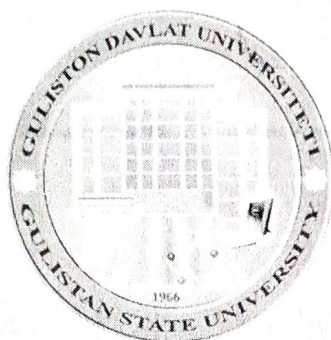


2 - naye

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI



OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYALARI KAFEDRASI

OZIQ-OVQAT XOM ASHYOSI


SIRTQI SILLABUSI

(OOX2406)

Bilim sohasi:	700000 - Muhandislik, ishlov berish va qurilish sohalari
Ta’lim sohasi:	720000 - Ishlab chiqarish va ishlov berish sohalari
Ta’lim yo‘nalishi:	60720100 - Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo‘yicha)

Guliston - 2024

© Ushbu hujjat Guliston davlat universiteti mulki hisoblanadi va uni oluvchilar uchun maxfiy bo'lib, to'liq yoki qisman nusxa ko'chirilishi, tarqatilishi yoki ko'paytirilmasligi yoki uchinchi shaxslarga berilmasligi kerak. Ushbu materialni ko'paytirish, tarqatish, nusxalash, oshkor qilish, o'zgartirish, tarqatish yoki nashr etishning har qanday shakli qat'iyman man etiladi.

Kun	
Avgust 2024	Ushbu sillabus Guliston davlat universiteti kengashining 2024-yil "____" "____" dagi - sonli bayonnomasi bilan maqullangan.
	Tuzuvchi: A.O.Uzaydullayev - Oziq-ovqat texnologiyalari kafedrasini mudiri, v.b. dotsent A.M.Jankorazov - GulDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrasini o'qituvchisi. 
	Taqrizchilar: D.X.Maxmudova - TKTI, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasini v.b., dotsenti. K.K.Sattarov - GulDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrasini v.b. professori, texnika fanlari doktori, DSc.

Mundarija

OOX2406: Oziq-ovqat xom ashyosi.....	
1. Fan tavsifi.....	
2. Fanning dastlabki rekvizitlari.....	
3. Fanning maqsadi.....	
4. Ta'lim berish natijalari.....	
5. Ta'lim berish usullari.....	
6. Soatlar/Kreditlar.....	
7. Fanning tarkibiy tuzilishi.....	
8. Talabalar bilimini baholash.....	
9. Adabiyotlar.....	
10. Akademik talablar.....	

OZIQ-OVQAT XOM ASHYOSI (OOX2406)

1. Fan tavsifi

“Oziq-ovqat xom ashyosi” fani sifati past xom ashyolardan yuqori sifatli oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlab bo‘lmaydi. Shuning uchun xom ashyoga bo‘lgan talablarni oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish bilan shug‘ullanuvchi barcha xodimlar bilishlari shart.

2. Fanning dastlabki rekvizitlari

Ushbu fanni o‘zlashtirish uchun. Oziq-ovqat kimyosi, Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari, Oziq-ovqat mikrobiologiyasi va biotexnologiyasi, Oziq-ovqat xom ashyosi va materiallari tovarshunosligi fanlaridan zarur bilimlarga ega bo‘lish talab etiladi.

3. Fanning maqsadi

Fanning maqsadi fan bo‘yicha talabalarining bilim, ko‘nikma va malakalariga quyidagi talablar ko‘rish;

- talabalarining tabiiy fanlarni o‘rganishda egallagan bilimlarini oshirishga qaratish;
- o‘z navbatida ushbu fanni o‘rganish natijasida olingan bilim talabalarini keng texnik dunyoqarashga ega bo‘lishiga;
- texnologik jarayonlar va xom ashyolarga ta’sir ko‘rsatish uslublarini mazmunini tushunishga;
- ishlab chiqarish amaliyotini samarali o‘tishda yordam berash;
- mutaxassislik kafedralarida maxsus fanlarni o‘rganishga tayyorlash;
- bu bilimlar oziq-ovqat sanoatining turli tarmoqlarida ijodiy faoliyat yurgizishga qodir bo‘lgan yuqori malakali kadrlar tayyorlash;

4. Ta’lim berish natijalari

Ushbu fanni muvaffaqiyatli tugatib, talabalar quyidagi ko‘nikmalarga ega bo‘ladi:

