

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYASI ASOSLARI		
Fan kodi: OOTA2406	Fanga ajratilgan kreditlar(ECTS): 6	Davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Oziq-ovqat maxsulotlari texnologiyasi		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun:		
60710200	Biotexnologiya (mahsulot turlari bo'yicha)	
60720100	Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)	
60720200	Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi	
60720300	Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi	
60720400	Konservalash texnologiyasi	
60720500	Funksional ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi	
Fanning ma'ruza o'qituvchisi: Xasanov Abbas Xasanovich		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email: oziqovqat.kafedrasi@mail.ru	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari):		
Prerekvizitlar:	Tanlov turi: majburiy fan	
<p>Fanning qisqacha bayoni: Oziq-ovqat sanoatining muammolari va istiqbollarini, oziq-ovqat sanoati korxonalarining o'zaro bog'liqligini, oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyalarining ilmiy asoslarini, oziq-ovqat mahsulotlarining issiqlik-fizik xossalarini, oziq-ovqat mahsulotlariga optimal termik ishlov berishni asoslash mexanizmlarini, ishlab chiqarish chiqindilari, asosiy jarayonlarning prinsipial sxemasinitexnologik jarayonlar to'g'risida tasavvurga ega bo'lishi; yog', moy, un, yorma, omixta em, non, makaron, qandolat, vino, pivo, spirt, go'sht, sut, baliq va konserva mahsulotlari ishlab chiqarishning va qayta ishlashning prinsipial sxemasi, tayyor mahsulotlarga qo'yiladigan talablarni, bijg'ish mahsulotlari va sharobchilik texnologiyasini, bijg'ish sanoati korxonalarini tavsifi va ularning asosiy va ikkilamchi mahsulotlarini, don mahsulotlarining umumiy texnologiyasini, yog'-moy sanoati xom ashyo va mahsulotlarini, distillangan yog' kislotlari va sovun ishlab chiqarish texnologiyalari sxemalari haqida bilishi va ulardan foydalana olishi</p>		

Fanning maqsadi: Fanni o'qitishdan maqsad-talabalarda oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida xom ashyolarituv qabul qilish sharoitlarini tushuntirish va ularni qayta ishlash to tayyor mahsulot xoliga keltirib, iste'molchilarga realizatsiya qilishgacha bo'lgan jarayonning texnologiyasi haqida, hamda xom ashyo ova tayyor mahsulot sifatini nazoratini to'g'ri olib borishdagi bilim, ko'nikma va amalaka shakllantirishdir.

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

- oziq-ovqat sanoatining muammolari va istiqbollarini, oziq-ovqat sanoati korxonalarining o'zaro bog'liqligini, oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyalarining ilmiy asoslarini, oziq-ovqat mahsulotlarining issiqlik-fizik xossalarini, oziq-ovqat mahsulotlariga optimal termik ishlov berishni asoslash mexanizmlarini, ishlab chiqarish chiqindilari, asosiy jarayonlarning prinsipial sxemasini;

- yog', moy, un, yorma, omixta yem, non, makaron, qandolat, vino, pivo, spirt, go'sht, sut, baliq va konserva mahsulotlari ishlab chiqarishning va qayta ishlashning prinsipial sxemasi, tayyor mahsulotlarga qo'yiladigan talablarni, bijg'ish mahsulotlari va sharobchilik texnologiyasini, bijg'ish sanoati korxonalarini tavsifi va ularning asosiy va ikkilamchi mahsulotlarini, don mahsulotlarining umumiy texnologiyasini, yog'-moy sanoati xom ashyo va mahsulotlarini, distillangan yog' kislotlari va sovun ishlab chiqarish texnologiyalari sxemalari haqida bilishi va ulardan foydalana olishi;

- don va don mahsulotlari, o'simlik moylari, go'sht, sut, baliq va konserva mahsulotlari sifatini nazorat qilish, bijg'ish mahsulotlari sifatini taxlil qilish, non, makaron va qandolat mahsulotlari sifatiga qo'yiladigan talablarni aniqlay bilish, oziq-ovqat sanoati chiqindilarini qayta ishlash va ulardan ratsional foydalanish, o'zining fikr-mulohaza, xulosalarini asosli tarzda aniq bayon eta olish ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.

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, "Keys-stadi" texnologiyasi ishlatiladi. Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi.

Laboratoriya mashg'ulotlari.

Laboratoriya mashg'ulotlari laboratoriya qurilmalari bilan jihozlangan laboratoriya xonalarida bir akademik guruhchaga bir o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi lozim. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanilishi maqsadga muvofiq.

