

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

**SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI**



**Ro'yxatga olindi: №BD-61010200-1.15**  
2024 yil "29" 08

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

**O'QUV DASTURI**

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

**Samarqand - 2024**

Fan/modul kodi OOMT&ST1340		O'quv yili 2024-2025	Semestr 3-4	Kreditlar 8	
Fan/modul turi Majburiy		Ta'lim tili O'zbek		Haftadagi dars soatlari 4	
	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)		Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
1.	Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va sifat nazorati	120		120	240
2.	<b>I. Fanning mazmuni</b> <p>Mamlakatimiz istiqloлга erishgan kunlardan boshlaboq oziq-ovqat mustaqilligiga erishish ustuvor vazifalardan biri qilib belgilandi. Mustaqillik yillarida bu borada sezilarli yutuqlarga erishgan bo'lsakda, oziq-ovqat muammosi bugungi kunda ham dolzarb muammolardan biri bo'lib qolmoqda.</p> <p>Shuni alohida ta'kidlash joizki, 2017-2021 yillarda O'zbekiston Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo'nalishlari bo'yicha Harakatlar strategiyasining uchinchi "Iqtisodiyotni rivojlantirish va liberallashtirishning ustuvor yo'nalishlari"ning uchinchi "Qishloq xo'jaligini modernizasiya qilish va jadal rivojlantirish" bandida tarkibiy o'zgarishlarni chuqurlashtirish va qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishini izchil rivojlantirish, oziq-ovqat xavfsizligini yanada mustahkamlash, ekologik toza mahsulotlar ishlab chiqarishni kengaytirish masalalariga ham alohida e'tibor qaratilgan.</p> <p>Bu vazifalarni amalga oshirishda oziq-ovqat mahsulotlari sifatini ekspertiza qilish va xavfsizligini ta'minlash ishlarini yuqori saviyada tashkil etish va o'tkazish bo'yicha talabalarga chuqur bilimlarni berish ham amaliy ahamiyat kasb etadi. Ushbu o'quv dasturida "Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va sifat nazorati" faniga tegishli bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, iste'mol qiymati, ishlab-chiqarish texnologiyasi, assortimenti, sifatini baholashni amalga oshirish, saqlash olingan natijalarni tahlil etish asosida ularning me'yoriy hujjatlar talabiga mosligini baholash kabi masalalar bo'yicha bakalavriat talablariga takomillashgan Davlat ta'lim standartlari asosida berilishi shart bo'lgan minimum bilimlar va ko'rsatmalar bayon etilgan.</p>				
<b>O'QUV FANINING MAQSAD VA VAZIFASI</b>					
<b>Fanni o'qitishdan maqsad</b> – talabalarda 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 shakllantirishdir.					
<b>Fanning vazifasi</b> – talabalarga oziq-ovqat tovarlarining turkumlanishi, kimyoviy tarkibi, saqlash asoslari va ularning sifat ekspertizasini o'tkazish bilimlarni berishdan iboratdir.					

8.	Fanning o'quv dasturi Samarqand iqtisodiyot va servis instituti O'quv uslubiy kengashining 2024 yil "29" <i>avgust</i> dagi 1 - son bayonnomasi bilan tasdiqlangan. (№ 1 )
9.	<b>Fan/modul uchun mas'ullar:</b> Normaxmatov Ruziboy – SamISI, "Servis" kafedra professori, t.f.d. Abdurayimov Uktam Abdug'ani o'g'li – SamISI, "Servis" kafedra assistenti.
10.	<b>Taqrizchilar:</b> Z.Ravshanov - Samarqand shahar "SEMRUG' NUR" MChJ direktori J.S.Fayziyev – SamISI, Servis kafedra dotsenti, t.f.n.

