

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС  
ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**

**САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ ВА СЕРВИС ИНСТИТУТИ**

**«Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш»  
кафедраси**

**Мўминов Н.Н., Мамарасулов З.Э., Тошназаров С.**

**Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос  
хусусиятлари  
фанидан  
мустақил ишларни ташкил қилиш ва талабаларни  
билимини баҳолаш бўйича**

**У С Л У Б И Й К ў Р С А Т М А**

**Хизмат ва туризм соҳаларидаги таълим йўналишлари бўйича таълим  
олаётган талабалар учун**

**Самарқанд - 2013**

Мўминов Н.Н., Мамарасулов З.Э., Тошназаров С. «Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари» фанидан мустақил ишларни ташкил қилиш ва талабалари билимини баҳолаш бўйича услубий кўрсатма. Самарқанд, СамИСИ, 2013. 40- б.

Такризчи: СамҚХИ доценти т.ф.н., А.Юсупов

СамИСИ доценти т.ф.н., А.Ю.Худойбердиев

Услубий кўрсатмалар “Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш” кафедрасининг 2013 йил \_\_ апрел йиғилишида (№ 6 сонли баённома) кўриб чиқилган ва институт ўқув-услубий кенгашига тавсия этилган

Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти ўқув-услубий кенгашида  
тасдиқланди ва нашрга тавсия этилди  
2013 йил \_\_\_\_\_ -сонли баённома

## КИРИШ

Ўзбекистон Республикаси тарихий обидаларга ва туристик ресурсларга бой мамлакатлардан бири ҳисобланади. Фақат Самарқанд, Бухоро ва Хива тарихий ёдгорликларини бориб кўришни истайдиган чет элликлар сони йилига 10 млн кишини ташкил қилади.

Республикага келган ҳар бир турист ўз халқининг вакили ҳисобланади ва шунга қараб унга нисбатан иззат – ҳурмат қилишни талаб этади. Иззат – ҳурматнинг ажралмас қисми – бу уни таомлар билан меҳмондўстлик қилишдир.

Лекин, ҳар бир киши ўзининг мамлакатада маълум бир маҳсулотлар таркибидан иборат бўлган таомларни истеъмол қилишга ўрганган. Унинг истеъмол қиладиган таомининг таркибига муносиб организмда микрофлора шаклланади. Бошқа мамлакатларга келиб, бошқа таркибли таомлар истеъмол қилинганда, унинг организмнинг микрофлораси таркиби ўзгаради. Бундай ўзгаришлар организм фаолиятига, айниқса узокроқ вақтда бошқа таркибли таомларни истеъмол қилганда, салбий таъсир кўрсатмасдан қолмайди. Шу сабабли ҳам бошқа мамлакатлардан келган меҳмонларга таркиби бўйича улар ўрганган таомларни ёки айнан уларнинг миллий таомларини тайёрлаб бериш, келган меҳмонларни соғлом кузатиб қўйиш гарови ҳисобланади.

**1. Ўқув фанининг мақсади ва вазифалари.** Фанни ўқитишдан мақсад – чет ва кўшни мамлакатлардан келадиган турист – меҳмонларга уларнинг овқатланишига хос хусусиятларини ҳисобга олган ҳолда хизмат қила оладиган мутахассис кадрларни тайёрлашдан иборат.

Фаннинг вазифаси – талабаларга дунё халқларининг таомлари тўғрисида маълумот бериш ва уларни турлари ҳамда тайёрлаш технологиясидан иборат.

**2. Фанни ўзлаштиришга қўйиладиган талаблар.** «Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари» ўқув фанини ўзлаштириш жараёнида амалга ошириладиган масалалар доирасида бакалавр:

- ҳар бир миллатга хос бўлган овқатланиш қоида ва тартибларини; севиб истеъмол қиладиган таомларини ва уларни тайёрлашда ишлатиладиган маҳсулотларни; таомлар тайёрлаш услубларини **билиши керак**;

- чет мамлакатлар халқларининг сеvimли таомларини тайёрлаб била олишлари; таомларни дастурхонга тортиш қоидаларига риоя қилаолишлари **қўникмаларига эга бўлиши керак**.

- ҳар бир чет мамлакатдан келган туристлар учун эрталабки, тушлик ва кечқурунги даврларда бериладиган таомлар ассортиментини танлай билиш **малакаларига эга бўлиши керак**.

**3. Фаннинг бошқа фанлар билан боғлиқлиги.** Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари фани ихтисослик фани ҳисобланиб, 1 ва 3 курсларда ўқитилади.

Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари фани бакалавриятлар тайёрлаш ўқув режаларининг «Озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш асослари», «Овқатланиш корхоналари жиҳозлари эксплуатацияси», «Оқилона овқатланиш асослари», «Санитария ва гигиена», ҳамда «Касбий этика ва этикет» фанлари билан бевосита боғлиқ.

#### **4. Мустақил ишлар мавзулари мазмуни ва уларга ажратилган соатлар**

Талаба мустақил ишни тайёрлашда муайян фаннинг хусусиятларини ҳисобга олган ҳолда қуйидаги шакллардан фойдаланиши тавсия этилади:

- дарслик ва ўқув қўлланмалар бўйича фан боблари ва мавзуларини ўрганиш;
- тарқатма материаллар бўйича маърузалар қисмини ўзлаштириш;
- махсус адабиётлар бўйича фанлар бўлимлари ёки мавзулари устида ишлаш;
- янги техникаларни, аппаратураларни, жараёнлар ва технологияларни ўрганиш;
- талабанинг ўқув-илмий-тадқиқот ишларини бажариш билан боғлиқ бўлган фанлар бўлимлари ва мавзуларни чуқур ўрганиш;
- фаол ва муаммоли ўқитиш услубидан фойдаланиладиган ўқув машғулотлари;
- масофавий (дистанцион) таълим.

1-жадвал

#### **Фандан мустақил иш учун мавзулар номи**

| <b>№</b> | <b>Мавзулар номи</b>   |
|----------|--|
| 1.       | Қозоқларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва қозоқ миллий таомларини тайёрлаш технологияси        |
| 2.       | Қирғизлар овқатланишига хос хусусиятлар ва қирғиз миллий таомларини тайёрлаш технологияси          |
| 3.       | Туркманларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва туркман миллий таомларини тайёрлаш технологияси    |
| 4.       | Рус халқининг овқатланишига хос хусусиятлар ва миллий таомларини тайёрлаш технологияси             |
| 5.       | Украинлар овқатланишига хос хусусиятлар ва миллий таомларини тайёрлаш технологияси                 |
| 6.       | Белорусларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва миллий таомларини тайёрлаш технологияси            |
| 7.       | Озорбайжонларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва улар миллий таомларини тайёрлаш технологияси    |
| 8.       | Арманлар овқатланиши ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси                           |
| 9.       | Грузинларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва грузин миллий таомларини тайёрлаш технологияси      |
| 10.      | Молдованлар овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари ва улар миллий таомларини тайёрлаш технологияси |
| 11.      | Латишлар пазандалигига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси         |
| 12.      | Литваликларнинг овқатланиши ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш                                 |

|     |   |
|-----|---|
|     | технологияси  |
| 13. | Эстонликларнинг пазандалигига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси |
| 14. | Шведларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси     |
| 15. | Норвеглар ва финлар овқатланишига хос хусусиятлар ва уларнинг таомларини тайёрлаш технологияси    |
| 16. | Данияликларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси |
| 17. | Японлар овқатланишига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси         |
| 18. | Корейслар овқатланишининг ўзига хослиги   |
| 19. | Хитойликлар овқатланишининг ўзига хослиги   |
| 20. | Немислар пазандалигига хос хусусиятлар ва улар миллий таомларини тайёрлаш технологияси            |
| 21. | Австрия маҳаллий халқининг миллий таомларини тайёрлаш технологияси                                |
| 22. | Француз пазандалигига хос хусусиятлар ва миллий француз таомларини тайёрлаш технологияси          |
| 23. | Италияликлар овқатланишига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси    |
| 24. | Турклар овқатланишига хос хусусиятлар ва миллий турк таомларини тайёрлаш технологияси             |
| 25. | Ливанликлар пазандалигига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси     |
| 26. | Араб ярим оролида яшовчилар пазандалиги ва миллий таомларини тайёрлаш технологияси                |

**5. Талабаларнинг мустақил ишларини ташкил этиш ва ўтказиш бўйича тавсиялар.** Талабалар мустақил ишларни берилган топшириқлар, ҳўжалик ситуациялари, мавзулар, саволлар бўйича бажарадилар. Бунда улар ахборот-ресурс марказидаги дарсликлар, ўқув қўлланмалар, меъёрий ҳужжатлар, услубий қўлланмалардан, шунингдек «Интернет» тармоғи материалларидан кенг фойдаланишлари лозим.

Мустақил иш турлари:

√ **такрорлаш ва машқ қилиш** – мавзу материалларини такрор-такрор ўқиб чиқиш, таҳлил қилиш, берилган топшириқларни мустақил ечиш ва қайта ишлаш, олинган билимларни мустаҳкамлаш ва чуқурлаштириш, амалий кўникма ҳосил қилиш ва маълум тажрибани (малакани) шакллантириш;

√ **янги билимларни мустақил ўзлаштириш** – мавзу бўйича янги материалларни излаб топиш, конспектлаштириш, мустақил фикрларни шакллантириш;

√ **ижодий характердаги ишлар** – мавзуга оид мунозарали жиҳатларни излаб топиш, улар бўйича олимлар фикрларини ўрганиш ва конспектлаштириш, талабалар илмий тўғарагида (анжуманида) чиқиш қилиш

учун, янгича фикр, ғоя, усул ва услубларни ўзида мужассамлаштирган илмий реферат, мақола, маъруза матни тайёрлаш.

## **6. Фандан ўқув услубий адабиётлар ва электрон таълим ресурслари рўйхати.**

1. Д.Асланова, Т.Худайшукуров, Н.Мўминов. Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари. Ўқув кўлланма. – Самарқанд, «Зарафшон», 2007 й. – 112 б.

2. Сборник рецептур блюд предприятий общественного питания. Москва. Экономика, 1982 г.

3. Е.Д.Егошкин Блюда народов Арабского Машрика. М.: Колос. 1989 г.

4. А.Ходжаев Традиционная и современная таджикская национальная кухня. Душанбе, 1989 г.

5. И.А.Фельдман Кулинария мудрость (кухня народов мира). Киев, Реклама, 1972 г.

6. В.В.Похлебкин. Национальные кухни наших народов. Москва. Пищевая промышленность, 1978 г.

7. С.Ш.Ибрагимов Современная киргизская кухня. Фрунзе. Главная редакция киргизской советской энциклопедии, 1989 г.

8. Худайшукуров Т., Атоев В., Мухтарова М. и др. Научно – теоретические основы технологии производства продукции на предприятиях общественного питания: Учебное пособие – М.: МКИ, 1981.

9. Худайшукуров Т., Махмудов О., Убайдуллаев Р. Ўзбек миллий таомлари. – Т. «Шарқ», 1995.

## **7. Фандан дидактик воситалар.**

• *жихозлар ва ускуналар, мосламалар*: видеопроектор; электрон доска; кодоскоп;

• *видео-аудио ускуналар*: видеокамера;

• *компьютер ва мультимедиали восита*: компьютер, видеоглазок; саб-буфер;

• *кўرғазмали қуроллар*: слайдлар, молиявий ҳисоботлар, аудиторлик ҳисоботлари ва хулосалари, ҳисоб регистрлари, счетлар режаси, корхоналарнинг ҳисоб сиёсати, плакатлар.

**8. Фандан мустақил ишларни ташкил этиш ва назорат қилиш тартиби.** Замонавий таълим жараёни бу талабаларга фақат билим бериш, уларда фикрлаш қобилиятини ривожлантириш, олинган билимлардан фойдаланиш бўйича ўқув кўникмаларини шакллантиришдан иборат бўлмай. Уларга мустақил билимларни қидириб топиш, ўзлаштириш шакллари, усуллари, воситаларини ўргатишдан иборат. Талабаларда мустақил билимларни тўлдириб бориш, маълумотлар оқими ичидан кераклигини ажратиб олиш ва маълумотларни қайта ишлаш, таҳлил қилиш қобилиятларини шакллантириш, сифатли кадрлар тайёрлаш жараёнининг асосий йўналишларидан бири ҳисобланади.

**8.1. Умумий қоидалар.** Ушбу услубий кўрсатма Ўзбекистон Республикасининг «Таълим тўғрисида»ги, «Кадрлар тайёрлаш Миллий дастури тўғрисида»ги Қонунлари, ДТС талаблари ва 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 муваққат Низом» ҳамда Олий ва ўрта махсус таълим вазирлигининг 2009 йил 14 августдаги №286-сонли талабалар мустақил ишларини ташкил этиш тўғрисида буйруғи ва уннинг иловасида кўсатилган йўриқнома ва кафедранинг 2009 йил 28 августда 1-сонли баённомаси билан тасдиқланган мезони асосида ишлаб чиқилди.

