

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

**SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI**



**OVQATLANISH MAHSULOTLARI ISHLAB CHIQRISH  
TEXNOLOGIYASI  
FANI BO'YICHA**

**SILLABUS**

Kunduzgi ta'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>	Ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi
<b>Fan turi:</b>	Majburiy
<b>Fan kodi:</b>	OMICHT12
<b>Yil:</b>	4
<b>Semestr:</b>	7-8
<b>Ta'lim shakli:</b>	Kunduzgi
<b>Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:</b>	Jami: 360 soat. 7- semestrda 180, 8- semestrda 180
Ma'ruza	80
Amaliy mashg'ulotlar	-
Labaratoriya mashg'ulotlari	100
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	180
<b>Kredit miqdori:</b>	12
<b>Baholash shakli:</b>	Imtihon
<b>Fan tili:</b>	O'zbek

**Fan maqsadi (FM)**

<b>FM1</b>	Talabalarda ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi fani ovqatlanish korxonalarida oziq - ovqat mahsulotlarini saqlash, qayta ishlash, issiqlik ishlov berish, iste'molchilarga taqdim etish davrida amalga oshadigan texnologik jarayonlar haqidagi bilimlarni o'rganilishi uchun kerakli fan hisoblanadi
------------	--

**Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar**

<b>1.</b>	OOK 108 Oziq-ovqat kimyosi
<b>2.</b>	S&G 04 Sanitariya va gigiena
<b>3.</b>	UMUMK12 Umumiy kimyo

**Ta'lim natijalari (TN)**

	<b>Bilimlar jihatidan:</b>
<b>TN1</b>	Ovqatlanish korxonalarida taom va pazandalik mahsulotlarni tayyorlash jarayonida sodir bo'ladigan fizikaviy, fizika-kimyoviy va biokimyoviy jarayonlar, restoranlarda taom va pazandalik mahsulotlarni tayyorlash jarayonida sodir bo'ladigan fizikaviy, fizika-kimyoviy va biokimyoviy jarayonlarning mohiyatini
<b>TN2</b>	tayyor mahsulotlar oziqaviy qiymatiga ta'siri, restoranda tayyorlanadigan taom va pazandalik mahsulotlari turlari va tayyorlash texnologiyalari haqida tasavvurga ega bo'lishi
<b>TN3</b>	«Ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi» fanining maqsadi, vazifalari va predmetini, xom ashyo va mahsulotlarga birlamchi ishlov berishini,

	yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlashni, murakkab bo'lmagan taom va pazandalik mahsulotlarni tayyorlashni
<b>TN4</b>	texnologik operatsiyalar va jarayonlarni bilishi va ulardan foydalana olishi
	<b>Ko'nikma jihatidan:</b>
<b>TN5</b>	taom va pazandalik mahsulotlarni tayyorlashda ishlatiladigan xom ashyo va mahsulotlar bo'yicha, xom ashyo va mahsulotlarning kimyoviy tarkiblari
<b>TN6</b>	xom ashyo va mahsulotlarga ishlov berishda chiqindilar va mahsulotlar massalarining kamayishi yoki ko'payishi me'yorlari
<b>TN7</b>	restoran omborxonasida bo'lmagan mahsulotlarni boshqa mahsulotlar bilan almashtirishi va ularning me'yorlari
<b>TN8</b>	xom ashyo, yarim tayyor va iste'molga tayyor mahsulotlarni saqlash qoidalari ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.