3.	<p><b>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</b></p> <p><b>II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</b></p> <p><b>1-mavzu. «Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va sifat nazorati» fanning predmet, maqsadi va vazifalari.</b> Oziq-ovqat mahsulotlarining inson uchun ahamiyati. Mamlakatimizda oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta'minlash borasida amalga oshirilayotgan ishlar. Oziq-ovqat mahsulotlarining guruhlanishi. Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va sifat nazorati fanining bugungi kundagi vazifalari. Oziq-ovqat mahsulotlarini tovarshunosligi va sifat nazorati fanining obyektlari, subyektlari, tamoyillari.</p> <p><b>2-mavzu. Don, yorma va un mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b> Don. Donlarning guruhlanishi, anatomik tuzilishi, kimyoviy tarkibi. Donlarning sifatini belgilovchi ko'rsatkichlari. Donlarni saqlash va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar. Yorma. Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi, assortimentining tavsifi, sifatiga talablar. Yorma mahsulotlarini saqlash. Un. Un ishlab chiqarish texnologiyasi, assortimentining tavsifi, sifatiga talablar. Un mahsulotlarini saqlash.</p> <p><b>3-mavzu. Non va makaron mahsulotlarining tavsifi va sifat nazorati.</b> Non. Non ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xomashyolar tavsifi. Nonlarning ahamiyati va kimyoviy tarkibi. Non ishlab chiqarish texnologiyasi. Nonlarning sifatini baholash. Nonlarda uchraydigan kasalliklar va nuqsonlar. Nonlarni tashish, saqlash va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar. Makaron mahsulotlari. Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xomashyolarning tavsifi. Makaron mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi sifatining shakllanishi. Makaron mahsulotlarining sifatiga talablar, ularda uchraydigan nuqsonlar. Makaron mahsulotlarini saqlash.</p> <p><b>4-mavzu. Ho'l mevalarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b> O'zbekistonda meva va sabzavotlar ishlab chiqarishning holati va istiqbollari. Mevalarning guruhlanishi. Urug'li va danakli mevalarning tovarshunoslik tavsifi va kimyoviy tarkibi. Urug'li va danakli mevalarning saqlash usullari va rejimlari. Yong'oq, sitrus va rezavor mevalarning tovarshunoslik tavsifi va kimyoviy tarkibi, sifatiga talablar. Yong'oq, sitrus va rezavor mevalarni saqlash usullari va rejimlari.</p> <p><b>5-mavzu. Ho'l sabzavotlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b> Sabzavotlarning guruhlanishi. Tuganakli sabzavotlarning (kartoshka, batat, topinambur) tovarshunoslik tavsifi, kimyoviy tarkibi, sifatiga talablar, saqlash usullari va rejimlari. Karamlar, piyozlar va qovoqsimon sabzavotlarning tovarshunoslik tavsifi, kimyoviy tarkibi, sifatiga talablar, saqlash usullari va rejimlari.</p> <p><b>6-mavzu. Qayta ishlangan meva va sabzavotlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorti.</b> Achitilgan karam. Tuzlangan pomidor va bodring. Achitish va tuzlashning mohiyati. Achitilgan karam va tuzlangan sabzavotlarni olish texnologiyasi, sifatiga talablar, ularda uchraydigan nuqsonlar, saqlash sharoitlari va rejimlari.</p>
----	---

