

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR
VAZIRLIGI**

TOSHKENT KIMYO-TEXNOLOGIYA INSTITUTI

“ OZIQ-OVQAT VA VINO TEXNOLOGIYALARI ” FAKULTETI.

**“OZIQ-OVQAT VA PARFUMERY-KOZMETIK MAHSULOTLAR
TEXNOLOGIYASI” KAFEDRASI**

HISOBOT

Doktorant uchun kirish amaliyoti

Karimova Zarina Aminjon qizi



Toshkent-2025

Amaliyot maqsadi: Ilmiy tadqiqot ishlarida tajriba orttirish, oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilishning yangi texnologiyalari va usullarini o'rganish va o'zlashtirish, qo'shimcha malakalarni egallash.

Amaliyot muddati: 2025-yil 30-martdan 14-aprelgacha.

Qabul qilish Universitet : SIFATLI Urug'lik, Yoxannesburg , Janubiy Afrika Va Potchefstroomdagi Roots akademiyasi

Nazoratchi: professor Jon Klooper



1. Amaliyotning maqsadi

Kirish amaliyotining asosiy maqsadi don va don ekinlarini saqlash va qayta ishlash sohasida amaliy tajriba va chuqur bilim olish, shuningdek, zamonaviy korxonada ishlab chiqarishning zamonaviy texnologiyalari, sifat nazorati tizimlari, moddiy-texnik ta'minoti va xavfsizlik choralarini o'rganishdan iborat edi.

Qo'shimcha maqsadlar:

Korxonaning tashkiliy tuzilmasi bilan tanishish;

Barqaror ishlab chiqarish va resurslardan oqilona foydalanish tamoyillarini o'rganish;

Zamonaviy asbob-uskunalar bilan ishlash bo'yicha amaliy ko'nikmalarni egallash.

2. Kompaniyaning tavsifi

SIFATLI Urug'lik – don ekinlarini qabul qilish, saqlash, birlamchi qayta ishlash va sotishga tayyorlashga ixtisoslashgan zamonaviy korxona. Kompaniya yuqori sifatli mahsulotlarni ta'minlaydigan, yo'qotishlarni minimallashtiradigan va xalqaro oziq-ovqat xavfsizligi standartlariga (ISO, HACCP va boshqalar) mos keladigan innovatsion texnologiyalardan faol foydalanadi.

Korxona faoliyatining asosiy yo'nalishlari:

Turli ekinlar (makkajo'xori, bug'doy, jo'xori, soya va boshqalar) donini qabul qilish, hisobga olish va birlamchi qayta ishlash;

Seperatorlar, aspiratorlar, trierlar va fotoseparatorlar yordamida donni aralashmalardan tozalash;

Yuqori samarali quritish tizimlari yordamida donni optimal namlik darajasiga quritish;

Donni sifat ko'rsatkichlari bo'yicha kalibrlash va saralash;

Harorat, namlik va ventilyatsiyani avtomatik nazorat qiluvchi zamonaviy silos va omborlarda donni uzoq muddatli saqlash;

Mahsulotlarni qabul qilish bosqichida ham, jo'natish paytida ham laboratoriya sifatini nazorat qilish;

Yakuniy iste'molchilar talablarini hisobga olgan holda donni sotishga tayyorlash.

3. Amaliyot dasturi

Amaliyot davomida korxona faoliyatining quyidagi yo'nalishlari o'zlashtirildi:

3.1 Ishlab chiqarish jarayonini tashkil etish

Donning korxonaga kelib tushgan paytdan boshlab to oxirgi iste'molchilarga jo'natilishigacha bo'lgan harakat bosqichlari o'rganildi;

Ixtisoslashgan dasturiy ta'minotdan foydalangan holda don partiyalarini hisobga olish va kuzatish tizimlariga kirish.

3.2 Donni qayta ishlash texnologiyasi

Donni turli xil zichlik va o'lchamdagi aralashmalardan tozalash jarayonlarida ishtirok etish;

Har xil turdagi donlarni fizik xususiyatlariga qarab quritish xususiyatlari bilan tanishtirish;

Don massasini kalibrlashni amaliy o'rganish.