Талабанинг мустақил иши ўқув режада муайян фанни ўзлаштириш учун белгиланган ўқув соатининг ажралмас қисми бўлиб, у услубий ахборот ресурслари билан таъминланади.

Талабанинг мустақил иши рейтинг тизими талаблари асосида назорат қилинади.

**8.2. Талаба мустақил ишининг ташкилий шакллари.** Талабалар мустақил ишларининг шакли ва ҳажмини белгилашда қуйидаги жиҳатлар эътиборга олиниши лозим:

- ўқиш босқичи;
- муайян фаннинг ўзига хос хусусияти ва ўзлаштиришдаги қийинчилик даражаси;
- талабанинг қобилияти ҳамда назарий ва амалий тайёргарлик даражаси (таянч билими);
- фаннинг ахборот манбалари билан таъминланганлик даражаси;
- талабанинг ахборот манбалари билан ишлай олиш даражаси.

Талабаларнинг топшириқларни бажаришдаги мустақиллиги даражасини аста-секин ошириб, уларни топшириқларни бажаришга тизимли ва ижодий ёндашишга ўргатиб бориш керак бўлади.

Кафедрада мустақил таълим ҳар бир фаннинг хусусиятларидан келиб чиққан ҳолда, реферат, уй вазифаси, презентация, курс иши ва шу каби бошқа шаклларда амалга оширилиши мумкин.

Мустақил таълимни турларига қуйидагилар киради:

- айрим мавзуларни ўқув адабиётлари ёрдамида мустақил ўзлаштириш;
- берилган мавзу бўйича реферат тайёрлаш;
- амалий, семинар ва лаборатория машғулотларга тайёргарлик кўриш;
- маълум мавзу бўйича реферат тайёрлаш;
- курс иши (лойиҳа)ларини бажариш;
- назарий билимларни амалиётда қўллаш;
- мавзу ёки маълум бир боб бўйича тахлилий маълумотлар асосида хулосалар қилиш ва илмий мақола тайёрлаш;
- анжуманларда маърузалар билан қатнашиш;
- битирув малакавий ишини тайёрлаш;
- магистрлик диссертациясини тайёрлаш;
- фанлар бўйича уйга берилган топшириқларни бажариш;
- мавзулар бўйича слайдлар, презентациялар тайёрлаш.

Ўқитилаётган фаннинг хусусиятларидан келиб чиққан ҳолда талабалар мустақил ишини ташкил этишда бошқа шакллардан ҳам фойдаланиш мумкин.

Ўқитиладиган фанлар бўйича ишчи ўқув дастурларида талабалар мустақил ишининг мазмуни, моҳияти, шакли ва ҳажми ҳамда манбалари кўрсатилади.

Талаба мустақил иши учун ўқув режада ажратилган вақтга мос равишда ҳар бир фан бўйича мустақил ишнинг ташкилий шакллари, топшириқ вариантлари ишлаб чиқилади ва кафедра йиғилишида тасдиқланади.

Мустақил ишни бажариш учун ҳар бир фан бўйича талабаларга кўрсатма ва тавсиялар ишлаб чиқилади ҳамда тарқатма материал сифатида фан бўйича биринчи машғулотда талабаларга етказилади.

Тайёрланган мустақил ишлар кафедрада экспертлар иштирокида ёки фан бўйича машғулот олиб бораётган профессор-ўқитувчилар томонидан ҳимоя қилиниб, борилади.

**8.3. Мустақил таълимнинг асосий вазифалари қуйидагиларни ташкил этади:**

- Билимларни чуқурлаштириш ва кенгайтириш;
- Ижодий фаолиятга қизиқишни шакллантириш;
- Таълим олиш усуллари эгаллаш;
- Тушуниш ва фикрлаш қобилиятини ривожлантириш;
- Мустақил хулосалар чиқариш кўникмаларини шакллантириш киради.

**8.4. Талабалар мустақил таълимни самарали ташкил этиш учун:**

- Талабалар мустақил ишининг барча шакллари ташкил қилишга тизимли ёндашиш;

- Талабалар мустақил ишининг барча босқичлари (турлари)ни мувофиқлаштириш ва узвийлаштириш;

- Талабалар мустақил ишининг бажарилиши сифати устидан қатъий назорат ўрнатиш;

- Талабалар мустақил ишини ташкил этиш ва назорат қилиш механизмини яратиш ва такомиллаштириб бориш мақсадга мувофиқ.

**8.5. Талаба мустақил ишини назорат қилиш тартиби.** Мустақил иш топшириқлари муваффақиятли яқуналиши учун қуйидаги талаблар бажарилиши лозим:

- мақсад (билимни мустаҳкамлаш, янги билимларни ўзлаштириш, ижодий фаолликни ошириш, амалий кўникма ва малакаларни шакллантириш ва ҳ.к.) аниқ асосланиши;

- вазифа ва топшириқларнинг аниқравшан белгиланиши;

- топшириқларни бажариш алгоритми ва методларидан талабаларнинг етарли даражада хабардор бўлиши;

- маслаҳат ва бошқа ёрдам турларининг тўғри белгиланиши (йўлланма ва кўрсатма бериш, мавзунинг мазмуни ва моҳиятини тушунтириш, муаммоли топшириқларни бажариш усуллари бўйича тушунча бериш, айрим муаммоли моментларни биргаликда ҳал қилиш ва ҳ.к.);

- ҳисобот шакли ва баҳолаш мезонини аниқ белгилаш;

- назорат вақти, шакли ва турларини аниқ белгилаб олиш (амалий семинар, лаборатория машғулотлари, консультация учун ёки назорат учун махсус ажратилган вақт, маъруза ё реферат матни, бажарилган топшириқлар дафтари,



назорат ишлари, уй вазифаси дафтари, курс ишлари, тест, мақола, ностандарт топшириқлар, саволлар, мақола, кўргазмали жиҳозлар ва ижодий ишлар, савол-жавоб, бажарилган иш мазмуни ва моҳиятини тушунтириб бериш, ёзма шаклда баён қилиш ва ҳ.к.);

- талабаларнинг мустақил ишини назорат қилиб бориш ҳар бир фандан тузиладиган ва кафедра мудирини томонидан тасдиқланадиган маслаҳатлар жадвали асосида амалга оширилади.

- талабалар мустақил ишини назорат қилиш бевосита фан бўйича ўқув машғулотларини олиб боровчи профессор-ўқитувчининг томонидан амалга оширилади.

- талабаларнинг мустақил иши рейтинг баллари билан (фанга ажратилган мустақил таълим соатига нисбатан) баҳоланади ва натижаси фан бўйича талабанинг умумий рейтингига киритилади.

Талабаларнинг мустақил ишини шартли равишда иккига ажратиш мумкин:

- аудиторияда амалга ошириладиган ТМИлари. Унда ўтилган мавзунинг қайта ишлаш, кенгайтириш ва мустахкамлашга оид топшириқлар бажарилади;

- аудиториядан ташқарида амалга ошириладиган ТМИлари. Унда ўқув дастуридаги айрим мавзуларни мустақил ҳолда ўзлаштириш, уйга берилган вазифаларни бажариш, амалий ва лаборатория ишларига тайёргарлик кўриб келиш, ижодий ва илмий-тадқиқот характеридаги ишлар ва бошқалар бажарилади.

Биринчи тур ишлари талабаларнинг назарий ва амалий билимларини ўзлаштириб бориш даражаси, амалий машғулотларга (амалий, лаборатория, семинар дарслари) тайёргарлик савияси ва уй вазифаларининг бажарилиш сифатини текшириш мақсадида, одатда, назорат ишлари олиш, савол-жавоб, суҳбат, мунозара, амалий топшириқларни бажартириб кўриш ва ҳ.к. усулларда асосан амалий дарсларда назорат (жорий назорат) қилинади.

Жорий назоратда талабанинг дарс пайтида ўтилган материалларни ўзлаштириш ва уйга берилган топшириқларни бажаришдаги фаоллиги, бажариш савияси ва ўзлаштириш даражаси эътиборга олинади.

Иккинчи тур ишлар фаннинг ишчи ўқув дастурида аудиториядан ташқарида ўзлаштирилиши белгиланган мавзу бўйича маълумот ва ахборотларни мустақил равишда излаб топиш, таҳлил қилиш, конспектлаштириш (ёки реферат тарзда расмийлаштириш) ва ўзлаштириш, ижодий ёндашишни талаб қиладиган амалий топшириқларни бажариш кўринишида амалга оширилади.

Бу турдаги ишларни бажариш жараёни ва ўзлаштириш сифатининг назорати дарсдан ташқари пайтларда, махсус белгиланган маслаҳат соатларида амалга оширилади.

**8.6. Талаба мустақил ишини баҳолаш тартиби.** Талабалар мустақил иш натижаларини амалдаги Кафедранинг 2010 йил 27 августдаги 1-сонли мажлис баённомасида тасдиқланган «Кафедра фанларидан рейтинг тизими бўйича талабалар билимини баҳолаш» мезони асосида назарий билимдан II ОН нинг 5-7 баллигача баҳоланади ва ўқитувчи журнаliga белгилаб борилади.

## 9. «Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари» фанидан рейтинг тизими бўйича талабалар билимини баҳолаш мезони

«Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари» фани ўқув режасида белгиланганидек, институтдаги 5810300-«Аҳоли ва туристларнинг овқатланишини ташкил этиш сервиси» таълим йўналишидаги 3 курс талабаларига 5 семестрида жами 234 соат, шу жумладан: 36 соат маъруза, 38 соат амалий, 30 соат лаборатория ва 130 соат мустақил иш учун, 5811700-«Туризм ва меҳмонхона хўжалиги сервиси» таълим йўналишидаги 3 курс талабаларига 6 семестрида жами 102 соат, шу жумладан: 20 соат маъруза, 20 соат амалий ва 62 соат мустақил иш учун ва 5610100-«Хизматлар соҳаси (фаолият турлари ва йўналишлар бўйича)» таълим йўналишидаги 1 курс талабаларига 2 семестрда жами 174 шу жумладан: 28 соат маъруза, 30 соат амалий, 18 соат лаборатория ва 98 соат мустақил иш учун вақт ажратилган.

Олий ва ўрта махсус таълим вазирлигининг 2010 йил 25 августдаги 333-сонли буйруғи билан тасдиқланган «Олий таълим муассасаларида талабалар билимини баҳолашнинг рейтинг тизими тўғрисидаги муваққат Низом»да белгиланганидек, «Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари» фанидан талабалар билимини баҳолаш мунтазам равишда олиб борилади ва куйидаги турлар орқали амалга оширилади:

Жорий назорат – 35 балл;

Оралик назорат – 35 балл;

Якуний назорат – 30 балл.

### ЖОРИЙ НАЗОРАТЛАР

Жорий назорат – талабанинг фан мавзулари бўйича билим ва амалий кўникма даражасини аниқлаш ва баҳолаш усули. Жорий назорат фаннинг хусусиятидан келиб чиққан ҳолда, семинар, лаборатория ва амалий машғулотларида оғзаки сўров, тест ўтказиш, суҳбат, назорат иши, коллоквиум, уй вазифаларини текшириш ва шу каби бошқа шаклларда ўтказилиши мумкин.

2-жадвал

### Жорий назоратларни баҳолаш мезонлари

| Максимум балл | Баҳоладиган иш турлари   |
|---------------|--|
| 12            | Дарсга назарий тайёргарлик билан келиш ва фаол иштирок этиш.   |
| 12            | Умумий ва яқка тартибдаги уй вазифаларини бажариш, назорат саволлари ва мавзу(лар) бўйича тест топшириш. |
| 8             | Ўқув дастурига кўшимча реферат ёзиш, амалий топшириқлар бажариш ва ҳимоя қилиш (мустақил иш)             |
| 3             | Машғулотларга қатнашиш (давомат)   |
| 35            |  |

#### Изоҳ:

1. Давомат учун максимал балл маъруза ва амалий машғулотларга тўлиқ қатнашган талабаларга берилади. Икки ва ундан ортиқ маротаба сабабсиз дарсга келмаган талабага давомат бўйича балл берилмайди.

2. Уй топшириқлари ва бошқа қўшимча топшириқларни бажарганлиги учун балл беришда топшириқнинг тўғри, сифатли ва муддатида бажарилиши, ижодий ёндашиши, тушунтириб бера олиш каби жиҳатларга алоҳида эътибор берилади. Ушбу топшириқларнинг ёзма баёни учун алоҳида дафтар тутилади.

### ОРАЛИК НАЗОРАТ (ОН)

Талабалар билимини оралик назорат урганилган маърузаларнинг мавзулари буйича амалга оширилади. «Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари» фанидан 12 та мавзу кўзда тутилган. Талабалар деканат жадвалига асосан 2 марта оралик назорат топширадилар.

