

Oziq-ovqat texnologiyasi

Ta'lim shakli, ta'lim davri:

240 kredit to'planadi, sirtqi ta'lim shakli, 5 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 sirtqi 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
	SUNK1104	Umumiy va noorganik kimyo	4
	SXT1104	Xorijiy til	4
	SFIZ1104	Fizika	4
	SOM1104	Oliy matematika	4
	SMKG1106	Muhandislik va kompyuter grafikasi	6
	S BIO1104	Biologiya	4

3-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SDIN2304	Dinshunoslik	4
	STTAT2306	Texnik tizimlarda axborot texnologiyalari	6
	SOK2304	Organik kimyo	4
	SBIK2306	Biokimyo	6
	SChSG2304	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena	4

2-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SO'RT1204	O'zbek (rus) tili	4
	SUNK1204	Umumiy va noorganik kimyo	4
	SXT1204	Xorijiy til	4
	SFIZ1204	Fizika	4
	SOM1204	Oliy matematikai	4
	SO'EYT1204	O'zbekistonning eng yangi tarixi	4

4-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SAK2406	Analitik kimyo	6
	SMIK2406	Mikrobiologiya	6
	SOOX2406	Oziq-ovqat xomashyosi	6
	SOOK2406	Oziq-ovqat kimyosi	6

Oziq-ovqat texnologiyasi



5-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SMS3504	Metrologiya va standartlashtirish	4
SOOTA3506	Oziq-ovqat xavsizligi asoslari	6	
SOF3504	Ovqatlanish fiziologiyasi	4	
SOOXA3506	Oziq-ovqat xavsizligi asoslari	6	
Tanlov fanlar			
SOOMU3504/	Oziq-ovqat sanoatining umumiy va mahsus uskunalari	4	
SOOQJ3504	Oziq-ovqat sanoatida qo'llaniladigan qurilmalar va jihozlar	4	

7-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SEKO4704	Ekologiya	4
SATJQ4706	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar	6	
SATJQ4701	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar (kurs loyihasi)	1	
Tanlov fanlar			
SYICH4704/	Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi	4	
SYMTT4704	Yorma mahsulotlari tovarshunosligi va texnologiyalari	4	
SOFTQ4705/	Oziq-ovqat mahsulotlarini fizik-kimyoviy tadqiq qilish usullari/	5	
SOMZT4705	Oziq-ovqat mahsulotlarini zamonaviy tahlil usullari	5	
SO'MChT4704/	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4	
SYMT4704	Yog' va moylar texnologiyasi	4	

6-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SFAL3604	Falsafa	4
SUIChT3606	Un ishlab chiqarish texnologiyasi	6	
SOOQ3604	Oziq-ovqat qo'shimchalari	4	
Tanlov fanlar			
SSXOT3604/	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4	
SMMET3604	Makaron mahsulotlari ekspertizasi va texnologiyasi	4	
SYTO'R3602	Yangi tahrirdagi O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi	2	

8-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	SSIM4804	Soha iqtisodiyoti va menejmenti	4
SICHJM4806	Ishlab chiqarish jarayonlarini modellashtirish va avtomatlashtirish	6	
Tanlov fanlar			
SICH4804/	Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4	
SQITT4804	Sutni qayta ishlashning resurs tejamkor texnologiyalari	4	
SNICH4804/	Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4	
SNChIT4804	Non mahsulotlari ishlab chiqarishning innovation texnologiyalari	4	

Oziq-ovqat texnologiyasi



9-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
SOOSQ5906	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi	6
SYQIT5906	Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi	6
Tanlov fanlar		
SOYChT5906/ SYTTN5906	Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi/ Yem ishlab chiqarish texnologiyasi va texnokimyoviy nazorati	6
SGICH5906/ SSMQIT5906	Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/ So'yish mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi	6

10-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
SXFX5104	Hayot faoliyati havfsizligi	4
Tanlov fanlar		
SQMT5104/ SUQMT5104	Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/ Unli va qandli qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi	4
SYEMQ5104/ SOESA5104	Yog'li emulsiya mahsulotlari va ularning qo'llanilishi/ Oziq-ovqat emulgatorlari va sirt aktiv moddalar	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.