3.3 Donni saqlash tizimlari

Silos qurilmalari, aeratsiya tizimlarining ishlashini o'rganish, sovutish va saqlash parametrlarini kuzatish;

O'z-o'zini isitish va zararkunandalar tomonidan zararkunandalarning zararlanishini oldini olish tizimlari bilan tanishtirish.

3.4 Laboratoriya sifatini nazorat qilish

Donning namligini aniqlash usullari bilan tanishtirish (namlik o'lchagichlar, quritish shkaflari);

Zararkunandalar va kasalliklar bilan zararlanish, donning zararlanishini aniqlash usullarini o'rganish;

Namuna olish va namunalarni tahlilga tayyorlash tartib-qoidalari bilan tanishish.

3.5 Xavfsizlik talablari

Texnologik asbob-uskunalar va laboratoriyalarda ishlashda xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar bilan tanishish;

Yong'in xavfsizligi tizimlari va evakuatsiya choralari o'rganish.

4. Olingan bilim va ko'nikmalar

Amaliyot natijasida quyidagi bilim va ko'nikmalarga ega bo'ldi:

Donni qayta ishlash va saqlashning to'liq texnologik siklini tushunish;

Don mahsulotlarining asosiy sifat ko'rsatkichlari va ularni nazorat qilish usullarini bilish;

Donni tahlil qilish uchun laboratoriya jihozlari bilan ishlash ko'nikmalari;

Don ekinlarini quritish, tozalash va kalibrlashning zamonaviy texnologiyalarini bilish;

Sifat yo'qotilishining oldini olish uchun donni saqlashni oqilona tashkil etish tamoyillarini amaliy tushunish;

Oziq-ovqat sifati va xavfsizligini boshqarishning ilg'or usullariga kirish.

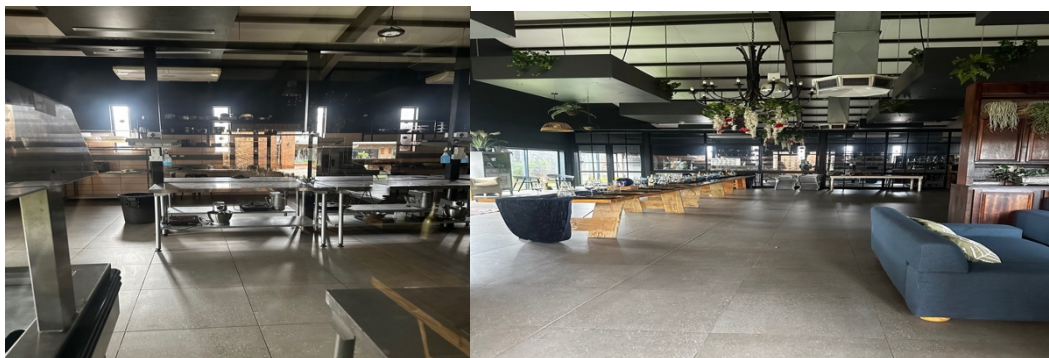
5. Natijalar va xulosalar

“Sifat urug‘i” korxonasida o‘tkazilgan tanishuv mashg‘ulotlari nazariy bilimlarni amaliyotda chuqurlashtirish, real ishlab chiqarish sharoitida ishlash ko‘nikmalarini egallash va zamonaviy uskunalar bilan tanishish uchun noyob imkoniyat yaratdi. Olingan tajriba don ekinlarini saqlash texnologiyasi, qayta ishlash va logistika sohasida kelgusida malaka oshirish uchun mustahkam zamin yaratadi.

Amaliyot davomida texnologik parametrlarga aniq rioya qilish, doimiy sifat nazorati va ishlab chiqarish jarayonining barcha bosqichlarida mehnat xavfsizligini ta'minlash muhimligi ta'kidlandi.

ROOTS AKADEMIYASIGA TASHRIF HAQIDA HISOBOT

Tashrif maqsadi: Oziq-ovqat texnologiyasi va pazandalik san'ati sohasidagi professional o'quv dasturlari bilan tanishish.



1. Tashrif tavsifi

“Roots Academy” o‘quv markaziga tashrif davomida ta’lim infratuzilmasi, jumladan, zamonaviy laboratoriyalar, ixtisoslashtirilgan o‘quv xonalari, professional jihozlangan ishlab chiqarish oshxonalari va ko‘rgazmali xonalarga batafsil ekskursiya o‘tkazildi.

