

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

**GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI**



**“Faydullayman”  
rektori  
M.T.Xodjiyev**

2024-yil



**OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYALARI KAFEDRASI**


**“MUTAXASSISLIKKA KIRISHI”**

**SILLABUSI**

(MK2404)

**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)

© 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'iy man etiladi.

<b>Kun</b>	
Avgust 2024	Ushbu sillabus Guliston davlat universiteti kengashining 2024-yil " ____ " ____ dagi - sonli bayonnomasi bilan maqullangan.
	<b>Tuzuvchi:</b> Nasredinov D.A. - Oziq-ovqat texnologiyalari kafedrasida o'qituvchisi 
	<b>Taqrizchilar:</b> A.O.Uzaydullayev - GulDU "Oziq-ovqat texnologiyalari" kafedrasida katta o'qituvchisi, t.f.f.d., (PhD). G.Z.Djaxangirova-TKTI, "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrasida professori, texnika fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD).

## Mundarija

### MK2404: Mutaxassislikka kirish.....

1. Fan tavsifi .....
2. Fanning dastlabki rekviztlari.....
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.....

# MUTAXASSISLIKKA KIRISH (MK2404)

## 1.Fan tavsifi

Muayyan ixtisoslikni tanlashlariga imkoniyatlar yaratish, hamda kelgusida ular ishlaydigan oziq-ovqat sanoati korxonalarini turlari, ulardagi asosiy texnologik jarayonlar nazariyasini o'rgatishdan iboratdir.

## 2.Fanning dastlabki rekvizitlari

Ushbu fanni o'zlashtirish uchun matematika, algebra va analitik geometriya, fizika, biologiya, kimyo fanlaridan zarur bilimlarga ega bo'lish talab etiladi.

## 3.Fanning maqsadi

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.

## 4.Ta'lim berish natijalari

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

1. - 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 tasavvur va bilimga ega bo'ladi
2. -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 ko'nikmalariga ega bo'ladi;
3. - Ixtisoslik fanlari va kadrlar buyurtmachilari bilan amalda muloqotda bo'lish, 3-kursgacha o'z tanlagan ixtisoslik bo'yicha kasbiy faoliyatini tanlash malakalariga ega bo'liadi.

## 5.Ta'lim berish usullari

- dolzarb mavzu bo'yicha shaxsiy fikrini tanqid, publitsistik va boshqa janrlar (masalan, esse)da yozma bayon qilish;
- ma'ruzalar tayyorlash;
- konspekt yozish;
- glossariy tuzish;
- individual va jamoaviy o'quv loyihasi tuzish;
- keys-topshiriqlarini bajarish;
- mavzuli portfoliolar tuzish;
- axborot-tahliliy materiallar bilan ishlash;
- manbalar bilan ishlash;
- chizma-tasviriy modellar (intellekt-kart, freym, mantiqiy graf va h.k.) yaratish;
- multimediali taqdimotlar yaratish.

## 6.Soatlar/kreditlar

Ta'lim turi	Ma'ruza Soat	Amaliy mashg'ulot Soat	Mustaqil ta'lim Soat	Jami Soat/kredit
Kunduzgi	4-semestr uchun			
	24	24	72	120/4
Yillik jami	24	24	72	120/4

### 7. Fanning tarkibiy tuzilishi

№	Mavzular	Soat	Ma'ruza mashg'ulotida ko'riladigan masalalar	soat	Amaliy mashg'ulot mavzulari	soat	Mustaqil ta'lim va mustaqil ish mavzulari	soat
1	<b>1-mavzu.</b> Ixtisoslik faniga kirish.	8	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.	2	Oziq-ovqat mahsulotlarini sifat ko'rsatkichlarini aniqlash usullari.	2	Oliy ta'limdagi ilg'or o'qitish usullari.	4
2	<b>2-mavzu.</b> Oliy ta'limdagi ilg'or o'qitish usullari. Kredit-modul tizimi.	8	Oliy ta'lim tizimi. Kredit-modul tizimining me'yoriy hujjatlari. Kredit-modul tizimida o'quv jarayonini tashkil etish. Pedagogik texnologiyalar. Interfaol ta'lim usullari. Masofaviy ta'lim.	2	Xom ashyo sifat ko'rsatkichini aniqlash.	2	Kredit-modul tizimi haqida tushuncha.	4
3	<b>3-mavzu.</b> Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning xom ashyolari	10	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.	2	Yog' mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.	4	ECTS (The European Credit Transfer and Accumulation System) - Yevropa Kredit Transfer Tizimi.	4
4	<b>4-mavzu.</b> Yog'-moy sanoatining nazariy asoslari.	10	Yog'-moy sanoatining xalq xo'jaligidagi o'rni. Yog'-moy sanoatining rivojlanishi. Yog'-moy mahsulotlari ishlab chiqarishning nazariy asoslari.	2	Don va don mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.	4	Oziq-ovqat sanoati korxonalarining asosiy turlari.	4
5	<b>5-mavzu.</b> Don va don mahsulotlarining turlari.	10	Don sanoatining rivojlanishi. Don va don mahsulotlari assortimentlari. Don mahsulotlari ishlab chiqarishning nazariy asoslari.	2	Sut va sut mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.	4	Zamonaviy oziq-ovqat sanoati korxonalarini.	4
6	<b>6-mavzu.</b> Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarishning nazariy asoslari.	8	Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi haqida tushunchalar. Sut mahsulotlarining nazariy asoslari. Sut mahsulotlarining turlari.	2	Go'sht va go'sht mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.	2	Zamonaviy oziq-ovqat sanoati korxonalarini.	4
7	<b>7-mavzu.</b> Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi.	8	Go'sht mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarini tarkibi va turlari. Go'sht kategoriyalari. Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarishning nazariy asoslari.	2	Alkogolli va alkogolsiz mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.	2	Don sanoati texnika va texnologiyalari.	4

