

Fan platformasi		
Fanning to’liq nomi: Go‘sht o’rnini bosuvchi funksional oziq-ovqat texnologiyasi		
Fan kodi: GUAA4804	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: “Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi”		
– Fan qaysi yo’nalish talabalari uchun: 60720400 – Konservalash texnologiyasi		
Fan ma’ruza o’qituvchisi: Shamaksudova.K.D		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: kamola.shomaksudova.84@mail.ru	
Fan seminar mashg’ulotlari o’qituvchisi(lari): Shamaksudova.K.D.		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari, Mikrobiologiya, Oziq-ovqat kimyosi		
Tanlov turi: Tanlov		
Fanning qisqacha bayoni: Talaba go’sht sanoati korhonalarida qo’llaniladigan ilg’or tehnologik jarayonlar bilan tanitish. chorvachilik sohasi etishtirib berayotgan qimmatbaho horn ashyoni sifatli go’sht va sut maxsulotlariga qayta ishlab halqimiz dasturxoniga yetkazib berish mohiyatini bilib oladi.		

Fanni o’qitishdan asosiy maqsad. Talabalami olgan bilimlari asosida go’sht sanoati korhonalarida qo’llaniladigan ilg’or tehnologik jarayonlar bilan tanitish. chorvachilik sohasi etishtirib berayotgan qimmatbaho horn ashyoni sifatli go’sht va sut maxsulotlariga qayta ishlab halqimiz dasturxoniga yetkazib berish.

Fanning asosiy vazifasi, Fanni vazifasi texnologik qurilmalar tuzilishi va ishlash printsipini o’rganish, ulardan xavfsiz va ratsional foydalanish, energiya hamda xomashyoni tejash muammolari va ishlab chiqarish jarayonlarini mexanizatsiyalash, avtomatlashtirish va jadallashtirish imkoniyatlarini o’rganishdan iborat.

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

Talabalarga Go‘sht o’rnini bosuvchi funksional oziq-ovqat texnologiyasi bo‘yicha klassifikatsiyaga ajralish turlari bo‘yicha ma’lumotni shakllantirishi va har bir mahsulot turi bo‘yicha me’yoriy hujjatlar bilan ishlay olishni tasavvur va bilimga ega bo‘lishi; Go‘sht o’rnini bosuvchi funksional oziq-ovqat texnologiyasida tayloranadigan oziq-ovqat mahsulotlariga qo‘yiladigan umumiy standart talablar va sinov olib borish mumkin bo‘lgan standart talablarni bir-biridan ajrata olish va sinovlarni to‘g‘ri tashkillashtira 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, “Keys-stadi” texnologiyasi ishlataladi. Ko’rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi. Shuningdek, mavzudan kelib chiqib dars mashg’uloti mehmonxonada sayyor dars tarzida olib boriladi.

Mustaqil ta’lim

Mustaqil o’zlashtiriladigan mavzular bo‘yicha talabalar tomonidan taqdimotlar, guruh bilan ishlammalar, sillabuslar tayyorlanadi.

Nº	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lif soatlari
1	Go'sht o'rnnini bosuvchi funksional oziq-ovqat texnologiyasi haqida ma'lumot.			
2	Vegan qiymasi			
3	Vegetarian/VEGAN sharkchalar (nuggetslar)			
4	No'xat yoki loviyadan tayyorlangan mashhur gazak.			
5	Sazbotli burgerlar.			
6	Vegan bekoni, salomi tayoqchalar.			
Jami		24	24	72

Asosiy adabiyotlar

1. Butikov L.P. Go'sht-sanoat asosida. Darslik. T.:2001.
2. Г.Н. Крусь. Технология молока и молочных продуктов. Учебник. Москва «КолосС», 2007.
3. Ismoilov T.A., Fatxullayev A., Raximjonov M.A., Muxitdinova M.U. Go'sht-sut biokimyosi. Darslik. Toshkent "Cho'lpon" nashriyoti, 2014.-256 b.

Qo'shimcha adabiyotlar

Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va oljanob xalqimiz bilan birga quramiz", Toshkent.

"O'zbekiston", 2017, 488b.

.H.Ikromov, O'.R.Qo'chqorov. «Chorva, parranda va baliq mahsulotlari-ni qayta ishlash texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T: «Sharq», 200ly.

H

М

Р

Д

Қ

Ҷ

Ҷ

Ҹ

Ҵ

ҵ

Ҷ

ҷ

Ҹ

ҹ

һ

Ҽ

ҽ

Ҿ

ҿ

ҿ

ҿ

ҿ

ҿ

ҿ

ҿ

ҿ

ҿ

Nº	Kun	Vaqt	Xona
1.			
2.			