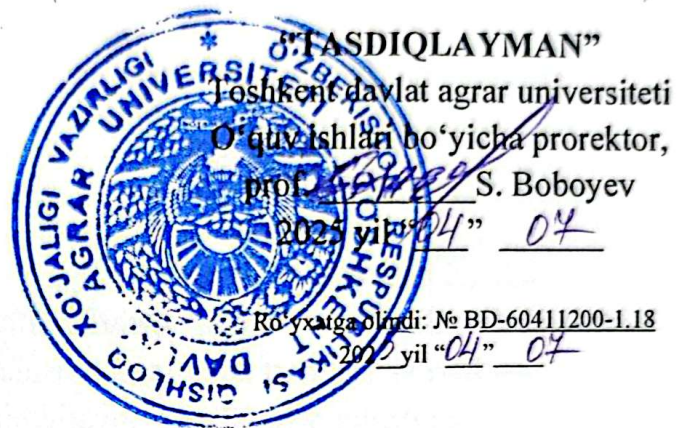


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
TOSHKENT DAVLAT AGRAR UNIVERSITETI



ISTE'MOL TOVARLARI TOVARSHUNOSLIGI

FANINING O'QUV DASTURI

Bilim sohasi: 400000 - Biznes, boshqaruv va huquq
Ta'lim sohasi: 410000 - Biznes va boshqaruv
Ta'lim yo'nalishi: 60411200 - Marketing

Toshkent-2025

Fan/modul kodi ITT 1405		O'quv yili 2025-2026	Semestr 4	ESB- Kreditlar 5	
Fan/modul turi Majburiy		Ta'lim tili O'zbek		Xaftadagi dars soatlari 5	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)	
	ISTE'MOL TOVARLARI TOVARSHUNOSLIGI	60	90	150	
2.	<p>I. Fanining mazmuni</p> <p>Fanni o'qitishdan maqsad - bo'lajak mutaxassislariga ularning amaliy ishlarida tovarlar klassifikatsiyasi, assortimenti, iste'mol xususiyatlari, sifat ko'rsatkichlari bilan bir qatorda sifatiga ta'sir qiluvchi omillar, sifatni aniqlash usullari va standart xujjatlarni bilishlari lozim.</p> <p>Fanning vazifalari - tovarlarning sifat darajasini va nuqsonlarini aniqlash, navlarni belgilash, tovarlar narxini belgilash, tovarlar massasini aniqlash va boshqa turdagi masalalarni echa olishga erishish, tovarlar sifatini shakllantiruvchi ijobiy va salbiy ta'sir qiluvchi omillarni o'rganish va tovarlarni hayotiy fsiklida ro'y beradigan jarayonlarni o'rganish bilan birga eng kam yo'qotishga erishishni o'rgatadi.</p> <p>I. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</p> <p>II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</p> <p>1-mavzu. «Iste'mol tovarlari tovarshunosligi» fanining ahamiyati va dolzarbligi</p> <p>Tovarlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Bozor iqtisodiyoti sharoitida tovarlar sifatini soxtalashtirish. Tovarlar sifatiga salbiy ta'sir qiluvchi zararli to'ldiruvchilar (komponentlar). Tovarlar sifati. Tovarlar iste'mol va almashuv qiymati. Tovarining umumiy hayotiy davri bosqichlari. Ilmiy tadqiqot va loyihalash bosqichi. Tajriba namunasi bosqichi. Ishlab chiqishga tadbiq etish va sotuvga chiqarish bosqichi. Ishlatish (iste'mol qilish) bosqichi. Tovarlarning sifati va sifat ko'rsatkichlari. Sifatning optimal ko'rsatkichlari. Tovarlarning umumlashtirilgan sifat ko'rsatkichlari. Sifatni shakllantiruvchi omillar. O'tkinchi (muntazam) talab. Kelajakka qaratilgan talab. Umumiy talablar. Spetsifik talablar. Ijtimoiy talablar. Funktsional talablar. Iqtisodiy talablar.</p> <p>2-mavzu. Don va un mahsulotlari tovarshunosligi</p> <p>Don ekinlarini sinfiy tuzilishi. Boshqililar oilasi. Yormadan olinadigan mahsulotlar. Un, uning kimyoviy tarkibi. Unni nuqsonlari. Unni mushtlashib qolishi. Qadoqlash. Qabul qilib olish. Nonning turlari, sifatiga qo'yiladigan talablar. Bug'doy unidan tayyorlanadigan nonlar. Javdar va javdar bug'doy unidan</p>				