**Fan mazmuni**

Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		Ajratilgan soat
7- semestr uchun ma'ruza mashg'ulotlari		
<b>M1</b>	Ovqatlanish mahsulotlarni ishlab chiqarish uchun ishlatiladigan xom ashyo turlari, ularning oziqaviy va biologik aktiv moddalari.	2
<b>M2</b>	Oziq-ovqat mahsulotlarining mineral moddalari va ularning chegeralangan miqdorlari	2
<b>M3</b>	Oqsillar molekularining tuzilishi	2
<b>M4</b>	Xom ashyolar oqsillarining texnologik ishlov berish jarayonida o'zgarishi	2
<b>M5</b>	Yog'lar, ularni saqlash va texnologik ishlov berish jarayonlarida o'zgarishi, yog'lar sifatini ta'minlash chora-tadbirlari	2
<b>M6</b>	Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda shakarning o'zgarishi va ularning fiziologik ahamiyati	2
<b>M7</b>	Taom va pazandalik mahsulotlari tayyorlashda murakkab uglevodlarning o'zgarishi va uning ahamiyati	2
<b>M8</b>	Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda vitaminlarning parchalanishi va ularni saqlab qolish choralari	2
<b>M9</b>	Ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarishda xom ashyolar rangining o'zgarishi va tayyor mahsulotlarga xos ranglarning paydo bo'lishi	2
<b>M10</b>	Issiqlik ta'sirida ishlov berishda tayyor mahsulotlarga xos ta'm va hid beruvchi moddalar va ularning me'yorlari.	2
<b>M11</b>	Xom ashyo va mahsulotlarga texnologik ishlov berish usullari	4
<b>M12</b>	Ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlashdagi asosiy jarayonlar	4
<b>M13</b>	O'ta yuqori chastota maydonida qizdirish tavsifi va o'ziga xos xususiyatlari	4
<b>M14</b>	Birinchi taomlar uchun bulonlar va ularni tayyorlash texnologiyasi.	2
<b>M15</b>	Suyak bulonidan tayyorlanadigan tayyorlanadigan asasiy souslar va ularning hosilalari.	2
<b>M16</b>	Kartoshka, sabzavot va mevalarga ishlov berish va yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash.	4
	<b>JAMI:</b>	<b>40</b>



8- semestr uchun ma'ruza mashg'ulotlari		
M18	Go'sht va go'sht mahsulotlariga birlamchi ishlov berish.	4
M19	Ishlab chiqariladigan suyuq (birinchi) taomlar turlari va tayyorlash texnologiyasi.	2
M20	Xushxo'rlandirilgan, pyuresimon, sutli, sovuq, shirin, xamirli, atalasimon va tiniqlashtirilgan suyuq taomlar texnologiyasi va sifatiga qo'yiladigan talablar	4
M21	Ovqatlanish korxonalarida ishlab chiqariladigan ikkinchi (quyuq) taomlar turlari va tayyorlash texnologiyasi.	4
M22	Sabzavotlardan qaynatib, dimlab, qovurib tayyorlanadigan taomlar.	4
M23	Baliqdan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi.	2
M24	Go'sht va go'sht mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar.	4
M25	Qaynatib, qovurib, yopib pishiriladigan go'shtli taomlar	4
M26	Parranda go'shtidan tayyorlanadigan taomlar	2
M27	Xamirli ovqat va pazandalik mahsulotlari texnologiyasi.	2
M28	Ovqatlanish korxonalarida ishlab chiqariladigan shirin taomlar turlari va tayyorlash texnologiyasi	4
M29	Alkogolsiz ichimliklar turlari va tayyorlash texnologiyasi	2
M30	Issiq va sovuq ichimliklar tayyorlash texnologiyalari.	2
<b>JAMI:</b>		<b>40</b>
<b>UMUMIY JAMI:</b>		<b>80</b>

**Mashg'ulotlar shakli: laboratoriya mashg'ulot (L)**

7- semestr uchun laboratoriya mashg'ulotlari		
L 1	Laboratoriya mashg'ulotlarini tashkil etish bo'yicha ko'rsatmalar	2
L 2	Kartoshka, sabzavot, va mevalarga birlamchi ishlov berish va yarimtayyor mahsulotlar tayyorlash	4
L 3	Go'sht va go'sht mahsulotlariga birlamchi ishlov berish	4
L 4	Uy parrandalariga birlamchi ishlov berish usullari	4
L 5	Baliq mahsulotlariga birlamchi ishlov berish	4
L 6	Salat va venegretlar tayyorlash texnologiyalari	4
L 7	Pyuresimon suyuq taomlar tayyorlash texnologiyalari	4
L 8	Tiniq suyuq taomlar tayyorlash texnologiyalari	4
L 9	SHirin suyuq taomlar tayyorlash texnologiyalari	4
L 10	Xamirli suyuq taomlar tayyorlash texnologiyalari	4
L 11	Qaynatib tayyorlanadigan sabzavotli ikkinchi taomlar texnologiyasi	4
L 12	Dimlangan sabzavotlardan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi	4
L 13	Sabzavotlardan qovurib tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi	4
<b>Jami</b>		<b>50</b>
8- semestr uchun laboratoriya mashg'ulotlari		
L 14	Dukkakli mahsulotlardan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi	4
L 15	Palov tayyorlash texnologiyasi	4
L 16	Makaron mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi	4
L 17	Qovurilgan baliq texnologiyasi	4
L 18	Parranda go'shtidan tayyorlanadigan taomlar	4
L 19	Tuxumdan tayyorlanadigan taomlar	4
L 20	Xamirli ovqat va pazandalik mahsulotlari texnologiyasi	4
L 21	SHirin taomlar texnologiyasi	4
L 22	Milliy qandolat mahsulotlaridan «navvot» tayyorlash texnologiyasi	4
L 23	Milliy qandolat mahsulotlaridan «parvarda» tayyorlash texnologiyasi	4

