

Oziq-ovqat texnologiyasi

Ta'lim shakli, ta'lim davri:

240 kredit to'planadi, kunduzgi ta'lim shakli, 4 yil o'qiladi

Ta'lim klasifikatori:

Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi

Ilmiy izlanish qamrovi:

Muhandis-texnolog

Fakultet:

Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi

Yo'nalish kodi:

60720100

Kafedra mudiri:

Ro'ziboyev Akbarali Tursunboyevich oomtk@tkti.uz



O'quv dasturining maqsad(lar)i:

Mehnat bozori talablariga javob beradigan, oliy ma'lumotli, yuqori professional malaka va ko'nikmalarga ega bo'lgan Oziq-ovqat texnologiyasi bo'yicha mutaxassislarni (bakalvr va magistr) tayyorlash hisoblanadi.

Professional faoliyatga kirish:

bakalavriat ta'lim yo'nalishi-umumiy o'rta, o'rta maxsus, kasb-hunar ta'limi muassasalarida mutaxassislikka oid fanlarni o'qitish, umumiy o'rta, o'rta maxsus, kasb-hunar ta'limi tizimining tashkilotlari, O'zbekiston Respublikasi Fanlar Akademiyasi va tarmoq ilmiy-tadqiqot institutlari, fan va ishlab chiqarish, korxonalar va tashkilotlar, davlat boshqaruvi organlari, bojxona xizmati laboratoriyalari, davlat va nodavlat ta'lim muassasalarida mutaxassislikka oid kompleks masalalar majmuasini qamrab oladi.

Oziq-ovqat texnologiyasi



1-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	DIN1104	Dinshunosliki	4
	IUNK1108	Umumiy va noorganik kimyo	4
	XT1108	Xorijiy til	4
	FIZ1108	Fizikal	4
	OM1108	Oliy matematika,	4
	MKG1106	Muhandislik va kompyuter grafikasi	6
	BIO1104	Biologiya	4

3-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	MS2304	Metrologiya va standartlashtirish	4
	AK2306	Analitik kimyoi	6
	OK2304	Organik kimyo	4
	BIK2306	Biokimyo	6
	MIK2306	Mikrobiologiya	6
	IChSG2304	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena	4

2-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	O'RT1204	O'zbek (rus) tili	4
	UNK1108	Umumiy va noorganik kimyo	4
	XT1108	Xorijiy til	4
	FIZ1108	Fizika	4
	OM1108	Oliy matematikai	4
	IO'EYT1104	O'zbekistonning eng yangi tarixi	4
	TTAT1106	Texnik tizimlarda axborot texnologiyalari	6

4-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	OOK2406	Oziq-ovqat kimyosi	6
	OOTA2406	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	6
	OOX2406	Oziq-ovqat xomashyosi	6
	OF2404	Ovqatlanish fiziologiyasi	4
	OOMU2404/	Oziq-ovqat sanoatining umumiy va mahsus uskunalari/	
	OOQJ2404	Oziq-ovqat sanoatida qo'llaniladigan qurilmalar va jihozlar	4

Oziq-ovqat texnologiyasi



5-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	FAL3504	Falsafa	4
	OOXA3506	Oziq-ovqat xavsizligi asoslari	6
	UICH3506	Un ishlab chiqarish texnologiyasi	6
	OOQ3504	Oziq-ovqat qo'shimchalari	4

Tanlov fanlar

MMICH3504/	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4
MMET3504	Makaron mahsulotlari ekspertizasi va texnologiyasi	4
SICH4704	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4
SQITT4704	Yog' va moylar texnologiyasi	4
YO'RK3502	Yangi tahrirdagi O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi	2

7-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SIM3604	Soha iqtisodiyoti va menejmenti	4
	IChJM4706	Ishlab chiqarish jarayonlarini modellashtirish va avtomatlashtirish	6

