

Fan platformasi	
Fanning to'liq nomi: YOG' VA MOYLAR TEXNOLOGIYASI	
Fan kodi YMT3504	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4 davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Oziq-ovqat va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi	
Fan qaysi yo'nalishlar talabalari uchun: Biotexnologiya (mahsulot turlari bo'yicha), Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha), Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi, Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi, Konservlash texnologiyasi, Funktsional ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi	
Fan ma'ruza o'qituvchilari: Ilxamdjanov Pulat Ilxamdjanovich	
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120 soat	email:
Fan laboratoriya mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Pulat, Ilxamdjanov Ilxamdjanovich,, Kenjayev Nuriddin To'raqobilovich, Azizov Miraziz Ravshanbekovich	
Prerekvizitlar: Talabalarda fanga oid nazariy bilimlar va laboratoriya ishlari bo'yicha tushunchalar bo'lishi lozim.	Tanlo turi: tanlov fan
Fanning qisqacha bayoni: Oziq-ovqat mahsulotlarini fizik-kimyoviy tadqiq qilish usullari fani mahsulotlarning asosiy ko'rsatkichlarini o'rganishda xromatografik, spektroskopik va boshqa turdagi fizik-kimyoviy kimyoviy tahlil usullari haqidagi umumiy ma'lumotlarni ochib beradi va u o'z navbatida boshqa fanlar, hamda ishlab chiqarish sohasida amaliy jihatdan foydalaniladi.	

Fanning maqsadi: - talabalarda o'simlik moylari ishlab chiqarishda boradigan jarayonlarni tushunishi va mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillarni bartaraf etish chora-tadbirlarini ko'rish, o'zining fikr-mulohaza, 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:

Oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilishning hozirgi kundagi istiqbollari to'g'risida tasavvurga ega bo'ladilar, xromatografiya, ularning turlari va bir-biridan farqini, detektor turlarini tanlashning o'ziga xos mohiyatini, harakatlanuvchi va qo'zg'almas fazalarning turlarini, ularni nima asosida tanlanishini, spektroskopiya va uning turlarini, atom va molekulyar spektroskopiyaning turli ko'rinishlarini, rekraktometriya, kalorimetriya va boshqa tahlil usullarini biladilar va ulardan foydalana oladilar.

Ma'ruza mashg'ulotlari

Ma'ruza mashg'ulotlari nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar orqali, oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilishda 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.

Laboratoriya mashg'ulotlari

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

Mustaqil ta'lim

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

№	Fan mavzulari	ma'ruza	amaliy	laboratoriya	Mustaqil talim
Yog' va moylar texnologiyasi					
1	Fanning tarixi va rivojlanish konsepsiyalari				
1.1	Paxta chigitidan bir marta presslab moy olishning moddiy hisobi;				
1.2	Moyli urug'larni analiz qilish				
2	Moyli urug'larni qabul qilish va saqlash				
2.1	Paxta chigitidan ikki marta presslab moy olishning moddiy hisobi				
2.2	Tayyorlash sexining tayyor va oraliq mahsulotlari hamda chiqindilarini analiz qilish				
3	Moyli urug'larni tozalash va namligi bo'yicha konditsiyalash. Moyli urug'larni aralashmalardan tozalashning zaruriyati				
3.1	Paxta chigitidan forpresslash-ekstraksiyalash usulida moy olishning moddiy hisobi				
3.2	Press sexining tayyor, oraliq mahsulotlari va yordamchi materiallarni analiz qilish usullari				
4	Moyli urug'larni chaqish, mag'izni po'stloqdan ajratish va yanchishning texnika va texnologiyasi				
4.1	Yordamchi mahsulotlarning sarfi hisobi;				
4.2	Ekstraksiya sexining tayyor, oraliq mahsulotlari va yordamchi materiallarni analiz qilish usullari				
5	Qovurma tayyorlash va yanchilmaga ishlov berishning texnika va texnologiyasi				
5.1	Filt mato sarfini hisoblash				
6	Presslash usuli bilan moy olishning texnika va texnologiyalari				
6.1	Erituvchi sarfini hisoblash				
7.	O'simlik moylarini ekstraksiya usuli bilan olish				
8	Moyli mahsulotni ekstraksiya jarayoniga tayyorlash va ekstraksiyalash jarayoni texnika va texnologiyalari				
9	Missellani va shrotni qayta ishlashning texnika va texnologiyalari				
10	Erituvchi regeneratsiyasi va rekuperatsiyasining texnika va texnologiyasi				
11	Ekstraksiyalash texnologik tizimlarining bayoni				
12	O'simlik moylarini birlamchi tozalash texnika va texnologiyasi				
	Jami:	24	12	12	72

Asosiy adabiyotlar

1. Leo M.L. Nollet, Fidel Toldra. Handbook of Food Analysis, CRC Press, Taylor & Francis Group. 2015. 1525 pages.
2. J.S.Fayziyev, J.M.Qurbonov. Oziq-ovqat mahsulotlari tadqiqotining fizik-kimyoviy uslublari. O'quv qo'llanma. – T.: Ilm-Ziyo. – 2009. – 240 b.
3. Колюхов, В. Ю. Хроматография : учебник / В. Ю. Колюхов. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 224 с.
4. Бёккер Ю. Спектроскопия. Москва: Техносфера, 2009. - 528 с.

Qo'shimcha adabiyotlar

5. Emma Chiavaro. Differential Scanning Calorimetry: Applications in Fat and Oil Technology. CRC Press. USA 2014. 272 p.

6. Микеш О. Лабораторное руководство по хроматографическим смежным методам / Учебное пособие. –М.: Мир, 1992. -783 с.

7. Бёккер Ю. Хроматография. Инструментальная аналитика: методы хроматографии и капиллярного электрофореза / Бёккер Юрген; Пер.с нем. В.С.Куровой под ред. А.А.Курганова. - М.: Техносфера, 2009. - 472с.

Internet saytlari

8. www.ziyonet.uz.

9. www.tan.com.ua

10. www.cimbria.com

11. www.twirpx.com

12. www.slavoliya.ua

13. www.youtube.com

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	14.00 – 16.00	AN-32 3/102, 3/103
2.	Shanba	14.00 – 16.00	AN-32 3/102, 3/103