L 24	Issiq ichimliklar tayyorlash texnologiyalari	
L 25	Sovuq ichimliklar tayyorlash texnologiyalari	4
L 26	Mevalardan karvin usulida desert tayyorlash	4
L 27	Sabzavotlardan karvin usulida desert tayyorlash	2
<b>Jami</b>		<b>50</b>
<b>UMUMIY JAMI:</b>		<b>100</b>

No	Mustaqil ta'lim (MT)	Ajratilgan soat
7- semestr uchun mustaqil ta'lim		
MT1	O'zbekiston tuproq – iqlim sharoitida etishtiriladigan oziq-ovqat xom ashyolarining kimyoviy tarkibi va ularning tahlili	4 soat
MT2	Mahsulotlar xom ashyolari oqsillarning klassifikatsiyasi ularning issiqlik ta'sirida o'zgarishi	4 soat
MT3	Yog'lar, ularning yog' kislotalari tarkibi, texnologik sifat ko'rsatkichlari hamda saqlash va texnologik ishlov berishda ular sifatining o'zgarishi, yog'lar sifatini ta'minlash choralari	6 soat
MT4	Xom ashyolar va mahsulotlarni murakkab uglevodlari, ularning odam organizmi uchun me'yori, ovqatlanish mahsulotlarida o'zgarishi, uning ijobiy va salbiy taomlarining tahlili	6 soat
MT5	Vitaminlar, ularning kashf etilishi, fiziologik ahamiyati, oziq-ovqat xom ashyolarini va produktalarini saqlash davrida hamda ularga issiqlik ta'sirida ishlov berishda o'zgarishi	4 soat
MT6	Xom ashyolarga va tayyor mahsulotlarga hid va ta'm beruvchi moddalar, ularning klassifikatsiyasi	4 soat
MT7	Xom ashyo va mahsulotlarga texnologik ishlov berish usullari	6 soat
MT8	Mahsulotlarning sifatini baholash va baholovchilarni tanlash uslubi	6 soat
MT9	YArim tayyor mahsulotlar tayyorlashning texnologik jarayoni	6 soat
MT10	Mahsulotlarga issiqlik ta'sirida ishlov berish turlari va tavsifi	6 soat
MT11	Sovuq, suyuq, quyuq va shirin taomlar turlari va tavsifi	4 soat
MT12	Qaynatish usuli bilan tayyorlangan taomlar tavsifi	4 soat
MT13	O'zbekiston tuproq – iqlim sharoitida etishtiriladigan oziq-ovqat xom ashyolarining kimyoviy tarkibi va ularning tahlili	6 soat
MT14	Mahsulotlar xom ashyolari oqsillarning klassifikatsiyasi ularning issiqlik ta'sirida o'zgarishi	6 soat
MT15	Yog'lar, ularning yog' kislotalari tarkibi, texnologik sifat ko'rsatkichlari hamda saqlash va texnologik ishlov berishda ular sifatining o'zgarishi, yog'lar sifatini ta'minlash choralari	6 soat
MT16	Xom ashyolar va mahsulotlarni murakkab uglevodlari, ularning odam organizmi uchun me'yori, ovqatlanish mahsulotlarida o'zgarishi, uning ijobiy va salbiy taomlarining tahlili	4 soat
MT17	Vitaminlar, ularning kashf etilishi, fiziologik ahamiyati, oziq-ovqat xom ashyolarini va produktalarini saqlash davrida hamda ularga issiqlik ta'sirida ishlov berishda o'zgarishi	4 soat
MT18	Xom ashyolarga va tayyor mahsulotlarga hid va ta'm beruvchi moddalar, ularning klassifikatsiyasi	4 soat
<b>Jami</b>		<b>90 soat</b>
8- semestr uchun mustaqil ta'lim		
MT19	Xom ashyo va mahsulotlarga texnologik ishlov berish usullari	6 soat
MT20	Mahsulotlarning sifatini baholash va baholovchilarni tanlash uslubi	6 soat