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

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Laboratoriya mashg'uloti soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Oziq-ovqat sanoati xomashyolari, ularning turlari, ishlov berish va qayta ishlashning ilmiy asoslari				
2	Yog'-moy sanoati xom ashyolari, o'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi				
3	O'simlik moylarini qayta ishlash texnologiyasi				
4	Qattiq o'simlik moylari ishlab chiqarish va margarin mahsulotlari assortimentlari				
5	Sovun ishlab chiqarish texnologiyasi				
6	Go'sht va kolbasa mahsulotlari texnologiyasi				
7	Sutni qayta ishlash va sut mahsulotlari texnologiyasi				
8	Konservalash usullari asoslari va konservalash mahsulotlari				
9	Don mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi				
10	Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi				
11	Bijg'ish mahsulotlari va sharobchilik texnologiyasi				
12	Etil spirti ishlab chiqarish texnologiyasi				
Jami:		24	24	24	108

Adabiyotlar:

1. P. J. Fellows, Food Processing Technology: Principles and Practice 3rd Edition: Woodhead Publishing, USA, 2009
2. Y. Qodirov, D. Ravshanov, A. Ruziboev “O‘simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi”. Darslik. “Cho‘lpon”, Toshkent, 2014, - 320 b.
3. Vasiev M, Dodaev Q, Isabaev I, Sapaeva Z, Gulyamova Z “Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari”. Darslik. Voris nashriyoti. Toshkent – 2012 y - 400 b.
4. Adizov R.T. “Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi”. Darslik. “Fan”. Toshkent – 2012 y. 432 b.
5. Yu. Qodirov, A. Ruziboev “Yog‘larni qayta ishlash texnologiyasi” Darslik. “Fan va texnologiyalar”. Toshkent – 2014, 320 b.

Qo‘shimcha adabiyotlar

6. Мирзиёев Ш.М. Буюк келажакимизни мард ва олижаноб халқимиз билан бирга курашимиз”, Тошкент. “Ўзбекистон”, 2017, 488 б.
7. Мирзиёев Ш.М Қонун устуворлиги ва инсон манфаатларини таъминлаш-юрт тараққиёти ва халқ фаровонлигининг гарови 48 б, Т. “Ўзбекистон”, 2017 йил
8. Мирзиёев Ш.М. Эркин ва фаровон демократик Ўзбекистон давлатини биргаликда барпо этамиз. 56 б. Т. “Ўзбекистон”, 2016 йил.
9. Л.А.Трисвятский, И.С.Шатилов “Товароведение зерна и продуктов его переработки”. Учебник. – М.: Колос, 1992. 335 с.
10. Б.Л.Флауменбаум и др. “Основы консервирования пищевых продуктов”. Учебник. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1986. -490 с.
11. Калунянц К.А., Яровенко В.А., Домарецкий В.А., Колчева Р.А. “Технология солода, пива и безалкогольных напитков”. Учебник. – М.: “Колос”, 1992. –443 с.
12. Под ред. Л.П.Ковальской “Технология пищевых производств”. – М.: Учебник. “Колос”, 1997.–713 с.
13. Под. ред. А.Г. Сергеева. “Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров”. Учебное пособие. Л., ВНИИЖ: том 1, кн. первая, 1975. – 727с., кн. вторая, 1974. – 592 с.
14. А.И.Анфимов, Л.П.Лаврова. “Мясо и мясные продукты”. Учебное пособие. М.: “Издательство стандартов” 1972г. 228 с.
15. M.G.Vasiev, M.A.Vasieva. “Non,makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi”. O‘quv qo‘llanma. –T.: Mehnat. 2002 y. 223 b.
16. Твепдохлеб Г.В. и др. “Технология молока и молочных продуктов”. –М.: Агропромиздат, 1991.
17. Adizov R.T., G‘afforov A.X., Xusenov S.Yu. “Donni tozalash va maydalash texnologiyasi”. O‘quv qo‘llanma. – T.: “TURON-IQBOL” nashriyoti, 2006. –184 b.
18. Г.И.Фертман, М.И.Шойхет Технология продуктов брожения. –М.: Учебное пособие. Высшая школа, 1976. -340 с.

Axborot manbaalari

19. <http://www.cimbria.com>
20. [www. twirpx.com](http://www.twirpx.com)
21. <http://www.ziyonet.uz>.
22. <http://www.sciencedirection.com>
23. [www. jmprotech.com](http://www.jmprotech.com)
24. www.catalysts.basf.com
25. www.aocs.org/books/

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	Chorshanba	13.00-15.00	204
2	Shanba	10.00-12.00	204