tayyorlangan nonlar. Bug'doy unidan tayyorlangan nonlar. Parhez non mahsulotlari. Milliy non mahsulotlari. Non mahsulotlarini sifatiga qo'yilgan talablar. Nonni nuqsonlari. Non va bulochka mahsulotlarini tashish va saqlash. Quritilgan non mahsulotlari. Quritilgan nonning sifatiga qo'yiladigan talablar. Teshik kulchalar. Teshik kulchalarni sifatiga qo'yiladigan talablar. Makaron mahsulotlar. Makaron mahsulotlarini sifatiga qo'yiladigan talablar.

3-mavzu. Qand, asal, kraxmal va qandolat mahsulotlari tovarshunosligi

Qand mahsulotlarining kimyoviy tarkibi. Rafinadlangan shakarni olish texnologiyasi. Asalni qadoqlash, saqlash tartibi va talablari. Qand va uning assortimenti. Asal sifatini aniqlash tartibi. Kraxmal. Kraxmal kimyoviy tarkibi. Shakar va qand. Rafinadlangan shakar va qandni olish. Presslangan tez eruvchan qand. Chaqmoq qand talqoni. Asal turlari. Qandolat mahsulotlari. Murabbo. Jele. Konfityur. Povidlo. Konfet mahsulotlari. Iris. Holva. Qand mahsulotlari. Konditer mahsulotlari. Tort mahsulotlari.

4-mavzu. Meva va sabzavotlar tovarshunosligi

Meva-sabzavotlarni qayta ishlash usullari: fizikaviy, kimyoviy, biokimyoviy va aralash usullar. Konservash turlari: quritish, sterilizatsiyalash, pasterilizatsiyalash, muzlatish, marinadlash, tuzlash, achitish. Mahsulotlar sifatini baholash. Saqlash jarayoni. Tuzlangan karam va ularni navlarga ajratish. Quritilgan pomidor mahsulotlari, pomidor pyuresi va pastasi. Souslar. Bolalar konservalari. Marinadlar. Quritilgan sabzavot va meva. Quritilgan uzum, olma, o'rik, olxo'ri mahsulotlari. Konservant tushunchasi.

5-mavzu. Choy va kofe mahsulotlari tovarshunosligi

Choyning turlari va assortimenti. Choy tarkibidagi quruq moddalar kompleksi. Choyning xususiyatlari. Choyning fermentatsiya jarayoni. Choyni qayta ishlash texnologiyasi. Choy navlari va uning qadoqlanishi.

Kofe (qaxva)ning etishtirilishi, Kofe turlari, saqlash jarayoni, kofening qovurilishi natijasida kechadigan fizikaviy va kimyoviy jarayonlar. Xom kofening maydalash jarayoni. Kofening saqlanish jarayoni.

6-mavzu. Spirt, aroq va likyor mahsulotlari tovarshunosligi

Aroq. Likyor-arq mahsulotlari. Rom. Viski. Uzum vinosi. Spirtsiz ichimliklar. Gazli alkagolsiz ichimliklar. Vitaminli gazli ichimliklar. Ularning sifat ko'rsatkichlari va yaroqlilik muddati.

7-mavzu. Lazzatli mahsulotlar tovarshunosligi

O'simlik mevasidan olinadigan ziravorlar: Qalampir va uning tarkibidagi moddalar. Urug'dan olinadigan ziravorlar: Xantal, uning turlari. Muskat yong'og'i. Zira. Arpabodiyon. Tamaki va tamaki mahsulotlari. Tamaki mahsulotlarining fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari. Tamaki mahsulotlarini qadoqlash va saqlash tartibi.