Фан буйича «ОН» маърузачи ўқитувчи, кафедра мудири иштирокида ўтказилади. «ОН» жараёни факультет деканати ва рейтинг маркази ходимлари томонидан назорат қилиб борилади. Талабалар билимини оралик назорат тест, ёзма иш ёки суҳбат шаклида ўтказилиши мумкин. Маърузачи ўқитувчига айрим ҳолларда тест натижаларини эътиборга олган ҳолда талаба билан яна қўшимча равишда оғзаки суҳбат (сўров) ўтказишга рухсат берилади. Оғзаки суҳбат фан мавзулари ва тест саволлари бўйича ўтказилади. Оралик назоратнинг натижалари ўтказилган тест ва оғзаки суҳбат (агар оғзаки суҳбат ўтказилган бўлса) натижаларидан келиб чиқади.

3-жадвал

### Оралик назоратларни баҳолаш мезонлари

| Балл |      | Талабанинг билим, кўникма, фикрлаш даражаси   |
|------|------|---|
| 1-ОН | 2-ОН |   |
| 18   | 17   | Талаба фаннинг моҳияти ва иқтисодиётдаги ўрнини, ўтилган материални чуқур тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига аниқ ва тўлиқ жавоб беради, фактларга тўғри баҳо бера олади, мустақил фикрлай олади, хулосаларни асослай олиш қобилиятига эга, жавобда мантиқий кетма-кетликка амал қилади, масалани ҳал қилишга ижодий ёндаша олади, амалий топшириқларни тўғри ва ўзига хос усулларда ҳал қила олади, тўғри хулоса чиқаради. |
| 17   | 16   | Талаба ўтилган материални чуқур тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига тўлиқ жавоб беради, лекин айрим ноаниқликларга йўл қўяди, фактларга тўғри баҳо бера олади, мустақил фикрлаш ва хулосаларни асослай олиш қобилиятига эга, жавобда мантиқий кетма-кетликка амал қилади, масалани ҳал қилишга умуман ижодий ёндаша олади, амалий топшириқларни тўғри ҳал қилади, лекин хулосаларда баъзи ноаниқликларга йўл қўяди.          |
| 16   | 15   | Талаба ўтилган материални ва унинг моҳиятини анча чуқур тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига тўлиқ жавоб беради. Лекин умумий характердаги айрим хатоликларга йўл қўяди, фактларга тўғри баҳо бера олади, мустақил фикрлаш ва хулосаларни асослаш қобилияти бор, жавобда мантиқий кетма-  |

|    |    |  |
|----|----|--|
|    |    | кетликка амал қилади, масалани ҳал қилишга ижодий ёндаша олади, амалий топшириқларни умуман тўғри ҳал қила олади, лекин хулосаларда ноаниқликлар учрайди.  |
| 15 | 14 | Талаба ўтилган материални ва унинг моҳиятини жуда яхши тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига умуман тўлиқ жавоб беради, лекин айрим ноаниқликларга йўл қўяди, фактларга тўғри баҳо бера олади, мустақил фикрлай олади, лекин баъзи хулосаларни тўлиқ асослаб беролмайди, масалани ҳал қилишга умуман ижодий ёндаша олади, амалий топшириқларни бироз қийинчилик билан, лекин умуман тўғри ҳал қилади, хулосаларида ноаниқликлар учрайди.                                  |
| 14 | 13 | Талаба ўтилган материални ва унинг иқтисодиётдаги аҳамиятини яхши тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига тўлиқ жавоб беради, лекин баъзи умумий характердаги хатоликларга йўл қўяди, фактларга баҳо беришда бироз қийналади, умуман мустақил фикрлай олади, лекин айрим хулосаларни асослаб бера олмайди, масалани ҳал қилишга анча ижодий ёндашади, амалий топшириқларни ҳал қилишда айрим умумий характердаги хатоликларга йўл қўяди, хулосаларида ноаниқликлар учрайди. |
| 13 | 12 | Талаба ўтилган материални ва унинг моҳиятини умуман тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига анча аниқ ва тўлиқ жавоб беради, лекин айрим хатоликларга йўл қўяди, айрим фактларни шунчаки ёдлаб олганлиги сезилиб туради, айрим хулосаларни тўғри асослаб бера олмайди, масалани ҳал қилишга ижодий ёндашиш сезилмайди, амалий топшириқларни ҳал қилишда айрим хатоликларга йўл қўяди, хулосаларида ноаниқликлар учрайди.  |
| 12 | 11 | Талаба ўтилган материални умуман билади. Маъруза ва мустақил иш саволларига аниқ ва тўлиқ жавоб беришга ҳаракат қилади, лекин айрим жиддий хатоликларга йўл қўяди, қатор фактларни шунчаки ёдлаганлиги сезилади, хулосаларни асослашда қийналади, ижодий ёндашиш сезилмайди, амалий топшириқларни умуман ҳал қилади, баъзи жиддий хатоликларга йўл қўяди.  |
| 11 | 10 | Талаба ўтилган материални умуман билади, маъруза ва мустақил иш саволларига аниқ жавоб беришга ҳаракат қилади, лекин жавобда жиддий камчиликлар бор, мулоҳаза юритишда хатоликларга йўл қўяди, фактларни асосан шунчаки ёдлаганлиги сезилади, айрим хулосаларни асослаб, бера олмайди ва масалани ҳал қилишга ижодий ёндаша олмайди, амалий топшириқларни қийналиб бўлсада ҳал қилади, лекин жиддий камчиликларга йўл қўяди.   |
| 10 | 9  | Талаба ўтилган материални қисман билади, маъруза ва мустақил иш саволларига жавобларда жиддий камчиликларга йўл қўяди, фактларни баҳолаб бера олмайди, хулосаларни асослашда қийналади, масалани ҳал қилишга ижодий ёндаша олмайди,  |

|     |     |   |
|-----|-----|---|
|     |     | амалий топшириқларни ҳал қилишда қийналади ёки ҳал қила олмайди.  |
| 9   | 8   | Талаба ўтилган материал ҳақида қисман, узук-юлуқ тасаввурга эга, материалда яхши ўзлаштирилмаган, билган нарсасини ҳам фақат ёдлаганлиги сезилиб туради, фактларга баҳо бера олмайди, амалий топшириқларни деярли ҳал қила олмайди. |
| 5-8 | 5-7 | Талаба ўтилган материал ҳақида жуда кам тасаввурга эга, айрим фактларни узук-юлуқ билиши мумкин, амалий топшириқларни ҳал қила олмайди, жиддий кўпол хатоликларга йўл қўяди.  |
| 0-4 | 0-4 | Талаба материал бўйича деярли ҳеч нарса билмайди, жуда кам тасаввурга эга ёки умуман тасаввурга эга эмас.   |

### ЯКУНИЙ НАЗОРАТ (ЯН)

Якуний назорат фан мавзулари бўйича тузилган вариантлар асосида ёзма ёки оғзаки сўров шаклида ўтказилади. Ҳар бир вариант фаннинг камида 3 та асосий саволларидан иборат бўлиб, фан бўлимларини ўз ичига олади. Саволлар кенг мавзуда қўйилиб таянч ибораларидан ташкил топади.

Талабанинг «ЯН» бўйича назорат иши кафедра мудири, факультет деканати ходимлари, маърузачи уқитувчи, рейтинг маркази вакиллари иштирокида ўтказилади. Ёзма ишлар шифрланиб текширилади ва баллар (баҳо) куйилади.

Фан бўйича «коникарсиз» баҳо олган талаба мазкур фанни ўзлаштирмаган ҳисобланади ва рейтинг низом ига асосан тегишли қарор қабул қилинади.

4-жадвал

### Якуний назоратни баҳолаш мезонлари

| Балл  | Талабанинг билим, кўникма, фикрлаш даражаси   |
|-------|---|
| 30    | Талаба фаннинг моҳияти ва иқтисодиётдаги ўрнини, ўтилган материални чуқур тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига аниқ ва тўлиқ жавоб беради, фактларга тўғри баҳо бера олади, мустақил фикрлай олади, хулосаларни асослай олиш қобилиятига эга, жавобда мантиқий кетма-кетликка амал қилади, масалани ҳал қилишга ижодий ёндаша олади, амалий топшириқларни тўғри ва ўзига хос усулларда ҳал қила олади, тўғри хулоса чиқаради. |
| 25-27 | Талаба ўтилган материални чуқур тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига тўлиқ жавоб беради, лекин айрим ноаниқликларга йўл қўяди, фактларга тўғри баҳо бера олади, мустақил фикрлаш ва хулосаларни асослай олиш қобилиятига эга, жавобда мантиқий кетма-кетликка амал қилади, масалани ҳал қилишга умуман ижодий ёндаша олади, амалий топшириқларни тўғри ҳал қилади, лекин хулосаларда баъзи ноаниқликларга йўл қўяди.          |
| 24    | Талаба ўтилган материални ва унинг моҳиятини анча чуқур тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига тўлиқ жавоб беради. Лекин умумий характердаги айрим хатоликларга йўл қўяди, фактларга тўғри баҳо бера олади, мустақил фикрлаш ва хулосаларни асослаш қобилияти бор, жавобда мантиқий кетма-кетликка амал қилади, масалани ҳал қилишга ижодий ёндаша олади, амалий топшириқларни  |

|       |  |
|-------|--|
|       | умуман тўғри ҳал қила олади, лекин хулосаларда ноаниқликлар учрайди.   |
| 22-23 | Талаба ўтилган материални ва унинг моҳиятини жуда яхши тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига умуман тўлиқ жавоб беради, лекин айрим ноаниқликларга йўл қўяди, фактларга тўғри баҳо бера олади, мустақил фикрлай олади, лекин баъзи хулосаларни тўлиқ асослаб беролмайди, масалани ҳал қилишга умуман ижодий ёндаша олади, амалий топшириқларни бироз қийинчилик билан, лекин умуман тўғри ҳал қилади, хулосаларида ноаниқликлар учрайди.                                  |
| 21    | Талаба ўтилган материални ва унинг иқтисодиётдаги аҳамиятини яхши тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига тўлиқ жавоб беради, лекин баъзи умумий характердаги хатоликларга йўл қўяди, фактларга баҳо беришда бироз қийналади, умуман мустақил фикрлай олади, лекин айрим хулосаларни асослаб бера олмайди, масалани ҳал қилишга анча ижодий ёндашади, амалий топшириқларни ҳал қилишда айрим умумий характердаги хатоликларга йўл қўяди, хулосаларида ноаниқликлар учрайди. |
| 17-20 | Талаба ўтилган материални ва унинг моҳиятини умуман тушунади, маъруза ва мустақил иш саволларига анча аниқ ва тўлиқ жавоб беради, лекин айрим хатоликларга йўл қўяди, айрим фактларни шунчаки ёдлаб олганлиги сезилиб туради, айрим хулосаларни тўғри асослаб бера олмайди, масалани ҳал қилишга ижодий ёндашиш сезилмайди, амалий топшириқларни ҳал қилишда айрим хатоликларга йўл қўяди, хулосаларида ноаниқликлар учрайди.  |
| 16    | Талаба ўтилган материал ҳақида қисман, узук-юлуқ тасаввурга эга, материалда яхши ўзлаштирилмаган, билган нарсасини ҳам фақат ёдлаганлиги сезилиб туради, фактларга баҳо бера олмайди, амалий топшириқларни деярли ҳал қила олмайди.  |
| 8-15  | Талаба ўтилган материал ҳақида жуда кам тасаввурга эга, айрим фактларни узук-юлуқ билиши мумкин, амалий топшириқларни ҳал қила олмайди, жиддий қўпол хатоликларга йўл қўяди.   |
| 0-8   | Талаба материал бўйича деярли ҳеч нарса билмайди, жуда кам тасаввурга эга ёки умуман тасаввурга эга эмас.  |

5-жадвал

**Рейтинг тизимининг йиғма жадвали**

| Назо-рат тури                        | Ажра-тилган макси-мал балл | Сара-лаш балли | Билим савиясига қўйиладиган баллар |              |              |              |
|--------------------------------------|----------------------------|----------------|------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
|                                      |                            |                | «Аъло»                             | «Яхши»       | «Қониқарли»  | «Қониқарсиз» |
| <b>1.ЖОРИЙ НАЗОРАТ ( ЖН) бўйича</b>  |                            |                |                                    |              |              |              |
| Жами                                 | 35                         | 19             | 30-35                              | 25-29        | 19-24        | 0-19         |
| <b>2.ОРАЛИҚ НАЗОРАТ ( ОН) бўйича</b> |                            |                |                                    |              |              |              |
| Жами                                 | 35                         | 19             | 30-35                              | 25-29        | 19-24        | 0-19         |
| <b>3.ЯКУНИЙ НАЗОРАТ (ЯН) бўйича</b>  |                            |                |                                    |              |              |              |
| Жами                                 | 30                         | 16             | 25-30                              | 21-24        | 16-20        | 0-15         |
| <b>Ҳаммаси</b>                       | <b>100</b>                 | <b>55</b>      | <b>86-100</b>                      | <b>71-85</b> | <b>55-70</b> | <b>0-54</b>  |

Талабанинг фан бўйича рейтинги қуйидагича аниқланади:

$$R_f = \frac{V \cdot O'}{100} \quad (1)$$

бу ерда:

V – семестрда фанга ажратилган умумий ўқув юклармаси (соатларда)

O' – фан бўйича ўзлаштириш даражаси (балларда)

Фан бўйича жорий ва оралиқ назоратларга ажратилган умумий баллнинг 55 фоизи саралаш балл ҳисобланиб, ушбу фоиздан кам балл тўплаган талабалар якуний назоратга киритилмайди.

