

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

**Buxoro oziq-ovqat va engil sanoat texnologiyasi
instituti**

«Oziq – ovqat maxsulotlari texnologiyasi» fakul'teti

Tuzuvchilar:

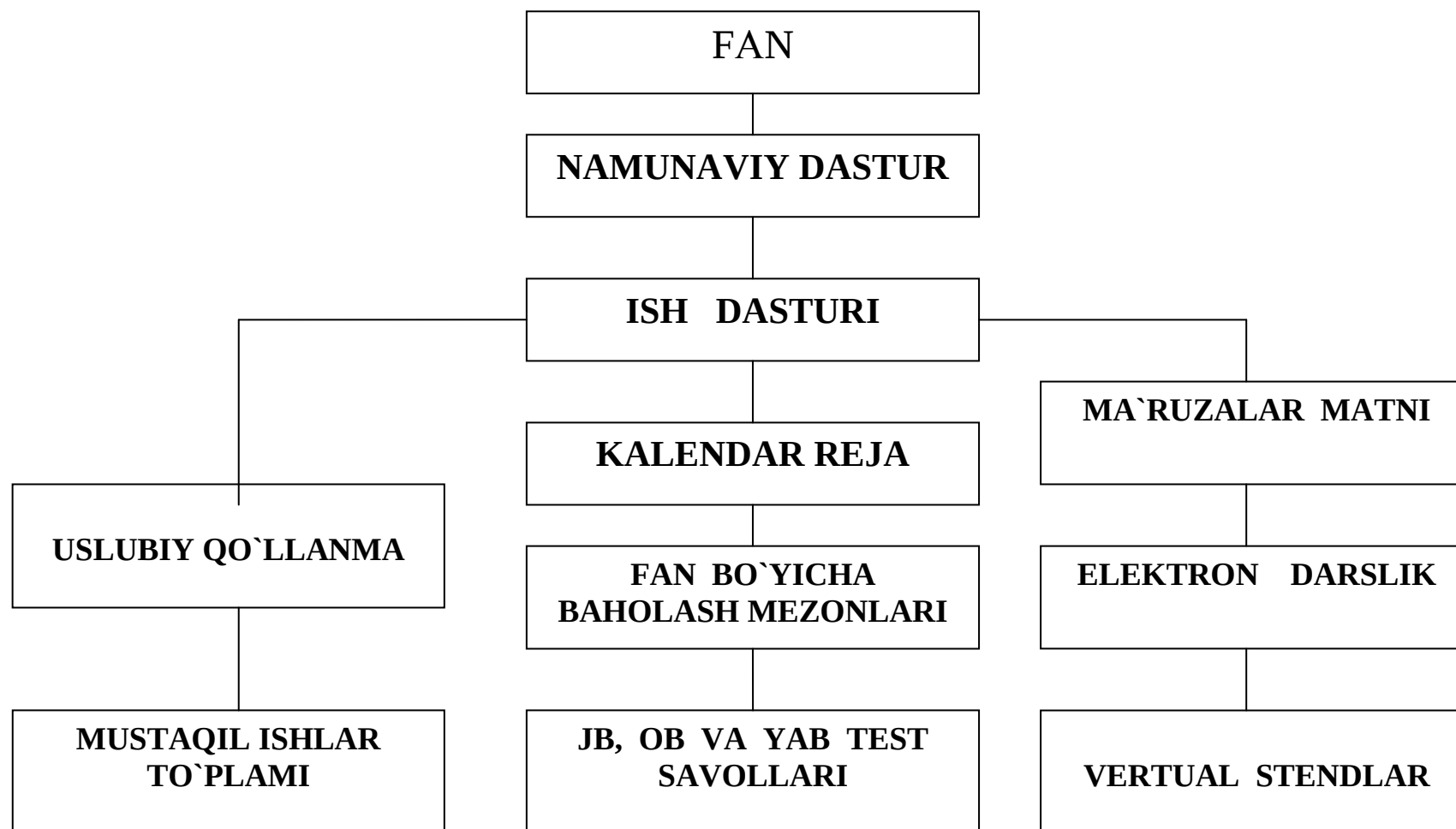
**dots. Atamuratova T.I.
dots.Xaydar-Zade L.N.
Abduraxmanova M.R.**