MT21	Yarim tayyor mahsulotlar tayyorlashning texnologik jarayoni	8 soat
MT22	Umumiy ovqatlanish korxonalarida ishlatiladigan oziq-ovqat xomashyolari oqsillari va ularning asosiy xususiyatlari	6 soat
MT23	Ovqatlanish korxonalari taomlarini tayyorlashda murakkab uglevodlar va vitaminlarning fizik-kimyoviy o'zgarishlari taxlili	8 soat
MT24	Ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarishda hid va ta'm beruvchi moddalarning taxlili	6 soat
MT25	Ovqatlanish korxonalarida baliqdan tayyorlanadigan taomlar texnologiyasi	6 soat
MT26	Ovqatlanish korxonalarida tayyorlanadigan qandolat mahsulotlari tayyorlash texnologiyasi	8 soat
MT27	Restorarlarda ovqatlanish mahsulotlari tayyorlashda xom ashyo va mahsulotlarga texnologik ishlov berish usullari	6 soat
MT28	Ovqatlanish korxonalarida tayyorlanadigan alkogolsiz ichimliklar tayyorlash texnologiyalari va ularning sifatiga qo'yiladigan talablar	8 soat
MT29	Ovqatlanish korxonalarida ikkinchi taomlar tayyorlash uchun retsepturalar ishlab chiqarish texnologiyalari	6 soat
MT30	Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda kraxmal va shakarning o'zgarishi	8 soat
MT31	Ovqatlanish mahsulotlariga sun'iy va tabiiy ta'm va rang beruvchi moddalar va ularning texnologik ishlov berishdagi o'zgarishi.	8 soat
<b>JAMI:</b>		<b>90</b>
<b>UMUMIY JAMI:</b>		<b>180</b>

## 6. Kurs ishini tashkil etish bo'yicha ko'rsatmalar

Kurs ishining maqsadi talabalarni mustaqil ishlash qobiliyatini rivojlantirish, olgan nazariy bilimlarini qo'llashda amaliy ko'nikmalar hosil qilish, bevosita ishlab chiqarishdagi real sharoitlarga mos texnik echimlar qabul qilish va zamonaviy texnika va texnologiyalarni qo'llash ko'nikmalarini hosil qilishdir.

Kurs ishi mavzulari bevosita ishlab chiqarish korxonalari texnologik jarayonlariga bog'liq holda, aniq bir kon sharoiti uchun belgilanadi. Kurs ishining mavzulari umumiy talabalar sonidan 20-30 % ko'proq oldindan tayyorlanadi. Har bir talabaga shaxsiy topshiriq beriladi.

Kurs ishi ob'ekti sifatida bevosita ishlab chiqarishdagi real sharoitlarga mos texnik va texnologik jarayonlarni optimal echimlaridan tashkil topadi.

**Kurs ishining taxminiy mavzulari:** Oziq – ovqat oqsillari, oziq – ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda ularning o'zgarish mexanizmi va ulardan maqsadli foydalanish. O'zbekiston iqlim sharoitida etishtiriladigan oziq – ovqat mahsulotlaridagi uglevodlar miqdorlari, ularning ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda o'zgarishi, ulardan maqsadli foydalanish. YO'g'lar, saqlashda va ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda ularda sodir bo'ladigan jarayonlar va uni boshqarish usullari. Vitaminlar, ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda ularning parchalanishi, uning oldini olish bo'yicha texnologik tadbirlar. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda xom ashyolar tabiiy ranglarining o'zgarishi va tayyor mahsulotlarga xos ranglarning paydo bo'lish mexanizmi va uni boshqarish. Ovqatlanish mahsulotlariga ta'm va hid beruvchi moddalar, ularning hosil bo'lish va sezilish mexanizmi. O'zbekistonda yashaydigan millatlar vakillarining bulonlarda tayyorlanadigan taomlari. O'zbekistonda yashaydigan millatlar vakillarining yormali taomlari. O'zbekistonda yashaydigan millatlar vakillarining meva va sabzavotlardan tayyorlanadigan taomlari. O'zbekistonda yashaydigan millatlar vakillarining sut mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlari. O'zbekistonda yashaydigan millatlar vakillarining tuxumdan tayyorlanadigan taomlari. O'zbekistonda yashaydigan millatlar vakillarining sutdan tayyorlanadigan taomlari. O'zbekistonda yashaydigan millatlar vakillarining shirin taomlari.

