

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI  
SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI**



**OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI TOVARSHUNOSLIGI VA SIFAT  
NAZORATI**

**FANI BO'YICHA**

**SILLABUS**

Kunduzgi bo'lim uchun

<b>Bilim sohasi:</b>	1000 000 - Xizmatlar
<b>Ta'lim sohasi:</b>	1010 000 - Xizmat ko'rsatish sohasi
<b>Ta'lim yo'nalishi:</b>	61010200 - Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi

**Samarqand – 2024**



**Modul / FAN SILLABUSI**  
**Servis fakulteti**  
**61010200 – Aholi va turistlarning**  
**ovqatlanishini tashkil etish servisi**  
**ta'lim yo'nalishi**

<b>Fan nomi:</b>	Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va sifat nazorati
<b>Fan turi:</b>	Majburiy
<b>Fan kodi:</b>	OOMT&SN 1506
<b>Yil:</b>	2
<b>Semestr:</b>	3-4
<b>Ta'lim shakli:</b>	Kunduzgi
<b>Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:</b>	180
Ma'ruza	60
Amaliy mashg'ulotlar	60
Laboratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	120
<b>Kredit miqdori:</b>	6
<b>Baholash shakli:</b>	Imtihon
<b>Fan tili:</b>	O'zbek

<b>Fan maqsadi (FM)</b>	
<b>FM1</b>	Fan talabalarga oziq-ovqat tovarlarining turlari, kimyoviy tarkibi, iste'mol xossalari, ularning sifat ekspertizasini o'tkazish usullari bo'yicha yo'nalish profiliga mos bilim, ko'nikma va malakani shakllantirishdan iborat.

<b>Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar</b>	
<b>1.</b>	TE 2706 Tovarlar ekspertizasi
<b>2.</b>	OOMSAFKU 1304 Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini aniqlashning fizik-kimyoviy usullari
<b>3.</b>	K 1110 Kimyo

<b>Ta'lim natijalari (TN)</b>	
	<b><i>Bilimlar jihatidan:</i></b>
<b>TN1</b>	Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasining obyektlari, subyektlari, oziq-ovqat mahsulotlarining guruhlanishi, ularning sifat ekspertizasini o'tkazish tartiblari to'g'risida bilimga ega bo'lishlari kerak;
<b>TN2</b>	har bir guruh oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, fizikaviy xususiyatlari, ozuqaviy va biologik qiymati, assortimenti, ularni ishlab chiqarish texnologiyasi, saqlash asoslarini <i>bilishi va ulardan foydalana olishi</i> lozim;
	<b><i>Ko'nikma jihatidan:</i></b>
	Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati bo'yicha bir-biridan farqlay olish, sifat

<b>TN3</b>	ko'rsatkichlarini aniqlay olish, har bir guruh oziq-ovqat mahsulotlari uchun saqlash rejimlarini yaratishni amalda qo'llay bilish; oziq-ovqat mahsulotlarining nuqsonlarini aniqlash, sifati bo'yicha mahsulot navlariga ajratish; oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini baholash, ularni standartlashtirish, sertifikatlashtirish bo'yicha <i>ko'nikmalarga ega bo'lishi kerak.</i>
------------	---

