

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi		
Fan kodi GICHT4706	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60112400-Professional ta'lim: oziq-ovqat texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: To'xtayev Sh.Q.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: sh.toxtayev87@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Ernazarova R.Sh. Umarov O.		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilish usullari Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari Oziq-ovqat qo'shimchalari 1,2 Go'sht-sut sanoati korxonalarini jixozlari		
Tanlov turi: Majburiy		
<p><i>Fanning qisqacha bayoni:</i> Fanni o'qitishdan maqsad, talabalarni olgan bilimlari asosida go'sht-sut sanoati korxonalarida qo'llaniladigan ilg'or texnologik jarayonlar bilan tanitish, chorvachilik soxasi etishtirib berayotgan qimmatbaxo hom ashyoni sifatli go'sht va sut mahsulotlariga qayta ishlab halqimiz dasturxoniga tekazib berish</p>		

Fanni o'qitishdan asosiy maqsad, Fanni o'qitishdan maqsad – talabalarga korxonada xom ashyosi va materiallarining turli-tumanligi haqida axborot berish, go'sht va sut mahsulotlarini sinflanish tamoyillarini tushuntirish va xom ashyoning asosiy xususiyatlarini ochib berish, texnologik jarayonni tatbiq qilishda xom ashyo xususiyatining rolini yoritishdan iborat.

Fan yakunida talabalar quyidagi malaka va ko'nikmalarga ega bo'lishadi.

Mazkur fanni o'zlashtirish davomida talaba jarayon va tizimlarni modellashtirishning umumiy nazariyasi, jarayon va tizimlarni modellashtirish tamoyillari, model parametrlarni baholash usullari va ahamiyati; texnologiya obektining statik va dinamik xarakteristikalarini aniqlash usullari, texnologiya obektining statik va dinamik modelini yaratish va amalga oshirish kabi tushincha, bilim va ko'nikmalarga ega bo'ladi.

Ma'ruza mashg'ulotlari

Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

Amaliy mashg'ulotlar

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada har bir akademik guruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi, "Keystadi" texnologiyasi ishlatiladi. Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi. Shuningdek, mavzudan kelib chiqib dars mashg'uloti mehmonxonada sayyor dars tarzida olib boriladi.

Laboratoriya mashg'ulotlar

Multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyalarda har bir akademik guruhni ikkiga bolib olib boriladi

Mustaqil ta'lim

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan taqdimotlar, guruh bilan ishlanmalar, sillabuslar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Go'sht sanoati sohasini rivojlanishi. Go'sht			
2	Go'shtning morfologik tuzilishi			
3	Qoramol, yirik va mayda mollarni so'yish texnologik sxemasi			
4	Submahsulotlar			
5	Go'sht va go'sht mahsulotlariga past haroratning konservalashda ta'siri			
6	Kolbasa mahsulotlari uchun homashyo va materiallar. Tuzlovchi materiallar, texnologik			
7	Kolbasa ishlab chiqarishdagi asosiy jarayonlar.Texnologiya. Tayyor mahsulotga			
8	Dudlangan mahsulotlarni ishlab chiqarish. Sho'rttang go'sht mahsulotlarini tuzlash			
9	Xayvon yog'lari			
10	Kategoriyasiga ko'ra ishlov berish texnologiyasi			
11	Go'sht korxonalarining turlari va arayonlari			
12	Mollarni tashish va saqlash. Go'sht va go'sht mahsulotlarini sovutish yordamida saqlash			
13	Muzlagan go'shtni muzdan tushirish usullari va fizik-kimyoviy o'zgarishlar			
14	Qonga ishlov berish usullari. qondan ozuqa mahsulotlari ishlab chiqarish			
15	Ichakning tuzilishi va komplekt to'g'risida tushuncha, yog'larning sifat ko'rsatgichlari va buzilishi			
16	Endokrin ferment horn ashyosining xarakteristikasi			
17	Go'sht va go'sht mahsulotlarini muzlatish, to'qimalardagi suvning muzlash mexanizmi			
18	Гўштнинг сифатини аниқлаш			
19	Колбаса маҳсулотларидаги намлик миқдорини аниқлаш усуллари			

20	Колбаса ва гўшт маҳсулотларида ош тузи (NaCl) ни аниқлаш усули.			
21	Гўшт ва гўшт маҳсулотларида нитрит ва нитрат миқдорини аниқлаш			
22	Колбаса маҳсулотлари таркибидаги крахмал миқдорини аниқлаш			
23	Ярим дудланган колбаса тайёрлаш			
Jami		24	24	72

Asosiy adabiyotlar

- 1.A.J.Choriev Meva va sabzabotlar mikrobiologiyasi. . -167 bet.
- 2.Q.O.Dodaev Go'sht, baliq, sut va konservalangan mahsulotlar xavfsizligi. -T.: -160 bet.
- 3.Q.O.Dodaev Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash korxonalarining loyihalash asoslari va texnologik hisoblar. -T.: IQTISOD-MOLIYA, 2006. -208 bet.
- 4.Q.O.Dodaev Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi. -T.: Noshir, 2009. -387 bet.
- 5.Q.O.Dodaev Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash korxonalarining loyihalash asoslari va texnologik hisoblari. -T.: Iqtisod moliya, 2006. -208 bet.
- 6.T.Ismoilov Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari. -T.: Yangi nashr, 2012. -252 bet.
- 7.Choriyev A.J., Dodayev Q.O., Ismoilov T.A., Gulyamova Z.D.,Samadov O.B., To'xtayev SH.Q. Oziq-ovqat sanoatining umumiy va maxsus uskunolari. O'quv qo'llanma. Toshkent, "IJOD-PRINT", 2019. -592.b.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. T.H.Ikromov «Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T. «O'qituvchi», 1997.
2. T.H.Ikromov, O'.R.Qo'chqorov. «Chorva, parranda va baliq mahsulotlari-ni qayta ishlash texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T: «Sharq», 2001y
3. Ismoilov T.A., Fatxullayev A., Raximjonov M.A., Muxitdinova M.U. Go'sht-sut biokimyosi. Darslik. Toshkent "Cho'lpon" nashriyoti, 2014.-256 b.
4. Ismoilov T.A. Sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi va texnikasi. O'quv qo'llanma. Toshkent, TKTI bosmaxonasi, 2013. -300 b.
5. C.M. Kazanskiy, M.C. Kovalenko, A.I. Vorobev, A. D.Gritsenko. «Texnologiya moloka i molochno'x produktov». Uchebnoe posobie. M.: «Pihepromizdat», 1961.
6. G.V. Tverdoxleb. Texnologiya moloka i molochno'x produktov. Uchebnik. Kiev: izd. «Vo'sshaya shkola». 1991.
7. Butikov L.P. Go'sht-sanoat asosida. Darslik. T.:2001.

Kontakt soatlari*: mustaqil ta'lim topshiriqlarini bajarish, ularni taqdim etish, zarur ma'lumotlar va turli materiallar bo'yicha savollarga quyidagi grafik asosida o'qituvchiga murojaat qilishingiz mumkin:

№	Kun	Vaqt	Xona
1.	Seshanba	10.00 – 12.00	Bosh bino, K3, 308
2.	Payshanba	10.00 – 12.00	Bosh bino, K3, 308