

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Oziq-ovqat sanoatining umumiy va maxsus uskunlari		
Fan kodi OOMU2404	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: O.B.Samadov		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: <a href="mailto:Samadovotabek05@gmail.com">Samadovotabek05@gmail.com</a> .	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): O.B.Samadov		
Prerekvizitlar: Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar 1,2, Muxandislik grafikasi, Go'sht – sut korxonasi jixozlari		
Tanlov turi: Majburiy		
<p><b><i>Fanning qisqacha bayoni:</i></b> Fanni vazifasi texnologik qurilmalar tuzilishi va ishlash printsipini o'rganish, ulardan xavfsiz va ratsional foydalanish, energiya hamda xom ashyoni tejash muammolari va ishlab chiqarish jarayonlarini mexanizatsiyalash, avtomatlashtirish va jadallashtirish imkoniyatlarini o'rganishdan iborat.</p>		

**Fanni o'qitishdan asosiy maqsad,** Fanni o'qitishdan maqsad – biologik, o'simlik va chorva xom ashyolariga qayta ishlash jarayonidagi fizik o'zgarish mexanizmi va mohiyatini o'rganib, ishchi parametrlarning o'zgarish qonuniyati asosida qurilmalar ishchi xarakteristikasini o'rnatish va o'z ko'lamini topa oladigan zamonaviy xavfsizlik talablariga javob beruvchi oziq-ovqat mahsulotini ishlab chiqarishdagi texnologik qurilmalarning konstruksiya va xillarini (tip), ularning ishchi qismlari konstruktiv shakli va tuzilishini o'rgatishdir.

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

Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi) ta'lim yo'nalishlari bo'yicha fanlar tizimi va kadrlar buyurtmachilarining talablarini o'rganadi va Oliy ta'limda kredit-modul tizimida o'qishga nisbatan moslashish bo'yicha amaliy **ko'nikmalariga ega bo'lishi;**

**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. 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.

<b>№</b>	<b>Fan mavzulari</b>	<b>Ma'ruza soatlar hajmi</b>	<b>Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi</b>	<b>Mustaqil ta'lim soatlari</b>
1	Sohaning rivojlanish tarixi. Texnologik jarayonlar va ularni amalga oshiruvchi qurilmalar.			
2	Yukni yuqoriga ko'tarish va pastga tushirish uskunalari. Tuzilish printsipi, turlari			
3	Turli maydalash mashinalari. Kesish mashinalari. Bolg'achali, markazdan qochma kuch tasirida, pichoqli, friksion.			
4	Presslash va shakl berish mashinalari. Kotletga shakl berish mashinasi. Qand-rafinad presslari. Makaron-vermeshel mashinalari			
5	Turli konstruksiyadagi (quvurli, plastinkali, zmeevikli, spiralli, kobiqquvurli, barbotyorli) isitish apparatlari. Issiqlik hisobi. FIK hisobi. Boylarning ishlash printsipi			
6	Isitish yordamida texnologik funktsiyalarni amalga oshirish apparatlari. Bug'latish apparatlari. Bug'latish apparatlarining hisobi. Vakuumning roli. Apparat bug' qobig'ining hisobi			
7	Distillyatorlar. Konstruksiya turlari. Yog'-moy sanoatidagi distillyatorlarning tuzilishi va hisobi.			
8	Ekstraktorlar. Konserva sanoatida eritma tayyorlash. Yog'-moy sanoati ekstraktorlari			
9	Kristallizatorlar. Qandolatchilik sanoatidagi kristallizatorlar			
10	Presslash va shakl berish mashinalari. Kotletga shakl berish mashinasi. Qand-rafinad presslari. Makaron-vermeshel mashinalari			
11	Qadoqlash va berkitish mashinalari			
12	Quritish apparatlari. Quritish turlari. Apparat turlari. Energiya turlari. Hisoblari			
<b>Jami</b>		24	24	72

#### **Asosiy adabiyotlar**

1. Usmonov B.M., Xabibullayev R.A. Oliy o'quv yurtlarida o'quv jarayonini kredit-modul tizimida tashkil qilish. O'quv qo'llanma. T.: "Tafakkur" nashriyoti, 2020 y. 120 b.
2. O'zbekiston Respublikasi oziq-ovqat sanoati: qisqacha tarixi; rivojlanish istiqbollari; muammolari", Darslik, prof. Turobjonov S.M. tahriri ostida, T.: "Fan va texnologiya", 2014 y, 460 b.
3. 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 uskunalari. O'quv qo'llanma. Toshkent, "IJOD-PRINT", 2019. –592.b.
4. Choriyev A.J., Dodayev Q.O. Konserva korxonalarini jihozlari. Darslik. Toshkent «O'zbekiston» NMIU, 2010. -192 b.
5. Ismoilov T.A. Sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi va texnikasi. O'quv qo'llanma. Toshkent, TKTI bosmaxonasi, 2013. – 300 b.

#### **Qo'shimcha adabiyotlar**

1. Mirziyoyev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. -T.: "O'zbekiston", 2017 yil. 48 b.

2. Mirziyoyev SH.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. - T.: "O'zbekiston", 2017 yil. 56 b.

3. Mirziyoyev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. -T.: "O'zbekiston", 2017. -488 b.

4. И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский, А.В. Бердутина, О.В.Купцова. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Учебное пособие. Сиб. универ. изд-во, Новосибирск, 2007. -227с.

#### **Axborot manbaalari**

1. <http://tkti.uz>
2. [www.ziyonet.uz](http://www.ziyonet.uz)
3. <http://en.wikipedia.org/wiki/Sawmill>
4. <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:

<b>№</b>	<b>Kun</b>	<b>Vaqt</b>	<b>Xona</b>
1.	--	--	--
2.	--	--	--