<p>Sabzavot-meva konservalari. Sabzavot konservalari ishlab chiqarish texnologiyasi, assortimentining tavsifi, sifatiga talablar. Meva konservalari ishlab chiqarish texnologiyasi, assortimentining tavsifi, sifatiga talablar. Meva-sabzavot konservalarini saqlash va ularda uchraydigan nuqsonlar.</p> <p>Quritilgan mevalar va sabzavotlar. Quritish usullari. Quritilgan mevalar va sabzavotlarning sifatiga talablar, saqlash.</p>	<p><b>7-mavzu. Kraxmal, qand-shakar va asal mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b></p> <p>Kraxmal. Ahamiyati, xossalari. Kartoshka va makkajuxoridan kraxmal olish texnologiyasi. Kraxmalni sifatiga talablar, saqlash.</p> <p>Shakar-qand mahsulotlari. Shakar va qand-rafinad olish texnologiyasi, sifatiga talablar, saqlash sharoitlari va rejimlari.</p> <p>Asal. Ozuqaviy qiymati. Kimyoviy tarkibi, ahamiyati. Asal turlarining tavsifi. Asallarning sifatiga talablar, saqlash va saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar.</p> <p><b>8-mavzu. Karamel, konfet va shokolod mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b></p> <p>Karamel mahsulotlari. Karamel massasini olish. Karamel nachinkalari. Karamellarning assortimenti, sifatiga talablar. Karamellarni saqlash rejimlari va muddatlari. Ularda uchraydigan nuqsonlar.</p> <p>Konfet mahsulotlari. Konfet massasini olish. Konfet ishlab chiqarish texnologiyasi. Konfetlarning assortimentining tavsifi. Konfetlarning sifatiga qo'yiladigan talablar, saqlash rejimlari va muddatlari. Konfetlarda uchraydigan nuqsonlar.</p> <p>Shokolad ishlab chiqarish uchun qo'llaniladigan xomashyolarni tavsifi. Shokoladlarning sifatiga talablar, ularda uchraydigan nuqsonlar.</p> <p><b>9-mavzu. Kuchli alkogolli ichimliklarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b></p> <p>Lazzatli mahsulotlarning ahamiyati va ularning guruhlanishi. Spirt. Olinishi, assortimenti, sifatiga talablar.</p> <p>Aroq. Olinishi, assortimenti, sifatiga talablar. Liker-arq mahsulotlari. Liker-arq mahsulotlari ishlab chiqarish uchun qo'llaniladigan xomashyolarning tavsifi, ularning assortimenti, sifatiga talablar.</p> <p>Vino mahsulotlari. Guruhlanishi. Vino olish texnologiyasi. Vinolarning sifatiga talablar, ularda uchraydigan nuqsonlar.</p> <p><b>10-mavzu. Choy va qahva mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b></p> <p>Choy. Kimyoviy tarkibi, fiziologik ahamiyati. Choy ishlab chiqarish texnologiyasi. Choylarning assortimentining tavsifi, sifatiga talablar, saqlash rejimlari.</p> <p>Qaxva. Qahva xomashyosining tavsifi. Kimyoviy tarkibi, fiziologik ahamiyati. Qahva assortimentining tavsifi. Qahvalarning o'rab-joylash va saqlash rejimlari.</p> <p><b>11-mavzu. Pivo, alkogolsiz ichimliklar va ziravorlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b></p> <p>Pivo. Pivo ishlab chiqarish uchun qo'llaniladigan xomashyolarning tavsifi.</p>
---	--

<p>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>.</p>	<p><b>5. VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ma'ruzalar;</li> <li>• real vaziyatga asoslangan amaliy ishlarni bajarish;</li> <li>• esse, tezis va maqolalar yozish;</li> <li>• interfaol keys-stadilar yechish;</li> <li>• jarayonli-yo'naltirilgan ta'lim;</li> <li>• muhokama ishtirok etish;</li> <li>• seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar);</li> <li>• guruhlarda ishlash;</li> <li>• mustaqil ishlarni bajarish;</li> <li>• taqdimot tayyorlash;</li> <li>• turli darajadagi testlarni yechish;</li> </ul> <p>so'rov o'tkazish.</p> <p><b>6. VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</b></p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha test yoki yozma ishini topshirish.</p> <p><b>7. ASOSIY ADABIYOTLAR:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normaxmatov R. Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi va sifat nazorati. Darslik. Samarqand, "SamISI" bosmaxonasi, 2023 yil.</li> <li>2. Normaxmatov R. Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi xizmatini tashkil etish. Darslik. Samarqand, "Fan bulog'i" nashriyoti, 2022 yil.</li> </ol> <p><b>QO'SHIMCHA ADABIYOTLAR:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normaxmatov R. Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi fanidan laboratoriya darslarini o'tish bo'yicha uslubiy ko'rsatma. Samarqand, SamISI bosmaxonasi, 2014.</li> <li>2. Vasilyev G.A. i dr. Kommercheskoye tovarovedeniye i ekspertiza. M.: Banki i birji, YuNITI, 2012.</li> </ol> <p><b>AXBOROT MANBALARI</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.zivonet.uz">www.zivonet.uz</a></li> <li>2. <a href="http://www.Lex.uz">www.Lex.uz</a></li> </ol>
---	--

