini aniqlashda katta yordam beradi, chunki, tikuvchilik mahsulotlarini tayyorlash jarayonida tolalar, iplar, kalava iplar, gazlamalar, trikotaj va noto'qima materiallar, mo'ynalar, bezak materiallari, furnitura hamda galantereya mahsulotlarining xossalari va ishlatilishini, tikuv mashinalarining jihozlari, tikuv sexlari, tikuvchilik jihozlarining turlarini hamda maishiy servis vositalari, taom tayyorlash uchun kerak bo'ladigan mahsulotlar turi,

navlarini, ular tarkibidagi qimmatli moddalarni turlari va ularni saqlab qolgan holda birlamchi va issiqlik ishlovi berish xizmat qiladigan universal va maxsus jixozlar to'g'risidagi tasavvurga ega bo'lishi kabi masalalarni umumiy o'rta ta'lim maktablarida qo'llash yaxshi natijalarni beradi.

### **Fanni o'qitishda zamonaviy axborot va pedagogik texnologiyalar**

Talabalarning mazkur fanni o'zlashtirishlari uchun o'qitishning ilg'or va zamonaviy usullaridan foydalanish, yangi axborot-pedagogik texnologiyalarni tadbiq qk qilish muhim ahamiyatga egadir. Fanni o'qitishda plakatlar, chizmalar, namunalar, yo'riqnoma texnologik xaritalar, ko'rgazmali texnik vositalardan «kompyuter texnikasi, kinofilm, videofilm, diafilm, slayd va elektron zersiyalardan, yangi pedagogik texnologiyalar asosida o'qitish, bilim ko'nikma va malakalarni hosil qilish ko'zda tutiladi.

### **Asosiy qism Fanning nazariy (lektsiya) mashg'ulotlari mazmuni**

#### *Maxsus materialshunoslik, tikuvchilik jihozlari fanining maqsad va vazifalari.*

Tikuvchilik materiallarining va gazlamalarning rivojlanish tarixi. Gazlamalarni ishlab chiqarishning asosiy sexlari va ularning vazifalari. Gazlamaning paydo bo'lish tarixi, hamda ularni ishlab chiqaruvchi zavod va firmalar to'g'risida umumiy tushuncha.

#### *Tikuvchilik materialshunosligi to'g'risida umumiy ma'lumotlar*

To'qimachilik mahsulotlarini ishlab chiqarishda materialshunoslik fanining roli va ahamiyati. Tola iplar va mahsulotlar haqida asosiy ma'lumotlar.

#### *Tabiiy va kimyoviy tolalarni olinishi va ishlatilishi*

Tabiiy tolalar. Paxta tolasi. Paxtaning sanoatda ahamiyati, navlari, fizika-mexanika xossalari, dastlabki ishlov berish, sanoatda olinadigan assortimenti. Lub tolalari. Zig'ir tolasi, turlari, asosiy xossalari, dastlabki ishlov berish prinsiplari va olinadigan assortiment turlari. Kanop tolasi, agrotexnikasi, dastlabki ishlov berish prinsiplari, ishlatilishi va assortimenti. Jun tolasi. Tolaning, olinishi, turlari, tuzilishi dastlabki ishlov berish prinsiplari, fizik-mexanikaviy xossalari, ishlatilishi va olinadigan mahsulotlarning assortimenti. Tabiiy ipak. Tabiiy ipakni olinishi, dastlabki ishlov berish prinsiplari, fizika-mexanikaviy xossalari, ishlatilishi va mahsulotlar assortimenti.

Sun'iy tolalar va iplar. Asbest tolasini olinishi va ishlatilishi. Viskoza tola va iplarining olinishi va ishlatilishi. Sintetik tolalar va iplar. Kapron tola va iplarining olinishi va ishlatilishi. Shisha va metall iplarining olinishi va ishlatilishi.

#### *Namlik va uning ahamiyati*

Namlik, uning turlari va ahamiyati. Namlikning tolalar, iplar va tayyor mahsulotlarga ta'siri.

