

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

GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI



“TASDIQLAYMAN”

Rektor  **M.T.Xodjiyev**

2023 yil _____ ” _____

Ro‘yxatga olindi: № 2.01-2023 y

MUTAXASSISLIKKA KIRISH

FANI O‘QUV DASTURI

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 (oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi)

Fan/modul kodi MK2404	O'quv yili 2024-2025	Semestr 4	ECTS - Kreditlar 4	
Fan/modul turi Tanlov	Ta'lim tili O'zbek		Haftadagi dars soatlari 4	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Mutaxassislikka kirish	48	72	120
2.	<p>I. Fanning mazmuni</p> <p>Fanni o'qitishdan maqsad - talabalarga oliy ta'lim tizimi me'yoriy hujjatlari, kredit-modul tizimida o'quv jarayonining tashkil etilishi, oliy ta'lim texnologiyalari va interfaol ta'lim usullari haqida ma'lumotlarni berib, un, yorma, omixta yem, non, makaron va qandolatchilik, yog'-moy mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasini yaxshi o'zlashtirishlari va ixtisoslikka moslashishlarini ta'minlash va mutaxassislik fanlarini o'zlashtirish uchun mustahkam zamin yaratishdan iborat.</p> <p>Fanning vazifasi - muayyan ixtisoslikni tanlashlariga imkoniyatlar yaratish, hamda kelgusida ular ishlaydigan oziq-ovqat sanoati korxonalarini turlari, ulardagi asosiy texnologik jarayonlar nazariyasini o'rgatishdan iboratdir.</p> <p>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</p> <p>II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</p> <p>1-mavzu. Ixtisoslik faniga kirish.</p> <p>Oziq-ovqat sanoatining mazmuni va mamlakat hayotidagi o'rni. Oziq-ovqat sanoatining milliy iqtisodiyotdagi o'rni va ahamiyati. Oziq-ovqat sanoati korxonalarini uyushmasi faoliyati. O'zbekistonda oziq-ovqat sanoati mahsulotlarini ishlab chiqarish tendensiyalari va muammolari.</p> <p>2-mavzu. Oliy ta'limdagi ilg'or o'qitish usullari. Kredit-modul tizimi.</p> <p>Oliy ta'lim tizimi. Kredit-modul tizimining me'yoriy hujjatlari. Kredit-modul tizimida o'quv jarayonini tashkil etish.</p> <p>Pedagogik texnologiyalar. Interfaol ta'lim usullari. Masofaviy ta'lim.</p> <p>3-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning xom ashyolari</p> <p>O'simlik va hayvonot xom ashyosi. Xom ashyoni birlamchi va ikkilamchi qayta ishlash korxonalarini. Donli xom ashyolar va ularni sifati. Meva va poliz xom ashyosi. Asosiy moyli xom ashyolar, ularning sifat ko'rsatkichlari.</p> <p>4-mavzu. Yog'-moy sanoatining nazariy asoslari.</p> <p>Yog'-moy sanoatining xalq xo'jaligidagi o'rni. Yog'-moy sanoatining rivojlanishi. Yog'-moy mahsulotlari ishlab chiqarishning nazariy asoslari.</p> <p>5-mavzu. Don va don mahsulotlarining turlari.</p> <p>Don sanoatining rivojlanishi. Don va don mahsulotlari assortimentlari. Don mahsulotlari ishlab chiqarishning nazariy asoslari.</p> <p>6-mavzu. Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarishning nazariy asoslari.</p> <p>Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi haqida tushunchalar. Sut mahsulotlarining nazariy asoslari. Sut mahsulotlarining turlari.</p> <p>7-mavzu. Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi.</p> <p>Go'sht mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarini tarkibi va turlari. Go'sht kategoriyalari. Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarishning nazariy asoslari.</p> <p>8-mavzu. Alkogolli va alkogolsiz ichimliklar turlari.</p> <p>Alkogolli va alkogolsiz ichimliklarning assortimenti. Alkogolli ichimliklar ishlab chiqarishning nazariy asoslari. Alkogolsiz ichimliklarni ishlab chiqarish texnologiyasi.</p>			

9-mavzu. Qandolat mahsulot turlari.

Qandolat mahsulotlarining turlari. Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi haqida tushunchalar. Korxonada ishlab chiqariladigan mahsulot turlari.

10-mavzu. Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari.

Oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, sifati va fizik xususiyatlari haqida tushunchalar. Inson salomatligiga xavf tug'diruvchi komponentlar, ularning xom ashyodagi manbai. Oziq-ovqat xavfsizligining nazariy asoslari.

