

<b>Fan platformasi</b>	
<b>Fanning to'liq nomi: OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI TAHLILI</b>	
Fan kodi: OOMT2404	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 xavfsizligi)	
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Azizov O.T.	
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: olimjonazizi1978@gmail.com.
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Niyozov X.N.	
Prerekvizitlar: Metrologiya va standartlashtirish, biokimyo, mikrobiologiya	
Tanlov turi: Tanlov	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fanning qisqacha bayoni:</b> : Oziq-ovqat mahsulot turlari bo'yicha klassifikatsiyaga ajralish turlari bo'yicha ma'lumotni shakllantirishi va har bir mahsulot turi bo'yicha me'riy xujjatlar bilan ishlay olishni, har bir oziq-ovqat mahsulotga 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 tasavvur va bilimga ega bo'lishi</li> </ul>	

**Fanni o'qitishdan asosiy maqsad**, talabalarda oziq-ovqat mahsulotlari tarkibiga kiruvchi asosiy uglevodlar, oqsillar, yog'lar, konservantlar, bo'yovchi moddalarni tahlil qilish usullari, oziq-ovqat mikrobiologiyasi hamda tayor mahsulotlarni organoleptik baholash mezonlari, qadoqlash va yorliqlashga qo'yilgan talablarni o'rganish, oziq-ovqat mahsulotlari tahlili bo'yicha natijalarni rasmiylashtirish qoidalari bo'yicha nazariy bilim va amaliy ko'nikmalar hosil qilishdir.

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

Oziq-ovqat mahsulot turlari bo'yicha me'yoriy xujjatlar talablarini to'g'ri talqin qilgan holda ekspertiza ishlarini olib borish hamda ekspertiza natijalarini rasmiylashtirishni o'zlashtira olish **malakalariga 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 ishlatiladi. 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 ishlanmalar, sillabuslar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1.	Oziq-ovqat mahsulotari xavfsizligi va tahlili fani mohiyati			
2.	Oziq-ovqat mahsulotlarini organoleptik baholash			
3.	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi uglevodlarni aniqlash			
4.	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi yog'larni va trans yog' kislotalarni tahlili.			
5.	Oziq-ovqat mahsulot tarkibidagi oqsilni aniqlash turlari.			
6.	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi konservantlar va ularni tahlili.			
7.	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi reologik ko'satkichlarini tahlil qilish.			
8.	Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi kislotalarni tahlil qilish.			
<b>Jami</b>		24	24	72

#### Asosiy adabiyotlar

1. Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening national food control systems. Joint FAO/WHO publication. 2005.–p.268.
2. Food analysis Laboratory manual. Second edition. Edited by S.Suzanne Nielsen Purdue University West Lafayette, IN, USA. Springer Science + Biseness Media, LLC 2010. – p. 129.
3. R. Normaxmatov va boshqalar. To'varshunoslik. Toshkent: «Mehnat», 2004.4.
4. «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования / З.П.Матюхина. – 7-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
5. В.А.Тимофеева Товароведения продовольственных товаров. Учебник. Изд-е 5-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с. (СПО).

#### Qo'shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. – T.: "O'zbekiston", 2017, 488 b.
2. Mirziyoev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. – T.: "O'zbekiston", 2017, 48 b.
3. Фанг-Юнг и другие. Технология консервированных плодов, овощей, мяса и рыбы. М.:Пищевая промышленность, 1980

#### Axborot manbaalari

1. <http://tkti.uz>
2. [www.ziyonet.uz](http://www.ziyonet.uz)
3. <http://en.wikipedia.org/wiki/Sawmill>
4. <https://oziq-ovqat.uz/site/index>
5. <http://iim.uz/>
6. [www.texhology.ru](http://www.texhology.ru)
7. <http://www.chamber.uz/ru/index>

**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.	Chorshanba	10.00 – 12.00	A.N.32.3/ 302
2.	Payshanba	10.00 – 12.00	A.N.32.3/ 303 a