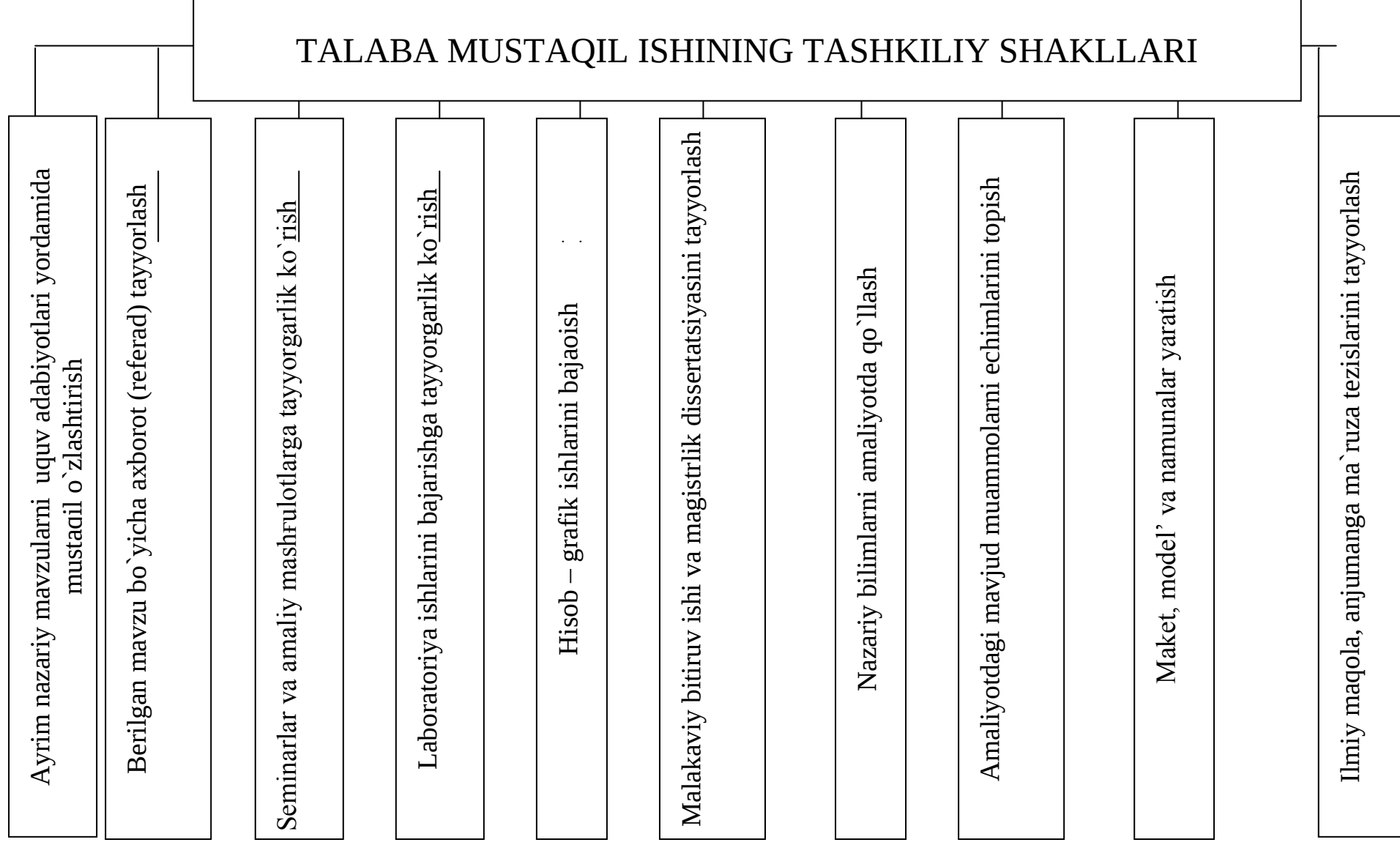
***«Non, qandolatchilik va makaron
mahsulotlari texnologiyasi»
kafedrasi***