11-mavzu. Ovqatlanish fiziologiyasi asoslari.

Inson tanasining energiya almashinuvi. Oqsillar va ularning ovqatlanishdagi ahamiyati. Oziq-ovqat mahsulotlarining himoya komponentlari. Ratsional ovqatlanish qonunlari. Ovqatlanish ratsionini optimallashtirish.

12-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlari standartlari.

Oziq-ovqat mahsulotlarining standartlari haqida ma'lumotlarga ega bo'lish. Har bir oziq-ovqat mahsuloti uchun standart ko'rsatkichlarni o'rganish.

III. Amaliy mashg'ulotlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar.

Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. Oziq-ovqat mahsulotlarini sifat ko'rsatkichlarini aniqlash usullari.
2. Xom ashyo sifat ko'rsatkichini aniqlash.
3. Yog' mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.
4. Don va don mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.
5. Sut va sut mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.
6. Go'sht va go'sht mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.
7. Alkogolli va alkogolsiz mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.
8. Qandolat mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.
9. Oziq-ovqat mahsulotlarining oziqaviy qiymatini aniqlash.

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhga bir professor-o'qituvchi tomonida o'tkazilishi zarur. Mashg'ulotlar faol va interfaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanishi, amaliy mashg'ulot mavzusidan kelib chiqib muzey va ishlab chiqarish korxonalariga ekskursiyalarni tashkil qilish maqsadga muvofiq.

IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:

1. Oliy ta'limdagi ilg'or o'qitish usullari.
2. Kredit-modul tizimi haqida tushuncha.
3. ECTS (The European Credit Transfer and Accumulation System) - Yevropa Kredit Transfer Tizimi.
4. Oziq-ovqat sanoati korxonalarining asosiy turlari.
5. Zamonaviy oziq-ovqat sanoati korxonalari.
6. Don sanoati korxonalari .
7. Don sanoati texnika va texnologiyalari.
8. Un ishlab chiqarish korxonalari.
9. Yorma ishlab chiqarish sanoati korxonalari.
10. Omixta yem ishlab chiqarish sanoati korxonalari.
11. Yog'moy sanoati texnika va texnologiyalari.
12. Non, makaron va qandolat mahsulotlari sanoati texnologiyalari.
13. Ovqatlanish fiziologiyasi asoslari haqida tushunchalar.
14. Alkogolli va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish texnologiyasi

	<p>15.Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi nazariy asoslari</p> <p>16.Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarishning nazariy asoslari</p>
	<p>V.Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)</p> <p>Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oliy ta'lim tizimi me'yoriy hujjatlari, kredit-modul tizimida o'quv jarayonining tashkil etilishi, oliy ta'lim texnologiyalari va interfaol ta'lim usullari haqida <i>tasavvur va bilimga ega bo'lishi</i>; • un, yorma, omixta yem, non, makaron va qandolatchilik, yog'-moy, go'sht-sut va konserva mahsulotlari ishlab chiqarish sanoati hamda oziq-ovqat xavfsizligi ixtisosliklari bo'yicha fanlar tizimi va kadrlar buyurtmachilarining talablarini o'rganadi va Oliy ta'limda kredit-modul tizimida o'qishga nisbatan moslashish bo'yicha amaliy <i>ko'nikmalariga ega bo'lishi</i>; • Ixtisoslik fanlari va kadrlar buyurtmachilari bilan amalda muloqotda bo'lish, 3-kursgacha o'z tanlagan ixtisoslik bo'yicha kasbiy faoliyatini tanlash <i>malakalariga ega bo'lishi kerak</i>.
4.	<p>VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar; • interfaol keys-stadilar; • seminarlar (mantiqiy fiklash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • taqdimotlarni qilish; • individual loyihalar; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	<p>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan oziq-ovqat sohalari haqida mustaqil mushohada yuritish va joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish.</p>
6.	<p>Asosiy adabiyotlar</p> <p>1.K.K.Sattarov, S.K.Kuzibekov, A.O.Uzaydullayev, G.Q.Tuxtamishova. Oziq-ovqat sanoati xom ashyosi. Darslik. Soliq Print nashriyoti, 2023. 274 b.</p> <p>2. Vasiev M.G., Dodayev Q.O., Sapaeva Z.Sh., Gulyamova Z.Dj. Oziq-ovqat texnologiyalari asoslari. Darslik. Voris-nashryot, 2012 y. 400 b.</p> <p>3. Normaxmatov R.va boshqalar. Tovarshunoslik. Darslik. Mehnat, 2004. 522 b.</p> <p>4. P.J.Fellows. Food proceccing technology. Darslik. Cambridge England, 2009, 591 pp.</p> <p>5. Adizov R.T. Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi. Darslik. 2007 y.</p> <p>Qo'shimcha adabiyotlar</p> <p>6. Mirziyoev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. T. "O'zbekiston", 2017, 488 b.</p> <p>7. Mirziyoev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash-yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. T. "O'zbekiston", 2017, 48 b</p> <p>8. Usmonov B.SH., Xabibullaev R.A. Oliy o'quv yurtlarida o'quv jarayonini kredit-modul tizimida tashkil qilish. O'quv qo'llanma. T.: "Tafakkur" nashriyoti, 2020 y. 120 b.</p> <p>9. Choriyev A.J., Dodayev Q.O., Ismoilov T.A., Gulyamova Z.D., Samadov O.B, To'htayev Sh. Q. Oziq-ovqat sanoatining umumiy va mahsus uskunolari. O'quv qo'llanma. T. Ijod-Print. 2019 y. 582 b.</p> <p>10. Suvanova F.U. O'simlik moylarini ishlab chiqarish texnologiyasi. O'quv qo'llanma.T. Voris- Nashriyot. 2020.222 b.</p> <p>11. Suvanova F.U. O'simlik moylarini ishlab chiqarish texnologiyasi. (Amaliy</p>