Tanlov fanlar

SICH4704	Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4
SQITT4704	Sutni qayta ishlashning resurs tejamkor texnologiyalari	4
OYChT4706	Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi/	6
YTTN4706	Yem ishlab chiqarish texnologiyasi va texnokimyoviy nazorati	6
GICH4706/	Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	6
SMQIT4706	So'yish mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi	6
YEMQ4704-	Yog'li emulsiya mahsulotlari va ularning qo'llanilishi/	4
OESA4704	Oziq-ovqat emulgatorlari va sirt aktiv moddalar	4

6-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	EKA3504	Ekologiya	4
	ATJQ3510	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar	6
	ATJQ3601	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar (kurs loyihasi)	1

Tanlov fanlar

NICH3605/	Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4
NCHIT3605	Non mahsulotlari ishlab chiqarishning innovation texnologiyalari	4
YICH3604/	Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi/	4
YMTT3604	Yorma mahsulotlari tovarshunosligi va texnologiyalari	4
OOMR3604/	Oziq-ovqat mahsulotlarini fizik-imyoviy tadqiq qilish usullari/	5
OMZT3605	Oziq-ovqat mahsulotlarini zamonaviy tahlil usullari	5

8-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	XFX4704	Hayot faoliyati havfsizligi	4
	OOSQ4806	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi	6
	YQIT4806	Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi	6

Tanlov fanlar

QMT4804/	Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4
UQMT4804	Unli va qandli qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi	4

O'rganish natijalari:

Bilim va tushunchalar

- A1** Oziq-ovqat texnologiyasi (yog', moy, don, non, makaron va qandolat mahsulotlari) sohasiga oid nazariy, amaliy va ilmiy tomonlama ta'lim yo'nalishi tamoyillarini tushuntira oladi;
- A2** Oziq-ovqat mahsulotlarining xomashyolarini, ularni qayta ishlash jarayonlarini, fizik-kimyoviy ko'rsatkichlarini tahlil qilish ketma-ketligini tavsiflay oladi; oziq-ovqat texnologiyasi va mahsulotni bugungi kunda ishlab chiqarish ketma-ketligini tushuntira oladi;
- A3** Oziq-ovqat texnologiyasining nazariy va amaliy asoslari va tushunchalarini tushuntira oladi, oziq-ovqat texnologiyasida texnologik tizimlarni tushuna oladi, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslarini biladi, oziq-ovqat texnologiyasining barqaror rivojlanishi tushunchalarini tavsiflay oladi;
- A4** Oziq-ovqat texnologiyasining asosiy nazariy jihatlarini va tushunchalarini tavsiflay oladi va oziq-ovqat (yog', moy, don, non, qandolat, makaron) mahsulotlari ishlab chiqarish malakasiga ega;
- A5** Oziq-ovqat texnologiyasining boshqa fanlar (organik kimyo, analitik kimyo, oziq-ovqat kimyosi, oziq-ovqat mahsulotlarini tadqiq qilishning fizik-kimyoviy usullari) bilan aloqasini tushuntira oladi;
- A6** Oziq-ovqat texnologiyasining nazariy asoslarini tushuntira oladi va boshqa texnologiyalarning usullari va jarayonlarini qo'llay oladi; oziq-ovqat texnologiyasi jarayonlarini tushuntira oladi.

Texnologik tahlil

- B1** Oziq-ovqat texnologiyasi jarayonlarini tahlil qilish va baholash, eksperimental, analitik va raqamli usullarni qo'llash, ishlab chiqarish texnologiyalarini (yog', moy, don, non, qandolat, makaron) tushuntirish qobiliyatiga ega;
- B2** Muhandislik va texnologik muammolarni aniqlash, shakllantiradi va hal qila oladi, o'z bilim va tushunchalarini muhandislik va jarayon tahlilida qo'llay oladi, usullar va texnologik jihozlarni tanlash, mahsulotlar ishlab chiqarish, qayta ishlash, tozalash va qadoqlash bosqichlarini tushuna oladi;
- B3** Xavfsizlik talablari va texnologiyalarning inson salomatligiga ta'sirini hisobga olish, texnologiyada tegishli tahliliy va modellash tirish usullarini tanlash va qo'llash, texnologik parametrlar va jihozlarni tanlash, texnologik jarayonlarda modellash tirishni qo'llash qobiliyatlariga ega;

