

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Yog'-moy mahsulotlari texnologiyasi		
Fan kodi: YMMT4804	Fanga ajratilgan kreditlar(ECTS): 4	Davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Oziq-ovqat va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720200- Yog'lar, efir moylari va parfumeriya-kosmetika mahsulotlari		
Fanning nma'ruza o'qituvchisi: Ro'ziboyev Akarali Tursunbayevich		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: akbar240983@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari):		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari, Efir moylari ishlab chiqarish texnologiyasi	Tanlov turi: tanlov fan	
Fanning qisqacha bayoni: "Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi" fani yog' va moylarni rafinatsiyalash, moylarni gigrogenlash, margarin, mayonez, sovun, yog' kislotalari, glitserin olishning nazariy asoslari va texnologiyalarini o'z ichiga oladi. Fanda texnologik jarayonlarni va ularning nazariy asoslari, texnologik rejimlarini tahlil qilish va mahsulotlarning sifatini boshqarish asoslari, yog'larni qayta ishlashda xom ashyo, chiqindi, oraliq va tayyor mahsulotlarning taxlil qilish usullari o'rgatiladi.		

Fanning maqsadi: – Yog'larni qayta ishlash texnologiyasida qo'llaniladigan yog'larni rafinatsiya qilish, moylarni oqlash, yog' va moylarni hidsizlantirish, yog'larni gidrogenlash, margarin, mayonez ishlab chiqarish, yog'larni gidroliz jarayonlari, gliserin, yog'-kislotalari va sovun ishlab chiqarish texnologiyasi va usullari bilan tanishtirishdir.

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

- o'simlik moylari ishlab chiqarish va qayta ishlash jarayonlarining borish ketma-ketligini, innovasion texnologiyalarni, sifatli yog'-moy mahsulotlari olishda mahsulot va hom ashyolar sifatiga qo'yiladigan talablarni, yog'larni qayta ishlash uskunalari, margarin va mayonez mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasini, sovun ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyasini bilishi;

- korxonaning uzluksiz ishlashi, an'anaviy va noan'anaviy moyli xom ashyolarni qayta ishlash, texnik – iqtisodiy tahlil qilishi;

- yog'larning kompleks rafinasiyasi, rafinasiya usullari va bosqichlarini, yog'larni gidrogenlash texnologiyasini, gliserin olishni texnologik sxemalar, qurilmalar, texnologik rejimlarni, yog'larning sifat ko'rsatkichlarini aniqlay olish, gliserin sifatini yaxshilash, yog' kislotalari sifatini nazorat qilish, margarin, mayonez mahsulotlari resepturasini tuzish, sovun resepturasini tuzish; sovun sifat ko'rsatkichlarini aniqlash ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari sifat ko'rsatkichlarini bilishi va ulardan foydalana 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, "Keystad" 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 interaktiv 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	Fanga kirish. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasining rivojlanish istiqbollari.				
2	Yog' va moylarni rafinatsiyalash. Moylarni gidratlash.				
3	Ishqoriy neytrallash. Ishqoriy rafinatsiya texnologiyasi. Ishqoriy rafinatsiyalashning uskuna va jixozlari				
4	Adsorbsiyali rafinatsiya. Yog' va moylarni dezodoratsiyalash (dog'lash). Mumsimon moddalarni ajratib olish.				
5	Yog' va moylarni gidrogenlash. Gidrogenlash jarayonining nazariyasi. Yog' va moylarni gidrogenlash katalizatorlari.				
6	Vodorod ishlab chiqarish texnologiyalari. Yog' va moylarni gidrogenlash texnologiyasi				
7	Yog'larni pereeterifikatsiyalash va qo'llaniladigan katalizatorlar. Yog'larni pereeterifikatsiyalashning texnologik sxemasi. Yog'larni fermentlar yordamida pereeterifikatsiyalash				
8	Margarin ishlab chiqarish va reseptura tuzish. Sut va komponentlarni tayyorlash. Margarin ishlab chiqarish texnologiyasi. Margarin va mayonez tayyorlash uskunalar. Mayonez ishlab chiqarish texnologiyasi				
9	Yog'larning gidrolizi. Yog' va moylarni parchalash uskunalar. Texnik gliserin olish texnologiyasi. Distillangan gliserin olish texnologiyasi				
10	Soapstokni qayta ishlash. Xom yog' kislotalari olish texnologiyasi. Xom yog' kislotalarini distillyatsiyalash va distillangan yog' kislotalari olish texnologiyasi				
11	Sovun va sovunli eritmalarning xossalari. Sovun ishlab chiqarish uchun hom ashyo va yordamchi materiallar. Sovun pishirish jarayoni asoslari.				
12	Xo'jalik va atir sovun asoslarini tayyorlash. Sovunni qayta ishlash va uni tovar holatiga keltirish. Oziq-ovqat sirt faol moddalari ishlab chiqarish texnologiyalari. Yog'-moy korxonalarini ikkilamchi mahsulotlaridan unumli foydalanish texnologiyalari				
Jami:		24	12	12	72

