

Fan platformasi		
FANNING TO'LIQ NOMI: Go'sht o'rnini bosuvchi xomashyolardan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi		
Fan kodi GO`BX04704	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720500 – Funksional ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: SHamaksudova.K.D		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email:	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Fayzullayeva.N.Z		
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><i>Fanning qisqacha bayoni:</i></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,** Talabalami olgan bilimlari asosida go'sht sanoati korxonalarida qo'llaniladigan ilg'or texnologik jarayonlar bilan tanitish. chorvachilik sohasi etishtirib berayotgan qimmatbaho horn ashyoni sifatli go'sht va sut mahsulotlariga qayta ishlab halqimiz dasturxoniga etkazib berish.

**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 ahamiyati; 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,

<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	Go'sht o'rnini bosuvchi xomashyolari asosida funksional oziq-ovqat texnologiyasi haqida ma'lumot.			
2	Vegan qiymasi			
3	Vegetarian/VEGAN sharikchalar (nuggetslar)			
4	No'xat yoki loviyadan tayyorlangan mashhur gazak.			
5	Sazbotli burgerlar.			
6	Vegan bekoni, salomi tayoqchalari.			
7	Oziq-ovqat mahsulotlarining tasni			
8	Funksional ingrientalar			
9	Funksional oziq-ovqatlarni yaratish tamoillari			
10	Funksional go'sht mahsulotlari texnologiyasi			
11	Past kaloriyali go'sht mahsulotlari texnologiyasi			
<b>Jami</b>		24	24	72

### **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.

### **1. 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 mahsulotlari-ni qayta ishlash texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T: «Sharq», 2001y
3. Ismoilov T.A., Fatxullayev A., Raximdjonov 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. Tverdoxleb. 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