

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



OZIQ-OVQAT TOVARLARI TOVARSHUNOSLIGI

FANI BO'YICHA

SILLABUS

Sirtqi bo'lim uchun

Bilim sohasi	400000	- Biznes boshqaruv va huquq
Ta'lim sohasi	410000	- Biznes va boshqaruv
Ta'lim yo'nalishi:	60412500	- Marketing (tarmoqlar va sohalar bo'yicha)

Samarqand – 2024



Modul / FAN SILLABUSI

**60412500 – Marketing (tarmoqlar va sohalar bo'yicha)
ta'lim yo'nalishi**

Fan nomi:	Oziq-ovqat tovarlari tovarshunosligi
Fan turi:	Tanlov
Fan kodi:	OOTT 205
Yil:	2
Semestr:	3
Ta'lim shakli:	Sirtqi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	150
Ma'ruza	10
Amaliy mashg'ulotlar	10
Labaratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	130
Kredit miqdori:	5
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)	
FM1	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.

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

Ta'lim natijalari (TN)	
	Bilimlar jihatidan:
TN1	Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasining obyektlari, subyektlari, oziq-ovqat mahsulotlarining guruhlanishi, ularning sifat ekspertizasini o'tkazish tartiblari to'g'risida bilimga ega bo'lishlari kerak;
TN2	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;
	Ko'nikma jihatidan:
TN3	Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati bo'yicha bir-biridan farqlay olish, sifat 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>
--	--

Fan mazmuni		
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		Ajratilgan soat
M1	Don va don mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
M2	Ho'l mevalar, sabzavotlar va qayta ishlangan meva-sabzavotlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
M3	Kraxmal, qand, asal, qandolat mahsulotlari va ta'm beruvchi mahsulotlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
M4	Ozuqabop yog'larning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	2
M5	Sut va go'sht mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
JAMI:		10
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)		
A1	Don va don mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
A2	Ho'l mevalar, sabzavotlar va qayta ishlangan meva-sabzavotlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
A3	Kraxmal, qand, asal, qandolat mahsulotlari va ta'm beruvchi mahsulotlarning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
A4	Ozuqabop yog'larning tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati	2
A5	Sut va go'sht mahsulotlarining tovarshunoslik tavsifi va sifat nazorati.	2
JAMI:		10

№	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.	6
MT3	Don, un va yormalarning xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.	6
MT4	Don va yorma mahsulotlarini saqlash va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar	4
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	6
MT8	Ho'l sabzavotlarni saqlash rejimlari, usullari va bu jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar	4
MT9	Qayta ishlangan meva-sabzavot mahsulotlarining xavfsizlik ko'rsatkichlari haqida tushuncha olish.	6
MT10	Asallarning soxtaligini aniqlashda qo'llaniladigan asosiy ko'rsatkichlarni o'rganish.	6
MT11	Qandolat mahsulotlarini saqlash sharoitlari, usullari va bu	6

	jarayonlarda bo'ladigan o'zgarishlar	
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.	6
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.	6
MT19	Go'shtlarning ekspertizasi o'tkazishda qo'llaniladigan asosiy ko'rsatkichlar	6
MT20	Go'sht konservalarining xavfsizlik ko'rsatkichlari	6
MT21	Baliq konservalarining xavfsizlik ko'rsatkichlarini o'rganish.	4
MT22	Oziq-ovqat tovarlarining ekspertizasi o'tkazishda qo'llaniladigan asosiy uslublarni o'rganish	6
MT23	Baliqlarda uchraydigan kasalliklarni o'rganish	6
MT24	Nobaliq suv xomashyolarining turlarini va sifat ko'rsatkichlarini o'rganish	4
JAMI:		130

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.
3.	Васиев М.Ф., Дадаев Қ.О. ва бошқалар. Озиқ-овқат технологияси асослари. –Т.: “Ворис-Нашриёт”, 2012. - 400 б.
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.
Axborot manbaalari	
1	http://www.el.tfi.uz – TMI elektron kutubxonasi http://www.sies.uz – SamISI elektron kutubxonasi http://lex.uz – O'zbekiston Respublikasi qonunchiligi www.zivonet.uz –ta'lim portali

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

a) 5 baho olish uchun talabaning 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;
- tarixiy jarayonlarni sharxlay bilsa.

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

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;
- 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 talabaning 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 talabaning 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” kafedrasi professori, t.f.d.
E – mail:	n.ruzibayeva0507@gmail.com
Tashkilot:	SamISI “Servis” kafedrasi
Taqrizchilar:	Z.Ravshanov - Samarqand shahar “SEMRUG’ NUR” MChJ direktori J.S.Fayziyev – SamISI, Servis kafedrasi 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