### *Iplarning geometrik va mexanik xossalari*

Tola va iplarning geometrik xossalari. Tolalarning uzunligi va ahamiyati. Qalinlik yoki chiziqli zichligi. Tola va iplarning nuqsonlari. Tola va iplarning eshilishi va ahamiyati. Tola va iplarning mexanik xossalari. Yarim siklli deformasiyalar. Bir siklli deformasiyalar. Ko'p siklli deformasiyalar

### *Yigirish haqida umumiy ma'lumotlar*

Iplar, ularning turlari olinishi va ishlatilishi. To'quvchilik asoslari. Chit, zig'ir, shoyi, jun va kimyoviy gazlamalarni pardozlash. To'qimachilik nuqsonlari va ularning sifat ko'rsatkichlariga ta'siri. To'qimachilik o'rilishlar: oddiy, mayda, gulli, murakkab, kuchaytirilgan, jakkard va boshqalar.

### *Gazlamalar o'rilishlari, olinishi va ishlatilishi*

Gazlamalarning geometrik xossalari: qalinligi, uzunligi, eni, og'irligi. Gazlamalarning mexanik xossalari. Yarim, bir va ko'p siklli deformasiyalar. Gazlamalarni to'zilishga chidamliligi. Gazlamalarning gijimlanuvchanligi. Haqiqiy va nisbiy zichlik. Gazlamalarning draplanuvchanligi. Gazlamalarning fizik xossalari. Gazlamalarning kirishishi. Gazlamalarning tola tarkibini aniqlash usullari.

### *Gazlamalar assortimenti*

Ip gazlamalar assortimenti. Jun gazlamalar assortimenti. Shoyi gazlamalar assortimenti. Zig'ir tolali gazlamalar assortimenti. Sun'iy va sintetik iplardan to'qilgan gazlamalar assortimenti. Noto'qima mahsulotlarni olinishi, assortimenti va ishlatilishi. Trikotaj mahsulotlarning turlari, olinishi va ishlatilishi. Galantereya va gilam mahsulotlari. Bezak materiallari. Kiyim detallarini birlashtirish uchun ishlatiladigan mahsulotlar. Standart turlari. Gazlamalar va tayyor mahsulotlarni sortini nuqsonlarga karab aniklash. To'qimachilik mahsulotlari haqida asosiy ma'lumotlar. Trikotaj, noto'qima, galanteriya va boshqa mahsulotlar haqida asosiy ma'lumotlar. Standart turlari va aniqlash mezonlari, asosiy nuqsonlar va mahsulotlarga ta'siri, sanoatda ishlatilishi.

### *Tikuv jihozlari haqida asosiy ma'lumotlar*

Tikuvchilik jihozlarining maqsad va vazifalari. Tikuvchilik jihozlarining rivojlanish tarixi. Tikuvchilik korxonalarining asosiy ishlab chiqarish sexlari va ularning vazifalari. Tikuv mashinalarining paydo bo'lish tarixi, hamda ularni ishlab chiqaruvchi zavod va firmalar to'g'risida umumiy tushincha.

### *Tikuv mashinalarining sifati, estetikasi va asosiy turlari*

Mashinalarning sifati, puxtaligi va umrboqiyiligi, asosiy turlari, guruhlarga bo'linishi: moki va bahya tikuv mashinalari; zanjirsimon bahya tikuv mashinalari, ularning asosiy turlari. Tikuv mashinalarida xavfsizlik texnikasi qoidalari.

### *Tikuv sexlari, tayyorlov, bichish va omborlarning jihoz turlari haqida asosiy ma'lumotlar*

Tikuvchilik sanoatida tayyorlov sexida materiallarni qabul qilish, o'lchash, nuqsonlarni aniqlash va saqlash. Eksperimental tsexlarning uskunalari. Bichish tsexlarining asosiy texnologik jarayonlari. Tsex ichida transport vositalari. Asosiy xavfsizlik texnik qoidalari.