Талабанинг семестр давомида фан бўйича тўплаган умумий бали ҳар бир назорат туридан белгиланган қоидаларга мувофиқ тўплаган баллари йиғиндисига тенг.

Оралиқ ва якуний назорат турлари календарь тематик режага мувофиқ деканат томонидан тузилган рейтинг назорат жадваллари асосида ўтказилади. Якуний назорат семестрнинг охириги 2 ҳафтаси мобайнида ўтказилади.

Жорий ва оралиқ назоратларда саралаш баллидан кам балл тўплаган ва узрли сабабларга кўра назоратларда қатнаша олмаган талабага қайта топшириш учун, навбатдаги шу назорат туригача, сўнгги жорий ва оралиқ назоратлар учун якуний назоратгача бўлган муддат берилади.

Касаллиги сабабли дарсларга қатнашмаган ҳамда белгиланган муддатларда жорий, оралиқ ва якуний назоратларни топшира олмаган талабаларга факультет декани фармойиши асосида, ўқишни бошлаганидан сўнг икки ҳафта муддатда топширишга руҳсат берилади.

Талабанинг семестрда жорий ва оралиқ назорат турлари бўйича тўпланган баллари ушбу назорат турлари умумий балининг 55 фоизидан кам бўлса ёки семестр якунида жорий, оралиқ ва якуний назорат турлари бўйича тўплаган баллари йиғиндиси 55 баллдан кам бўлса, у академик қарздор ҳисобланади.

Академик қарздор талабаларга семестр тугаганидан кейин қайта ўзлаштириш учун бир ой муддаат берилади. Шу муддат давомида фанни ўзлаштира олмаган талаба, факультет декани тавсиясига кўра белгиланган тартибда ректорнинг буйруғи билан талабалар сафидан четлаштирилади.

Талаба назорат натижаларидан норози бўлса, фан бўйича назорат тури натижалари эълон қилинган вақтдан бошлаб бир кун мобайнида факультет деканига ариза билан мурожаат этиши мумкин. Бундай ҳолда факультет деканининг тақдимномасига кўра ректор буйруғи билан 3 (уч) аъздан кам бўлмаган таркибда апелляция комиссияси ташкил этилади.

Апелляция комиссияси талабаларнинг аризаларини кўриб чиқиб, шу куннинг ўзида хулосасини билдиради.

Баҳолашнинг ўрнатилган талаблар асосида белгиланган муддатларда ўтказилиши ҳамда расмийлаштирилиши факультет декани, кафедра мудири, ўқув бўлими ҳамда ички назорат ва мониторинг бўлими томонидан назорат қилинади.

Талабанинг фан бўйича назорат турларида тўплаган баллари семестр якунида рейтинг қайдномасига бутун сонлар билан қайд қилинади. Рейтинг дафтарчасининг «Ўқув режасида ажратилган соат» устунига семестр учун фанга ажратилган умумий ўқув юклама соатлари, «Фандан олинган баҳо устунига эса 100 баллик тизимдаги ўзлаштириш қўйилади.

Талабанинг саралаш баллидан паст бўлган ўзлаштириши рейтинг дафтарчасига қайд этилмайди.

Ҳар бир фан бўйича ўтказиладиган назорат турларининг натижалари гуруҳ журнали ҳамда қайдномада қайд этилади ва шу куннинг ўзида (назорат тури ёзма иш шаклида ўтказилган бўлса, 2 (икки) кун муддат ичида) талабалар эътиборига етказилади.

Якуний назорат натижаларига кўра фан ўқитувчиси талабаларнинг фан бўйича рейтингини аниқлайди ҳамда рейтинг дафтарча ва қайдноманинг тегишли қисмини тўлдиради.



## “Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари” фанидан мустақил иш мавзуларини бажаришнинг қисқача баёни

### 1-Мавзу. Қозоқларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва қозоқ миллий таомларини тайёрлаш технологияси

Мустиқил ишнинг бу мавзуси талабалар Марказий Осиё республикаларида маҳаллий аҳолининг овқатланишидаги умумийликларга алоҳида эътибор беришлари лозим. Шу билан бирга маҳаллий аҳоли қандай маҳсулотларни истеъмол этмайди, таом тайёрлашда иссиқлик таъсирида ишлов беришнинг қандай усуллари қўлланилган ва бунинг сабабларига эътибор бериш лозим.

Марказий Осиё республикалари халқлари чой ва таомларни қандай ҳароратда истеъмол қилишади? Гўштли таомлар тқйёрлашда, гўштнинг кулинар (пазандалик) қисмларга ажратилмаслиги, суюқ таомлар тайёрлаганда Европа пазандалиги каби бульон тайёрламаслиги, иккинчи таомларни тарқатишда соуслар (сардаклар) берилмаслиги ва уларнинг ўрнига қандай маҳсулотлардан фойдаланишлари, қандай гўштни кўпроқ истеъмол қилишларига алоҳида эътибор бериш лозим.

Қозоқлар пазандалигига ва овқатланишнинг ўзига хослигига ташқи муҳитларнинг таъсири, таомлар тайёрлашда қандай маҳсулотларнинг улуши кўпроқ, қайси маҳсулотларнинг улуши кам бўлган. Қозоқлар истеъмол этадиган озиқ-овқат маҳсулотларининг ассортименти кўпайишига қандай сабаблар таъсир этган?

Қозоқларнинг сеvimли таомлари бешбармоқ, қовурдоқ, куйрук таомларининг технологияси. Бўғирсоқ қандай ёғда қовурилади. От гўштидан қандай таом тайёрланади. Сут маҳсулотлари қандай ишлатилади.

Қозоғистонлик туристларга қанақа газак, биринчи ва иккинчи таомлар тавсия этилади.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Марказий Осиё республикалари халқлари чой ва таомларни қайси ҳароратларда истеъмол қилади?

2. Маҳаллий халқларнинг таомларни тайёрлаш ва дастурхонга тортиш қоидалари нималардан иборат?

3. Марказий Осиё республикалари маҳаллий халқларининг овқатланиш тартибига қайси омиллар таъсир кўрсатади?

4. Қозоқ халқлари сеvimли таомлари қандай маҳсулотлардан ва қайси усуллар ёрдамида тайёрланади?

5. Қозоқ миллий пазандалигига қўшни халқларнинг қандай таъсири бор?

6. Тўй ва бошқа танатаналарда қозоқлар урф-одатлари қандай бўлишини айтиб беринг?

7. Қозоқ халқи миллий пазандалигида ҳамирдан қандай маҳсулотлар тайрланади, сугдан-чи?

8. Қозоғистонлик туристларга қанақа газак, суюқ таом ва иккинчи таомларни тавсия этиш мумкин?

## **2-Мавзу. Қирғизлар овқатланишига хос хусусиятлар ва қирғиз миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Талабалар бу бўлимда қирғизлар севиб истеъмол этадиган таомлар қандай маҳсулотлардан тайёрланишини, қандай гўшт маҳсулотларидан фойдаланишларини, иссиқ таомлар тайёрлашда иссиқлик билан ишлов беришнинг қандай усулларидан фойдаланишларини ўрганишлари керак.

Қирғизларнинг севиб истеъмол этадиган таомлари бешбармоқни тайёрлаш технологияси. Дастурхон атрофида пиширилган мол калласи биринчи кимга узатилади ва қандай тақсимланади. Бешбармоқ учун угра қандай кесилади.

Кулчатой таомининг тайёрлаш технологияси. Таом тайёрлашда от гўшти қандай ишлатилади. Қимиз қандай сутдан тайёрланади ва қандай тайёрланган. Қуйруқ жигар, бўғирсоқ, қатлама нон тайёрлаш технологияси ва сеvimли ичимликлари.

Қирғизистонлик туристларга тавсия этиладиган газаклар, суюқ таомлар ва иккинчи таомлар.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Қирғиз ва қозоқлар овқатланишининг ўхшашлигига қандай омиллар таъсир кўрсатган?

2. Қирғиз ва қозоқлар озиқ-овқат маҳсулотлари ассортименти кескин яхшиланишига нималар таъсир қилди?

3. Сизнингча ёнма-ён яшайдиган халқлар пазандаликлари бир-бирига қандай таъсир кўрсатади?

4. Қайси таомлар қирғизларнинг сеvimли миллий таоми ҳисобланади?

5. Бешбармоқ таоми билан боғлиқ қандай қирғиз удумларини биласиз?

6. Кулчатой қандай таом?

7. Қимиз тайёрлаш технологиясини тушунтириб бера оласизми?

8. Қирғизлар қандай сут маҳсулотлари тайёрлашади?

9. Қирғиз халқининг сеvimли ичимликлари қайсилар?

10. Қирғиз туристларга қандай газак, биринчи ва иккинчи таомларни тавсия этиш мумкин?

## **3-Мавзу. Туркманларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва туркман миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Бу бўлимда туркман пазандалигида қайси миллатнинг таомларига ўхшаш таомлар кўплигига, лекин шунга қарамасдан миллий анъаналарнинг сақланиб келишига алоҳида эътибор беришлари лозим. Миллий таомларнинг турлари бойиб ва такомиллашиб боришининг асосий сабабларини билишлари лозим. Туркман миллий пазандачилигида қандай маҳсулотларнинг улуши азалдан кўп бўлиб келган ва бунинг сабаблари. Туркманлар қандай гўштни истеъмол этишмайди. Қандай гўштни афзал кўришади. Ёввойи қуш ва ҳайвонлар гўштлири асосан қандай ишлатилади. Қандай сабзавотлар кўп ишлатилади. Суюқ таомларининг ўзбек ва тожик суюқ таомларидан фарқи нимада ва тайёрлашда қандай маҳсулотлар ишлатилади. Ҳамирли суюқ таомлар турлари ва маккажўхори унидан тайёрланадиган таом ва пазандалик маҳсулотлари.

Гўшти узок муддат сақлаш усули ва унинг афзаллик томонлари. Сигир, кўй, эчки ва моя сутлари ва улардан тайёрланадиган маҳсулотлар.

Туркманлар пазандалигида дон ва дон маҳсулотлари ва зираворларнинг ўрни.

Туркменистоннинг қайси регионларида қандай чой истеъмол қилинади ва қайси вақтда қора чойга нима қўшиб ичиш одат тусига кирган.

Ўзбек ва тожик меҳмондорчилигидан туркман меҳмондорчилигининг фарқи нимада.

Марказий Осиё республикалари халқлари овқатланишида умумийликлар ва қайси таомларни яхши кўришади.

Туркменистонлик туристларга қайси газаклар, биринчи ва иккинчи таомларни тавсия қилиш мумкин.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Туркманлар қайси гўшт турларини кўпроқ истеъмол қилади ва қайси ҳайвоннинг гўштини емайди?

2. Туркманларнинг биринчи миллий таомларининг консистенцияси қандай ва нима билан боғлиқ?

3. Гавурма қандай тайёрланади ва унинг афзаллик томонлари нимада?

4. Қайси сут маҳсулотларини туркман халқи кўпроқ истеъмол қилади ва улардан қандай маҳсулотлар ишлаб чиқарилади?

5. Туркман халқи меҳмонни қандай қабул қилади?

6. Туркменистонлик туристлар менюсига қайси газаклар, биринчи ва иккинчи таомларни тавсия этиш мумкин?

7. Туркменистонлик туристларга қайси гўштлирдан тайёрланган таомларни тавсия қилиш мумкин?

#### **4-Мавзу. Рус халқининг овқатланишига хос хусусиятлар ва миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Бу мавзуда талабалар славянлар пазандалигига хос умумийликлар, таом тайёрлашда ишлатиладиган маҳсулотлар, ўрмон маҳсулотлари, дарё ва денгиз маҳсулотларидан фойдаланиш, от гўштига бўлган муносабатларига эътибор беришлари керак. Шарқий славянларда таомларни дастурхонга тортиш тартиби қандай бажарилади.

Рус пазандалигида ва овқатланишида хамирли маҳсулотлар, дон ва ёрмалар қандай ўрин эгаллайди. Рус халқининг азалдан етиштириб келган ва истеъмол қилиб келган сабзавотлари. Рус пазандачилигида картошканинг ўрни ва картошка етиштиришдан олдин унинг ўрнига қайси сабзавот кўпроқ ишлатилган. Рус таомлари ассортименти кенгайишига қандай омиллар сабаб бўлмоқда. Картошка, яшил салат, помидор Россияда нечанчи асрдан бошлаб етиштирила бошланган. Сут ва тухумдан тайёрланадиган таомлар. Ўрмон маҳсулотларидан руслар қандай фойдаланишган. Руслар овқатланишида балиқ ва балиқ бўлмаган денгиз маҳсулотларининг ўрни. Шимолий Россия ва Ғарбий Сибирь минтақасида яшайдиган русларнинг севиб истеъмол этадиган таомлари, умумрус миллий таомлари ва сеvimли таомларини билиш керак. Уларнинг истеъмол этадиган ичимликлари. Димлаб ва тоблаб пишириладиган таомларга

алоҳида эътибор бериш лозим. Ишлатиладиган зираворлар турлари. Нега сариёғ қовуришда ишлатилмайди.