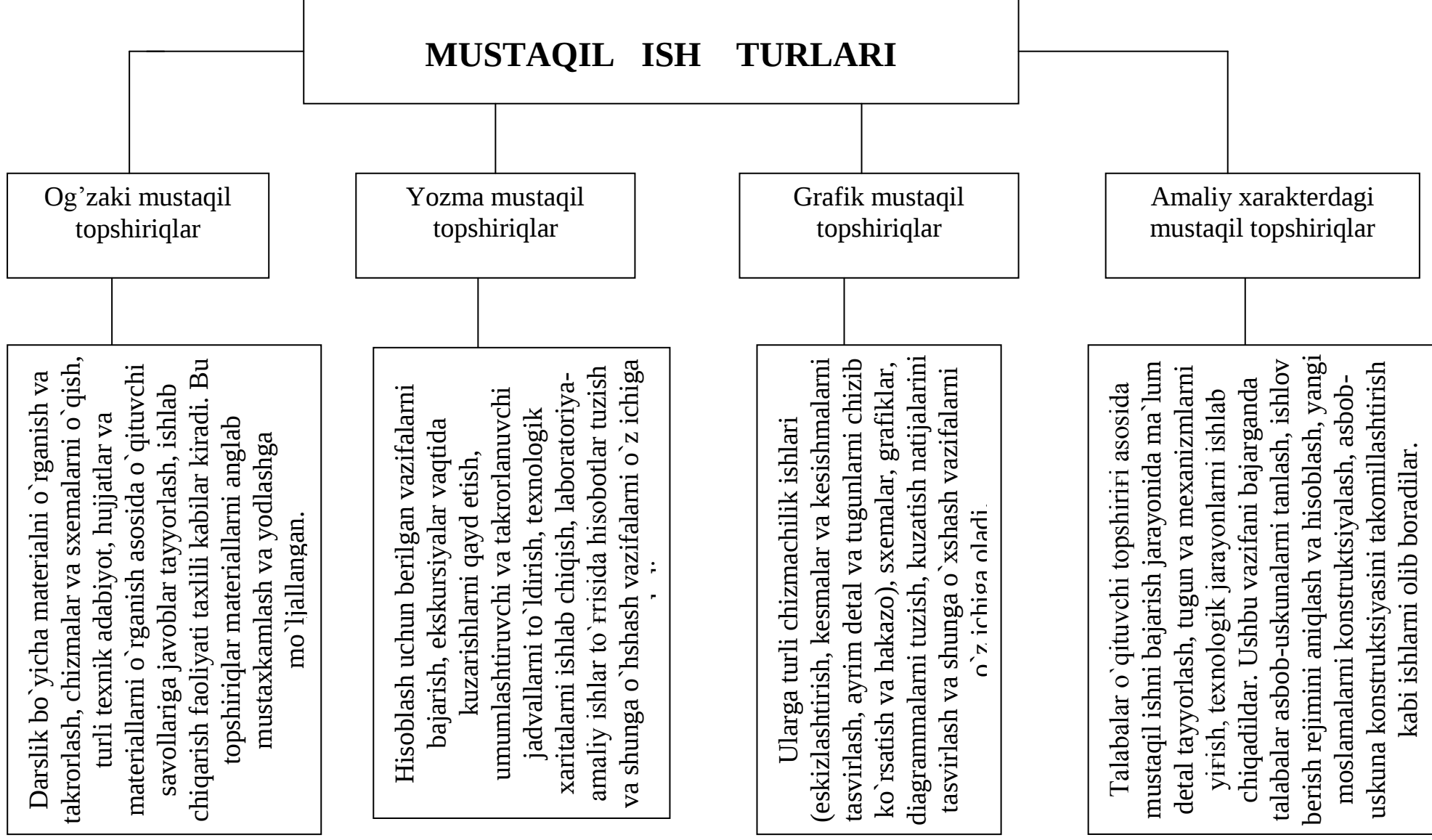
«KASB MAHORATI»
fanidan mustaqil ishlarni bajarish uchun
U S L U B I Y K O ` R S A T M A

Buxoro - 2006

FAN BO`YICHA ME`YORIY HUJJATLAR







MUSTAQIL ISHLARNI BAJARISH

FAN: «KASB MAHORATI»

