

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

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI



OZIQ-OVQAT KIMYOSI

FANI BO'YICHA

SILLABUS

Kunduzgi bo'lim uchun

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



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

Fan nomi:	Oziq-ovqat kimyosi
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	OOK1304
Yil:	2
Semestr:	3
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	120
Ma'ruza	30
Amaliy mashg'ulotlar	30
Labaratoriya mashg'ulotlari	-
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	60
Kredit miqdori:	4
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)	
FM1	Talabalarga oziq-ovqat kimyosi, mahsulotlar tarkibidagi kimyoviy moddalarni texnologik ishlov berishga ularning tarkibidagi oziqaviy moddalarni, ya'ni oqsillar, yog'lar, uglevodlar, vitaminlar va mineral tuzlarning o'zgarishini hamda sifat ko'rsatkichlarining o'zgarishi bo'yicha nazariy va amaliy bilimlar berish

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	UMUMK1212 Umumiy kimyo
2.	S&G1204 Sanitariya va gigiyena
3.	OOMSAFKU1304 Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini aniqlashning fizik-kimyoviy usullari

Ta'lim natijalari (TN)	
	Bilimlar jihatidan:
TN1	oziq – ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi to'g'risida bilimga ega bo'lishlari kerak
TN2	oziq – ovqat xom ashyolari oqsillari , yog'lar, uglevodlari, vitaminlarini bilishlari lozim
TN3	oziq – ovqat xom ashyolari mineral tuzlari va ularning tuzilishi to'g'risida bilimga ega bo'lishlari kerak
	Ko'nikma jihatidan:
TN4	oziq – ovqat xom ashyolari va mahsulotlari oqsillarining texnologik ishlov berish jarayonida o'zgarishi va uning ahamiyati bo'yicha ko'nikmaga ega bo'ladi.
TN5	yog'lar, ularni saqlash va texnologik ishlov berish jarayonlaridagi o'zgarishi hamda uning oldini olish choralarini aniqlay oladi
TN6	vitaminlar, ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda parchalanishi va ularni saqlab qolish choralarini amalda qo'llay oladi

Fan mazmuni		
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		Ajratil-gan soat
M1	“Oziq-ovqat kimyosi” fanining predmeti, maqsadi va vazifalari	2
M2	O'zbekiston Respublikasida etishtiriladigan va iste'mol qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlari	2
M3	Oqsillar kimyosi	4
M4	Lipidlar kimyosi	2
M5	Uglevodlar kimyosi	4
M6	Mineral moddalar	2
M7	Vitaminlar kimyosi	2
M8	Organik kislotalar kimyosi	2
M9	Fermentlar kimyosi	2
M10	Rang beruvchi moddalar kimyosi	2
M11	Ozuqaviy biologik faol qo'shimchalar kimyosi	2
M12	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashda qo'llaniladigan qo'shimchalar	2
M13	Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi	2
JAMI:		30

Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)		
A1	Oziq-ovqat kimyosi fanining predmeti, maqsadi va vazifalari haqida tasavvurga ega bo'lish	2
A2	O'zbekiston Respublikasida etishtiriladigan va iste'mol qilinadigan oziq – ovqat mahsulotlarini o'rganish	2
A3	Oqsillar kimyosini o'rganish	4
A4	Lipidlar kimyosini o'rganish	2
A5	Uglevodlar kimyosini o'rganish	4
A6	Mineral moddalarni o'rganish	2
A7	Vitaminlar kimyosini o'rganish	2
A8	Organik kislotalar kimyosini o'rganish	2
A9	Fermentlar kimyosini o'rganish	2
A10	Rang beruvchi moddalar kimyosini o'rganish	2
A11	Ozuqaviy biologik faol qo'shimchalar kimyosini o'rganish	2
A12	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashda qo'llaniladigan qo'shimchalarni o'rganish	2
A13	Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini o'rganish	2

№	Mustaqil ta'lim (MT)	Ajratilgan soat
MT1	Oziq- ovqat xom ashyolari oqsillari va ularning tuzilishi	4
MT2	Oziq – ovqat xom ashlari va mahsulotlari oqsillarining texnologik ishlov berish jarayonida o'zgarishi va uning ahamiyati	4
MT3	Yog'lar, ularni saqlash va texnologik ishlov berish jarayonlaridagi o'zgarishi hamda uning oldini olish choralari.	4
MT4	Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda shakarlarning o'zgarishi va ularning fiziologik ahamiyati	6
MT5	Vitaminlar, ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda parchalanishi va ularni saqlab qolish choralari.	6
MT6	Oziq- ovqat mahsulotlarga ta'm beruvchi aktiv moddalar	4
MT7	Issiqlik ta'sirida ishlov berishda tayyor mahsulotlarga xos tayam va hid beruvchi moddalar	6
MT8	Ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarishda xom ashyolar rangining o'zgarishi	4
MT9	Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda tayyor mahsulotlarga xos ranglarining paydo bo'lishi	6
MT10	Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda tayyor mahsulotlarga xos ranglarining paydo bo'lishining fiziologik ahamiyati	4
MT11	Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarishda tabiiy va sintetik ta'm va hid beruvchi moddalardan foydalanish	4

MT12	Oziq-ovqat mahsulotlarini ifloslantiruvchi asosiy manbalarni tahlil qilish	4
MT13	Genetik modifikatsiyalangan oziq-ovqat mahsulotlarining hozirgi kundagi ahamiyati	4
JAMI:		60

Asosiy adabiyotlar	
1.	M.Karimov., N.Q.Muhammadiev, SH.M.Karimova. Oziq-ovqat kimyosi. – Darslik. SamISI., 2019 y.-274 b
2.	Пищевая химия. А.П.Нечаева, Траубенберг С.Е. и др. Учебник. 2007. – 640 с.
Qo'shimcha adabiyotlar	
1.	J.Velisek/ The chemistry of food. 2014 by john wiley sons ltd-1125
2.	Mirziyoev Sh.M. "Tanqidiy tahlil, qat'iy tartib – intizom va shaxsiy javobgarlik – har bir rahbar faoliyatining kundalik qoidasi bo'lishi kerak" mavzusidagi ma'ruza – Xalq so'zi. 2017 yil 16 yanvar.
3.	Lobuxov V.I., Okara A.I., Pavlyuchenkova L.P. Fiziko – ximicheskie metodq issledovaniya. –M.: Lan, 2012. –48 s.
4.	Nechaev A.P. Пищевые добавки M.: Kolos 2002

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

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

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yoritib olish;
- 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 olish;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olish;
- 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 talabanning 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 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'yilsa;
- 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:	Shukurov I.X. – SamISI “Servis” kafedrasi mudiri, dotsent, t.f.n.
E – mail:	zokir2976@mail.ru
Tashkilot:	SamISI “Servis” kafedrasi
Taqrizchilar:	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 28.08 dagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiy bo'limi boshlig'i

I.Shodmonov

Fakultet dekani

N.Xudoyberdiyev

Kafedra mudiri

I.Shukurov

Tuzuvchi

I.Shukurov