8-mavzu. Sut va sut mahsulotlari sifatini boshqarish

Sigir va boshqa hayvonlar suti. Sutni fizik-kimyoviy xususiyatlari. Sutning assortimentlari. Sutning nuqsonlari. Sutning kimyoviy tarkibi. Sutni joylashtirish va saqlash. Prostokvasha va quritilgan smetana. Sut va uning ozuqaviy ahamiyati. Tabiiy sigir sutining ahamiyati. Sutning assortimentlari. Qaymoq va uning sifat ko'rsatkichlari.

9-mavzu. Go'sht mahsulotlari sifatiga qo'yiladigan talablar. Baliq va baliq mahsulotlari sifatini nazorat qilish.

Go'shtni sinfiy tuzilishi. Go'shtning semizlik kategoriyalari. Go'shtni kimyoviy tarkibi. Go'shtni turlari va tamg'alash. Mol go'shti sifat ko'rsatkichlari. Go'shtni sifatiga qo'yiladigan sifatlar. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar. Mol, cho'chqa, qo'y gushti, submahsulotlar, cho'sqa yog'i yoki to'sh go'shti, dumba yog', uy parrandalari, quyon go'shti, kolbasa mahsulotlar. Dudlangan kolbasalar. Xom dudlangan kolbasalar. Dudlangan kolbasalarning sifat ko'rsatkichlari. Go'sht konservalari.

Baliq go'shtining kimyoviy tarkibi. Baliq turlari. Tuzlangan baliq mahsulotlari. Quritilgan baliq mahsulotlari. Baliqni tuzlash jarayoni. Dudlangan baliq mahsulotlari. Baliq ikralari. Baliq konservalari. Baliq go'shtining ozuqaviy qiymati. Baliq oilasilariga bo'linishi. Baliq mahsulotlari sifat ko'rsatkichlariga qo'yiladigan talablar.

10- mavzu. Tuxum va tuxum mahsulotlari tovarshunosligi

Tuxumning tuzilishi, ozuqaviy qiymati va turkumlanishi haqida tushuncha. Tuxum sifatiga qo'yiladigan talablar. Tuxumni saqlash jarayoni. Melanj va quritilgan tuxum ishlab chiqarish jarayoni. Tuxum sifatini aniqlash usullari. Tuxumni qayta ishlab olinadigan mahsulotlar. Tuxum talqoni. Tuxumlarni joylashtirish, tamg'alash va saqlash.

11- mavzu. Plastmassa va maishiy kimyo tovarlari ekspertizasi

Plastmassalar to'g'risida umumiy tushuncha. Polimerizatsion qatronlar asosida olinadigan plastmassalar. Polikondensatsion qatronlar asosida olinadigan plastmassalar. Tarkibi o'zgartirilgan tabiiy polimerlardan olingan plastmassalar.

Yoqilg'i, yonilg'i va yoritish kerosini. Yog'lash moylari. Yelimlar. Lak va bo'yoq tovarlari. Kir yuvish vositalari

12- mavzu. Shisha va keramika tovarlari ekspertizasi

Shisha tayyorlash. Shisha buyumlarni bezash. Shishaning xususiyatlari. Shisha buyumlarining assortimenti. Kulolchilik buyumlari ishlab chiqarish. Farfor-fayans buyumlarini bezash. Nafis keramika idishlari assortimenti.

13- mavzu. Metall xo'jalik va elektr tovarlari ekspertizasi

Metallshunoslik asoslari. Metall buyumlari ishlab chiqarish. Metall tovarlari assortiment. Elektr tovarlari tasnifi. Elektr tovarlari assortimenti.