	<p style="text-align: center;"><b>IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar</b></p> <p><i>Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. O'zbekiston Respublikasida oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni ko'paytirish va sifatini oshirish borasida amalga oshirilgan ishlar.</li> <li>2. Ekspert komissiyasiga qo'yiladigan talablarni o'rganish.</li> <li>3. Don, un va yormalarning xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.</li> <li>4. Don va yorma mahsulotlarini saqlash va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar</li> <li>5. Un, non va makaron mahsulotlarini saqlash va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar</li> <li>6. Ho'l meva va sabzavotlarning xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.</li> <li>7. Ho'l mevalarni saqlash rejimlari, usullari va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar</li> <li>8. Ho'l sabzavotlarni saqlash rejimlari, usullari va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar</li> <li>9. Qayta ishlangan meva-sabzavot mahsulotlarining xavfsizlik ko'rsatkichlari haqida tushuncha olish.</li> <li>10. Asallarning soxtaligini aniqlashda qo'llaniladigan asosiy ko'rsatkichlarni o'rganish.</li> <li>11. Qandolat mahsulotlarini saqlash sharoitlari, usullari va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar</li> <li>12. Kuchli spirtli ichimliklarning soxtaligini aniqlashda qo'llaniladigan asosiy ko'rsatkichlarni o'rganish.</li> <li>13. Vino mahsulotlarining xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.</li> <li>14. Sut va sut mahsulotlarining xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.</li> <li>15. Sut konservalarining xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.</li> <li>16. Chorva mollarining kasalliklarini o'rganish.</li> <li>17. Go'shtlarning ekspertizasini o'tkazishda qo'llaniladigan asosiy ko'rsatkichlar</li> <li>18. Go'sht konservalarining xavfsizlik ko'rsatkichlari</li> <li>19. Baliq konservalarining xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.</li> <li>20. Oziq-ovqat tovarlarining ekspertizasini o'tkazishda qo'llaniladigan asosiy uslublarni o'rganish</li> <li>21. Baliqlarda uchraydigan kasalliklarni o'rganish</li> <li>22. Nobaliq suv xomashyolarining turlarini va sifat ko'rsatkichlarini o'rganish</li> </ol> <p>Mustaqil o'zlashtirilgan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan fanning xususiyatlarini hisobga olgan holda internet tarmoqlaridan foydalanib referat va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.</p>
4.	<p><b>V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)</b></p> <p>Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasining obyektlari, subyektlari, oziq-ovqat mahsulotlarining guruhlanishi, ularning sifat ekspertizasini o'tkazish tartiblari;</li> <li>- 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>;</li> <li>- oziq-ovqat mahsulotlarining sifati bo'yicha bir-biridan farqlay olish, sifat ko'rsatkichlarini aniqlay olish, har bir guruh oziq-ovqat mahsulotlari uchun saqlash</li> </ul>