t/r	Ma`ruza mavzusi	Mustaqil ish turlari	Talabalar mustaqil ishi mazmuni	Soatlar soni	Na-tija
1	2	3	4	5	6
1.	Kirish	Og`zaki	Texnologik jihozlarda xavfsizlik ishlash asosiy qoidalari	3	
2.	Non ishlab chiqaridshda qo`llaniladigan xom ashyolarni qabul qilish, saqlash va ishlab chiqarishga tayyorlash	Og`zaki	Texnologik jihozlarda ish usullarini o`zlashtirish	4	
3.	Non mahsulotlari ishlab chiqarishda yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash.	Konspekt	Texnologik jihozlarda ish usullarini o`zlashtirish	4	
4.	Xamirni yetiltirish, bo`laklarga bo`lish va tindirish. Xamir bo`laklarga shakl berish.	Konspekt	Texnologik jihozlarda ish usullarini o`zlashtirish	4	
5.	Non va non-bulka mahsulotlarini pishirish, ularni saqlash.	Referat	Texnologik jihozlarda ish usullarini o`zlashtirish.	4	
6.	Milliy karamel tayyorlash.	Referat	Tehnologik jihozlarda ish usullarini uzlashtirish	4	
7.	Milliy halvo tayyorlash.	Referat	Texnologik jihozlarda ish usullarini o`zlashtirish.	4	
8.	Pechenie va pryaniklarni tayyorlash.	Referat	Texnologik jihozlarda ish usullarini o`zlashtirish.	4	
9.	Pirojne va tortlar tayyorlash.	Referat	Texnologik jihozlarda ish usullarini o`zlashtirish.	4	
10.	Vafli tayyorlash.	Referat	Texnologik jihozlarda ish usullarini o`zlashtirish.	4	
11.	Makaron mahsulotlarining turlari va ularni tayyorlash texnologiyasi.	Referat	Texnologik jihozlarda ish usullarini o`zlashtirish.	4	
	Jami			43	

MUSTAQIL ISH

1-mavzu: Kirish

Adabiyotlar

1. Vasiev M.G., Vasieva M.A., Atamuratova T.I. Non mahsulotlari texnologiyasi. Ma`ruzalar matni. Buxoro, 2001.
2. Vasiev M.G., Xaydar-Zade L.N. Qandolat mahsulotlari texnologiyasi. Ma`ruzalar matni. Buxoro, 2000.
3. Vasiev M.G., Vasieva M.A. Makaron mahsulotlari texnologiyasi. Ma`ruzalar matni. Buxoro, 2000.
4. Vasiev M.G., O`rinov N.F., Hromeyenkov V.M. Non-bulka va makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari. Toshkent, "Ilm-Ziyo", 2007 y.

Mustaqil ishni tayyorlash uchun savollar va topshiriqlar:

1. Texnologik jihozlarning qanday turlari mavjud?
2. Jihozlarda ishlashda amal qilinishin lozim bo`lgan xavfsizlik qoidalari nimalardan iborat?

Uslubiy tavsiyalar:

Mustaqil ish mavzusi bo`yicha berilgan savollarga yozma ravishda javoblar yozilib, tushuntirib berish kerak

2-mavzu:Non ishlab chiqaridshda qo`llaniladigan xom ashyolarni qabul qilish, saqlash va ishlab chiqarishga tayyorlash

Adabiyotlar

1. Vasiev M.G. va boshqalar. Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. 2-bo`lim. Non-bulka mahsulotlari ishlab chiqarish: Kasb-hunar kollejlari uchun darslik. -T.: "Mehnat", 2003. -224b.
2. Vasiev M.G., Vasieva M.A., Atamuratova T.I. Non mahsulotlari texnologiyasi. Ma`ruzalar matni. Buxoro, 2001.
3. Vasiev M.G., O`rinov N.F., Hromeyenkov V.M. Non-bulka va makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari. Toshkent, "Ilm-Ziyo", 2007 y.

Mustaqil ishni tayyorlash uchun savollar va topshiriqlar:

1. Non mahsulotlari ishlab chiqarishda qaysi asosiy va ko`shimcha xom ashyolardan foydalaniladi?
2. Asosiy va ko`shimcha xom ashyolarni qabul qilish, saqlash va ishlab chiqarishga tayyorlashda qaysi jihozlardan foydalaniladi?

Uslubiy tavsiyalar:

Mustaqil ish mavzusi bo'yicha berilgan savollarga yozma ravishda javoblar yozilib, tushuntirib berish kerak

3-mavzu: Non mahsulotlari ishlab chiqarishda yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash.

Adabiyotlar

1. Vasiev M.G. va boshqalar. Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. 2-bo'lim. Non-bulka mahsulotlari ishlab chiqarish: Kasb-hunar kollejlari uchun darslik. -T.: "Mehnat", 2003. -224b.
2. Vasiev M.G., Vasieva M.A., Atamuratova T.I. Non mahsulotlari texnologiyasi. Ma'ruzalar matni. Buxoro, 2001.
3. Vasiev M.G., O'rinov N.F., Hromeyenkov V.M. Non-bulka va makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari. Toshkent, "Ilm-Ziyo", 2007 y.