8	<b>8-mavzu.</b> Alkogolli va alkogolsiz ichimliklar turlari.	8	Alkogolli va alkogolsiz ichimliklarning assortimenti. Alkogolli ichimliklar ishlab chiqarishning nazariy asoslari. Alkogolsiz ichimliklarni ishlab chiqarish texnologiyasi.	2	Qandolat mahsulotlarining sifat ko'rsatkichini aniqlash usullari.	2	Un ishlab chiqarish korxonalari.	4
9	<b>9-mavzu.</b> Qandolat mahsulot turlari.	8	Qandolat mahsulotlarining turlari. Qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi haqida tushunchalar. Korxonada ishlab chiqariladigan mahsulot turlari.	2	Oziq-ovqat mahsulotlarining oziqaviy qiymatini aniqlash.	2	Yorma ishlab chiqarish sanoati korxonalari	4
10	<b>10-mavzu.</b> Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari.	8	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.	2			Omixta yem ishlab chiqarish sanoati korxonalari.	6
11	<b>11-mavzu.</b> Ovqatlanish fiziologiyasi asoslari.	8	Inson tanasining energiya almashinuvi. Oqsillar va ularning ovqatlanishdagi ahamiyati. Oziq-ovqat mahsulotlarining himoya komponentlari. Ratsional ovqatlanish qonunlari. Ovqatlanish ratsionini optimallashtirish.	2			Yog'moy sanoati texnika va texnologiyalari	6
12	<b>12-mavzu.</b> Oziq-ovqat mahsulotlari standartlari.	6	Oziq-ovqat mahsulotlarining standartlari haqida ma'lumotlarga ega bo'lish. Har bir oziq-ovqat mahsuloti uchun standart ko'rsatkichlarni o'rganish.	2			Non, makaron va qandolat mahsulotlari sanoati texnologiyalari	4
13		4					Ovqatlanish fiziologiyasi asoslari haqida tushunchalar.	4
14		4					Alkogolli va alkogolsiz ichimliklar ishlab chiqarish texnologiyasi	4
15		6					Go'sht va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi nazariy asoslari	6
16		6					Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarishning nazariy asoslari	6
	<b>Jami</b>	<b>120</b>	<b>Jami</b>	<b>24</b>	<b>Jami</b>	<b>24</b>	<b>Jami</b>	<b>72</b>

## 8. Talabalar bilimni baholash

№	Baholash turi	Topshiriqlar turi	Topshiriq soni	Har bir topshiriq uchun ajratilgan ball	Jami
1	Joriy baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	4	3	12
		Amaliy mashg'ulotlardagi ishtiroki	9	3,1	28
2	Oraliq baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	2	4	8
		Yozma og'zaki	2	6	12
3	Yakuniy baholash	Yozma, og'zaki.	1	40	40
4	Jami		18		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. Soliq Print nashriyoti, 2023. 274 b.
2. Vasiev M.G., Dodayev Q.O., Sapaeva Z.Sh., Gulyamova Z.Dj. Oziq-ovqat texnologiyalari asoslari. Darslik. Voris-nashryot, 2012 y. 400 b.
3. Normaxmatov R. va boshqalar. Tovarshunoslik. Darslik. Mehnat, 2004. 522 b.
4. P.J. Fellows. Food processing technology. Darslik. Cambridge England, 2009, 591 pp.
5. Adizov R.T. Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi. Darslik. 2007 y.

### Qo'shimcha adabiyotlar

6. Mirziyoev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. T. "O'zbekiston", 2017, 488 b.
7. Mirziyoev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash-yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. T. "O'zbekiston", 2017, 48 b.
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.
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 uskunalar. O'quv qo'llanma. T. Ijod-Print. 2019 y. 582 b.
10. Suvanova F.U. O'simlik moylarini ishlab chiqarish texnologiyasi. O'quv qo'llanma. T. Voris- Nashriyot. 2020. 222 b.
11. Suvanova F.U. O'simlik moylarini ishlab chiqarish texnologiyasi. (Amaliy 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. Ixtisosloikka kirish fani bo'yicha o'quv uslubiy majmua. Guliston. 2023. 190.b

#### **Axborot manbaalari**

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/>

#### **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.