

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



O'quv ishlari bo'yicha prorektor
T.S.Sharipov

2024 yil 29 " 08

FUNKSIONAL OVQATLANISH MAHSULOTLARI TEXNOLOGIYASI

FANI BO'YICHA

SILLABUS

Kunduzgi bo'lim uchun

Bilim sohasi:	600 000	- Xizmatlar
Ta'lim sohasi:	610 000	- Xizmat ko'rsatish sohasi
Ta'lim yo'nalishi	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

Fan nomi:	Funksional ovqatlanish mahsulotlari texnologiyasi
Fan turi:	Tanlov
Fan kodi:	FOMT 2606
Yil:	3
Semestr:	6
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	180
Ma'ruza	44
Amaliy mashg'ulotlar	46
Labaratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	90
Kredit miqdori:	6
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)	
FM1	Talabalarni "Funksional ovqatlanish mahsulotlari texnologiyasi" asoslari bilan tanishtirish, kelajakdagi faoliyatlarida qo'llay bilishlarini va shu sohadagi mahoratlarini rivojlantirish hisoblanadi.

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	PTT&UTE 1704 Parhez taomlar texnologiyasi va uni tashkil etish
2.	P&OOA 1510 Parhez va oqilona ovqatlanish asoslari
3.	A&TOTE 1708 Aholi va turistlar ovqatlanishini tashkil etish

Ta'lim natijalari (TN)	
	<i>Bilimlar jihatidan:</i>
TN1	funksional ovqatlanish mahsulotlari texnologiyasi haqidagi ma'lumotlarni

	tahlil kila bilishi;
TN2	tabiiy oziq-ovqat mahsulotlari bo'lgan, ma'lum natijasida o'zgartirishlar, ularga kiritilgan funksional ingreedyentlarning biofaolligini oshirishi haqida tassavur xosil qilish;;
	<i>Ko'nikma jihatidan:</i>
TN3	funksional tarkibiy qismlar o'zlarining fiziologik faolligini namoyon qila boshlaydigan tarzda o'zgartirilgan mahsulotlar bo'yicha zaruriy axborot va ko'nikmalarni shakllantirish;
TN4	birinchi, ikkinchi taomlar tayyorlashda funksional-texnologik talablarni ta'minlashni, mahsulotni nutriyentlar bilan boyitishni, funksional ingreedyentlar: oziq ovqatolasi, vitaminlar, antioksidantlar, mineral moddalar, tuyinmagan yog kislotalari (PNJK), prebiotiklar, probiotiklarni bilishi va ulardan foydalana olishi;;

Fan mazmuni		
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		Ajratil-gan soat
M1	Funksional ovqatlanish mahsulotlari fanining maksodi, vazifalari va predmeti	2
M2	Funksional ovqatlanish mahsulotlari texnologiyasining asosiy tushunchalari	2
M3	Funksional oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibi va turlanishi	2
M4	Xom ashyolarning funksional va texnologik xususiyatlari	2
M5	Oziq - ovqat moy va yog' mahsuloti funksional texnologik xususiyatlari.	2
M6	Ovqatlanish kulinar mahsulotlari (ovkatlar)ga funksional-texnologik talablar	2
M7	Go'shtli, baliq, paranda va supmahsulotli taomlar tayyorlashda funksional-texnologik talablar va ularni ta'minlash	2
M8	Funksional ovqatlanish mahsulotlarini yaratish tamoyillari.	2
M9	Mahsulotlarini oziq-ovqat qo'shimchalar bilan boyitish	4
M10	Funksional asosiy mahsulotlarini yaratish texnologiyasi	4
M11	Vitaminlar bilan boyitilgan funksional go'sht mahsulotlari texnologiyasi	4
M12	Funksional ovqatlanishning ilmiy asoslari.	4
M13	LPP mahsulotlarini olish texnologiyalari	4
M14	Xom ashyo, funksional ovqatlanish mahsulotlarining xavfsizlik va sifat nazorati	4
M15	Oziq - ovqat xom ashyosini texnologik qayta ishlovida xavfsizlikni ta'minlash	4
	JAMI:	44

Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)		
A1	Funksional ovqatlanish mahsulotlari fanining maksodi, vazifalari va predmeti	2
A2	Funksional ovqatlanish mahsulotlari texnologiyasining asosiy tushunchalari	2
A3	Funksional oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibi va turlanishi	2
A4	Xom ashyolarning funksional va texnologik xususiyatlari	2
A5	Oziq - ovqat moy va yog' mahsuloti funksional texnologik xususiyatlari.	2
A6	Ovqatlanish kulinar mahsulotlari (ovkatlar)ga funksional-texnologik talablar	2
A7	Go'shtli, baliq, paranda va supmahsulotli taomlar tayyorlashda funksional-texnologik talablar va ularni ta'minlash	2
A8	Funksional ovqatlanish mahsulotlarini yaratish tamoyillari.	2
A9	Mahsulotlarini oziq-ovqat qo'shimchalar bilan boyitish	4
A10	Funksional asosiy mahsulotlarini yaratish texnologiyasi	4
A11	Vitaminlar bilan boyitilgan funksional go'sht mahsulotlari texnologiyasi	4
A12	Funksional ovqatlanishning ilmiy asoslari.	4
A13	LPP mahsulotlarini olish texnologiyalari	4
A14	Xom ashyo, funksional ovqatlanish mahsulotlarining xavfsizlik va sifat nazorati	4
A15	Oziq - ovqat xom ashyosini texnologik qayta ishlovida xavfsizlikni ta'minlash	4
JAMI:		46