Mustaqil ishni tayyorlash uchun savollar va topshiriqlar:

1. Non mahsulotlari ishlab chiqarishda qaysi yarim tayyor mahsulotlardan foydalaniladi?
2. Yarim tayyor mahsulotlar qaysi jihozlarda tayyorlanadi?

Uslubiy tavsiyalar:

Mustaqil ish mavzusi bo'yicha berilgan savollarga yozma ravishda javoblar yozilib, tushuntirib berish kerak.

4-mavzu: Xamirni yetiltirish, bo'laklarga bo'lish va tindirish. Xamir bo'laklarga shakl berish.

Adabiyotlar

1. Vasiev M.G. va boshqalar. Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. 2-bo'lim. Non-bulka mahsulotlari ishlab chiqarish: Kasb-hunar kollejlari uchun darslik. -T.: "Mehnat", 2003. -224b.
2. Vasiev M.G., Vasieva M.A., Atamuratova T.I. Non mahsulotlari texnologiyasi. Ma'ruzalar matni. Buxoro, 2001.
3. Vasiev M.G., O'rinov N.F., Hromeyenkov V.M. Non-bulka va makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari. Toshkent, "Ilm-Ziyo", 2007 y.

Mustaqil ishni tayyorlash uchun savollar va topshiriqlar:

1. Xamirni yetiltirish, tindirish jarayonlari nima maqsadda amalga oshiriladi?
2. Hamirni yetiltirish, bulish, tindirish va shakl berishda kaysi jihozlardan foydalaniladi?

Uslubiy tavsiyalar:

Mustaqil ish mavzusi bo`yicha berilgan savollarga yozma ravishda javoblar yozilib, tushuntirib berish kerak.

5-mavzu: Non va non-bulka mahsulotlarini pishirish, ularni saqlash.

Adabiyotlar

1. Vasiev M.G. va boshqalar. Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. 2-bo`lim. Non-bulka mahsulotlari ishlab chiqarish: Kasb-hunar kollejlari uchun darslik. -T.: "Mehnat", 2003. -224b.
2. Vasiev M.G., Vasieva M.A., Atamuratova T.I. Non mahsulotlari texnologiyasi. Ma`ruzalar matni. Buxoro, 2001.
3. Vasiev M.G., O`rinov N.F., Hromeyenkov V.M. Non-bulka va makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari. Toshkent, "Ilm-Ziyo", 2007 y.

Mustaqil ishni tayyorlash uchun savollar va topshiriqlar:

1. Non-bulka mahsulotlarini pishirish va saqlashda xamir zuvalasida qanday o`zgarishlari sodir bo`ladi?
2. Nonni pishirishda qanday qoidalarga rioya qilish kerak?

Uslubiy tavsiyalar:

Mustaqil ish mavzusi bo`yicha berilgan savollarga yozma ravishda javoblar yozilib, tushuntirib berish kerak.

6-mavzu: Milliy karamel tayyorlash.

Adabiyotlar

1. Vasiev M.G. va boshqalar. Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. O`rta maxsus kasb-hunar kollejlarining "Non-bulka makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish" yo`nalishi o`quvchilari uchun darslik. -T.: "O`zbekiston", 2003. -280 b.
2. Vasiev M.G., Xaydar-Zade L.N. Qandolat mahsulotlari texnologiyasi. Ma`ruzalar matni. Buxoro, 2000.

Mustaqil ishni tayyorlash uchun savollar va topshiriqlar:

1. Milliy karamel mahsulotlari qanday turlarda ishlab chiqariladi?
2. Karamel tayyorlash texnologiyasi qaysi bosqichlardan iborat va qanday jihozlarda amalga oshiriladi?

Uslubiy tavsiyalar:

Mustaqil ish mavzusi bo`yicha berilgan savollarga yozma ravishda javoblar yozilib, tushuntirib berish kerak.

7-mavzu: Milliy halvo tayyorlash.

Adabiyotlar

1. Vasiev M.G. va boshqalar. Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. O`rta maxsus kasb-hunar kollejlarining "Non-bulka makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish" yo`nalishi o`quvchilari uchun darslik. - T.: "O`zbekiston", 2003. -280 b.
2. Vasiev M.G., Xaydar-Zade L.N. Qandolat mahsulotlari texnologiyasi. Ma`ruzalar matni. Buxoro, 2000.

Mustaqil ishni tayyorlash uchun savollar va topshiriqlar:

1. Milliy holvalarning qanday turlarini bilasiz va ularning o`ziga xos xususiyatlari nimalardan iborat?
2. Milliy holva tayyorlashda qaysi jihozlardan foydalaniladi?

