

<b>Fan platformasi</b>		
Fanning to'liq nomi: Keytring usulida funksional ovqatlanish tizimini tashkil etish		
Fan kodi AFOT 4706	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	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: A.R. Sadikov		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email: bdrsdsadikov@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): A.R. Sadikov.		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari, oziq-ovqat xavfsizligi asoslari.		
Tanlov turi: Majburiy		
<p><b><i>Fanning qisqacha bayoni:</i></b> Keytring usulida funksional ovqatlanish tizimini tashkil etishda sanoat xom ashyosi va ularning biologik xususiyatlari, xom ashyo va tayyor mahsulotlarni buzilishdan saqlash, konservalash korxonalarida qo'llaniladigan taralar, qishloq xo'jalik mahsulotlarini tayyorlash va xom ashyoga issiqlik ishlov berish. Tayyorlangan mahsulotlarni sterilizatsiyalash, funksional ovqatlanish kabi asosiy vositalarini o'rgatishdan iborat.</p>		

**Fanni o'qitishdan asosiy maqsad,** Keytring usulida funksional ovqatlanish tizimini tashkil etishda taom tayyorlash jarayonida oziq-ovqat xom ashyosining tuzilishi, xossasi va yarim tayyor mahsulotlarning tarkibini atroflicha o'rganish: mahsulotlarda sodir bo'ladigan temperatura, biologik. kimyoviy ta'sirlar natijasidagi o'zgarishlarni o'rganish, bu o'zgarishlarni qo'shimcha boshqaruv vositalar bilan kerakli yo'nalish bo'yicha yo'naltirish usullarini bilishdan iborat.

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

Keytring usulida funksional ovqatlanish tizimini tashkil etishda sanoat xom ashyosi va ularning biologik xususiyatlari, xom ashyo va tayyor mahsulotlarni buzilishdan saqlash, konservalash korxonalarida qo'llaniladigan taralar, qishloq xo'jalik mahsulotlarini tayyorlash va xom ashyoga issiqlik ishlov berish. Tayyorlangan mahsulotlarni sterilizatsiyalash, funksional ovqatlanish kabi asosiy vositalarini o'rgatishdan iborat. Natijada mahsulotlar va taomlarni zamonaviy ilmiy asosda material texnik bazaga asoslangan holda ishlab chiqarish va talabaga nazariy jihatdan chuqur kompleks bilim beriladi.

**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.

<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	Ovqatlanishni ahamiyati. Ovqatlanish salomatlik omili.			
2	Oziq-ovqat sifati va xavfsizligini ta'minlash.			
3	Insonni ovqatlanishi va salomatligi. Ovqatlanish turlari hamda oziq-ovqat mahsulotlari tarkibiy qismlarining biologik ahamiyati.			
4	Keytring usulida funksional ovqatlanish tizimini tashkil etishda Sportchilar ovqatlanishi. Homilador va emizikli ayollar ovqatlanishi. Kosmonavtlar uchun ovqatlanish.			
5	Keytring usulida funksional ovqatlanish tizimini tashkil etishda profilaktik ovqatlanishni tashkil etish. Geriodietik ovqatlanish. Davolovchi ovqatlanish. Davolovchi protilaktik ovqatlanish.			
6	Ratsional ovqatlanish.			
7	Keytring usulida ovqatlanishni tashkil etishda bolalar ovqatlanishi. Keksa yoshdagi kishilar ovqatlanishi.			
<b>Jami</b>		24	48	108

### **Asosiy adabiyotlar**

O'zbekiston Respublikasi oziq-ovqat sanoati: qisqacha tarixi; rivojlanish istiqbollari; muammolari", Darslik, prof. Turobjonov S.M. tahriri ostida, T.: "Fan va texnologiya", 2014 y, 460 b.

Axrarov.U.B, Umidova M.Sh., Axrorov Sh.U. "Ovqatlanish mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma. T., «Yangi nashr», 2017., 520 b.

S.B. Yudina. Texnologiya produktov funktsionalnogo pitaniya. Moskva, "Deli print". 2008. -278 b

G.I. Kasyanov, A.A. Zaporozhskiy, S.B. Yudina. Texnologiya produktov pitaniya dlya lyudey pojlilogo i preklonnogo vozrasta. Rostov na Donu, "Mart". 2001. -192 b.

### **Qo'shimcha adabiyotlar**

Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz", Toshkent. "O'zbekiston", 2017, 488b.

Mirziyoyev Sh.M. "Qonunustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash-yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi 48 b, T. "O'zbekiston", 2017 yil.

N.I.Nazarov i drugiye. Obshaya texnologiya pishhevix proizvodstv. Uchebnik. - M: Legkaya i pishhevaya promishlennost, 1985.

**Axborot manbaalari**  
<http://www.tan.com.ua>

**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	11.00 – 13.00	Bosh bino, K3, 312
2.	Payshanba	14.00 – 16.00	Bosh bino, K3, 312