Россиядан келган туристларга қандай газаклар, биринчи ва иккинчи таомларни тавсия этишга алоҳида эътибор бериш керак.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Шарқий славянлар пазандаликларининг шаклланишига қайси омиллар таъсир кўрсатган?
2. Шарқий славянлар асосан қайси гўшт турини истеъмол қилишади?
3. Шарқий славян таомларини дастурхонга тортиш тартибини биласизми?
4. Рус халқининг пазандалигида қайси хом ашё турлари ишлатилиб келинган?
5. Рус халқининг пазандалигида гўшт турларининг қайсилари ишлатилади?
6. Россиялик туристларга қандай газакларни тавсия этиш мумкин?
7. Қандай иккинчи таомларни тавсия этиш мумкин?
8. Қандай суюқ таомлар тавсия этилади?
9. Боршч билан шчи суюқ таомларининг ўзаро фарқи нимада?
10. Рагу билан гуляш гўштли таомларининг фарқи нимада?

#### **5-Мавзу. Украинлар овқатланишига хос хусусиятлар ва миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Бу мавзуда қандай украин таомлари бошқа мамлакатларда ҳам машҳур, байрамларда қандай таомлар тайёрланади, украинлар деҳқончилик фаолиятининг асосий соҳасини қандай маҳсулотлар ташкил этишига, улардан қандай таомлар тайёрланиши, маккажўхори қачондан бошлаб етиштирила бошланган ва қандай таом ва пазандалик маҳсулотлари тайёрланади, украинларнинг сеvimли озиқ-овқат маҳсулоти, сабзаётлардан қандай таомлар тайёрланади, энг сеvimли ва кўп тайёрланадиган суюқ таомлари ва уларнинг турларига алоҳида эътибор бериш керак. Шу билан бирга чорвачилик маҳсулотлари ва улардан тайёрланадиган гўштли таомлар турлари, қандай гўштли таомлар севиб истеъмол қилинади, шунингдек балиқдан тайёрланадиган таомлар турларини ўрганиш лозим.

Озиқ-овқат саноати маҳсулотлари ишлаб чиқариш қандай йўлга қўйилган ва ассортиментни ҳақида тушунчага эга бўлиш керак.

Украиналик туристларга қандай газак ва таомларни тавсия этиш кераклигига алоҳида эътибор бериш керак.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Украина миллий пазандалигида қайси хом ашё турлари ишлатилади?
2. Украинча боршчни тайёрлашни биласизми?
3. Закарпатьеда яшайдиган украинлар қайси таомларни истеъмол қилишади?
4. Украинлар қандай озиқ-овқат маҳсулотини севиб ва кўп истеъмол этишади ва ундан қандай таомлар тайёрланади?
5. Қандай гўшт маҳсулотлари севиб истеъмол этилади?

6. Украин пазандалигининг шаклланишида қандай омиллар таъсир кўрсатган?

### **6-Мавзу. Белорусларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Бу мавзуда белоруслар аждодлари истеъмол қилиб келган маҳсулотлар ва бунга қандай омиллар таъсир этган, қандай қишлоқ хўжалик маҳсулоти энг кўп ишлатилади, бу маҳсулотдан қандай таомлар тайёрланади, гўшт маҳсулотларининг қайси турлари кўп ишлатилади ва тайёрланадиган таомлар турлари ва технологияси, қандай соус севиб истеъмол қилинади ва қандай таомлар билан берилади ва шу каби саволлар чуқур ўрганилиши лозим.

Чўчка гўшtidан қандай пазандалик маҳсулотлари тайёрланади. Белоруслар ёрма, сабзавотлар, хамир, сут, жайдари ловия, нўхатдан қандай таомлар тайёрлашади. Белоруслар қандай озиқ-овқат маҳсулотини истеъмол этишмайди. Беклорусиядан келган туристларга қандай таомларни тавсия этиш мумкин ва уларнинг овқатланиш тартиби ҳақида тушунчага эга бўлиш керак.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Белорус пазандалигида энг катта аҳамиятга эга бўлган қайси сабзавотларни биласиз?
2. Иссиқ блин ва иккинчи белорус таомларига қайси соус берилади?
3. Белорус халқи қайси мева ва кўзикарин маҳсулотларини истеъмол қилмайди?
4. Белоруслар пазандалигида қайси хом ашёлар ишлатиб келинган?
5. Қайси гўшт турлари кўп ишлатилади?
6. Хамирдан қандай маҳсулотлар тайёрланади?
7. Белорусиялик туристларга қандай таомлар тавсия этилади ва таомлар қандай кетма-кетликда берилади?

### **7-Мавзу. Озорбайжонларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва улар миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Кавказорти давлатлари гуруҳига қайси Республикалар киради, уларнинг овқатланишига хос умумийликлар, уларнинг пазандаликларининг шаклланишига қандай омиллар таъсир кўрсатган, таомлари ассортименти кенгайиб боришига қандай сабаблар таъсир этганлигига талаба алоҳида эътибор бериши керак.

Озарбайжон миллий пазандалигининг шаклланишида қандай омиллар таъсир кўрсатган, қандай озиқ-овқат маҳсулотлари турлари кенг ишлатилади.

Озарбайжон пазандалигининг шаклланишида қайси давлатнинг таъсири катта бўлган ва нега, арман ва грузин пазандалигидан кескин фарқ қилишининг сабаби ва фарқи нималардан иборат эканлигига эътибор бериш лозим.

Таомлар тайёрлашда қандай гўшт турлари кўпроқ ишлатилади, қайси гўшт умуман ишлатилмайди ва бунинг сабаби нимада, қандай ёввойи паррандалар гўшtlари ишлатилади.

Балиқдан тайёрланадиган таомлар ва қайси балиқ турлари кўпроқ истеъмол этилади.

Озорбайжонча палов технологиясининг ўзига хослиги нимада ва қандай тайёрланади.

Таомларни истеъмол қилиш тартиби қандай ва қандай яқунланади. Биринчи ва иккинчи таомларни дастурхонга узатиш тартиби ва иккинчи таомлар қандай маҳсулотлар билан истеъмол қилинади, палов дастурхонга қачон узатилади ва палов тайёрлашда нима эътиборга олинади.

Озорбайжонлар қандай чойни кўпроқ истеъмол этишади ва сабаби. Миллий пазандачиликда қайси маҳсулотлар умуман ишлатилмайди. Қандай маҳсулот чегараланган миқдорда ишлатилади.

Озорбайжондан келган меҳмонларга қандай газак ва таомлар тавсия этилишига талаба алоҳида эътибор бериши керак.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Озорбайжонлар овқатланишига хос хусусиятлар.
2. Озорбайжон миллий таомларини тайёрлаш технологияси.
3. Миллий пазандачиликда қандай гўшт ишлатилмайди?
4. Қандай сабзавотлар деярли ишлатилмайди?
5. Қандай маҳсулот чегараланган миқдорда ишлатилади?
6. Озорбайжонлик туристларга қандай газак, суюқ таом ва иккинчи таомларни тавсия этиш мумкин?
7. Қандай озорбайжон таомлари технологиясини биласиз?

### **8-Мавзу. Арманлар овқатланиши ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Бу мавзуда талаба айрим арман таомларининг тарихи ҳақида маълумотларга эга бўлиши керак.

Арман ва грузин пазандачилигининг ўхшашлик томонлари нималардан иборат, уларнинг севимли таомлари. Арман пазандачилигида хушбўй ҳидли ва таъмли шифобахш ўсимликлар, таомларга ўткир ҳид ва таъм берадиган маҳсулотлар ва кўп ишлатиладиган маҳсулот.

Арман суюқ таомлари консистенцияси қандай, асосан қандай гўштлар ишлатилади, қандай гўшт жуда кам ишлатилади. Қўй ва мол гўштлиридан қандай таомлар тайёрланади. Қандай балиқ тури кўп ишлатилади ва қандай балиқли таомлар тайёрланади.

Таомлар тайёрлашда қандай сутлар ишлатилади. Сут маҳсулоти “Мацуи” ва “Спас” қандай тайёрланади. Арманлар истеъмолида кўкатлар, сабзавотлар, мевалар қандай ўрин эгаллайди. “Дошаб” ва “Суджук” нима ва қандай тайёрланади. “Ариса” бўтқаси қандай тайёрланади ва асосан қайси мавсумда истеъмол қилинади. Арман пазандачилигида гуручнинг ўрни ва арманча палов таоми тайёрлашнинг ўзига хослиги.

Арманистонлик туристларга қандай таомларни тавсия этиш мумкинлиги тўғрисида талаба тасаввурга эга бўлиши керак.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Арман пазандачилигида қайси зираворлар миллий газакларнинг ажралмас қисми ҳисобланади?
2. Лаваш тайёрлаш технологиясининг хусусиятлари?

3. Арман пазандалигида қайси ҳайвонлар сути ишлатилади?
4. “Спас” супи қайси масаллиқлардан тайёрланади?
5. “Суджек” ширинлигини тайёрлашнинг ўзига хос хусусиятлари?
6. Арман ва грузин пазандалигининг ўхшашлик томонлари нималардан иборат?
7. Арман пазандалигида қандай балиқ тури кўп ишлатилади?
8. Қандай гўшт тури кам ишлатилади?
9. Арманча паловнинг ўзига хос технологияси нимада?
10. Арманистонлик туристларга қандай газак ва таомларни тавсия этиш мумкин?

### **9-Мавзу. Грузинларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва грузин миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Бу мавзуда мустақил ишлашда талабалар грузин халқининг овқатланишига хос хусусиятларга алоҳида эътибор беришлари керак.

Грузин халқининг бошқа давлатлар пазандалигида ўрин олган таомлари, уларнинг спиртли ичимликларга бўлган муносабатлари, винонинг таом тайёрлашда ҳам ишлатилиши ва сабабини ўрганишлари талаб этилади.

Гўшт ва суг маҳсулотларининг грузин пазандалигидаги ўрни, соуслар, уларнинг турлари, зираворларнинг ишлатилиши, етиштириладиган қишлоқ хўжалик маҳсулотлари. Грузиянинг турли минтақаларида яшовчи халқларнинг овқатланиши тарзига ва ассортиментига таъсирини билишлари керак.

Грузин халқининг умумсевимли таоми ва уни тайёрлаш технологиясини, парранда гўшtidан тайёрландиган “Чихиртма”, “Сациви”, “Чиханбили” таомлари технологиясини, мол, қўй ва парранда гўшtidаридан тайёрландиган таомлар билан бериладиган соуслар турларини билишлари лозим.

Грузинлар овқатланишида ловия, пишлоқ каби маҳсулотларнинг ўрни, “Хачапури”, “Хаши” таомларининг тайёрлаш технологияларини, ткемали, аджика соуслари ва “Чурчхели” ширинлиги технологияларини ўрганишлари талаб этилади. Чўчка гўшtidан тайёрландиган таомлар, тузланган ва маринадланган сабзавотларни грузинлар овқатланишидаги ўрнини билишлари керак.

Шарқий Грузия (Кахетия ва Картли) ва Ғарбий Грузияда яшовчилар овқатланишидаги ўзаро фарқ нимадалигини ўрганишлари керак.

Маккажўхоридан тайёрландиган нон “Мчади” ва маккажўхори унидан таом тайёрлашни билишлари керак.

Денгиз яқинида яшовчи халқлар қандай таомларни яхши кўришиши, қайси гўштни кам ва қайсисини севиб истеъмол қилишини билишлари лозим. Грузинларнинг сеvimли “Хинкали” таомини тайёрлаш технологиясини тўлиқ билишлари керак.

Шу билан бирга талабалар Грузиядан келган меҳмон-туристларнинг овқатланишига хос хусусиятлари, урф-одатлари ва уларга тавсия этиладиган таомларни тўлиқ ўрганишлари керак.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Грузин миллатининг овқатланишига хос хусусиятлар нималардан иборат?
2. Грузин пазандалигида турли таомларни тайёрлашда қайси гўшт турлари ишлатилади?
3. “Сациви” таоми қайси гўшtdан тайёрланади?
4. “Хаши” таомини тайёрлаш технологиясини айтиб беринг?
5. Соус “ткемали” қайси таомлар билан истеъмол қилинади?
6. Грузин таомлари қанақа соуслар билан бирга дастурхонга тортилади?
7. “Чурчхели” ширинлиги қандай тайёрланади?
8. Грузия миллий пазандалигида қандай нон турлари тайёрланади?