	<p>Pivolarning assortimenti, sifatiga talablar. Pivo va kvasda uchraydigan nuqsonlar. Saqlash qoidalari.</p> <p>Gazlantirilgan alkogolsiz ichimliklar. Assortimenti, tayyorlash texnologiyasi, sifatiga talablar, saqlash.</p> <p>Ziravorlar. Osh tuzi sirka. Ahamiyati, assortimenti, sifatiga talablar, saqlash muddatlari va sharoitlari.</p> <p style="text-align: center;"><b>12-mavzu. Yog'larning ahamiyati, kimyoviy tarkibi, o'simlik moylarining tovaoshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b></p> <p>Yog'lar. Yog'larning kimyoviy tarkibi va fiziologik ahamiyati. Yog'larning xossalari.</p> <p>O'simlik moylari. O'simlik moylari olish uchun qo'llaniladigan xomashyolarning tavsifi. O'simlik moylarini ishlab chiqarish usullari. O'simlik moylarining assortimentining tavsifi, sifat nazorati. O'simlik moylarida uchraydigan nuqsonlar. O'simlik moylarini saqlash.</p> <p style="text-align: center;"><b>13-mavzu. Hayvon yog'lari va margarinlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b></p> <p>Hayvon yog'larini olish uchun qo'llaniladigan homashyolarning tavsifi.</p> <p>Hayvon yog'larining kimyoviy tarkibi. Hayvon yog'larini olish usullari. Hayvon yog'larining sifatiga talablar, saqlash rejimlari va muddatlari. Hayvon yog'larida uchraydigan nuqsonlar.</p> <p>Margarinlar. Margarin olish uchun ishlatiladigan homashyolarning tavsifi. Margarin ishlab chiqarish texnologiyasi, sifatiga talablar. Margarinlarni saqlash va ularda uchraydigan nuqsonlar.</p> <p style="text-align: center;"><b>14-mavzu. Sut va achitilgan sut mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b></p> <p>Sut. O'zbekistonda sut mahsulotlari ishlab chiqarishning holati va istiqbolari. Sutning kimyoviy tarkibi, ozuqaviy qiymati, ahamiyati. Sutlarga sut zavodlarida ishlov berish. Sutlarning assortimenti, sifatiga talablar. Sutlarni saqlash va ularda uchraydigan nuqsonlar.</p> <p>Achitilgan sut mahsulotlari. Ularning parhyezlik xususiyatlari. Sut kislotali achitishning mohiyati va ahamiyati. Achitilgan sut mahsulotlari assortimentining tavsifi, sifatiga talablar. Achitilgan sut mahsulotlarini saqlash va ularda uchraydigan nuqsonlar.</p> <p style="text-align: center;"><b>15-mavzu. Sariyog'lar va pishloqlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.</b></p> <p>Sariyog'. Kimyoviy tarkibi, ishlab chiqarish texnologiyasi. Sariyog'lar assortimentining tavsifi, sifatiga talablar. Sariyog'larni saqlash va saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar.</p> <p>Pishloq. Pishloqlarning kimyoviy tarkibi, ozuqaviy qiymati. Pishloqlarning guruhlanishi va guruhlarining qisqacha tavsifi. Pishloqlarning sifatiga talablar, saqlash rejimlari va qoidalari.</p>
--	---

**16-mavzu. Tuxum va tuxum mahsulotlarining tavarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.**

O'zbekistonda parrandachilikni rivojlantirish istiqbollari. Tovuq tuxumi. Tuxumlarning kimyoviy tarkibi, ozuqaviy qiymati. Tuxumlarning guruhlanishi. Tuxumlarning sifatiga talablar va ularda uchraydigan nuqsonlar.

Tuxum mahsulotlari. Tuxum mahsulotlarining assortimentining tavsifi. Tuxum mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi va ularning sifatiga talablar, saqlash qoidalari.

**17-mavzu. Mollarni go'shtga, so'yish texnologiyasi, go'shtlarning tavarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.**

O'zbekistonda go'sht mahsulotlari ishlab chiqarishning holati va istiqbollari. Mollarni go'shtga so'yish texnologiyasi. Go'shtlarning yetilishi tushunchasi va uning mohiyati. Go'shtlarning saqlashda bo'ladigan avtolitik o'zgarishlar va ularning go'sht sifatiga ta'siri.