1. O‘zbekistonda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun xom ashyo turlari sifatini va uning ahamiyati bo‘yicha mustaqil fikr bildirish olishini; ishlatiladigan asosiy va qo‘shimcha xom ashyo va ta’min beruvchi qo‘shimchalar tavsif bera olishini; ularning turiga ko‘ra kimyoviy tarkibini tushuntirib bera olishini; sochiluvchan xom ashyolar xossalari ta’riflay olishini; mahsulotlar sifatini meyorlashning ahamiyatini ta’riflay olishini hamda ularni ko‘rsatkichlarini mustaqil ravishda aniqlay olishini haqida *tasavvur va bilimga ega bo‘lishi*;

2. talaba oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish qo‘llaniladigan xom ashyo va ta’min beruvchi qo‘shimchalarni tahlil qilish; ananaviy va noan’anaviy xom ashyolar sifat ko‘rsatkichlarini va iqtisodiy asoslangan holda to‘g‘ri tanlash, xom ashyolarni to‘g‘ri tanlash bo‘yicha amaliy *ko‘nikmalariga ega bo‘lishi*;

3. talaba ishlab chiqarishda qo‘llaniladigan asosiy va qo‘shimcha xom ashyolarni tahlil qilish; ularni texnologiyada samarali ishlatish; asosiy va qo‘shimcha xom ashyo turiga qarab texnologik rejimlarning optimal ko‘rsatkichlari va ish rejimlarini belgilash *malakalariga ega bo‘lishi kerak*.

5. Ta’lim berish usullari

- ma’ruzalar;
- amaliy ishlarni bajarish va xulosalash;
- interfaol keys-stadilar;
- blits-so‘rov;
- guruhlarda ishlash;
- taqdimotlarni qilish;
- jamoa bo‘lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.

6. Soatlar/kreditlar

Ta'lim turi	Ma'ruza Soat	Amaliy mashg'ulot Soat	Mustaqil ta'lim Soat	Jami Soat/kredit
Sirtqi	4-semestr uchun			
	10	14	156	180/6
Yillik jami	10	14	156	180/6

7. Fanning tarkibiy tuzilishi

No	Mavzular	soat	Ma'ruza mashg'ulotida ko'riladigan masalalar	soat	Amaliy mashg'ulot mavzulari	soat	Mustaqil ta'lim va mustaqil ish mavzulari	soat
1	1-mavzu. "Oziq-ovqat xom ashyosi" faniga kirish. Solod va solod preparatlari. Solod to'g'risida umumiy ma'lumot.	20	Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati xom ashyolarning xossalari. Solod deb sun'iy sharoitlarda ma'lum harorat va namlikda undirilgan donlarga aytiladi.	2	Qo'shimcha xom ashyolar va yordamchi materiallar. Oziq-ovqat mahsulotlari oziqaviy qiymatini oshiruvchi yangi xom ashyolar	2	Oziqaviy qo'shimchalari-ning saqlash shart-sharoitlari	16
2	2-mavzu. Xamirni yetiltiruvchilar Achitqilar to'g'risida umumiy ma'lumotlar. Kraxmal va kraxmal mahsulotlari	20	Xamirni yetiltiruvchilar tarkibida qand mavjud bo'lgan muhitlarni bijg'itish. Sanoatda kraxmal asosan kartoshka va makka jo'xoridan olinadi.	2	Unning organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlarini aniqlash. Solodning organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlarini aniqlash.	2	Solod preparatlari	16
3	3-mavzu. Qandli xom ashyolar. Yangi meva va rezavorlar to'g'risida umumiy ma'lumotlar	20	«Shakar» va «Qand» iborolari azaldan o'zbek tilida birgina ma'nosi. Meva va rezavorlarning oziqaviy qiymati asosan ular tarkibi.	2	Mahsulotning organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlarini standart talablariga mosligini tahlil qilish.	2	Un turlari, navlari va sifat ko'rsatkichlari me'yorlari	16
4	4-mavzu. Kakao dukkaklari. kofe. Yong'oqlar. Sut va qaymoq. Sut mahsulotlari	22	Oliy sifatli «Kriollo» deb ataluvchi kakao dukkaklari. Oziqaviylik qiymatiga ko'ra sut har qanday mahsulotning o'rnini olishi. Sut va qaymoq tarkibida mikroorganizmlarning rivojlanishi.	2	Shakarning sifatini aniqlash. Sut va sut mahsulotlarining kislotaligini aniqlash. Pomol partiyasini tuzish.	2	Yangi va rezavor mevalarning sifatiga qo'yiladigan talablar, ularni saqlash shart-sharoitlari	18
5	5-mavzu. Tuxum mahsulotlari. Oziqaviy kislotalar va boyoqlar. Xushboylantiruvchilar. Alkogolli ichimliklar. Suv va osh tuzi.	22	Tuxum sarig'ida emulgator bo'lib hisoblangan letsitin. Ko'pgina qandolat mahsulotlariga meva va rezavorlar. Alkogolli ichimliklar deb tarkibiga etil spirti (alkogol) kirgan ichimliklar.	2	Oziq-ovqat mahsulotlari xom ashyolarini tarkibida quruq modda miqdorini hisoblash. Meva-rezavor va sabzavotlardan tayyorlangan kukunlarni olish sxemasini tuzish.	2	Sutni sifatiga va saqlash sharoitlariga talablar	18

6		20			Oziq-ovqat xom ashyosi va tayyor mahsulotlari tarkibidagi osh tuzini aniqlash.	2	Sariyogʻ va yogʻlarni olishning texnologik sxemasi	18
7		20			Yogʻlarning turlari bilan tanishish va yogʻdagi namlikni aniqlash.	2	Tuxumning nuqsonlari	18
8		18					Oziqaviy qoʻshimchalari haqida maʼlumot	18
9		18					Ziravorlarning sifatiga qoʻyiladigan talablar	18
	Jami	180	Jami	10	Jami	14	Jami	108

8. Talabalar bilimini baholash

№	Baholash turi	Topshiriqlar turi	Topshiriq soni	Har bir topshiriq uchun ajratilgan ball	Jami
1	Joriy baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	1	5	5
		Amaliy mashg'ulotlardagi ishtiroki	7	5	35
2	Oraliq baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	1	5	5
		Yozma og'zaki yoki test	1	15	15
3	Yakuniy baholash	Yozma, og'zaki, ijodiy ish, test va h.k.	1	40	40
4	Jami		11		100

Izoh: Mustaqil ish topshiriqlarini baholash GulDU Kengashining 11-sonli bayoni bilan tasdiqlangan "Talabalar mustaqil ta'limini tashkil qilish tartibi" asosida baholanadi.

Talabaning semestr davomida fan bo'yicha to'plagan umumiy bali har bir nazorat turidan belgilangan qoidalarga muvofiq quyidagi formula orqali hisoblanadi:

$$UB = JN + ON + YaN$$

bu yerda: JN - joriy nazorat; ON - oraliq nazorat; YaN - yakuniy nazorat.

9. ADABIYOTLAR

Asosiy adabiyotlar

1. K.K.Sattarov, S.K.Kuzibekov, A.O.Uzaydullayev, G.Q.Tuxtamishova "Oziq-ovqat sanoati xom ashyosi" Darslik, G.: "Soliq Print", 2023 yil, 274 b.
2. M.G. Vasiyev, M.A. Vasiyeva, J.D.Mirzayev "Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi" Darslik, T.: "Mehnat", 2002. – 190 b.
3. P.M. Tursunxodjayev, N.K.Ayxodjayeva, D.Mamedova "Tarmoq texnologiyasi" O'quv qo'llanma, T.: "Iqtisod-Moliya", 2014-160 bet.
4. Normahmatov R. Tovarshunoslik. -T.: Mehnat, 2004. -520 bet.
5. M.G'.Vasiyev. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. -T.: Voris-nashriyoti, 2012. - 400 bet.
6. M.G. Vasiyev, M.A. Vasiyeva, X.J.Iilolov, M.A. Saidxodjaeva "Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi" Darslik, T.: "Mehnat", 2003. – 222 b.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Shavkat Mirziyoyev. Milliy taraqqiyot va yo'limizni qat'iyat bilan davom ettirib, yangi bosqichga ko'taramiz. 1-jild. – T.: «O'zbekiston» NMIU, 2017. 124b.
2. 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.
3. Q.P.Serkayev “Yog'lar va moyli xom ashyolar kimyosi” -T.: TKTI, 2013. -110 bet.
4. Q.O.Dodayev “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>

10. Akademik talablar

O'qituvchi va talaba o'rtasidagi o'zaro munosabat samimiy va beg'araz bo'lishi lozim, talaba mustaqil bajargan topshiriqlarni belgilangan tartibda elektron pochta yoki o'quv platforma orqali yuboradi va javobni ham shu tartibda oladi.