### **10-Мавзу. Молдованлар овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари ва улар миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Бу мавзуда талабалар Молдавиянинг географик жойланиши, маданияти ҳамда таом тайёрлаш анъаналарига эътибор беришлари керак.

Молдаванлар ижтимоий ҳаётида, маънавий маданиятида ва пазандалигида қайси мамлакатларнинг таъсири ўз ифодасини топган ва бунинг сабабларини билишлари керак.

Молдаванлар севиб истеъмол этадиган сабзавотлар ва улардан тайёрланадиган таомлар, Молдавиянинг шимолида ва жанубида яшайдиган халқлар қайси сабзавотларни севиб истеъмол этишади. Таом тайёрлашда турли гўшtlардан тайёрланадиган таомлар турлари, қандай гўштни бошқа гўшtlардан афзал кўришади, қандай сут маҳсулоти молдаванлар учун сеvimли ҳисобланади, маккажўхори ундан тайёрланадиган “Мамалыга” таоми технологияси ва унинг қандай ҳолда ишлатилишини билишлари талаб этилади. “Рэсол” ва “Рэчитура” таомлари нима билан фарқ қилади ва улар қандай тайёрланади. Хамирдан қандай таомлар тайёрланади. Молдаванлар пазандалигида винонинг тутган ўрни ва ишлатилиши, пазандалиқда ишлатиладиган хушбўй хидли кўкатлар ва зираворларнинг турларини ўрганиш керак.

Таом тайёрлашда иссиқлик таъсирида ишлов беришнинг қайси усуллари кенгроқ қўлланилади. Суюқ таомлар асосан қандай идишларда тайёрланади. Ширин таомлар сифатида нималар дастурхонга берилиши бўйича саволларни талабалар ўрганишлари керак.

Шунингдек, талабалар Молдавиялик меҳмон-туристларга тавсия этиладиган газаклар, биринчи, иккинчи ва ширин таомларни яхши билишлари керак.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Молдаванлар пазандалигига қайси халқлар пазандаликлари катта таъсир кўрсатган?
2. Миллий молдаван таомларини тайёрлашда сабзавотлар ва картошка қандай аҳамиятга эга?
3. Молдаван пазандалигида гўшт ва ёғларнинг қайси турларидан фойдаланилади?



4. Молдаванларнинг овқатланишида маккажўхори қандай аҳамиятга эга?
5. Миллий молдаван таомларини тайёрлашда қайси зираворлар ишлатилади?
6. Молдаван таомларини тайёрлашда иссиқлик билан ишлов беришнинг қайси усулларидадан фойдаланилади?

### **11-Мавзу. Латишлар пазандалигига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Мавзу бўйича тайёрланганда латишлар овқатланишини ташкил этишда ташқи муҳитнинг, қўшни мамлакатларнинг таъсири, қишлоқ хўжалик маҳсулотларининг қайси соҳаларида етиштириладиган маҳсулотлар ташкил қилишига эътибор бериш керак. Латишларда нега деҳқончилик маҳсулотлари улуши чорвачилик маҳсулотларига нисбатан юқори, таом тайёрлашда қандай маҳсулотлар айниқса кўпроқ ишлатилади. Гўшт маҳсулотларидан қайсиси кўпроқ, қайсиси эса аксинча, яъни озроқ ишлатилади. Чўчқа гўшtidан қандай таомлар тайёрланади ва қандай гарнирлар билан берилади. Латишлар овқатланишида сут, сут маҳсулотлари ва балиқларнинг ўрни. Латишларнинг сеvimли таомлари “Путра” таоми қандай тайёрланади. Латишларнинг сеvimли ичимликлари ва латиш туристлари келганда уларга қандай таомларни тавсия этиш мумкин каби саволларга эътибор бериш керак.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Латиш пазандалигининг асосини қишлоқ хўжалигининг қайси соҳаларида етиштириладиган маҳсулотлар ташкил қилади?
2. Миллий латиш таомларини тайёрлашда қайси гўшт турлари ишлатилади?
3. Латиш халқининг сеvimли таомларини биласизми?
4. Қайси ичимликлар латишлар томонидан севиб истеъмол қилинади?
5. Латиш туристларга қандай таомларни тавсия этиш мумкин?

### **12-Мавзу. Литваликларнинг овқатланиши ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Литваликларнинг овқатланишида ташқи муҳитнинг, қўшни мамлакатларнинг таъсири. Қишлоқ хўжалигида етиштириладиган маҳсулотлар тури ва энг кўп ишлатиладиган сабзавотлар ва улардан тайёрланадиган таомлар каби саволларга эътибор бериш керак.

Шунингдек, гўшт маҳсулотлари ва қайсини севиб кўпроқ истеъмол қилинади, чўчқа гўшtidан қандай таомлар тайёрланади, сут ва сут маҳсулотларининг озиқ-овқат маҳсулоти сифатида ишлатилиши каби саволлар ҳам бу мавзунини ўрганишда муҳим аҳамиятга эга.

Литваликларнинг сеvimли ичимликлари. Литвалик туристларга тавсия этиладиган газак ва таомларга алоҳида эътибор бериш керак.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Литва пазандалигида ишлатиладиган асосий маҳсулот турларини биласизми?
2. Картошкали ведерай таоми қандай тайёрланади?

3. Литваликлар миллий таомларини тайёрлашда гўштнинг қайси турларидан фойдаланилади?
4. Литваликларнинг сеаиб истеъмол қиладиган таомларини айтинг?
5. Литвалик туристларга қандай таомларни тавсия этиш мумкин?

### **13-Мавзу. Эстонияликларнинг пазандалигига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Бу мавзуда эстонлар овқатланишини ташкил этишда ташқи муҳитнинг ва қўшни давлатларнинг таъсири, қишлоқ хўжалигида етиштирадиган маҳсулотларнинг эстонлар пазандалигида тутган ўрни каби саволларга алоҳида эътибор бериш керак. Шу билан бирга чорвачиликнинг қайси тури билан азалдан шуғулланиб келишгани, денгизга яқин жойлашган аҳолининг овқатланиши, эстонлар овқатланиши рационада сут ва сут маҳсулотларининг ўрни, чўчка гўшtidан тайёрланадиган таомлар, овқатланиш рационада ун ва ёрмалардан тайёрланадиган таомларнинг ўрни, миллий таомлар тайёрлашда қандай ёғлар ишлатилиши, бўтқалар тайёрлашда қандай ёрмалар ишлатилиши, сабзавот ва мевалар, айниқса картошканинг эстонлар овқатланишидаги ўрни, энг севимли ширин таомлари ва ичимликлари каби саволларни ёритиш муҳим аҳамиятга эга.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Нима сабабдан эстонлар пазандалигининг асосини қишлоқ хўжалик маҳсулотлари ташкил қилади?
2. Сутдан қандай маҳсулотлар ишлаб чиқарилади, чўчка гўшtidан-чи?
3. Эстон миллий таомларини тайёрлашда асосан қайси ёғ туридан фойдаланилади?
4. Эстонларнинг энг севимли ичимлигини биласизми?
5. Эстониялик меҳмонларга қандай таомларни тавсия этиш керак?

### **14-Мавзу. Шведларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Шимолий Европа мамлакатларини Скандинавия таркибига кирувчи давлатлар ва уларнинг овқатланиш режими ва рациона, бутерброд ва совук таомларнинг овқатланиш рационадаги ўрни, бутербродлар учун тайёрланадиган нонларнинг турлари каби тушунчалар мавзуни ёритишда муҳим аҳамиятга эга.

Скандинавия мамлакатлари халқлари пазандалигининг Европа халқлари пазандалигидан фарқи, уларнинг овқатланишида балиқлардан тайёрланган таомларнинг ўрни, бу халқларнинг эрталаб ва кечқурунги овқатланиш вақти, сут ва сут маҳсулотларининг овқатланишдаги ўрни ва тайёрланадиган таомлари тўғрисида тушунчаларга эга бўлишлари керак.

Шведларнинг творог ва ундан тайёрланадиган таомларга муносабатлари, шакарга бўлган муносабатлари ва шакарни қандай ҳолатда ишлатилиши, пиво ва ундан таом тайёрлашда ҳам ишлатилишини билишлари керак. Шведлар истеъмол этадиган гўшт турлари ва қайнатилган гўшtidан тайёрланган газакларнинг овқатланиш рационадаги улуши, уларнинг овқатланишида

картошка ва ундан тайёрланадиган таомлар, ёрмаларнинг кўпроқ ишлатилиши ва қандай таомлар тайёрланишини ўрганишлари лозим.

Шведлар қандай гўшти ва яна қандай маҳсулотларни истеъмол этишмайди. Шведлар овқатланишида қисқичбақа ва сельднинг ўрни, қандай кўкатларни яхши кўришади, уларнинг миллий ичимликлари, улар севиб истеъмол этадиган газак ва таомлари каби саволларни ўрганиш тавсия этилади.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Шимолий Европадаги Скандинавия таркибига қайси давлатлар киради?
2. Скандинавия мамлакталари халқлари овқатланишидаги умумийликлар нималардан иборат?
3. Скандинавия мамлакталари халқлари овқатланиши Европа халқлари овқатланишидан фарқи нимада?
4. Шведлар қайси маҳсулотларни ва таомларни яхши кўришади?
5. “Қисқичбақа байрами” – бу қанақа байрам?
6. Шведлар қандай таомларни истеъмол этишмайди?
7. Шведлар севиб истеъмол этадиган газак ва таомлар турларини айтинг?

### **15-Мавзу. Норвеглар ва финлар овқатланишига хос хусусиятлар ва уларнинг таомларини тайёрлаш технологияси**

Бу мавзуда норвеглар ва финларнинг сеvimли таомлари ва нимадан тайёрланиши, қандай балиқни афзал кўриши, уларнинг овқатланиш рационада қўй гўштининг, сут ва сут маҳсулотларининг истеъмолдаги ўрни, норвеглар балиқни қандай ҳолатда истеъмол этишади, норвеглар бутербродни асосан қандай маҳсулотлар билан тайёрлашади ва бошқа саволларга алоҳида эътибор бериш керак.

Финларнинг овқатланиш режими, улар қандай балиқни хуш кўришади, энг кўп истеъмол этадиган маҳсулотлари, гўштга ва балиққа бўлган муносабатлари, таом тайёрлаш технологиясининг ўзига хослиги, эрталаб истеъмол этадиган озиқ-овқат маҳсулотлари каби саволлар ҳам бу мавзунини ёритишда муҳим ўрин эгаллайди.

Шу билан бирга Норвегия ва Финляндиядан келган туристларга тавсия этиладиган газак ва таомларни билиш ҳам жуда муҳим.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Норвеглар ва Финларнинг сеvimли таомлари қандай маҳсулотлардан тайёрланади?
2. Норвеглар овқатланишининг ўзига хос хусусиятларини айтиб беринг?
3. Финлар овқатланишининг ўзига хос хусусиятларини айтиб беринг?
4. Бу халқлар қандай балиқни афзал кўришади?
5. Бу халқларнинг овқатланишида қўй гўшти, сут ва сут маҳсулотларининг ўрни нималардан иборат?
6. Норвеглар бутербродни асосан қандай маҳсулотлардан тайёрлашади?
7. Финларнинг энг кўп истеъмол этадиган озиқ-овқат маҳсулотлари, гўшт ва балиққа бўлган муносабатлари қандай?
8. Норвегиялик туристларга қандай таомларни тавсия этасиз?
9. Финляндиялик туристларга қандай таомларни тавсия этасиз?

## **16-Мавзу. Данияликларнинг овқатланишига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Данияликларнинг сеvimли маҳсулотлари, уларнинг овқатланиш рационада сельд балиғининг тутган ўрни, гўштнинг асосан қайси туридан фойдаланишади, кўй гўштининг овқатланиш рационадаги ўрни каби саволларни билишлари керак. Данияликларнинг сеvimли гўштли таомлари ва иссиқлик таъсирида ишлов беришнинг қайси усуллари кўпроқ қўлланилади. Таом тайёрлашда ёрмаларнинг қайсилари кўпроқ ишлатилади. Уларнинг рационада сут ва сут маҳсулотларининг ўрни, уларнинг энг сеvimли таомлари қайсилар каби саволлар бу мавзунинг ўрганишда муҳим ҳисобланади.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Данияликлар овқатланишининг ўзига хос хусусиятларини тушунтиринг?
2. Данияликларнинг энг сеvimли маҳсулотларини биласизми?
3. Таомлар тайёрлашда данияликлар қайси гўшт турларидан фойдаланишади?
4. Ёрмалардан қандай таомлар тайёрлашади?
5. Даниялик туристларга қандай таомларни тавсия этасиз?

## **17-Мавзу. Японлар овқатланишига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Мавзуда японлар пазандалигини асосини ташкил этувчи маҳсулотлар, улар қандай гўшtlарни истеъмол этишади, энг сеvimли маҳсулоти нима ҳисобланади, “Чокон” қандай таом ва қандай тайёрланади ва унинг овқатланишдаги ўрни, оддий япон оиласининг эрталабки, тушлик ва кечқурунги овқатланиш рациона қандай, “Моти” ва “Норимаки” пирожкалари қандай тайёрланади, гречиха уни хамиридан тайёрланган угра қандай номланади, миллий таомларни тайёрлашда қандай сабзавотлар қўлланилади ва энг кўп ишлатиладиган қандай сабзавот ва қандай ишлов берилиб таом тайёрланади каби саволлар ёритилиши керак.

