



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



**OZIQ-OVQAT TOVARLARI TOVARSHUNOSLIGI**

**FANI BO'YICHA**

**SILLABUS**

Sirtqi bo'lim uchun

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

**Samarqand – 2024**



## Modul / FAN SILLABUSI

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

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

Fan maqsadi (FM)	
<b>FM1</b>	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	
<b>1.</b>	TE 2706 Tovarlar ekspertizasi
<b>2.</b>	OOMSAFKU 1304 Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini aniqlashning fizik-kimyoviy usullari
<b>3.</b>	K 1110 Kimyo

Ta'lim natijalari (TN)	
	<b><i>Bilimlar jihatidan:</i></b>
<b>TN1</b>	Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasining obyektlari, subyektlari, oziq-ovqat mahsulotlarining guruhlanishi, ularning sifat ekspertizasini o'tkazish tartiblari to'g'risida bilimga ega bo'lishlari kerak;
<b>TN2</b>	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;
	<b><i>Ko'nikma jihatidan:</i></b>
<b>TN3</b>	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 ko'nikmalarga ega bo'lishi kerak.
--	---

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

No	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 xossalarni 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 ekspertizasini 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 ekspertizasini 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
<b>JAMI:</b>		<b>130</b>

<b>Asosiy adabiyotlar</b>	
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. Озик-овқат технологияси асослари. –Т.: “Ворис-Нашриёт”, 2012. - 400 б.
<b>Qo'shimcha adabiyotlar</b>	
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.
<b>Axborot manbaalari</b>	
1	<a href="http://www.el.tfi.uz">http://www.el.tfi.uz</a> – TMI elektron kutubxonasi <a href="http://www.sies.uz">http://www.sies.uz</a> – SamISI elektron kutubxonasi <a href="http://lex.uz">http://lex.uz</a> – O'zbekiston Respublikasi qonunchiligi <a href="http://www.ziynet.uz">www.ziynet.uz</a> –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 yoritib 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'qov 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 haqida 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 qoniqsiz 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 hemis 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>Muallif:</b>	Normaxmatov Ruziboy – “Servis” kafedrasi professori, t.f.d.
<b>E – mail:</b>	<a href="mailto:n.ruzibayeva0507@gmail.com">n.ruzibayeva0507@gmail.com</a>
<b>Tashkilot:</b>	SamISI “Servis” kafedrasi
<b>Taqrizchilar:</b>	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 7-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus “Servis” kafedrasining 2024 yil 28 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