Texnologik dizayn

- C1** Belgilangan texnik, iqtisodiy va ekologik talablarga javob beradigan loyihalarni ishlab chiqish va amalga oshirishda texnologik bilim va tushunchalarni qo'llay oladi, jarayon tahlilini amalga oshira oladi;
- C2** Texnologiyani loyihalash metodologiyasini tushuntira oladi, ularni texnologik jarayonlarni loyihalashda, jarayonlarni raqamlashtirishda muhandislik va texnologik uskunalarini tanlashda qo'llay oladi.

Tadqiqot

- D1** Ma'lumotlar bazalari va boshqa axborot manbalarida fan innovatsiyalar haqida kerakli kasbiy va ilmiy ma'lumotlarni, ilmiy texnologik usullarni topa oladi, sanoat texnologiyasi yutuqlarini aniqlay oladi, ma'lumotlar bazalarini tushuntira oladi;
- D2** Texnologik jarayonlarni rivojlantirish uchun zarur shart-sharoitlarni ishlab chiqish uchun raqamli modellashtirish usullarini tahlil qilish va ulardan foydalanish qobiliyatiga ega;
- D3** Kerakli tajribalarni rejalashtirish va o'tkazish, ularning ma'lumotlarini baholash va xulosalar chiqarish; oziq-ovqat texnologiyasi va muhandislik sohasidagi aniq muammolarni aniqlash va hal qilish; tegishli analitik asboblarni tanlash, oziq-ovqat texnologiyasi sanoati uskunalaridan foydalanish qobiliyatiga ega.

Amaliy tadbirlar

- E1** Texnologik jarayonlarning laboratoriya va ishlab chiqarish uskunalarini tanlash, qo'llash va boshqarish, jarayon tahlilini amalga oshirish;
- E2** Muhandislik va texnologik muammolarni hal qilishda nazariy va amaliy bilimlardan foydalanish, mahsulotlar ishlab chiqarishda jarayon ketma-ketligini tanlash, oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishning texnologik liniyalarini loyihalash qobiliyatiga ega;
- E3** Texnologik faoliyatning axloqiy, etik, huquqiy va ekologik va tijorat holatlarini tavsiflay oladi, ijtimoiy ta'sir va ekologik muammolarni va tizimlarning noyob muammolarini tushuntira oladi;
- E4** Texnologik faoliyatni tashkil etish tamoyillarini, mehnatni muhofaza qilishning ahamiyati va asosiy talablarini, shuningdek, texnologik jarayon va biznes muhitining o'zaro ta'sirini tushuntira oladi.

Shaxsiy ko'nikmalar

- F1** Mustaqil va jamoada samarali ishlash, jamoada va tipik va atipik vaziyatlarda ishlash qobiliyatiga ega;
- F2** Muhandislik va texnologiya jamiyati va keng jamoatchilik bilan ona tilida va chet tilida muloqot qila oladi va gumanitar, ijtimoiy, oziq-ovqat sifati va xavfsizligi va texnologiya tushunchalarini tushuntirish qobiliyatiga ega;
- F3** Texnologik va muhandislik yechimlarini hamda Oziq - ovqat xavfsizligini aniqlash metodlari va ularni nazorat qilishda milliy va xalqaro me'yoriy xujjatlardan foydalanish, ular bilan ishlash ko'nikmalarini tushuntira oladi, kasbiy etika va texnologik muhandislik faoliyati normalariga rioya qiladi, Oziq-ovqat sifati va xavfsizligi uchun mas'uliyatni o'z zimmasiga olish qobiliyatiga ega bo'ladi;
- F4** Tadbirkorlik qobiliyatlari, turli sanoat korxonalarini boshqarish, rivojlanish xususiyatlarini tushuntira oladi;
- F5** Mustaqil, uzluksiz ta'lim bilan shug'ullanish, texnologik taraqqiyot bilan birga takomillashish qobiliyatiga ega.