

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: So'yish mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi		
Fan kodi SMQIT4706	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	davomiyligi: 1semestr
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: To'xtayev Sh.Q.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email: <a href="mailto:sh.toxtayev87@gmail.com">sh.toxtayev87@gmail.com</a>	
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><b>Fanning qisqacha bayoni:</b> 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 ahmiyati; 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, "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>Laboratoriya mashg'ulot</b>	<b>Mustaqil ta'lim soatlari</b>
1	Go'sht sanoati sohasini rivojlanishi. Go'sht mahsulotlarini ahamiyati				
2	Go'shtning morfologik tuzilishi				
3	Mayda yirik mollarni hushsizlantirish.				
4	Cho'chqalarni gaz aralashmasida hushsizlantirish.				
5	Qoramol, yirik mollarni so'yish texnologik sxemasi				
6	Mayda mollarni so'yish texnologik sxemasi				
7	Submahsulotlar				
8	Go'sht va go'sht mahsulotlariga past haroratning ta'siri				
9	Xayvon yog'lari				
10	Kategoriyasiga ko'ra ishlov berish texnologiyasi				
11	Go'sht korxonalarining turlari va jarayonlari				
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	Гүштнинг сифатини аниқлаш				
19	Гүшт маҳсулотларидаги намлик миқдорини аниқлаш усуллари				
20	Xayvon yog'lari sifatini tekshirish.				
21	Submahsulotlar sifatini tekshirish.				
22	Ichakning sifatini tekshirish.				
23	Muzlagan go'shtni sifatini tekshirish.				
<b>Jami</b>		24	24	24	108

#### 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 korxonalarini 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 uskunalari. 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 mahsulotlarini 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. Tverdoleb. 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:

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