

Oziq-ovqat texnologiyasi



Ta'lim shakli, ta'lim davri:

240 kredit to'planadi, kechkii ta'lim shakli, 4,5 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 kechki 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
	FIZ1104	Fizika	4
	OM1104	Oliy matematika	4
	XT1104	Xorijiy til	4
	UNK1104	Umumiy va noorganik kimyo	4
	DIN1104	Dinshunoslik	6
	BIO1104	Biologiya	4

3-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	TTAT2106	Texnik tizimlarda axborot texnologiyalari	6
	MKG2106	Muhandislik va kompyuter grafikasi	6
	AK2306	Analitik kimyo	6
	BIK2306	Biokimyo	6

2-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	FIZ1210	Fizika	4
	OM1204	Oliy matematika	4
	XT1204	Xorijiy til	4
	UNK1204	Umumiy va noorganik kimyo	4
	O'RT1204	O'zbek (rus) tili	4
	O'EYT1204	O'zbekistonning eng yangi tarixi	4

4-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	MS2404	Metrologiya va standartlashtirish	4
	OK2404	Organik kimyo	4
	OOK2406	Oziq-ovqat kimyosi	6
	MIK2406	Mikrobiologiya	6
	OOTA2406	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	6

Oziq-ovqat texnologiyasi



5-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	FAL3504	Falsafa	4
IchSG3504	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena	4	
OOX3506	Oziq-ovqat xomashyosi	6	
OOXA3506	Oziq-ovqat xavsizligi asoslari	6	
Tanlov fanlar			
OOMU3504/	Oziq-ovqat sanoatining umumiy va mahsus uskunalari/	4	
OOQJ3504	Oziq-ovqat sanoatida qo'llaniladigan qurilmalar va jihozlar	4	

7-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	EKO3704	Ekologiya	4
UChT4706	Un ishlab chiqarish texnologiyasi	6	
Tanlov fanlar			
NiChT3705/	Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4	
NChIT3705	Non mahsulotlari ishlab chiqarishning innovation texnologiyalari	4	
YiChT4704/	Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi/	4	
YMTT4704	Yorma mahsulotlari tovarshunosligi va texnologiyalari	4	
MMiCh4704/	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4	
MMET4704	Makaron mahsulotlari ekspertizasi va texnologiyasi	4	
YTO'R4702	Yangi tahrirdagi O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi	2	

6-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	OF3604	Ovqatlanish fiziologiyasi	4
OOQ3604	Oziq-ovqat qo'shimchalari	4	
ATJQ3606	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar	6	
ATJQ3601	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar (kurs loyihasi)	1	
Tanlov fanlar			
O'MChT3604/	O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4	
YMT3604	Yog' va moylar texnologiyasi	4	
OFTQ3605	Oziq-ovqat mahsulotlarini fizik-kimyoviy tadqiq qilish usullari	5	
OFTQ3605	Oziq-ovqat mahsulotlarini zamonaviy tahlil usullari	5	

8-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	XFX4804	Hayot faoliyati havfsizligi	4
SiChJM4706	Ishlab chiqarish jarayonlarini modellashtirish va avtomatlashtirish	6	
OOSQ4806	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi	6	
Tanlov fanlar			
SiChT4804/	Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	4	
SQITT4804	Sutni qayta ishlashning resurs tejamkor texnologiyalari	4	
GiChT4806/	Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi/	6	
SMQIT4806	So'yish mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi	6	

Oziq-ovqat texnologiyasi



9-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
SIM4904	Soha iqtisodiyoti va menejmenti	4
YQIT4906	Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi	6
Tanlov fanlar		
OYChT4906/ YTTN4906	Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi/ Yem ishlab chiqarish texnologiyasi va texnokimyoviy nazorati	6
YEMQ4904/ OESA4904	Yog'li emulsiya mahsulotlari va ularning qo'llanilishi/ Oziq-ovqat emulgatorlari va sirt aktiv moddalar	4
QMT4904/ UQMT4904	Qandolat mahsulotlari texnologiyasi 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 usullarini tanlash va qo'llash, texnologik parametrlar va jihozlarni tanlash, texnologik jarayonlarda modellashni 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.