14- mavzu. To'qimachilik, tikuvchilik va trikotaj tovarlari ekspertizasi

To'qimachilik tolalari haqida umumiy tushuncha. To'qimachilik tolalarining tasnifi va assortimenti. To'qimachilik iplari. Gazlamalar. To'qilish turlari. Kiyimlarga qo'yiladigan talablar va ularning iste'mol xususiyatlari. Tikilgan va trikotaj buyumlarning iste'mol xususiyatlari hamda sifatini shakllantiruvchi omillar. Kiyimlar assortimenti. Kiyimlar sifati. Tikilgan va trikotaj buyumlarini tamg'alash, joylash, tashish hamda saqlash.

15- mavzu. Poyafzal tovarlari ekspertizasi

Poyafzal materiallari. Charm poyafzallari. Rezina poyafzallari. Poyafzal tovarlari va ularning xususiyatlari. Charm poyafzallari va rezina poyafzallariga qo'yiladigan talablar.

III. Amaliy mashg'ulotlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. «Iste'mol tovarlari tovarshunosligi» fanining ahamiyati va dolzarbligi
2. Don va un mahsulotlari tovarshunosligi
3. Qand, asal, kraxmal va qandolat mahsulotlari tovarshunosligi
4. Meva va sabzavotlar tovarshunosligi
5. Choy va kofe mahsulotlari tovarshunosligi
6. Spirt, aroq va likyor mahsulotlari tovarshunosligi
7. Lazzatli mahsulotlari tovarshunosligi
8. Sut va sut mahsulotlar ekspertizasi
9. Go'sht mahsulotlari sifatiga qo'yiladigan talablar. Baliq va baliq mahsulotlari sifatini nazorat qilish.
10. Tuxum va tuxum mahsulotlari tovarshunosligi
11. Plastmassa va maishiy kimyo tovarlari ekspertizasi
12. Shisha va keramika tovarlari ekspertizasi
13. Metall xo'jalik va elektr tovarlari ekspertizasi
14. To'qimachilik, tikuvchilik va trikotaj tovarlari ekspertizasi
15. Poyafzal tovarlari ekspertizasi

Amaliy mashg'ulotlar multimediya qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhga bir o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi lozim. Mashg'ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanilishi maqsadga muvofiq.

IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlarning mavzulari

1. «Iste'mol tovarlari tovarshunosligi» fanining ahamiyati va dolzarbligi.
2. Non va un mahsulotlarini saqlash, ularda uchaydian nuqsonlar
3. Qand va asal mahsulotlari assortimenti va ularda uchraydigan nuqsonlar
4. Kraxmal va qandolat mahsulotlari tovarshunosligi
5. Meva va sabzavotlar saqlash talablari

6. Meva va sabzavotlarni qayta ishlab tayyorlangan mahsulotlar va ularni saqlash tartibi
7. Choy va kofe mahsulotlari qadolash, saqlash jarayonlari
8. Spirt, aroq va likyor mahsulotlari qayta ishlash texnologiyasi
9. Lazzatli mahsulotlar, ularning takibi va assortimenti
10. Sut va sut mahsulotlari sifatini nazorat qilish, saqlash, qadoqlash tartibi
11. Go'sht mahsulotlari nuqsonlari va ular sifatiga qo'yiladigan talablar
12. Go'sht mahsulotlari sifatini boshqarish
13. Go'shtli yarim tayyor va go'sht konservalari tovarshunosligi
14. Tuxum va tuxum mahsulotlari tovarshunosligi
15. Baliq va baliq mahsulotlari sifatini nazorat qilish
16. Plastmassalar to'g'risida umumiy tushuncha ular olinadigan xomashyo turlari
17. Yoqilg'i, yonilg'i va ularning tovarshunosligi
18. Shishaning xususiyatlari va shisha buyumlari assortimenti
19. Kulolchilik buyumlari ishlab chiqarish va nafis keramika idishlari assortimenti
20. Metallshunoslik asoslari. Metall tovarlari assortimenti
21. Elektr tovarlari tasnifi va assortimenti
22. To'qimachilik tovarlari haqida umumiy tushuncha.
23. Kiyimlarga qo'yiladigan talablar va ularning iste'mol xususiyatlari.
24. Tikilgan va trikotaj buyumlarini tamg'alash, joylash, tashish va saqlash.
25. Poyafzal tovarlari va ularning xususiyatlari.
26. Charm poyafzallari va rezina poyafzallariga qo'yiladigan talablar.

