

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Hayvon xomashyosidan tayorlanadigan oziq-ovqat mahsulotlari		
Fan kodi: HXTA4706	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1-semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (Oziq-ovqat mahsulotlari)		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: M.Rifkiy		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	E-mail:	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): M.Rifkiy		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari; Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari; Oziq-ovqat kimyosi		
Tanlov turi: Tanlov fan		
<p><i>Fanning qisqacha bayoni:</i> Fanni o'qitishdan maqsad, talabalarni olgan bilimlari asosida hayvon xomashyosidan tayorlanadigan oziq-ovqat mahsulotlari sanoati korxonalarida qo'llaniladigan ilg'or texnologik jarayonlar bilan tanitish. chorvachilik sohasi yetishtirib berayotgan qimmatbaho horn ashyoni sifatli hayvon va sut mahsulotlariga qayta ishlab halqimiz dasturxoniga etkazib berish</p>		

Fanni o'qitishdan asosiy maqsad, Fanni o'qitishdan maqsad, talabalarni olgan bilimlari asosida hayvon xomashyosidan tayorlanadigan oziq-ovqat mahsulotlari sanoati korxonalarida qo'llaniladigan ilg'or texnologik jarayonlar bilan tanitish. chorvachilik sohasi yetishtirib berayotgan qimmatbaho horn ashyoni sifatli hayvon va sut mahsulotlariga qayta ishlab halqimiz dasturxoniga etkazib berish.

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

Har bir hayvon xomashyosidan tayorlanadigan 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

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	Laboratoriya mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Barcha turdagi hayvonlarning, shu jumladan yovvoyi hayvonlarning go'shti.				
2	Barcha turdagi parranda go'shtidan tayyorlangan mahsulotlar.				
3	Baliq va baliq mahsulotlari				
4	Minerallar bilan boyitilgan hayvon mahsulotlari				
5	Funksional go'sht mahsulotlari ishlab chiqish				
6	Sut va sut mahsulotlari, sariyog', pishloq				
7	Asal va boshqa asalarichilik mahsulotlari				
8	Tuxum va tuxum kukuni				
Jami		24	12	12	72

Asosiy adabiyotlar

1. Butikov L.P. Go'sht-sanoat asosida. Darslik. T.:2001.
2. Г.Н. Крусъ. Технология молока и молочных продуктов. Учебник. Москва «КолосС», 2007.
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. Food safety handbook. Ronald H. Schmidt and Gary E.Rodrick.2003 by Ajohn wiley&sons publication. Page 805.
5. Food analysis Laboratory manual. Second edition. Edited by S.Suzanne Nielsen Purdue University West Lafayette, IN, USA. Springer Science+Biseness Media, Textbook, LLC 2010. – p. 129.
6. Фан-Юнг А.Ф. Проектирование консервных заводов. Учебное пособие для студентов вузов, М.: 1976.-307 с.
7. Общесоюзные нормы технологического проектирования предприятий консервной промышленности. Часть 1 и 2 М:Гипропищепром. 1974. 118 с.,66 с.
8. Санитарные нормы проетирования промышленных предприятий. СН. 245-71. М.: «Высшая школа». 1972. –97 с.
9. Сербинович П.П., Орловский Б.Я. и др. Архитектурное проектирование промышленных предприятий. М.: «Высшая школа». 1972. - 407 с.

Qo'shimcha adabiyotlar

- 1.Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash-yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. Darslik, T."O'zbekiston", 2017 yil, -48 b.
- 2.Mirziyoyev Sh.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Darslik, T: "O'zbekiston", 2016.-56 b.
- 3.Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. Darslik, T.:O'zbekiston, 2017.-488 b. "Oziq-ovqat mahsulotlarini standartlash va sertifikatlashtirish" fanidan elektron o'quv uslubiy majmua. Toshkent, TKTI, 2013.-348 b.
- 4."Oziq-ovqat mahsulotlarini standartlash va sertifikatlashtirish" fanidan ma'ruzalar matni. Toshkent, TKTI, 2013.-236 b.
- 5.T.H.Ikromov, O'.R.Qo'chqorov. «Chorva, parranda va baliq mahsulotlari-ni qayta ishlash texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T: «Sharq», 200ly.
- 6.Ismoilov T.A. Sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi va texnikasi. O'quv qo'llanma. Toshkent, TKTI bosmaxonasi, 2013. -300 b.

7.С.М. Казанский, М.С. Коваленко, А.И. Воробев, А. Д.Гриценко. «Технология молока и молочных продуктов». Учебное пособие. М.: «Пищепромиздат», 1961.

8.Г.В. Твердохлеб. Технология молока и молочных продуктов. Учебник. Киев: изд. «Высшая школа». 1991.

Axborot manbaalari

1. www.ziyonet.uz
2. <https://www.tan.com.ua>
3. <https://www.cimbria.com>
4. www.twirpx.com
5. <https://lex.uz/docs/1474640>
6. <https://books.ifmo.ru/file/pdf/1385.pdf>
7. http://uz.spininform.ru/main_law.html

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	Bosh bino, K3, 311
2.	Juma	14.00 – 16.00	Bosh bino, K3, 311