### *Tikuv mashinalari klassifikatsiya detallari va ularning tavsifi*

Tikuv mashinalarining bahya qator turlari, texnik xarakteristikalari va klassifikatsiyasi. Tikuv mashinalarining asosiy mexanizmlari. Mashinalarning biriktiradigan detallari, harakatni o'zgartiradigan detallari, aylanma harakatni o'zgartiradigan detallari, sxemalarning tuzilishi va individual yuritmalari.

*Tikuv mashinalarining texnologik ta'mirlash vositalari*

Tikuv mashinalarida qo'shimcha operatsiyalarni bajarish uchun mo'ljallangan yordamchi qurilma vosita turlari, ularni ishlatish printsiplari. Joriy, o'rta va kapital remont turlari. Uskunalarni texnik ko'zdan kechirish. Xavfsizlik texnik qoidalari.

*Tikuv mashinalarni sozlash*

Tikuv mashina mexanizmlarni sozlash asosiy printsiplari. Mashinalarning material surish mexanizmlarini sozlash, ularning turlari va xarakteristikalari. Tikuv mashinalarining asosiy ish organlari sozlash. Tikuv mashinalarinnig detallari va ayrim qismlarini sozlash.

Oziq – ovqat tovarshunosligi va ovqat tayyorlash jarayoni fanining mazmuni, maqsadi va vazifalari.

Mustaqillikdan so'ng o'zbekistonda oziq – ovqat sanoatining rivojlanishi qo'shma korxonalar, o'zbek milliy pazandaligi haqida.

Oziq-ovqat mahsulotlari turlari to'g'risida umumiy ma'lumotlar. Oziq-ovqat mahsulotlarining ishlab–chiqarish, sotish va standartlash bo'yicha turlari. Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini aniqlash usullari. Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi va oziqalik qiymati.

Sabzavotlar turlari, navlari, sifatiga bo'lgan talablar, saqlash sharoiti va muddatlari. Mevalarning turlari, navlari sifatiga talablar, saqlash sharoiti va muddatlari. Qayta ishlangan sabzavot va mevalar.

Baliqning kimyoviy tarkibi va oziqlik qiymati. Baliq oilalari. Tirik, sovutilgan, muzlatilgan baliqlarning sifat ko'rsatkichlari. Tuzlangan, quritilgan, dudlangan baliqlar. Baliq konservalari. Ikraning oziqlik qiymati, turlari.

Go'shtning kimyoviy tarkibi, oziqlik qiymati. Go'shtning hayvon turiga, yoshiga, tana haroratiga va semizlik darajasiga ko'ra turlari. Parranda go'shti turlari. Sifatiga talablar. Kolbasa mahsulotlari turlari, navlari, sifati, saqlash sharoiti va muddatlari.

Sut va sut mahsulotlarining oziqlik qiymati. Sut turlari. Qaymoq. Achitilgan sut mahsulotlari ishlab chiqarish jarayoni, sifati, saqlash sharoiti. Qayta ishlangan sut mahsulotlari turlari. Pishloq ishlab chiqarish, uning turlari, sifati, saqlash sharoiti va muddatlari.

Tuxumning tuzilishi, sifat ko'rsatkichlari, saqlash sharoitlari. Tuxum mahsulotlari. Tuxum kukuni, pazandalikda ishlatilishi.

Oziq-ovqat yog'lari turlari. Sariyog' ishlab chiqarish turlari, sifati, saqlash sharoiti.

Hayvon yog'lari turlari, sifati, saqlash sharoiti va muddatlari. O'simlik moylari ishlab chiqarish, turlari sifati, saqlash sharoiti. Margarin ishlab chiqarish, uning turlari, sifati, saqlanishi, pazandalikda ishlatilishi.

Don mahsulotlari turlari. Yormalar turlari, sifati, pazandachilikda ishlatilishi.



Un, un sifati ko'rsatkichlari, sifatini aniqlash usullari. Non va non mahsulotlari turlari, sifati ko'rsatkichlari, saqlash sharoiti.

Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish, turlari, navlari, pazandalikda ishlatilishi.

Shakar, qand ishlab chiqarish, qand turlari, sifati, saqlash sharoitlari. Asal. Asalning oziqlik va davolovchi xususiyatlari. Asal turlari.

Qandolat mahsulotlari turlari. Sharq milliy qandolat mahsulotlari, turlari. Qandolatlarni saqlash muddati va sharoitlari. Lazzatli tovarlarning ovqatlanishdagi ahamiyati, turlari.

Choy ishlab chiqarish, navlari, sifatiga bo'lgan talablar, sharoitlari. Qahva ichimliklari.

Dorivor va ziravorlarning ovqatlanishdagi ahamiyati, turlari, pazandalikda ishlatilishi. Oziq-ovqat konsentratlari.

Sabzavotlarga birlamchi ishlov berish va turli taomlar uchun to'g'rash usullari. Baliqqa birlamchi ishlov berish va yarim tayyor masalliqlar tayyorlash. Go'shtga birlamchi ishlov berish. Go'shtdan yarim tayyor masalliqlar. Parranda go'shtiga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor masalliqlar tayyorlash.

Issiq ishlov berish usullari. Qaynatish va qovurish usullari. Mahsulotlarga issiq ishlov berilganda bo'ladigan o'zgarishlar.

### **Laboratoriya mashg'ulotlarini tashkil etish bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar**

Laboratoriya mashg'ulotlariga tavsiya etiladigan mavzular

1. Suyuq taomlar tayyorlash jarayonini o'rgatish
2. Sabzavotlardan taomlar tayyorlashni o'rgatish
3. Tuxum va tvorogdan taomlar tayyorlashni o'rgatish
4. Baliqdan taomlar tayyorlashni o'rgatish
5. Go'shtdan taomlar tayyorlashni o'rgatish
6. Yaxna taom va tamaddilarni tayyorlash jarayonini o'rgatish
7. Shirin taomlarni tayyorlashni o'rgatish
8. Issiq va yaxna ichimliklarni tayyorlashni o'rgatish
9. Xamir mahsulotlari va taomlarini tayyorlash jarayonini o'rgatish
10. Dasturxon tuzash qoidalari o'rgatish
11. Parhez taomlarini tayyorlashni o'rgatish
12. To'qimachilik tolalarning tasnifi va jadvalga joylashtirish prinsiplarini o'rganish.
13. Tabiiy tolalarni olinishi va tuzilishini o'rganish.
14. Kimyoviy tolalarni olinishi va tuzilishini o'rganish.
15. To'qimachilik mahsulotlarning namligini aniqlash.
16. Tolalarning geometrik xususiyatlarini o'rganish.
17. Yigirish haqida asosiy ma'lumotlarni o'rganish.
18. To'quvchilik o'rilishlarini o'rganish.
19. Gazlamalarning geometrik va mexanik xossalarini o'rganish.
20. Gazlamalarning fizik xossalarini o'rganish.

21. Gazlamalarning tola tarkibini aniqlash.
22. Gazlamalar assortimentini o'rganish.
23. Gazlamalarning asosiy nuqsonlari va to'qimachilik mahsulotlarini standartlash.
24. Statsionar lentali bichish mashinalarini o'rganish.
25. Qo'zg'aluvchan bichish mashinalarini o'rganish.
26. 1022 va 97 A universal tikuv mashinalarini o'rganish.
27. Tikish va yurmash mashinalarini o'rganish.
28. Sanoatda ishlatiladigan tikuv mashinalari tarixi va rivojlanishi.
29. Tikuvchilik ustaxonalarida ish o'rnini to'g'ri tashkil qilish tartibi.
30. Тикувчилик устахоналарида санитария ва гигиена талаблари
31. Odam gavdasidan o'lchov olish tartib qoidalari.
32. Kiyimni loyixalashda ishlatiladigan o'lchov turlari va ularni gavdadan olish yo'llari.
33. To'g'ri bichimli yubkalar loyihalash texnologiyasi.
34. Yubkalarni loyixalash asoslari, to'g'ri bichimli yubka chizmasi
35. Qiz bolalar fartuk va ro'mollarni loyixalash texnologiyasi.
36. Qiz bolalar lozimini loyihalash texnologiyasi.
37. Qiz bolalar tungi ko'ylagini loyihalash texnologiyasi.
38. Qiz bolalar tungi ko'ylagini безаб тикиш технологияси.
39. Қиз болалар асос чизмасини чизиш ва лойихалаш.
40. Эркаклар кўйлагини лойихалаш ва маделлаштириш.