mashg'ulotlar) O'quv qo'llanma.T. Voris- Nashriyot.2019. 143 b.

12. Qodirov Y.Q., Raximov M. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi. T. Iqtisod-moliya. 2013.300.b.

13. Qodirov Y.Q. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasidan laboratoriya mashg'ulotlari T. Cho'lpon nomidagi nashriyot-matbaa uyi. 2005. 163.b.

14. Suvanova F.U. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi fanidan amaliy mashg'ulotlar. O'quv qo'llanma.T. Voris-Nashriyot. 2020. 106 b.

15. Tursunxodjayev P.M., Gafurova D.A. Yormabop donlardan tayyorlanadigan mahsulotlar texnologiyasi. Darslik.-T.: "Fan va texnologiya", 2011, 208b.

16. Ravshanov S., Ismatov N., Yuldasheva Sh. Un va yorma ishlab chiqarishning zamonaviy texnologiyalari. Toshkent.: "Navro'z". 2018. 363 b

17. Adizov.R.T. Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi. Darslik. T. Fan nashriyoti. 2012. 426 b.

18. Boboyev S.D., Adizov R.T., Ergasheva H.B., Toirov B.B., Tursunova N.N. Omixta yem ishlab chiqarish: Kasb –hunar kollejlari uchun qo'llanma –T.: "ILM ZIYO", 2004, 272 b.

19. Ayxodjaeva.N.K., Djaxongirova. G.Z. Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. Kasb –hunar kollejlari uchun qo'llanma. T. Nosit. 2013. 300 b.

20. Vasiyev M.G. Non mahsulotlari texnologiyasi. O'quv qo'llanma. T. 2009. Yangi asr avlodi. 276 b.

21. Ayxodjayeva N.K., Djaxongirova G.Z. Non biokimyosi. Darslik. T. O'zbekiston islom akademiyasi. 2020. 340 b.

22. Sattarov.K.K. Ixtisoslokka kirish fani bo'yicha o'quv uslubiy majmua. Guliston. 2023. 190.b

Internet saytlari

1. <https://hemis.guldu.uz/>

2. <http://en.wikipedia.org/wiki/Sawmill>

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

4. <http://iim.uz/>

5. <https://stat.uz/uz/>

6. <http://www.chamber.uz/ru/index>

7. <https://www.natlib.uz/>

8. <https://www.agro.uz/uz/>

9. <https://www.standart.uz/?lang=ru>

10. <http://www.academy.uz/ru/>

11. <http://www.uzdon.uz/>

12. <http://portal.guldu.uz/>

7. O'quv dastur Guliston davlat universitet Kengashi tomonidan (2023 yil "30" 08 dagi 1-sonli bayonnoma) ma'qullangan.

8. **Fan/modul uchun ma'sullar:**

K.K.Sattarov-GulDU, "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrası mudiri, texnika fanlari doktori (DSc), dotsent.

9. **Taqrizchi:**

A.O.Uzaydullayev - GulDU "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrası katta o'qituvchisi, t.f.f.d., (PhD).

G.Z.Djaxangirova-TKTI, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrası professori, texnika fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD).