

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Oziq-ovqat xomashyolari		
Fan kodi: B204OOXO	Fanga ajratilgan kreditlar(ECTS): 4	Davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 61010200-Aholi va turistlarning ovqatlanishini tashkil etish servisi 60710200-Biotexnologiya (mahsulot turlari bo'yicha) 60720100-Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) 60720200-Yog'lar, efir moylari va parfyumeriya-kosmetika mahsulotlari texnologiyasi 60720300- Vinochilik texnologiyasi, bijg'ish mahsulotlari va alkogolsiz ichimliklar texnologiyasi 60720400-Konservalash texnologiyasi 60720500-Funksional ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi		
Fanning nma'ruza o'qituvchisi: Makhmudova D.X., Miralimova A.I.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: oziqovqat.kafedrasi@mail.ru	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Karimova Z. A, Miralimova A.I.		
Prerekvizitlar: Noorganik kimyo, biologiya, ixtisoslikka kirish.	Tanlov turi: majburiy fan	
Fanning qisqacha bayoni: Oziq-ovqat xomashyolari – oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun ishlatiladigan xomashyolarni tavsifi, tarkibi, turlari va saqlash shart-sharoitlarini o'rgatadi. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifatiga me'yoriy hujjatlar tomonidan qo'yiladigan talablarni, ularni saqlashning optimal sharoitlari va muddatlari, shuningdek fanning tarixi, istiqboli, fan negizini qamraydi. Tez buziladigan xomashyoni tashiladigan va uzoq muddatli mahsulotlarga qayta ishlash orqali oziq-ovqat sanoati mintaqalararo mahsulot almashinuvi imkoniyatini beradi va tez buziladigan qishloq xo'jaligi xom ashyosini iste'mol qilishning mavsumiyligini yengishga imkon beradi.		

Fanning maqsadi: - talabalarda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishdagi ishlatiladigan xomashyolar tavsifi, xossalari, ularning sifatiga qo'yiladigan talablar, unlarining turlarini, navlarini sifat ko'rsatgichlarini ularga qo'yiladigan talablarni, xamda oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan asosiy va qo'shimcha xom ashyo va materiallarning sifatlarini, ularning xossalari o'rgatish va aniqlash ko'lami bo'yicha mos bilim, ko'nikma va malaka shakllantirishdir.

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

- oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishdagi xom- ashyolar ilm fan, texnika yutuqlari, hozirgi vaqtda tarmoqning muxim vazifalari, tarmoqda ishlatiladigan asosiy va qo'shimcha xomashyo va ozuqaviy bo'yoqlar, ularning kimyoviy tarkibi, xossalari, turlari, navlari, sifat ko'rsatkichlari, meyorlari haqidagi nazariy bilimlarni amalda tadbiiq eta oladigan va muammolarini o'rgatishdan iborat.

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, "Keystad" 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, referatlar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Don ekin turlari.	2	2	
2	Un klassifikatsiyasi va qo'llanilishi.	4	4	

3	Solod va solod preparatlari.	2	2	
4	Yangi meva va sabzavotlar.	2	2	
5	Shakar va asal.	2	2	
6	Ta'm beruvchi mahsulotlar.	2	2	
7	Ozuqaviy yog'lar va moylar.	2	2	
8	Sut va sut mahsulotlari.	2	2	
9	Go'sht va baliq mahsulotlari.	2	2	
10	Tuxum va tuxum mahsulotlari.	2	2	
11	Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishdagi noan'anaviy xom ashyolar.	2	2	
Jami:		24	24	72

Asosiy adabiyotlar

1. M.G. Vasiev, M.A. Vasieva, J.D.Mirzayev "Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi" Darslik, T.: "Mehnat", 2002. – 190 b.
2. P.M. Tursunxodjayev, N.K.Ayxodjayeva, D.Mamedova "Tarmoq texnologiyasi" O'quv qo'llanma, T.: "Iqtisod-Moliya", 2014-160 bet.
3. Normahmatov R. Tovarshunoslik. -T.: Mehnat, 2004. -520 bet.
4. M.G'.Vasiyev. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. -T.: Voris-nashriyoti, 2012. - 400 bet.
5. M.G. Vasiev, M.A. Vasieva, X.J.Ilolov, M.A. Saidxodjaeva "Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi" Darslik, T.: "Mehnat", 2003. – 222 b.

Qo'shimcha adabiyotlar

6. Shavkat Mirziyoyev. Milliy taraqqiyot va yo'limizni qat'iyat bilan davom ettirib, yangi bosqichga ko'taramiz.1-jild. – T.: «O'zbekiston» NMIU, 2017. 124b
7. A.Fatxullayev, A.A.Fatxullayev "O'zbekistonda go'sht sanoatining rivojlanish tarixi go'sht va go'sht mahsulotlari texnologiyasi". -T.: Iqtisod-Moliya, 2017. -256 bet.
8. N Q.P.Serkayev "Yog'lar va moyli xomashyolar kimyosi" -T.: TKTI, 2013. -110 bet.
9. Q.O.Dodaev "Go'sht, baliq, sut va konservalangan mahsulotlar xavfsizligi" -T.: -160 bet.

Axborot manbaalari

1. <https://oziq-ovqat.uz/site/index>
2. <https://stat.uz/uz/>
3. <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:

№	Kun	Vaqt	Xona
1	Chorshanba	10.00-12.00	3/207
2	Juma	10.00-12.00	3/210