Uslubiy tavsiyalar:

Mustaqil ish mavzusi bo`yicha berilgan savollarga yozma ravishda javoblar yozilib, tushuntirib berish kerak.

8-mavzu: Pechenie va pryaniklarni tayyorlash.

Adabiyotlar

1. Vasiev M.G. va boshqalar. Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. O`rta maxsus kasb-hunar kollejlarining "Non-bulka makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish" yo`nalishi o`quvchilari uchun darslik. - T.: "O`zbekiston", 2003. -280 b.
2. Vasiev M.G., Xaydar-Zade L.N. Qandolat mahsulotlari texnologiyasi. Ma`ruzalar matni. Buxoro, 2000.

Mustaqil ishni tayyorlash uchun savollar va topshiriqlar:

1. Pechenie va pryaniklar qanday turlarga bo`linadi va tayyorlash texnologiyasi nima bilan farq qiladi?
2. Pechenie va pryaniklar tayyorlashda qaysi texnologik jihozlar ishlatiladi?

Uslubiy tavsiyalar:

Mustaqil ish mavzusi bo`yicha berilgan savollarga yozma ravishda javoblar yozilib, tushuntirib berish kerak.

9-mavzu: Pirojne va tortlar tayyorlash.

Adabiyotlar

1. Vasiev M.G. va boshqalar. Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. O`rta maxsus kasb-hunar kollejlarining "Non-bulka makaron va

- qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish" yo`nalishi o`quvchilari uchun darslik. - T.: "O`zbekiston", 2003. -280 b.
2. Vasiev M.G., Xaydar-Zade L.N. Qandolat mahsulotlari texnologiyasi. Ma`ruzalar matni. Buxoro, 2000.

Mustaqil ishni tayyorlash uchun savollar va topshiriqlar:

1. Pirojne va tortlar tayyorlash texnologiyasi qaysi bosqichlardan iborat?
2. Pishirilgan va bezovchi yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlashda qaysi jihozlardan foydalaniladi?

Uslubiy tavsiyalar:

Mustaqil ish mavzusi bo`yicha berilgan savollarga yozma ravishda javoblar yozilib, tushuntirib berish kerak.

10-mavzu: Vafli tayyorlash.

Adabiyotlar

1. Vasiev M.G. va boshqalar. Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. O`rta maxsus kasb-hunar kollejlarning "Non-bulka makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish" yo`nalishi o`quvchilari uchun darslik. - T.: "O`zbekiston", 2003. -280 b.
2. Vasiev M.G., Xaydar-Zade L.N. Qandolat mahsulotlari texnologiyasi. Ma`ruzalar matni. Buxoro, 2000.

Mustaqil ishni tayyorlash uchun savollar va topshiriqlar:

1. Vafllarning qaysi turlarini bilasiz va tayyorlash texnologiyasi qaysi bosqichlardan iborat?
2. Vafli varaqlarini va masalliqlarini tayyorlashda qaysi jihozlar ishlatiladi?

Uslubiy tavsiyalar:

Mustaqil ish mavzusi bo`yicha berilgan savollarga yozma ravishda javoblar yozilib, tushuntirib berish kerak.

11-mavzu: Makaron mahsulotlarining turlari va ularni tayyorlash texnologiyasi.

Adabiyotlar

1. Vasiev M.G., Vasieva M.A. Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. 3-bo`lim. Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi: Kasb-hunar kollejlari uchun darslik. - T.: "Mehnat", 2002. -128 b.
2. Vasiev M.G., Vasieva M.A. Makaron mahsulotlari texnologiyasi. Ma`ruzalar matni. Buxoro, 2000.

3. Vasiev M.G., O`rinov N.F., Hromeyenkov V.M. Non-bulka va makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari. Toshkent, "Ilm-Ziyo", 2007 y.

Mustaqil ishni tayyorlash uchun savollar va topshiriqlar:

1. Makaron mahsulotlarining qanday turlari mavjud va ular nimasi bilan farq qiladi?
2. Makaron mahsulotlari tayyorlashda qaysi jihozlardan foydalaniladi va ularda ishlashda nimalarga e`tibor berish lozim?

Uslubiy tavsiyalar:

Mustaqil ish mavzusi bo`yicha berilgan savollarga yozma ravishda javoblar yozilib, tushuntirib berish kerak.