Mustaqil ta'limning turli hil shakllari mavjud bo'lib, mustaqil ta'limning tashkiliy shakllari quyidagilardan iborat: muayyan mavzularni o'quv adabiyotlari yordamida mustaqil o'zlashtirish; berilgan mavzular bo'yicha referatlar tayyorlash; mashg'ulotlarga tayyorgarlik ko'rish; statistik ma'lumotlar asosida iqtisodiy hisob-kitob va tahlil ishlarini bajarish; berilgan mustaqil ish mavzulari bo'yicha kompyuter dasturlarida taqdimotlar tayyorlash, keys-stadilar tayyorlashda ishtirok etish; ilmiy maqolalar yozish; ilmiy anjumanlarga ma'ruzalar va ma'ruza tezislari tayyorlash.

3. V. Ta'lim natijalari (shakllanadigan kamponentlari)

Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:

- iste'mol tovarlar tovarshunosligi fanining maqsad vazifalari, hamda prinsiplari;
- kundalik hayotda va umumiy ishlab chiqarish tizimlarida, bozorlarda tovarshunoslikning tutgan o'rni;
- tovarlar sifatining nazorat qilish sohasidagi asosiy atamalar va ta'riflar;
- qishloq xo'jalik mahsulotlarining tovar xususiyatlari *haqida tasavvurga ega bo'lishi*;
- standartlashtirish ob'ektlari va usullari, standartlar ustidagi asosiy amallar;
- mahsulotlarning sifati va raqobatbardoshligi to'g'risida;
- tovarshunoslik huquqiy va nazariy asoslarini standartlashtirishning boshqa me'yoriy hujjatlarni ishlab chiqishni *bilish va ulardan foydalana olishi*;

	<ul style="list-style-type: none"> - oziq-ovqat va nooziq-ovqat tovarlari sifatini baholashni; - oziq-ovqat va nooziq-ovqat tovarlari raqobatbardoshligini oshirishni; - oziq-ovqat va nooziq-ovqat tovarlari sifatini assortimentlari to'g'risida; - qayta ishlangan mahsulotlarni saqlash talablarini o'rganish; - oziq-ovqat va nooziq-ovqat mahsulotlari sifati va raqobatbardoshligiga ta'sir qiluvchi omillar yuzasidan <i>ko'nikmalariga ega bo'lishi</i>; - madaniyatlararo tahlil; - marketingni ta'siri; - ehtiyojlarni anglash va izlash; - tanlov variantlarini aniqlash va baholash kabi <i>malakalariga ega bo'lishi kerak.</i>
4.	<p>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma'ruzalar; - interfaol keys-stadilar; - seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); - guruhlarda ishlash; - taqdimotlar tayyorlash; - individual loyihalar; - jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	<p>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va nazorat berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, i yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish.</p>
6.	<p>Asosiy adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Axmedjanova F.A. Nooziq-ovqat tovarlari ekspertizasi Darslik. - Toshkent, "Barkamol fayz media" nashriyoti, 2020-yil, - 344 bet. 2. Samadov A.N. Tovarlar ekspertizasi. Darslik Toshkent: "Iqtisodiyot" 2020 y. 3. Kate Gilbert, Ken Prusa. Food product development lab Manuel. Ames, IA: Iowa Stat Universitety Digital Press. DOI: https:// doi.org/ 10.31274 / 2021. -66 4. Tamil Nadu. Agricultural Marketing Trade and Prices TNAU, 2002.-p 223. 5. Ric Hardl, Kohl, Pil, D. Marketing of Agricultural Products. Department of Acricultural Economy, Purdue University A8GR. The Macmillan Company, New York, 2013. - p 323 <p>Qo'shimcha adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining Prezidentning 2019-yil 23-oktyabrdagi "O'zbekiston Respublikasi qishloq xo'jaligini rivojlantirishning 2020-2030 yillarga mo'ljallangan strategiyasini tasdiqlash to'g'risida"gi PF-5853-son Farmoni. 2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-yil 28-yanvardagi "2022-2026 yillarga mo'ljallangan Yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida"gi PF-60-son Farmoni 3. Николаева М.Н. Товароведение потребительских товаров. Учебное пособие. –М.: VNFS, 2009. – 250с <p>Axborot manbaalari:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. www.gov.uz – O'zbekiston Respublikasi hukumat portali