<b>Fan mazmuni</b>		
<b>Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)</b>		<b>Ajratilgan soat</b>
<b>3-semestr</b>		
<b>M1</b>	«Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va sifat nazorati» fanning predmet, maqsadi va vazifalari	2
<b>M2</b>	Don, yorma va un mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
<b>M3</b>	Non va makaron mahsulotlarining tavsifi va sifat nazorati	2
<b>M4</b>	Ho'l mevalarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
<b>M5</b>	Ho'l sabzavotlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
<b>M6</b>	Qayta ishlangan meva va sabzavotlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	2
<b>M7</b>	Kraxmal, qand-shakar va asal mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
<b>M8</b>	Karamel, konfet va shokolod mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	2
<b>M9</b>	Kuchli alkogolli ichimliklarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
<b>M10</b>	Choy va qahva mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	2
<b>JAMI:</b>		<b>30</b>
<b>4-semestr</b>		
<b>M11</b>	Pivo, alkogolsiz ichimliklar va ziravorlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
<b>M12</b>	Yog'larning ahamiyati, kimyoviy tarkibi, o'simlik moylarining tovaoshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	4
<b>M13</b>	Hayvon yog'lari va margarinlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
<b>M14</b>	Sut va achitilgan sut mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	4
<b>M15</b>	Sariyog'lar va pishloqlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
<b>M16</b>	Tuxum va tuxum mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
<b>M17</b>	Mollarni go'shtga, so'yish texnologiyasi, go'shtlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	4
<b>M18</b>	Kolbasalar va go'sht konservalarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	4
<b>M19</b>	Baliqlarning guruhlanishi, kimyoviy tarkibi, tarik, sovutilgan va muzlatilgan baliqlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
<b>M20</b>	Tuzlangan, dudlangan baliqlar va baliq konservalarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	2
<b>JAMI:</b>		<b>30</b>
<b>Umumiy jami:</b>		<b>60</b>
<b>Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)</b>		
<b>3-semestr</b>		
<b>A1</b>	«Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va sifat nazorati» fanning predmet, maqsadi va vazifalari	2
<b>A2</b>	Don, yorma va un mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
<b>A3</b>	Non va makaron mahsulotlarining tavsifi va sifat nazorati	2

A4	Ho'l mevalarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
A5	Ho'l sabzavotlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
A6	Qayta ishlangan meva va sabzavotlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorti	2
A7	Kraxmal, qand-shakar va asal mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
A8	Karamel, konfet va shokolod mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	2
A9	Kuchli alkogolli ichimliklarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
A10	Choy va qahva mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	2
<b>JAMI:</b>		<b>30</b>
<b>4-semestr</b>		
A11	Pivo, alkogolsiz ichimliklar va ziravorlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	2
A12	Yog'larning ahamiyati, kimyoviy tarkibi, o'simlik moylarining tovaoshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
A13	Hayvon yog'lari va margarinlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
A14	Sut va achitilgan sut mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	4
A15	Sariyog'lar va pishloqlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	4
A16	Tuxum va tuxum mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
A17	Mollarni go'shtga, so'yish texnologiyasi, go'shtlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	4
A18	Kolbasalar va go'sht konservalarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	4
A19	Baliqlarning guruhlanishi, kimyoviy tarkibi, tarik, sovutilgan va muzlatilgan baliqlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
A20	Tuzlangan, dudlangan baliqlar va baliq konservalarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	2
<b>JAMI:</b>		<b>30</b>
<b>Umumiy jami:</b>		<b>60</b>

№	Mustaqil ta'lim (MT)	Ajratilgan soat
MT1	O'zbekiston Respublikasida oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni ko'paytirish va sifatini oshirish borasida amalga oshirilgan ishlar.	4
MT2	Ekspert komissiyasiga qo'yiladigan talablarni o'rganish.	4
MT3	Don, un va yormalarning xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.	6
MT4	Don va yorma mahsulotlarini saqlash va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar	6
MT5	Un, non va makaron mahsulotlarini saqlash va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar	6
MT6	Ho'l meva va sabzavotlarning xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.	6
MT7	Ho'l mevalarni saqlash rejimlari, usullari va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar	4
MT8	Ho'l sabzavotlarni saqlash rejimlari, usullari va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar	6
MT9	Qayta ishlangan meva-sabzavot mahsulotlarining xavfsizlik	4