Akademiya vakillari quyidagi yo‘nalishlar bo‘yicha mutaxassislar tayyorlashga mo‘ljallangan ta’lim dasturlarini batafsil taqdim etdilar:

Oziq-ovqat texnologiyasi va xom ashyoni qayta ishlash;

Pazandachilik san'atining zamonaviy usullari;

Oziqlanish va formulani ishlab chiqish asoslari;

Oziq-ovqat sanoatini boshqarish;

Oziq-ovqat xavfsizligi va sifat standartlari.

2. Tashrifning asosiy mavzulari

Professional jihozlardan foydalangan holda amaliyotga yo'naltirilgan mashg'ulotlar;

Zamonaviy ovqatlanish tendentsiyalari va bozor talablarini hisobga olgan holda innovatsion retseptlarni ishlab chiqish;

Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda zamonaviy texnologiyalarni joriy etish: vakuumli pishirish, molekulyar oshxona, past haroratli ishlov berish;

Ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida mahsulot sifatini nazorat qilish;

Xalqaro standartlarga (ISO 22000, HACCP) muvofiq oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash;

O'quv va ishlab chiqarish faoliyatida barqaror amaliyotlarni qo'llash (chiqindilarni minimallashtirish, energiya samaradorligi).



3. Tashrif natijalari

Roots akademiyasiga tashrifim menga oziq-ovqat sanoati mutaxassislarini kasbiy tayyorlashga zamonaviy yondashuvlar haqidagi tushunchalarimni kengaytirish imkonini berdi. Olingan bilim va g'oyalar mahalliy ta'lim muassasalari va ishlab chiqarish korxonalarida ilg'or ta'lim tajribalarini moslashtirish uchun foydali bo'lishi mumkin.

4. Tavsiyalar

Tajriba almashish, amaliyot o'tashlarini tashkil etish va professor-o'qituvchilarning malakasini oshirish maqsadida Roots Academy bilan hamkorlikni yo'lga qo'yish imkoniyatlarini o'rganish;

Oziq-ovqat universitetlari va kollejlarning ta'lim dasturlariga amaliyotga yo'naltirilgan o'qitish usullarini joriy etishni ko'rib chiqish;

Oziq-ovqat sanoati mutaxassislarini tayyorlash bo'yicha boshqa yetakchi xalqaro markazlarga ham shunday o'quv tashriflarini tashkil etish.

Xulosa

“QUALITY SEED” korxonasida o'tkazilgan tanishuv amaliyoti va “Roots Academy” o'quv markaziga tashrif kasbiy tayyorgarlikning muhim bosqichi bo'lib, birgina nazariy mashg'ulotlar orqali egallab bo'lmaydigan qimmatli bilim va amaliy ko'nikmalarga ega bo'lish imkonini berdi.

Amaliyot davomida don ekinlarini qayta ishlash, saqlash va sifatini nazorat qilish bo'yicha texnologik jarayonlarning to'liq zanjiri o'rganildi. G'allani qayta ishlash sanoatida qo'llaniladigan zamonaviy uskunalari bilan ishlash tajribasi to'planib, xomashyo sifatini laboratoriya tahlili usullari o'zlashtirildi.

"Roots Academy" o'quv markaziga tashrif buyurish oziq-ovqat texnologiyasi va pazandachilik sohasidagi mutaxassislarni kasbiy tayyorlashning zamonaviy usullari bilan tanishish, o'qitishning amaliyotga yo'naltirilgan uslublarini o'rganish, shuningdek, o'quv jarayonida eng so'nggi texnologik yechimlardan foydalanishni ko'rish imkonini berdi.

Olingan bilim va amaliy ko'nikmalar keyingi kasbiy o'sish, malakasini oshirish va tanlangan faoliyat sohasida muvaffaqiyatli amalga oshirish uchun asos bo'ladi. Ilg'or xorijiy tajriba bilan tanishish kasbiy dunyoqarashingizni kengaytirish imkonini beradi va sanoatni milliy va xalqaro miqyosda rivojlantirish istiqbollarini tushunish imkonini beradi.



Kafedra doktoranti
"Oziq-ovqat texnologiyalari
va parfyumeriya va kosmetika
mahsulotlar" Karimov. UCHUN