	<p>2. www.lex.uz–O‘zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma’lumotlari milliy bazasi</p> <p>3. www.stat.uz–O‘zbekiston Respublikasi Davlat statistika qo‘mitasining rasmiy sayti</p> <p>4. www.agro.uz–O‘zbekiston Respublikasi qishloq xo‘jaligi vaziriligining sayti</p> <p>5. https://catalog.ufl.edu/search/?P=AEB%203300</p> <p>6. https://www.wiwi.uni-frankfurt.de/en/study/study-programs/master/master-in-management-science/study-program-profile?utm_source=chatgpt.com</p> <p>7. https://farabi.university/programs/1584?lang=ru</p>
7.	Fanning o‘quv dasturi Toshkent davlat agrar universiteti Ilmiy Kengashining 2025 yil “04” 04 dagi 13 -sonli bayonnomasi bilan ma’qullangan.
8.	<p>Fan/modul uchun ma’sullar:</p> <p>Z.B.Xalmuxamedova – TDAU “Agroiqtisodiyot” kafedrasida dotsenti</p> <p>D.Toshmatova – TDAU “Agroiqtisodiyot” kafedrasida assistenti</p>
9.	<p>Taqrizchilar:</p> <p>M.H.Saidova - TIQXMMI “Agroiqtisodiyot” kafedrasida dotsenti, iqtisod fanlari nomzodi.</p> <p>Z.Siddiqov – TDAU “Biznesni boshqash” kafedrasida professori, iqtisod fanlari nomzodi.</p>

**O‘QUV DASTURLARINI TOP-300 TALIK REYTINGGA KIRGAN UNIVERSITETLAR
TAJRIBASIDA ASOSIDA TAKOMILLASHTIRISH HOLATI**

№	OTM nomi	QS	TH E	TOP-300 ta'lim dasturi asosida kiritilgan qo'shimcha mavzular	Mazkur dasturdagi mavzu nomi	Havolalar
1	University of Florida,	126 o'rin	130 o'rin	5-mavzu Choy va kofe mahsulotlari tovarshunosligi	Tea and coffee products are different consumer segments. (<i>Choy va qahva mahsulotlari turli iste'molchilar segmenti</i>)	https://catalog.ufl.edu/search/?P=AE%203300
2	Goethe University Frankfurt (Germany)	250 o'rin	209 o'rin	9-mavzu Go'sht mahsulotlari sifatiga qo'yiladigan talablar. Baliq va baliq mahsulotlari sifatini nazorat qilish.	Standards for meat product quality, fish product quality and preservation standards. (<i>Go'sht mahsulotlari sifati standartlari, baliq mahsulotlari sifati va saqlash standartlari</i>)	https://www.wiwi.uni-frankfurt.de/en/study/study-programs/master/master-in-management-science/study-program-profile?utm_source=chatgpt.com
3	Al-Farabi Kazakh National University	163 o'rin	601-800 o'rin	7-mavzu Lazzatli mahsulotlar tovarshunosligi 12-mavzu Shisha va keramika tovarlari ekspertizasi 14-mavzu To'qimachilik, tikuvchilik va trikotaj tovarlari ekspertizasi	Natural and organic product classification. (<i>Tabiiy va organik mahsulotlar tovarshunosligi</i>) Quality control of glass and ceramic products. (<i>Shisha va keramika mahsulotlarini sifati nazorati</i>) Quality control of knitwear and garment products. (<i>Trikotaj va tikuvchilik mahsulotlari sifatini nazorat qilish</i>)	Управление товарной и сбытовой политикой https://farabi.university/programs/1584?lang=ru