Adabiyotlar:

1. Kadirov Yu., Ruzibayev A. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi. Darslik. -T.: Fan va texnologiya. - 2014. - 320 b.
2. Qodirov Y., Raximov M. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi. Darslik. -T.: "Iqtisod-Moliya". - 2013. - 300 b.

Qo'shimcha adabiyotlar:

1. Мирзиёев Ш.М. Буюк келажакимизни мард ва олижаноб халқимиз билан бирга кураимиз", Тошкент. "Ўзбекистон", 2017, 488 б.
2. Мирзиёев Ш.М. Қонун устуворлиги ва инсон манфаатларини таъминлаш-юрт тараққиёти ва халқ фаровонлигининг гарови. Т. "Ўзбекистон", 2017. 486
3. Wolf Hamm, Richard J. Hamilton, Gijs Calliauw. Edible Oil Processing, 2nd Edition. - USA, Wiley-Blackwell. 2013, 342 pages.
4. Арутюнян Н.С., Аршиева Е.А., Янова Л.И. и др. Технология переработки жиров. Учебник. -М. Агропромиздат - 1985. - 367 с.
5. Арутюнян Н.С., Корнена Е.П., Нестерова Е.А. "Рафинация масел и жиров". Учебное пособие. Санкт-Петербург. ГИОРД. -2004. - 288 с.
6. Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров./ Под. редакция. А.Г. Сергеева Л. Учебное пособие. : ВНИИЖ том 2, -1973, том 3 кн. 1, -1985, кн. 2 -1977
7. Арутюнян Н.С., Корнена Е.П., Янова А.И. и др. Технология переработки жиров. Учебник. 2-е изд. М. Пищепромиздат, - 1998. - 451с
8. Василева Г.Ф. "Дезодорация в масложировой промышленности". Учебное пособие. -М.: -2003. - 174 с.
9. Глушенкова А.И., Маркман А.А. "Гидрогенизация жиров". Учебное пособие. -Т.: -1979. - 143 с.
10. Зайцева Л.В., Нечаев А.П. "Жиры и масла: современные подходы к модернизации традиционных технологий". Учебное пособие. -М.: ДеЛи плюс, -2013.-152с.
11. Нечаев А.П., Кочаткова А.А. и др. "Маёнезы" Учебное пособие. Санкт-Петербург.: -2000. с.74.
12. Qodirov Y. "Yog'larni qayta ishlash texnologiyasidan laboratoriya mashg'ulotlari". O'quv qo'llanma. T.: Cho'lpon, -2005, -168 b.

Internet saytlari:

1. www.jmcatalysts.com
2. www.viniti.ru
3. www.basf-catalysts.com
4. www.oilworld.ru
5. www.edu.uz

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	102
2	Shanba	10.00-12.00	102