№	Mustaqil ta'lim (MT)	Ajratilgan soat
MT1	O'zbekiston aholisining oziq-ovqat bilan ta'minlashning hozirgi holati.	6
MT2	Funksional ovqatlanish mahsulotlari texnologiyasining asosiy tushunchalari	6
MT3	Usimlik xom ashyolarning funksional va texnologik xususiyatlari	6
MT4	Xayvonot xom ashyolarning funksional va texnologik xususiyatlari	6
MT5	Ovqatlanish kulinar mahsulotlari (ovkatlar)ga funksional-texnologik talablar	6
MT6	Sovuk va shirin taomlar, gazaklar tayyorlashda funksional-texnologik talablarni ta'minlash	6
MT7	Funksional ovqatlanish mahsulotlarini yaratish	6

	tamoyillari	
MT8	Oziq-ovqat mahsulotlarini funksionalga aylantirishning ikkita usuli: mahsulotni ishlab chiqarish jarayonida boyitish, xom ashyoni umri bo'yi o'zgartirish	6
MT9	Funksional asosiy mahsulotlarini yaratish texnologiyasi	6
MT10	Ovqatlanish nazariyalari va tushunchalari .	6
MT11	Terapevtik va profilaktik ovqatlanish ,parhez ovqatlanish. LPP mahsulotlarini olish texnologiyalari	6
MT12	Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning me'zonlari va parametrlari	8
MT13	Ovqat mahsulotlariga yuzaga keladigan xavflar	8
MT14	Kulinar mahsulotlar (ovkatlar)ni tayyorlashda xavfsizlikni ta'minlash	8
JAMI:		90

Asosiy adabiyotlar	
1.	Курбонов Ж.М. Ресторанда озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш. - Самарканд, 2022. -416 б.
2.	Функциональные продукты питания : учебное пособие для межвузовского использования; рек. Сиб. регион. УМЦ высш. проф. обр. - М. : Кнорус, 2012. - 304 с. - (Для бакалавров). - ISBN 978-5-406-00884-3 :
3.	Кацерикина Н.В. Технология продуктов функционального питания: Учебное пособие. / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 146 с. ISBN 5-89289-311-1
4.	Технология функциональных мясопродуктов : учебно-методический комплекс Сост.: И.С. Патракова, Г.В. Гуринович, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2007.-128
5.	Ж.С.Файзиев, Ж.М.Курбонов, Озиқ-овқат маҳсулотларини тадқиқотларининг физик-кимёвий услублари: – Тошкент, 2009. – 279 б.

Qo'shimcha adabiyotlar	
1.	Спиричев В.Б. Методико-биологические аспекты обогащения пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами // Междун. симп. «Федеральный и региональный аспекты политики здорового питания». - Кемерово, 9-11 окт. - 2002. - С. 45-66.
2.	Тихомирова Н.А. Технология продуктов функционального питания. М.: ООО «Франтэра», 2002. - 213 с.

3.	Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами: научные подходы и практические решения / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский // Пищевая промышленность. - 2003. - № 3. - С. 10-165.
4.	Шатнюк Л.Н. Пищевые ингредиенты в создании продуктов здорового питания / Л.Н. Шатнюк // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. - 2005. - № 2. - С. 18-22.
5.	Спиричев В.Б. Методико-биологические аспекты обогащения пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами // Междун. симп. «Федеральный и региональный аспекты политики здорового питания». - Кемерово, 9-11 окт. - 2002. - С. 45-66.
6.	Студенцова Н.А. Функциональные продукты питания из гидробионтов // Пищевая промышленность. - 2003. - № 11. - С. 80-81

Талабанинг 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;
- tarixiy jarayonlarni sharxlay bilsa.

b) 4 baho olish uchun talabani 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 talabani 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 talabani 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

Mualliflar:	J.M.Qurbonov – SamISI, "Servis" kafedrası professori, t.f.d.
E – mail:	jamshedqurbonov@gmail.com
Tashkilot:	SamISI "Servis" kafedrası
Taqrizchilar:	Taqrizchilar: Kurbanov Sh. – Samarqand shahar "Эл Xolding" MCHJ bo'lim boshlig'i Fayziyev J. – SamISI, "Servis" kafedrası dotsenti, t.f.n.

Mazkur Sillabus institut o'quv-uslubuy Kengashining 2024 yil 29 avgustdagi 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-uslubuyat bo'limi boshlig'i
Fakultet dekani
Kafedra mudiri
Tuzuvchi

I. Shodmonov
N.Xudoyberdiyev
I.Shukurov
J.Qurbonov