Японлар овқатланишида мева ва дуккакли дон маҳсулотлари қандай аҳамиятга эга, соя донидан тайёрланадиган “Тофу” ва “Мисо”ни тавсифлаб беринг.

Бундан ташқари, японлар овқатланишида балиқ ва балиқ маҳсулотларининг, нобалиқ денгиз маҳсулотларининг улуши қандай, уларнинг овқатланиш рационада суюқ таомларнинг ўрни, истеъмол қилиши ва унинг асосини нима ташкил қилади, таом тайёрлашда ишлатиладиган маҳсулотларни шартли равишда асосий ва қўшимчага қандай ажратилади, таом билан бериладиган соуслар турлари, улар нега тузни кам истеъмол этишади, энг сеvimли ичимлиги қайси, японларнинг меҳмондўстлигига хос хусусиятлари, суюқ овқат ва қуюқ овқатлар қандай истеъмол қилинади каби саволларга эътибор беришлари керак.

Шу билан бирга япониялик туристларга тавсия этиладиган газак ва таомлар ассортиментини билиш жуда муҳим.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Японлар пазандалигининг асосини қайси маҳсулотлар ташкил қилади ва уларнинг овқатланишида гуруч қандай аҳамиятга эга?
2. Оддий япон халқи қандай овқатланади?
3. Миллий япон таомларини тайёрлашда қайси сабзавотлардан жуда ҳам кўп фойдаланилади?
4. Соя донлари японлар учун қандай аҳамиятга эга?
5. Япон миллий таомларини тайёрлашда ишлатиладиган нобалик маҳсулотларини биласизми?
6. Асосий ва қўшимча маҳсулот деганда нимани тушунасиз?
7. Қайси ичимликлар японлар учун сеvimли ҳисобланади?
8. Японлар қайси нон турини истеъмол қилишади ва уларга эрталабки нонуштага қайси таомларни тавсия қилиш мумкин?
9. Японияда суплар қандай бульонларда тайёрланиши керак ва япон туристларига биринчи таомлардан қайсиларини тавсия этиш мумкин?
10. Тушлик ва кечкурунги нонушта учун япон туристларига қандай таомлар тавсия этилиши мумкин?
11. Японларнинг сеvimли ичимлигини биласизми?

### **18-Мавзу. Корейслар овқатланишининг ўзига хослиги**

Корейслар пазандалиги қайси миллат пазандалигига ўхшаш, улар таом тайёрлашда асосан қандай маҳсулотлардан фойдаланишади. Корейслар қандай маҳсулотни умуман истеъмол этишмайди, қайси маҳсулотни ҳамма таомлар таркибига кўшиб тайёрлашади. Тайёр таомларни, асосий ва қўшимча маҳсулотларни дастурхонга узатишда уларнинг ўзига хослиги нимадан иборат. Қайси гўштлар кўпроқ ишлатилади. Таом тайёрлашда асосан қандай ёғлар ишлатилади. Корейс таомларининг таъми ва ҳиди нимаси билан ажралиб туради. Улар қандай иссиқ ичимликни кам ичишади. Суюқ иссиқ таомларни қайси пайтда истеъмол этишади ва уларнинг аксариятини таркиби қандай маҳсулотларни ташкил этади. Уларда овқатланиш этикети қандай. Корейсларнинг сеvimли истеъмол этадиган таомлари ва корейлик туристларга қандай таомларни тавсия этиш мумкин каби саволлар бу мавзунинг асосини ташкил этади.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Корейс пазандалиги қайси халқлар пазандаликларига ўхшаш?
2. Корейслар пазандалигига ва овқатланишига қандай хусусиятлар хос?
3. Корейс пазандалигида таом сифатида қайси гўшт турлари, ёғлар ва мевалар ишлатилади?
4. Корейсларнинг сеvimли таомларини биласизми?
5. Суюқ таомлар қачон истеъмол қилинади?
6. Корейс туристларига қайси таомлар тавсия қилинади?

### **19-Мавзу. Хитойликлар овқатланишининг ўзига хослиги**

Хитойликлар пазандалигига ва овқатланишининг ўзига хослигига ташқи омилларнинг таъсири. Умумхитой ва ҳар бир провинциянинг ўзига хос

пазандалиги. Хитойликларнинг таомларини истеъмол қилиш қоидалари европаликлардан нима билан фарқ қилади, яъни суяқ таом қайси вақтда берилади, иккинчи таомларни дастурхонга узатиш тартиби, бериладиган таомларнинг хилма-хиллиги, уларнинг безатилиши ва ишлатиладиган суослар. Хитой пазандалигида доим ишлатиладиган маҳсулотлар, энг кўп ишлатиладиган ёрма. Аввалари хитойликлар нон ўрнига нимани истеъмол қилишган. Хитой пазандалигида соя донининг ишлатилиши ва ундан тайёрланадиган маҳсулотлар, хамирдан тайёрланадиган таомлар улуши ва тайёрланадиган таомлар турлари. Бу таомларнинг номланиши нимага асосланади. Хитой пазандачилигида ишлатиладиган сабзавотлар ва қандай ҳолларда истеъмол қилинади. Пазандаликда аксарият қандай гўшлар ишлатилади. Қандай гўшлар кам ишлатилади. Асосан қандай парранда гўшлари ишлатилади. Энг сеvimли гўштли таоми қандай гўшдан тайёрланади. Хитойликларнинг ўрдақ тухумини узоқ муддат сақлаш усуллари қандай. Қандай балиқлар айниқса кўпроқ ишлатилади. Хитойликлар севиб истеъмол этадиган ичимликлари. Винолар қандай маҳсулотлардан тайёрланади. Хитой файласуфи Конфуций пазандалик тўғрисида қандай кўрсатмалар ёзиб қолдирган. Қайнатилган гуруч қандай усуллар билан тайёрланади, маринадда қайнатиб таом пишириш усули қандай, димлаб пишириш усуллари технологияси. Маҳсулотларни қовуриш усуллари. Хитой пазандалигида зираворларнинг ишлатилиши ва турлари. Иссиқ таомларни тайёрлашда қандай зираворлар ишлатилади. Бузилган сут деганда улар қандай маҳсулотларни назарда тутаяди. Хитойнинг жанубий ва шимолий регионларида яшовчи халқларнинг овқатланиш рациона нима билан фарқланади. Хитойда нечта маҳаллий пазандалик мавжуд. Хитойлик туристларга қандай таомларни тавсия этиш мақсадга мувофиқ ҳисобланади каби саволларни ўрганиш кўрсатилган мавзу билан танишиш имконини беради.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Дунёда қайси пазандаликлар тан олинган?
2. Хитойликларнинг овқатланиши тўғрисида Австралия газетаси корреспонденти ва “Общественное питание” журналининг корреспонденти нималар ҳақида ёзишган?
3. “Товус” ва “Жаннат қуши” таомлари қандай тайёрланади?
4. Хитой миллий таомлари ассортиментининг шаклланишида соусларнинг аҳамияти қандай?
5. Миллий Хитой пазандалигида гуруч ва соя қандай аҳамиятга эга?
6. Хамирдан қайси миллий таомлар тайёрланади?
7. Хитойликларнинг овқатланишида сабзавотлар қандай аҳамиятга эга?
8. Миллий Хитой таомларини тайёрлашда гўшт ва балиқ маҳсулотларининг қайси турларидан асосан фойдаланилади?
9. Хитойликлар истеъмол қиладиган чой турларини айтинг.
10. Хитойликлар кунига неча марта овқатланади?

## **20-Мавзу. Немислар овқатланишига хос хусусиятлар ва улар миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Немислар таом тайёрлашда ишлатиладиган гўшт маҳсулотлари, балиқ, парранда гўшлари, сабзавотлар, дон ва дон маҳсулотлари ва дуккакли донларнинг улуши, сут ва тухумдан тайёрланадиган таомлар улуши. Овқатланиш рационада картошканинг ўрни. Бутербродлар ва тайёрлаш учун ишлатиладиган маҳсулотлар. Немислар овқатланишида сабзавотлардан тайёрланадиган салатлар, гўшт ва балиқ гастрономия маҳсулотлари, сельд балиғидан тайёрланадиган таомлар улуши. Немислар овқатланишида аталасимон суюқ таомлар, бульонлар ва улар билан бериладиган маҳсулотлар. Улар севиб истеъмол қиладиган иккинчи таомлар. Ширин таомлар сифатида истеъмол этадиган маҳсулотлар. Кўп истеъмол этадиган ичимликлари ва катта талабга эга бўлмаган ичимлик. Немислар ошхонасида тузланган карамнинг ўрни. Гарнир сифатида ишлатиладиган маҳсулотлар, картошкадан тайёрланадиган таомлар. Севиб истеъмол этадиган пишлоқ навлари. Германияликлар овқатланишида пирожний, ширин кулчаларнинг ўрни. Эрталабки овқатга мўлжалланган маҳсулотлар ва таомлар. Германияда тайёрланадиган пиволар турлари, пиво ва винога бўлган талаб. Немислар овқатланиш режими. Германиялик туристларга тавсия этиладиган таомлар каби саволлар ушбу мавзунини ёритишда муҳим ўрин эгаллайди.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Немислар овқатланишининг ўзига хос хусусиятларидан нимани биласиз?
2. Немислар ва австрияликлар овқатланишидаги умумийликлар нимадан иборат?
3. Немислар овқатланишида сабзавотлар ва картошканинг ўрни қандай?
4. Немислар кўп ва кам истеъмол этадиган иссиқ ичимликлар қайсилар?
5. Немислар истеъмолида пиво ва винонинг ўрни қандай?
6. Севиб истеъмол этадиган пишлоқ навлари қайси?
7. Немисларга қандай совуқ таомларни тавсия этиш мумкин?
8. Немис туристлари эрталабки овқатда нималарни афзал кўришади ва уларнинг овқатланиш режими қандай?
9. Немис туристларига қандай таомларни тавсия этасиз?

## **21-Мавзу. Австрия маҳаллий халқининг овқатланишига хос хусусияти**

Австрияликларга совуқ таом ва газак сифатида бериладиган маҳсулотлар. Янги йил арафасида келган туристларга тавсия этиладиган таомлар. Десерт сифатида бериладиган таомлар. Туристларга тушлик ва кечки овқатдан кейин бериладиган ичимликлар.

Австрияликлар мол гўштига нисбатан қандай гўштни афзал кўришади. Улар бир кунда неча маротаба овқатланишади ва қайси вақтларда. Овқатланиш вақтида истеъмол этиладиган маҳсулотлар. Овқатланиш рационада сабзавотлар ва картошканинг ўрни. Уларнинг анъанавий таомлари. Пирожний, ширин таомлар ва унли қандолат маҳсулотларига бўлган талаб, кофегга бўлган талаб.

Австриялик туристларга тавсия этиладиган таомлар каби тушунчалар мавзуни кенг ёритишда муҳим ҳисобланади.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Австрияликлар овқатланишининг ўзига хос хусусиятларини тушунтиринг?
2. Совуқ таом ва газак сифатида бериладиган маҳсулотлар?
3. Десерт сифатида бериладиган таомлар қайсилар?
4. Тушлик ва кечки овқатдан кейин бериладиган ичимликларга нималар киради?
5. Австрияликлар истеъмолида кофенинг ўрни қандай?
6. Австрияликлар мол гўштига нисбатан қандай гўштни афзал кўришади?
7. Улар бир кунда неча маротаба овқатланишади?
8. Австриялик туристларга қандай таомларни тавсия этасиз?

## **22-Мавзу. Француз пазандалигига хос хусусиятлар ва миллий француз таомларини тайёрлаш технологияси**

Мавзуни ўрганишда нима сабабдан француз пазандалиги донгдор ҳисобланади ва бунда пишлоқ ва соусларнинг аҳамияти, нима учун баъзи бир француз таомларига бадиий санъат асарлари ва отоқли кишилар номлари берилган, француз пазандалигининг бошқа миллатлар пазандаликлари билан ўзаро таъсири қандай, таомларни тайёрлаш қайси тамойилга асосланган каби саволларга эътибор бериш керак.

Француз миллий таомларини тайёрлашда гўшт маҳсулотларининг қайси турлари ишлатилади ва гўшт қандай қовурилади, қандай гарнирлар берилади, сут асосан қайси мақсадларда берилади. Асосан қайси сабзавот турларидан фойдаланилади. Таомларни тайёрлашда алкоғолли ичимликлар қандай аҳамиятга эга, соуслар қандай аҳамиятга эга.

Французларнинг анъанавий севимли таомлари, биринчи суюқ таомлари, десерт таомлари ва севимли ичимликлари тўғрисида маълумотларга эга бўлиш керак.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Французлар овқатланишининг ўзига хос хусусиятларини айтиб беринг?
2. Нега француз пазандалиги донгдор ҳисобланади?
3. Нега таомларга отоқли кишилар номлари берилади?
4. Таомларни тайёрлаш қайси тамойилга асосланган?
5. Пазандаликда гўшт маҳсулотларининг қайси турлари ишлатилади?
6. Қандай гарнирлар берилади?
7. Қандай балиқ ва нобалиқ маҳсулотлар турлари ишлатилади?
8. Қайси сабзавот турлари кўпроқ ишлатилади?
9. Сут асосан қайси мақсадда ишлатилади?
10. Таом тайёрлашда алкоғолли ичимликлар қандай аҳамиятга эга?
11. Соуслар қандай аҳамиятга эга?
12. Французларнинг анъанавий севимли таомлари?
13. Севимли биринчи таомлари?



14. Француз туристларга хизмат кўрсатишда нималарни эсдан чиқармаслик керак?

15. Франциялик туристларга қандай таомларни тавсия этасиз?

### **23-Мавзу. Италияликлар овқатланишига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Италиянинг ҳар бир регионида ўзига хос пазандалик мавжуд бўлишига қандай омиллар таъсир этган. Ўрта денгиз парҳези нимани билдиради ва бунга италияликлар турмуш тарзининг таъсири қандай, италияда етиштириладиган гўштнинг ўзига хослиги нимадан иборат. Гўшларнинг таркибида қандай модда озлиги билан бу гўшт қадрланади. Таом тайёрлашда гўшт бўлаклари қандай ҳолатда кесилади. Италиянча овқатланиш деганда нимани тушунасиш. Италиянча пазандалик деганда нимани тушунасиш. Пиццани тайёрлаганда қандай асосий ва қўшимча маҳсулотлар ишлатилади. “Чирра” сўзининг маъноси қандай. Италияликлар қандай маҳсулотларни севиб истеъмол этишади. Улар қандай маҳсулотни кун бўйи ва доим истеъмол этишади. Макарон маҳсулотларининг турлари ва тайёрладиган таомлари ҳамда нима билан истеъмол қилишади. Италиянча таом “Равиоли” нима, улар қайси ёғни афзал кўришади. Қандай сабзавотларни доим истеъмол этиш одат тусига кирган. Денгиз бўйида яшовчи халқларнинг истеъмол этадиган маҳсулотларига нималар киради. Италияликлар истеъмолида пишлокнинг ўрни ва уларнинг турлари. “аниппотомисто” ассортиси қандай тайёрланади, “антипасто” нима. Италиянча таомларнинг таъми ва ҳидининг ўзига хослиги нимада. Италияда кенг тарқалган газак, суюқ таомлар ва иккинчи таомлар. Италиялик туристларга қандай таомларни тавсия этиш мумкин каби саволлар мавзунини тўлиқ ўрганиш имконини беради.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Италияликлар пазандачилигининг ажралиб турадиган хусусиятлари ҳақида гапириб беринг.

2. Италияликлар овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари.

3. Италияда етиштириладиган гўштнинг ўзига хослиги нимада?

4. Италияликлар севиб истеъмол этадиган маҳсулотлар қайсилар?

5. Ўрта денгиз парҳези деганда нимани тушунасиш?

6. “Спагетти” нима?

7. Италиялик туристларга қандай газак ва таомларни тавсия этиш мумкин?

### **24-Мавзу. Турклар овқатланишига хос хусусиятлар ва миллий турк таомларини тайёрлаш технологияси**

Мавзунини ўрганишда Араб мамлакатлари ва Яқин шарқ мамлакатлари гуруҳларига кирувчи давлатлар ва бу халқлар пазандалигидаги умумийликларга алоҳида эътибор бериш керак. Бу давлатларда кенг тарқалган “Шаурма”, “Турма”, “Лабан” атамаларининг тавсифини тушунтириш лозим.

Турк таомлари номланишининг ўзига хослиги ва бунга асосий сабаб нимада. Туркча паловнинг ўзбекча паловдан фарқи нимада. Туркларнинг севиб

истеъмол этадиган таомлари. Туркияда хўрандаларга хизмат кўрсатишнинг ўзига хос хусусиятлари нимадан иборат. Турк пазандачилигида ишлатиладиган сабзавот, балиқ, гўшт ва дон маҳсулотлари, хамир маҳсулотлари ишлаб чиқариш учун канақа унлардан фойдаланилади. Қандай нонлар тайёрланади. Энг сеvimли ичимликлари ва десерт сифатида бериладиган маҳсулотлар. Туркиялик туристларга тавсия этиладиган таомлар каби саволларга эътибор бериш керак.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Қайси давлатлар Араб мамлакатлари ва Яқин Шарқ мамлакатлари гуруҳларига киради?
2. Бу давлатлар халқларининг овқатланишидаги ўзига хослиги ва умумийлиги деганда нима эътиборга олинади?
3. Уларнинг пазандалиги ва овқатланишида таъсир этувчи омиллар нималардан иборат?
4. Турк таомлари номланишининг ўзига хослиги деганда нима эътиборга олинган?
5. Хўрандаларга хизмат кўрсатишнинг ўзига хослиги нимадан иборат?
6. Туркиялик туристларга қандай газак ва таомларни тавсия этиш мумкин?

## **25-Мавзу. Ливанликлар овқатланишига хос хусусиятлар ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Араб пазандалигида қандай гўшт кам, қандай гўшт умуман истеъмол этилмайди. Улар қандай ёрмани кўп истеъмол этишади. Гўштнинг ёғсиз қовуриш усули қандай. Араблар овқатланишида сут ва сут маҳсулотларининг ўрни. Қайси маҳсулот кўп истеъмол этилади ва хамирли маҳсулотлар қандай унлардан тайёрланади. Уларнинг сеvimли ичимликлари. Ливан пазандачилигини нима билан таққослаш мумкин. Ливанча “Меззе” сўзи нимани билдиради. Ливанликлар дастурхонига асосий таомдан олдин қандай маҳсулотлар берилади. Овқатланишнинг бошланишида қандай озиқ-овқат маҳсулотлари берилади. Овқатланиш давомида қандай таомлар берилади. Қандай таомлар анъанавий ҳисобланади. Қандай газак ва ичимликларни хуш кўришади. Ливанлик туристларга қандай газак ва таомларни тавсия этиш мумкин каби саволлар бу мавзунини яхши ўрганиш имконини беради.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Араблар пазандачилигида қандай гўшт кам ва қайси умуман ишлатилмайди ва сабаби нимада?
2. Гўштни ёғсиз қовуриш усули қандай?
3. Араблар овқатланишида ноннинг ўрни қандай?
4. Хамирли маҳсулотлар қандай унлардан тайёрланади?
5. Ливанликларнинг сеvimли ичимликларига нималар киради?
6. “Меззе” сўзи нимани билдиради?
7. Ливанликларда меҳмон олдига таомларни узатиш тартиби қандай?
8. Ливанлик туристларга қандай газак ва ичимликларни тавсия этиш мумкин?

## **26-Мавзу. Араб ярим оролида яшовчилар овқатланишининг ўзига хослиги ва миллий таомларини тайёрлаш технологияси**

Арабистон ярим оролида яшовчи халқларнинг турмуш тарзи ва кўчманчи араблар пазандалигининг ўзига хослиги, уларнинг рационада алоҳида ўрин эгаллайдиган маҳсулотлар, оддий аҳоли истеъмол этадиган маҳсулотлар, ўтроқ араблар пазандалигининг асосини ташкил этувчи маҳсулотлар. Уларнинг кенг тарқалган ва сеvimли таоми ва нимадан тайёрланади. Тантанали кунларда “бургул” бўтқасининг устига қандай маҳсулотлар қўйиб дастурхонга узатилади. Арабистон ярим ороли аҳолисининг истеъмолида хурмо ва писта дарахтининг ўрни ва улардан нималар тайёрланади. Уларнинг сеvimли ичимлиги ва тайёрланиши. Меҳмондорчиликда кофени ичиш тартиби. Аксарият араб мамлакатлари халқларининг сеvimли ичимликлари. Алкоголли ичимликларга бўлган муносабат. Арабистонлик туристларга қандай газак ва таомларни тавсия этиш мумкин каби саволлар мавзунини тўлиқ ўрганиш имконини беради.

*Мавзу бўйича назорат саволлари.*

1. Арабистон ярим оролида яшовчи халқларнинг турмуш тарзи қандай?
2. Кўчманчи араблар пазандалигининг ўзига хослиги нимадан иборат?
3. Уларнинг рационада қандай маҳсулотлар бор?
4. Оддий аҳоли истеъмол этадиган маҳсулотларга нималар киради?
5. Ўтроқ араблар пазандалигининг асосини қандай маҳсулотлар ташкил этади?
6. Уларнинг сеvimли таомлари қандай маҳсулотлардан тайёрланади?
7. Арабистон ярим оролида яшовчи халқлар истеъмолида хурмо ва писта дарахти қандай аҳамиятга эга?
8. Арабистон ярим оролида меҳмондорчиликда кофе ичиш тартиби қандай?
9. Аксарият араб мамлакатлари халқларининг сеvimли ичимлиги нима?
10. Арабларда алкогольли ичимликларга муносабат қандай?
11. Арабистонлик туристларга қандай газак ва таомларни тавсия этиш мумкин?

## Турли давлатлардан келган туристларга тавсия этилмайдиган таом ва маҳсулотлар

Ҳар бир давлатдан келган туристлар овқатланишининг ўзига хос хусусиятларини эътиборга олиб қўйидагилар тавсия этилмайди:

- Англиялик туристларга – колбасалар, колбаса маҳсулотлари, балиқ шўрва, қўйма балиқ, лосос икриси, ёрмали гарнирлар, хамирли таомлар, унли соус қўшилган таомлар.
- Араб мамлакатларидан келган туристларга – мусулмонларга хос – чўчка гўшtidан тайёрланган таомлар, жавдар қора нони, пишиб эзилган картошка ва сабзавотлар.
- Болгариялик туристларга – сутли суюқ таомлар, окрошкалар, боршчлар, ёрмали таомлар (гуручдан бошқа), котлет қиймасидан тайёрланган таомлар, жавдар қора нони, узоқ сақланган картошка (июн ойидан то янги картошка чиққунга қадар).
- Венгриялик туристларга – қўй гўшtidан тайёрланган таомлар, котлет қиймаси, денгиз балиғи ва нобалиқ маҳсулотлари, лосос икриси, сельдь, килька, гречихадан тайёрланган бўтқа, киселлар.
- Германияликлар ва австриялик туристларга – ўткир таъмли таомларни.
- Италиялик туристларга – сариеғ, қовурилган чўчка гўшти ва қиймаланган гўшtidан тайёрланган таомларни, жавдар қора нонни.
- Вьетнам, Таиланд, Индонезиялик туристларга – минерал сув ва жавдар қора нонни.
- Хитойлик туристларга – сут маҳсулотлари ва ундан тайёрланган таомларни, жавдар қора нонни, сельдь, семга, минерал сув, лавр барги қўшилган таомларни.
- Кореялик туристларга – сут маҳсулотлари ва ундан тайёрланган таомларни, балиқ деликатесларини (тансиқ таомларини), хом дудланган маҳсулотларни, ветчина, картошкали таом ва гарнирларни, жавдар қора нонни, кофе, какао, минерал сувни.
- Монголиялик туристларга – балиқ, балиқ гастрономия маҳсулотларини, икра, кофе, минерал сув ва мевалар шарбатларини, пивони.
- Польшалик туристларга – қўй гўшти ва гўшт қиймасидан тайёрланган таомларни, соусли таомларни, жавдар қора нонни, узоқ сақланган картошкани (июн ойидан, янги ҳосил олгунга қадар).
- Руминиялик туристларга – қўй гўшtidан тайёрланган таомларни, жавдар қора нонни, киселларни.
- Франциялик туристларга ҳамма таомларни тавсия этиш мумкин.
- Чехия ва Славокиялик туристларга – қўй гўшти ва қиймаланган гўшtidан тайёрланган таомларни, иссиқ балиқли таомларни.
- Жанубий Америкалик (Бразилия, Аргентина ва бошқалар) туристларга – майонез ва сметанали таомларни, ун ёки сухарига беланган (панировка) гўшт ва балиқ таомларини.

- Аввалги Югославия давлатлари Сербия, Хорватия, Босния Герцеговинадан келган туристларга – қайнатилган гўшт ва балиқни.
- Япониялик туристларга – минерал сувни, барча таомлар тузи паст бўлиши керак.

Мўминов Н.Н., Мамарасулов З.Э., Тошназаров С.. Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари фанидан мустақил ишларни ташкил қилиш ва талабалари билимини баҳолаш бўйича услубий кўрсатмалар. Хизмат ва туризм соҳаларидаги таълим йўналишлари бўйича таълим олаётган талабалар учун

Муҳаррир: Эшонкулова Ш.А.  
Ҳажми 2,4 б.т., адади 20 нусха.



