

Buxoro davlat universiteti  
o'quv-metodik kengash 10-sonli  
yig'ilishining bayonnomasidan

K O'CH I R M A

27.05.2022

Buxoro shahri

K U N T A R T I B I:

1. Turli masalalar.

Texnologik ta'lif kafedrasi katta o'qituvchisi O.N. Muxidovaning 5112100 - Texnologik ta'lif yo'naliishi uchun "Технология приготовления продукции" deb nomlangan metodik qo'llanma tavsiya etish.

E S H I T I L D I:

**M.Y. Faranova (kengash kotibasi)** - Texnologik ta'lif kafedrasi katta o'qituvchisi O.N. Muxidovaning 5112100 - Texnologik ta'lif yo'naliishi uchun "Технология приготовления продукции" deb nomlangan metodik qo'llanmani nashrga tavsiya etishni ma'lum qildi. Metodik qo'llanmaga: BuxMTI dotsenti X.X. Saidova va Texnologik ta'lif kafedrasi dotsenti Sh.X. Quliyevalar tomonidan ijobjiy taqriz berilgani ta'kidlandi. Metodik qo'llanma muhokamasi haqidagi Pedagogika fakulteti (2022-yil 26-may) va Texnologik ta'lif kafedrasi (2022-yil 11-may) yig'ilish qarori bilan tanishtirdi.

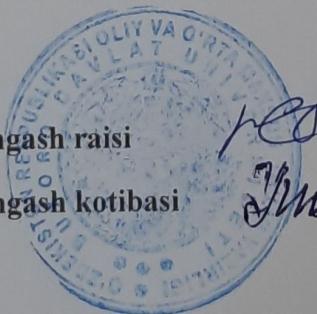
Yuqoridagilarni inobatga olib o'quv-metodik kengash

Q A R O R Q I L A D I:

1. Texnologik ta'lif kafedrasi katta o'qituvchisi O.N. Muxidovaning 5112100 - Texnologik ta'lif yo'naliishi uchun "Технология приготовления продукции" deb nomlangan metodik qo'llanma tavsiya etilsin.

O'quv-metodik kengash raisi

O'quv-metodik kengash kotibasi



R.G'. Jumayev

M.Y. Faranova

**Мухидова Олима Нуриллоевна**

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ ПО ВЫПОЛНЕ-  
НИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ**



**БУХАРА-2022**

РЕСПУБЛИКА УЗБЕКИСТАН  
МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ

БУХАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**Мухидова Олима Нуриллоевна**

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ**

**(Технологическое образование – 5112100)**



УДК 37.026:379.825(072)

М 92

Мухидова, Олима Нуриллоевна Методическое пособие по выполнению практических работ учебной дисциплины технология приготовления продукции [Текст] : методическое пособие / О.Н. Мухидова .-Бухоро: FAN VA TA'LIM, 2022.-116 с.

ББК 74.58

## АННОТАЦИЯ

Данное методическое пособие предназначено для студентов по специальности 5112100 - технологического образования и для учителей технологии средних общеобразовательных школ, которая включает в себя цели и задачи дисциплины.

Методическое пособие по выполнению практических работ составлено на основе программы дисциплины «Технология приготовления продукции» разработанной в соответствии с государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, целью которой является формирование у студентов специальных умений и навыков в приготовлении кулинарных изделий.

В методическом пособии рассматриваются приемы и методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.

### Составила:

О.Н. Мухидова

Старший преподаватель кафедры “Технологическое обучение” БухГУ

### Рецензенты:

Ш.Х. Кулиева

доцент, кандидат педагогических наук кафедры “Технологическое обучение” БГУ

Сайдова Х.Х.

Доцент кафедры «Технология легкой промышленности» Бухарского инженерно-технологического института.

Методическое пособие разрешено к изданию решением Ученого Совета Бухарского государственного университета

от 27 мая 2022 года №10

ISBN 978-9943-8367-5-4

## ВВЕДЕНИЕ

Закон Республики Узбекистан «Об образовании» и «Национальная программа по подготовке кадров» являются образцом большого внимания правительства страны, направленного на совершенствование системы образования. Эти документы не только обеспечивают всестороннее развитие Узбекистана, где в качестве приоритета выдвинут фактор личности, но и предусматривают преобразования во всех сферах жизни человека.

Методическое пособие по выполнению практических работ составлен на основе программы дисциплины «Технология приготовления продукции» разработанной в соответствии с государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 5112100 - технологического образования, целью, которой является формирование у студентов специальных умений и навыков в приготовлении кулинарных изделий.

Практические занятия по дисциплине «Технология приготовления продукции» организуются с целью систематизации, углубления, закрепления и практического осмыслиения знаний.

В ходе практических работ студенты приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов изделий;
- составления алгоритма технологии приготовления изделий;

Основной целью проведения практических работ является отработка студентами практических навыков по приготовлению кулинарных блюд, закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд. Выполняя практических работ студенты:

- углубляют и систематизируют теоретические знания;
- отрабатывают практические навыки;
- закрепляют теоретические знания путем приготовления кулинарных блюд;
- отрабатывают технологию подготовки продуктов, приготовление и отпуска кулинарных блюд;
- приобретают навыки организации рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиями;
- приобретают навыки работы с технологическим оборудованием и инвентарем, и их безопасного использования.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Правила выполнения практических работ.....	4
Инструкция по технике безопасности при выполнении практических работ.....	5
Практическая работа №1. Первичная обработка овощей, форма нарезки овощей для приготовление разных блюд. Приготовление холодных блюд овощей. Правила подачи готовых блюд из овощей.....	7
Практическая работа №2. Технология приготовления картофельное пюре. (Этапы приготовления картофельное пюре и правила техники безопасности).....	18
Практическая работа №3. Приготовление рисовой каши.....	21
Практическая работа №4. Приготовление блюд из макаронных изделий.....	23
Практическая работа №5. Слоеное тесто. Песочное тесто.....	27
Практическая работа №6. Заварное тесто. Бисквитное тесто. Тесто для тортов.....	32
Практическая работа №7. Технология приготовления изделий из теста.....	39
Практическая работа №8. Приготовление бутербродов для открытых и закрытых. Правила подачи готовых блюд.....	55
Практическая работа №9. Виды диетических блюд. Общее описание продуктов и методы приготовление диетических блюд.....	63

Практическая работа №10. Технология приготовления горячих напитков и лекарственных настоек.....	74
Практическая работа №11. Порядок приготовления блины и правила подачи. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.....	80
Практическая работа №12. Технология приготовления супов узбекской национальной кухни. Приготовление рисового супа «Мастава» из национальных блюд.....	83
Практическая работа №13. Первичная обработка мяса и приготовление полуфабрикатов. Технология приготовления голубцов.....	86
Практическая работа №14. Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.....	91
Практическая работа №15. Изучение технологии приготовления плова и порядка подачи его на стол.....	105
Литературы.....	111

**Мухидова Олима Нуриллоевна**

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ**

*Редактор: Г. Акрамова*

*Технический редактор: Н.Тураев*

*Корректор: Ш.Амонова*

ООО « FAN VA TA`LIM »

номер свидетельства : 307701245. 25.01.2022 г

Разрешено в печать: 28.06. 2022.

Формат: 60x84 1/16. Гарнитура: «Times New Roman»

Офсетная печать. Офсетная бумага.

Изд.печ.лист: 7. Тираж: 5 шт.

Отпечатано в типографии ЧП «Standart Poligraf»  
г. Бухара, проспект Навоий 6.