Go'shtlarning guruhlanishi. Go'shtlarning kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymati. Go'shtlarning sifatini organoleptik va fizik-kimyoviy usullar yordamida baholash. Mollarda uchraydigan kasalliklar. Kasal mollar go'shtlaridan foydalanish imkoniyatlari.

**18-mavzu. Kolbasalar va go'sht konservalarining tavarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.**

Kolbasa mahsulotlari. Kolbasa ishlab chiqarish uchun qo'llaniladigan xomashyolarning tavsifi. Qaynatilgan, chala dudlangan, dudlangan kolbasalarni ishlab chiqarish texnologiyasi. Kolbasalarni sifatiga talablar, saqlash sharoitlari va muddatlari. Kolbasalarda uchraydigan nuqsonlar.

Go'sht konservalari. Ishlab chiqarish texnologiyasi. Go'sht konservalarining assortimentining tavsifi, sifatiga talablar, saqlash va markalash. Go'sht konservalarida uchraydigan nuqsonlar.

**19-mavzu. Baliqlarning guruhlanishi, kimyoviy tarkibi, tarik, sovutilgan va muzlatilgan baliqlarning tavarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.**

O'zbekistonda baliqchilikni rivojlantirish istiqbollari. Baliqlarning guruhlanishi. Baliq oilalari. Baliqning tuzilishi, massa tarkibi. Baliq go'shtining kimyoviy tarkibi, ahamiyati.

Tirik, sovutilgan va muzlatilgan baliqlarning tavarshunoslik tavsifi, assortimenti va sifatiga talablar. Sovutilgan va muzlatilgan baliqlarni saqlash, ularda uchraydigan nuqsonlar.

**20-mavzu. Tuzlangan, dudlangan baliqlar va baliq konservalarining tavarshunoslik tavsifi va sifat nazorati**

Tuzlangan baliqlar. Tuzlashning mohiyati, tuzlash usullari. Tuzlangan baliqlarning assortimenti, sifatiga talablar, ularni saqlash. Tuzlangan baliqlarda uchraydigan nuqsonlar.

Dudlangan baliqlar. Dudlashning mohiyati, dudlash usullari. Dudlangan baliqlarning assortimenti, sifatiga talablar, ularni saqlash. Dudlangan baliqlarda uchraydigan nuqsonlar.

Baliq konservalari. Baliq konservalarini ishlab chiqarish texnologiyasi. Baliq konservalarining assortimenti, sifatiga talablar, saqlash.

**III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar**

*Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:*

1. Yormalarning sifat ko'rsatkichlarini o'rganish.
2. Unlarning sifat ko'rsatkichlarini o'rganish.
3. Nonlarning assortimenti va sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
4. Ho'l mevalar (urug'li, donakli)ning sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
5. Ho'l sabzavotlar (tugankli, ildiz mevali)ning sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
6. Achitilgan va tuzlangan sabzavotlarning sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
7. Asalning sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
8. Karamel mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
9. Konfet va shokolad mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
10. Spirt, aroq mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
11. Pivolarning sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
12. Choy va qahvalarning sifatiga talablarni o'rganish
13. Hayvon yog'larining sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
14. Margarin va kulinariya yog'larining sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
15. Achitilgan sut mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
16. Sariyog'larning sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
17. Pishloqlarning sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
18. Sut konservalarining sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
19. Tuxumlarning sifat ko'rsatkichlarini o'rganish
20. Go'shtlarning sifatiga talablarni o'rganish.
21. Kolbasa mahsulotlarining sifatiga talablarni o'rganish
22. Go'sht konservalarining sifatiga talablarni o'rganish
23. Tirik, sovutilgan va muzlatilgan baliqlarning sifatiga talablarni o'rganish
24. Tuzlangan baliqlarning sifatiga talablarni o'rganish
25. Baliq konservalari va ikralarining sifatiga talablarni o'rganish

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhga bir o'qituvchi tomonidan o'tkaziladi. Mashg'ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalari qo'llaniladi.