

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: <i>Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi</i>		
Fan kodi: NICH3605	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: 60112400-Professional ta'lim: oziq-ovqat texnologiyasi,		
Fan qaysi yo'nalishlar talabalari uchun: 60720100- Oziq-ovqat texnologiyasi (Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)		
Fan ma'ruza o'qituvchilari: Maxmudova D.X.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120 soat	Email: dildoramahmudiva@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Karimova Zarina Aminjon qizi, Miralimova Aziza Isamutdinovna		
Prerekvizitlar: Talabalarda oziq-ovqat mahsulotlari jumladan non ishlab chiqarish bo'yicha nazariy bilimlar va oziq-ovqat xomashyosi va oziq-ovqat texnologiyasi kabi fanlar bo'yicha yetarli bilimga ega bo'lishi lozim		Tanlov turi: tanlov
Fanning qisqacha bayoni: "Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi" fani orqali un ishlab chiqarish korxonalarida ishlatiladigan xom ashyo va tayyor mahsulotlar sifat ko'rsatkichlarini, texnologik xossalarni, texnologik jarayonlarining turlari mahsulotlarining chiqish miqdori va sifatiga ta'sir qiladigan omillar to'g'risida ma'lumotga ega bo'ladi.		

Fanning maqsadi: talabalarda non va bulka mahsulotlarini ishlab chiqarishda boradigan jarayonlarni tushunishi va mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillarni bartaraf etish choratadbirlarini ko'rish, xulosalarini asosli tarzda aniq bayon etishga o'rgatish hamda egallangan bilimlar bo'yicha, ko'nikma va malakalarni shakllantirishdir.

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

Fanning maqsadi mazkur sillabus asosida tavsiflanadi. talabalarni mustaqil fikrlashga, non va bulka mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha barcha jarayonlarni to'g'ri olib borishni, ishlab chiqarish texnologiyasida yuzaga keladigan texnologik nuqsonlarni bartaraf etish choralarni, mahsulot balansini to'g'ri yuritish va hisob kitoblarni to'g'ri olib borishni o'rgatishdan iborat.

Ma'ruza mashg'ulotlari

Ma'ruza mashg'ulotlari nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar orqali, texnik va texnologik jarayonlarni qonuniyatlariga nisbatan uslubiy va ilmiy yondoshuv hamda ilmiy dunyoqarashni shakllantirishdan iborat. Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia

qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

Amaliy mashg'ulotlar

Amaliy mashg'ulotlarni tashkil etish bo'yicha kafedra professor – o'qituvchilari tomonidan ko'rsatma va tavsiyalar, masalalar to'plami ishlab chiqiladi. Unda talabalarga asosiy ma'ruza mavzulari bo'yicha amaliy masala va misollar yechish uslubi va mustaqil yechish uchun masalalar keltiriladi. Amaliy mashg'ulotlarni o'zlashtirishda darslik, o'quv va uslubiy qo'llanmalar, ma'ruza matnlari, tarqatma materiallar, elektron materiallardan foydalaniladi. Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada har bir akademik guruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi.

Laboratoriya mashg'ulotlari

Laboratoriya mashg'ulotlari talabalarning nazariy va amaliy mashg'ulotlarda olgan bilimlarini tajribada tekshirib amaliy ko'nikmalar va malaka hosil qilishga qaratilgan. Laboratoriya mashg'ulotlari kafedraga birlashtirilgan zamonaviy jihozlangan xonalarda olib boriladi.

Mustaqil ta'lim

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

№	Fan mavzulari	Ma'ruza	amaliy	Mustaqil talim
	Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi			
1	Nonvoychilik sanoatining rivojlanishi.			
1.1	Xamir tayyorlash uchun xom ashyo sarfini hisoblash.			
2	Non-bulka mahsulotlari ishlab chiqarish texnologik sxemalari			
2.1	Bug'doy va javdar unining nonvoylik xossalari namunaviy non yopish usuli bilan aniqlash.			
3	Non-bulka mahsulotlari uchun asosiy va qo'shimcha xom ashyolar			
3.1	Xom ashyoni o'rniga o'rin almashtirish.			
4	Non ishlab chiqarish korxonalarida xom ashyolarini saqlash usullari va ularni ishlab chiqarishga tayyorlash			
4.1	Xamir tayyorlash usulining yarimtayyor mahsulot va nonning sifatiga ta'siri.			
5	Non mahsulotlari xamirini tayyorlash.			

5.1	Oparasiz va oparali xamir qorish uchun ishlab chiqarish retsepturasini hisoblash.			
6	Bug‘doy unidan xamir tayyorlash			
6.1	Ayrim omillarning xamir tayyorlash texnologik jarayonlariga va nonning sifatiga ta’siri.			
7	Javdar va javdar-bug‘doy unidan xamir tayyorlash			
7.1	Non mahsulotlarini ishlab chiqarish pechlarining hisobi			
8	Xamir bo‘laklash va pishirish			
8.1	Non mahsulotlarini sifatini aniqlash.			
9	Non-bulka mahsulotlarida suv qochishi va ularni oldini olish chora-tadbirlari			
9.1	Non mahsulotlari pishishi va sovushi davomida og‘irligining kamayishi.			
10	O‘zbek va turli xalqlar milliy non mahsulot turlari va ularni tayyorlash usullari			
10.1	Teshikkulcha va suxariy mahsulotlari sifat ko‘rsatkichlarini aniqlash.			
11	Non-bulka mahsulotlarining sifati			
11.1	Non-bulka mahsulotlarining tayyorlashda un sarfini va yo‘qotishlarni hisoblash.			
12	Non-bulka mahsulotlarini nuqsonlari va kasalliklari, ularni oldini olish yo‘llari			
12.1	Non sifatini yaxshilash usullari.			
	Jami:	48	24	72

Asosiy adabiyotlar

1. M.Vasiev, Non mahsulotlari texnologiyasi: O‘quv qo‘llanma.- Toshkent: Yangi asr avlodi, 2009.- 280 bet.
2. Айходжаева Н.К., Джахангирова Г.З., Нон маҳсулотлари ишлаб чиқариш технологияси: Ўқув қўлланма.-Тошкент: Ношир, 2013.-304 бет.
3. М.Ғ.Васиев, М.А.Васиева, Х.Ж.Илалов, М.А.Саидхўжаева Нон, макарон ва қандолат маҳсулотлари ишлаб чиқариш технологияси Тошкент Меҳнат - 2003 йил Дарслик - 224 б.

Qo‘shimcha adabiyotlar

1. М.Ғ.Васиев, М.А.Васиева Нон, макарон ва қандолат маҳсулотлари ишлаб чиқариш технологияси Тошкент Ғ.Ғулом номидаги нашриёт матбаа - 2002 й Дарслик - 128 б.
2. Djaxongirova G.Z., Maxmudova D.X. Non va non mahsulotlari ekspertizasi, -Monografiya, Toshkent: Ijod-print, 2019.-240 b.

3. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник.-9-е изд.; перераб. и доп./Под общ.ред.Л.И.Пучковой. - СПб: Профессия, 2005.-416с.
4. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий: Учебник.-СПб.: Издательство «Лань», 2014.-672с.

Internet saytlari

1. <http://tkti.uz>
2. <http://en.wikipedia.org/wiki/Sawmill>
3. <https://oziq-ovqat.uz/site/index>

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.	Juma	14.00 – 16.00	AN-32, 3/206 xona
2.	Shanba	10.00 – 12.00	AN-32, 3/206 xona