Labaratoriya mashg'ulotlarni tashkil etish boyicha kafedra professor-o'qituvchilar tomonidan ko'rsatma va tavsiyalar ishlab chiqildi. Unda fanning asosiy ma'ruza mavzulari bo'yicha olgan bilim ko'nikmalarni va masalalarni echish orqali yanada boyitadi. Shuningdek darslik va o'quv qo'llanmalar asosida talabalar bilimlarini mustahkamlashga erishish, o'quv materiallaridan foydalanish, ilmiy maqola va tezislarni chop ettirish, talabalar bilimlarini oshirish masalalarini echish, mavzular boyicha ko'rgazmali qurollar tayyorlash va boshqalar tavsiya etiladi.

### **Mustaqil ta'limni tashkil etishning shakli va mazmuni**

Talaba mustaqil ta'limni tayyorlashda muayyan fanning xususiyatlarini xisobga olgan holda quyidagi shakllardan foydalanish tavsiya etiladi:

- darslik va o'quv qo'llanmalar boyicha fan boblari va mavzularini o'rganish.
- tarqatma materiallar boyicha ma'ruzalar qismlarini o'zlashtirish.
- avtomatlashtirilgan o'rgatuvchi va nazorat qiluvchi tizimlar bilan ishlash.
- maxsus adabiyotlar boyicha fanlar bo'limlari yoki mavzulari ustida ishlash.
- yangi texnikalarni, apparaturalarni, jarayonlar va texnologiyalarni o'rganish.

- talabning o'quv-ilmij-tadqiqot ishlarini bajarish bilan bog'liq bo'lgan fanlar bo'limlari va mavzularini chuqur o'rganish.
- faol va muammoli o'qitish uslubidan foydalaniladigan o'quv mashg'ulotlari.
- masofaviy (distsion) ta'lim.

Tavsiya etilayotgan mustaqil ta'limning mavzulari:

1. Go'shtning ozuqlik qiymati. Go'shtni hayvon turiga, yoshiga, tana xarorati va semizlik darajasiga ko'ra turlari.
2. Sutning ozuqlik qiymati. Sut turlari. Qaymoq. Qayta ishlangan sut mahsulotlari turlari.
3. Achitilgan sut mahsulotlari turlari, sifati, saqlash sharoiti va muddatlari.
4. Tuxum tuzilishi, sifat ko'rsatkichlari, saqlash sharoiti. Tuxum mahsulotlari.
5. Oziq-ovqat yog'lari turlari. O'simlik moylari ishlab chiqarish turlari, sifati, saqlash sharoiti.
6. Xayvon yog'lari turlari, sifati, saqlash sharoiti. Margarin ishlab chiqarish turlari, saqlash sharoiti va muddatlari.
7. Don mahsulotlari turlari. Ermalar turlari, sifati. Uning sifat ko'rsatkichlari.
8. Shakar, qand ishlab chiqarish. Qand turlari, sifati, saklash sharoiti. Asal turlari va ozuqlik qimmati.
9. Qandolat mahsulotlari turlari. Mevali qandolatlari, karamel, konfet, irislar, shokoladlar.
10. Lazzatli tovarlar. Choy ishlab chiqarish, navlari, sifatiga bo'lgan talablar, saklash sharoitlari. Qaxva turlari, saqlash sharoitlari va muddatlari.
11. Mahsulotlarga birlamchi ishlov berish. Sabzavotlarga, baliqqa birlamchi ishlov berish.
12. Go'shtga, baliqqa birlamchi ishlov berish.
13. Mahsulotlarga issikdik ishlovi berish usullari.
14. Suyuq taom turlari va tayyorlash jarayoni.
15. Sabzavotlardan tayyorlanadigan taom turlari va tayyorlash jarayoni.
16. Tuxum va tvorogdan tayyorlanadigan taomlar turlari va tayyorlash jarayoni.
17. Baliqdan tayyorlanadigan taomlar turlari va tayyorlash jarayoni.
18. Go'shtdan tayyorlanadigan taom turlari. Go'shtli kotlet tayyorlash jarayoni.
19. Yaxna taom turlari va tayyorlash jarayoni.
20. Xamirli taom va mahsulotlar. Xamir turlari. Xamirli taomlar tayyorlash jarayoni.
21. Paxta va undan olinadigan mahsulotlar assortimenti.
22. Gazlamalarning yangi assortimenti.
23. To'qimachilik va yengil sanoatida ishlatiladigan yangi tolalar assortimenti.
24. Yangi mahsulotlar assortimenti.
25. Bolalar uchun mahsulot gazlamalar assortimenti.
26. Noto'qima matolarning assortimenti va ishlatilishi.
27. To'qimachilik sanoatining rivojlanishi.
28. Tikuv mashinalarining yangi turlari
29. Sanoatda ishlatiladigan yangi bichish mashinalari va usullari
30. Eksperimental tseklarining asosiy vazifalari

31. Sanoatda ishlatiladigan asosiy tikuv mashinalari
32. Tikuvchilik jihozlarining mashina va mexanizmlarining turlari.

### **Kurs ishi boyicha uslubiy ko'rsatmalar**

Kurs ishini bajarishdan maqsad talabalarning olgan bilimlarini chuqurlashtirish va mustahkamlashdan iborat.

Kurs ishini bajarish o'quv rejasida ko'zda tutilgan va har bir talaba uchun zaruriydir. Talaba kurs ishini bajarish natijasida o'zining tadqiqot olib borish imkoniyatini ko'rsata bilish kerak. Shu maqsadda bo'lg'usi o'qituvchilar quyidagi malaka va ko'nikmalarga ega bo'lishi zarur.

a) mavzu boyicha minimal darajadagi muayyan adabiyotlarni o'rganish va zaruriy ma'lumotlarni qayd qila olish.

b) zamonaviy adabiyotlarni tahlil qilish natijasida o'rganilayotgan masalaning holatini izchil bayon qilish.

v) agar mavzu uchun zaruriy bo'lsa, turli tipdagi ta'lim muassasalaridagi pedagogik tajribalarni yig'ish, tahlil qilish va umumlashtirish.

g) tajriba-sinov ishini o'tkazish, qo'lga kiritilgan materiallarini qayta ishlash, uni tahlil qilish, tizimga solish, izohlash va zaruriy xulosalarni chiqarish.

#### **«Servis xizmati» fani bo'yicha o'quv rejasigi kiritilgan kurs ishi mavzulari:**

1. Oziq-ovqat xonalarida xavfsizlik texnika qoidalari va sanitariya gigiyena talablari.
2. Oziq-ovqat xonalarida ishlatiladigan oshxona jixozlari, asbob uskunalari va zamonaviy texnikalarni joylashtirish tartibi.
3. Boshlang'ich sinf o'quvchilari uchun haftalik taxminiy taomnomasini tuzish.
4. Issiq ichimliklar turlari, choy va qahvani damlash usullari, dasturxonga tortish tartiblari.
5. Sabzavotlardan yaxna taomlar tayyorlash va dasturxonga tortish tartibi
6. Ratsional ovqatlanish tamoyillari, maktab o'quvchilari uchun kundalik taomnoma tuzish qoidalari.
7. Berilgan parxezning kunlik taomnomasini tuzish.
8. Parranda go'shti maxsulotlaridan yaxna taomlar tayyorlash.
9. Go'sht va go'sht maxsulotlaridan yaxna taomlar tayyorlash.
10. Sut mahsulotlari ( qati q, tvorog, va x.q.) inson sihat-salamatligining muhim omillari, ularning shifo xususiyatlari
11. Mahsulotlarga issiqlik ishlov berish usullari, mahsulotlarning issiqlik ishlovdan keyingi o'zgarishlari.