Asosiy adabiyotlar	
1.	T.Xudayshukurov, N.Muhamadiyev, N.Mo'minov, I.Shukurov. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslari. Darslik. – T.: «IQTISOD-MOLIYA», 2009.-354 b.
2.	D.Asanova. Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari. Darslik. Toshkent.: «IQTISOD-MOLIYA», 2021.-415 b.
3.	D.Asanova, T.Xudayshukurov, N.Mo'minov. Dunyo xalqlari ovqatlanishining o'ziga xos xususiyatlari Darslik. – T.: «Iqtisod-Moliya», 2011.-336 b.
Qo'shimcha adabiyotlar	
1.	Xudayshukurov T., Maxmudov O., Ubaydullaev R. O'zbek milliy taomlari. – T. «SHarq», 1995
2.	Ratushniy A. S., Xlebnikov V. I., Baranov B. A. i dr. Texnologiya produkcii obmestvennogo pitaniya. V 2-h T. T.1 Fiziko – ximicheskie protsessi, protekayumie v pimevix produktax pri ix kulinarnoy obrabotke: Uchebnoe posobie dlya studentov uchebnix zavedeniy, obuchayumixsya po spetsialnosti «Texnologiya produktov obmestvennogo pitaniya». –M.: «Mir», 2004.
3.	Ratushniy A.S., Baranov B.A., Kavalev N.I. i dr. Texnologiya prdukcii obmestvennogo pitaniya. V 2-xT. T.2. Texnologiya blyud, zanusok, napitkov, muchnix kulinarnix, konditerskix i bulochnix izdeliy: Uchebnoe posobie dlya studentov uchebnix zavedeniy, obuchayumixsya po spetsialnosti «Texnologiya produktov obmestvennogo pitaniya.» - M.: «Mir» 2004.
4.	Sbomik retseptur blyud i kulinarnix izdeliy dlya predpriyatiy obshestvennogo pitaniya. – M.: «Ekonomika», 1982.
5.	Xudayshukurov T., Atoev V., Muxtarova M. i dr. Nauchno – teoreticheskie osnovi texnologii proizvodstva produkcii na predpriyatiyax obmestvennogo pitaniya: Uchebnoe posobie – M.: MKI, 1981.
6.	Xudayshukurov T. Babaxodjaev N., Vanukevich A., Kulmuradov E. Vitamini i zdorovie. – T.: «Meditsina», 1982.

## 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 yoritga 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 talabning 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 talabning 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.

<b>Agar talaba hcmis tizimida baholanganda quyidagicha baholanadi.</b>
0-59 ballgacha 2 baho, 60-69 ballgacha 3 baho,
70-89 ballgacha 4 baho, 90-100 ballgacha 5 baho



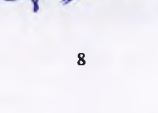

**Fan o'qituvchisi to'g'risida ma'lumot**

<b>Mualliflar:</b>	Suvonov Z.SH. – SamISI "Servis" kafedrasida katta o'qituvchisi
<b>E – mail:</b>	suvonovz@mail.ru
<b>Tashkilot:</b>	SamISI "Servis" kafedrasida
<b>Taqrizchilar:</b>	Z.Ravshanov - Samarqand shahar "SEMRUG' NUR" MCHJ direktori N.Mo'minov – Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti dotsenti, t.f.n.

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubiy Kengashining 2024 yil 29.08 dagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan. (№ 1)

Mazkur Sillabus "Servis" kafedrasining 2024 yil 28 avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiy bo'limi boshlig'i  
Fakultet dekani  
Kafedra mudiri  
Tuzuvchi

  
**I. Shodmonov**  
  
**N. Xudoyberdiev**  
  
**I. Shukurov**  
  
**Z. Suvonov**