

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Go'sht va uning alternativlari asosida funksional oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi		
Fan kodi GUAF4704	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		
Tanlov turi: Majburiy		
<p><i>Fanning qisqacha bayoni:</i> 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 yekazib 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 xarakteristikalari 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.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Funksional go'sht mahsulotlari			
2	Oziq-ovqat bilan boyitilgan past kaloriyali go'sht mahsulotlari			
3	Vitaminlar bilan boyitilgan go'sht mahsulotlari			
4	Minerallar bilan boyitilgan go'sht mahsulotlari			
5	O'simlik go'shti va sut o'rnini bosuvchi mahsulotlar ahamiyati			
6	Funksional go'sht mahsulotlari ishlab chiqish			
7	Ko'p to'yinmagan yog'li kislotalar bilan boyitilgan go'sht			
8	Dudlangan mahsulotlarni ishlab chiqarish. Sho'rttang go'sht mahsulotlarini tuzlash texnologiyasi			
9	Xayvon yog'lari			
10	Kategoriyasiga ko'ra ishlov berish texnologiyasi			
11	Oziq-ovqat mahsulotlarining tasni			
12	Funksional ingradientlar			
Jami		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 korxonalari 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 uskunolari. 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., 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. 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:

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