12. Baliq va baliq mahsulotlari, ularning kimyoviy tarkibi, oziqaviy qiymati, baliqdan taom tayyorlash usullari.
13. O'zbek milliy go'shtli taomlari, tayyorlash jarayoni, oziqaviy qiymati .
14. Oziq – ovqat yog'lari turlari, kimyoviy tarkibi, oziqaviy qiymati.
15. Suyuq taomlar turlari, tayyorlash jarayoni, sifatiga qo'yiladigan talablar
16. O'zbek milliy suyuq taomlari tayyorlash jarayoni va dasturxonga tortish tartibi.
17. Sabzavotlardan tayyorlanadigan taomlar, sifatiga qo'yiladigan talablar, oziqaviy qiymati.
18. Yorma va makaron mahsulotidan tayyorlanadigan taomlar turlari, tayyorlash jarayoni, oziqaviy qiymati.
19. Paranda tuxumlarining turlari, tuxumli taomlardan tayyorlanadigan taomlar turlari, tayyorlash jarayoni va dasturxonga tortish tartibi.
20. Тухум ва tvorogdan tayyorlanadigan taomlar turlari, tayyorlash jarayoni, oziqaviy qiymati, sifatiga qo'yiladigan talablar.
21. O'zbek milliy shirin taomlar tayyorlash jarayoni, oziqaviy qiymati, sifatiga qo'yiladigan talablar va saqlash muddatlari.
22. Biskvit xamiridan mahsulotlar tayyorlash turlari va tayyorlash jarayoni
23. Oshima xamirda tayyorlanadigan taomlarni turlari va ualrmi tayorlash jarayoni.
24. O'zbek milliy xamir mahsulotlari va taomlari tayyorlash jarayoni, oziqaviy qiymati, sifatiga qo'yiladigan talablar .
25. Issiq va yaxna ichimliklarning ovqatlanishdagi ahamiyati, tayyorlash jarayoni, sifatiga qo'yiladigan talablar.
26. Dasturxon tuzash qoidalari, o'zbek milliy dasturxon tuzashning o'ziga xos xususiyatlari.
27. Sog'lom odamning Ratsional ovqatlanish tamoyillari.
28. Non va non mahsulotlarining oziqaviy qiymati, sifatiga qo'yiladigan talablar
29. Kraxmal, shakar, asal mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, oziqaviy qiymati
30. Meva va rezavor qandolat mahsulotlarining turlari, kimyoviy tarkibi, oziqaviy qiymati.
31. Oshirma xamirdan tayyorlanadigan pishiriqlar turlari, tayyorlash jarayoni.
32. Dukkakli mahsulotlardan tayyorlanadigan taomlar turlari, ularni tayyorlash.
33. Shirin qandolat mahsulotlari (kraxmal, qand, asal) va ularning kimyoviy tarkibi, oziqlik qiymati
34. Varaqi xamirdan mahsulotlar tayyorlash va ularning kimyoviy tarkibi, to'yimliligini hisoblash
35. Sog'lom odamning ovqatlanish asoslari, ratsional ovqatlanish tamoyillari, taom turlari