	ko'rsatkichlari haqida tushuncha olish.	
MT10	Asallarning soxtaligini aniqlashda qo'llaniladigan asosiy ko'rsatkichlarni o'rganish.	6
MT11	Qandolat mahsulotlarini saqlash sharoitlari, usullari va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar	4
MT12	Kuchli spirtli ichimliklarning soxtaligini aniqlashda qo'llaniladigan asosiy ko'rsatkichlarni o'rganish.	6
MT13	Vino mahsulotlarining xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.	4
MT14	Yog'larda uchraydigan yog' kislotalarining kimyoviy formulasi va xossalari o'rganish.	6
MT15	Yog'larni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlarni o'rganish.	4
MT16	Sut va sut mahsulotlarining xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.	6
MT17	Sut konservalarining xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.	4
MT18	Chorva mollarining kasalliklarini o'rganish.	4
MT19	Go'shtlarning ekspertizasini o'tkazishda qo'llaniladigan asosiy ko'rsatkichlar	6
MT20	Go'sht konservalarining xavfsizlik ko'rsatkichlari	4
MT21	Baliq konservalarining xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.	6
MT22	Oziq-ovqat tovarlarining ekspertizasini o'tkazishda qo'llaniladigan asosiy uslublarni o'rganish	6
MT23	Baliqlarda uchraydigan kasalliklarni o'rganish	4
MT24	Nobaliq suv xomashyolarining turlarini va sifat ko'rsatkichlarini o'rganish	4
<b>JAMI:</b>		<b>120</b>

Asosiy adabiyotlar		
1.	Normaxmatov R. Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va sifat nazorati. Darslik. Samarqand, "SamISI" bosmaxonasi, 2023 yil.	
2.	Normaxmatov R. Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi xizmatini tashkil etish. Darslik. Samarqand, "Fan bulog'i" nashriyoti, 2022 yil.	
Qo'shimcha adabiyotlar		
1.	Normaxmatov R. Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi fanidan laboratoriya darslarini o'tish bo'yicha uslubiy ko'rsatma. Samarqand, SamISI bosmaxonasi, 2014.	
2.	Vasilyev G.A. i dr. Kommercheskoye tovarovedeniye i ekspertiza. M.: Banki i birji, YuNITI, 2012.	

**Talabani fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsiya etiladi:**

**a) 5 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:**

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yorita olsa;
- fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib ilmiy

xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;

➤ fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;

➤ fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;

➤ berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;

➤ konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;

➤ mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;

➤ fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-huquqiy xujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;

➤ ftarixiy jarayonlarni sharxlay bilsa.

**b) 4 baho olish uchun talabaniq bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:**

➤ fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymasa;

➤ fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushungan bo'lsa;

➤ fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirasida bajarsa;

➤ fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;

➤ fan bo'yicha konspektga puxta shakllantirgan bo'lsa;

➤ fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;

➤ fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-huquqiy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.

**c) 3 baho olish uchun talabaniq bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:**

➤ fan xaqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;

➤ fandagi mavzularni tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;

➤ bayon qilish ravon bo'lmasa;

➤ fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;

➤ fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

**d) quyidagi hollarda talabaniq bilim darajasi qoniqarsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:**

➤ fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayyorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;

➤ fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir hech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;

➤ fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;

➤ fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;

➤ fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa;

➤ fanni bilmasa.

**Agar talaba hemis tizimida baholanganda quyidagicha baholanadi:**

0-59 ballgacha 2 baho, 60-69 ballgacha 3 baho,

70-89 ballgacha 4 baho, 90-100 ballgacha 5 baho

### Fan o'qituvchisi to'g'risida ma'lumot

Muallif:	Normaxmatov Ruziboy – "Servis" kafedrası professori, t.f.d.;
E – mail:	n.ruzibaveva0507@gmail.com
Tashkilot:	SamISI "Servis" kafedrası
Taqrizchilar:	Z.Ravshanov - Samarqand shahar "SEMRUG" NUR" MChJ direktori J.S.Fayziyev – SamISI, Servis kafedrası dotsenti, t.f.n.

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubuy Kengashining 2024 yil 29.08 dagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus "Servis" kafedrasining 2024 yil 28.08 dagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

**O'quv-uslubuyat bo'limi boshlig'i**

**Fakultet dekani**

**Kafedra mudiri**

**Tuzuvchi**

I. Shodmonov

N. Xudoyberdiyev

I. Shukurov

R. Normaxmatov