36. Tabiiy va kimyoviy tolalar.
37. To'qimachilik va yengil sanoatida ishlatiladigan yangi tolalar assortimenti.
38. Qishki gazlamalar assortimenti.
39. Noto'qima matolarning assortimenti va ishlatilishi.
40. Табиий ва сунъий газламаларнинг хоссалари
41. Gazlamalarning geometrik va mexanik xossalari.
42. Gazlamalarning fizik xossalari.
43. Gazlamalarning tola tarkibini aniqlash.
44. Gazlamalar o'rinishlar turlari.
45. Gazlamalarning asosiy nuqsonlari va to'qimachilik mahsulotlarini standartlash.
46. Gazlamalarning assortimenti.
47. Buyumlarni namlab – isitib ishlov berish jihozlari.
48. Sanoatda ishlatiladigan tikuv mashinalari tarixi va rivojlanishi.
49. Tikuvchilik ustaxonalarida ish o'rini to'g'ri tashkil qilish tartibi.
50. Тикувчилик устахоналарида санитария ва гигиена талаблари
51. Odam gavdasidan o'lchov olish tartib qoidalari.
52. Kiyimni loyixalashda ishlatiladigan o'lchov turlari va ularni gavdadan olish yo'llari.
53. To'g'ri bichimli yubkalar loyihalash texnologiyasi.
54. Yubkalarni loyixalash asoslari, to'g'ri bichimli yubka chizmasi
55. Qiz bolalar fartuk va ro'mollarni loyixalash texnologiyasi.
56. Qiz bolalar lozimini loyihalash texnologiyasi.
57. Qiz bolalar tungi ko'ylagini loyihalash texnologiyasi.
58. Qiz bolalar tungi ko'ylagini безаб тикиш технологияси.
59. Қиз болалар асос чизмасини чизиш ва лойихалаш.
60. Ўғил болалар кўйлагини лойихалаш ва маделлаштириш.

### **Fan dasturning informatsion-uslubiy ta'minoti**

#### **Didaktik vositalar**

**Didaktik vositalar:** ovqat tayyorlashda ishlatiladigan elektr asboblari, oshxona jihozlari, texnologik jarayon kartalari, tarqatma materiallar.

**Jihozlar va uskunalar, moslamalar:** elektron doska-Hitachi, LCD-monitor, elektron ko'rsatgich (ukazka).

**Video-audio uskunalar:** video va audiomagnitofon, mikrofon, kolonkalar.

**Kompyuter va multimediali vositalar:** kompyuter, Dell tipidagi proektor, DVD-diskovod, Web-kamera, video-ko'z (glazok).

### Foydalaniladigan adabiyotlar ro'yxati

#### Asosiy adabiyotlar

1. Mo'minova M. Ovqat tayyotlash jarayoni.-T.: «Adabiyotlar jamg'arasi» 2006.
2. Xudoyberdiyeva M.R. Kasb mahorati.-T.: «Faylasuflar milliy jamiyati», 2010
3. Исмагуллаева Х.З., Абдуллаев А., Исмагуллаева М.З. Махсус материалшunosлик. -T.: «Иктисод-Молия», 2008.
4. Ochilov T.A., Ahmedov B.B., Toshpo'latov S. Tikuvchilik materialshunosligi. -T.: TTESI, 2007.
5. Olimov Q. Tikuvchilik korxonalarini jihozlari va uskunalari.-T.: "G'.G'ulom nomidagi matbaa ijodiy uyi", 2008.

#### Qo'shimcha adabiyotlar

1. Xudoyberdiyeva M.R. Kasb mahorati.-T.: «Faylasuflar milliy jamiyati» 2010.
2. Ochilov T.A., Matmusaev U.M. To'qimachilik materiallarini sinash. —T.: TTESI, 2004.
3. Olimboev U.SH. To'qima tuzilishi nazariyasi. -T.: «Aloqachi», 2005.

#### Elektron ta'lim resurslari

1. [www.tdpu.uz](http://www.tdpu.uz)
2. [www.pedagog.uz](http://www.pedagog.uz)
3. [www.Ziyonet.uz](http://www.Ziyonet.uz)
4. [www.edu.uz](http://www.edu.uz)
5. [tdpu-INTRANET. Ped](http://tdpu-INTRANET.Ped)
6. [www.legprominfo.ru](http://www.legprominfo.ru)

