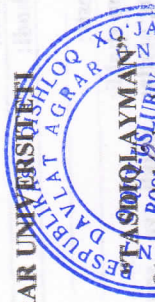


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

TOSHKENT DAVLAT AGRAR UNIVERSITETI



Q. sh. 895400 boshqarmasi
boshlig'i **B. K. Kasimov**
2023 yil ___ oyi ___ kuni

OZIQ-OVQAT TEKNOLOGIYASI ASOSLARI

SILLABUSI

Bilim sohasi 700 000- Muhandislik, ishlov berish va qurilish sohalari
Ta'lim sohasi 720 000- Ishlab chiqarish va ishlov berish sohalari
Ta'lim yo'nalishi: 60720100-Oziq-ovqat texnologiyasi

Toshkent – 2025

Fan o'qituvchilari to'g'risidagi ma'lumot.

Muallif:	F.Yu.Xamidova – TDAU “Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash” kafedrasi dotsenti, t.f.f.d. (PhD)
E-mail:	corievabduasattor@gmail.com
Tashkilot:	TDAU, “Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash” kafedrasi
Taqrizchilar:	G.Z.Djaxonirova- TKTI “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasi professori, t.f.d. I.Ch.Nomozov- TDAU, “Mevachilik va uzumchilik” kafedrasi dotsenti q.x.f.d.

Mazkur Sillabus universitet Kengashining 2025-yil ___ - ___ dagi sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan..

Mazkur faning Sillabusi Toshkent davlat agrar universiteti Ilmiy Kengashining 202___ yil “___” dagi “___”-sonli majlis bayonnomasi bilan ma'qullandi.

Fakultet dekani

A.Safarov

Kafedra mudiri

M.Ochilov

Tuzuvchi

F.Xamidova

Fan nomi:	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari
Fan turi:	Majburiy fan
Fan kodi:	OOTA1406
Yil:	4
Semestr:	4
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	180
Ma'ruza	24
Amaliy mashg'ulot	24
Laboratoriya	24
Seminar	-
Mustaqil ta'lim	108
Kredit miqdori:	6
Baholash shakli:	Imtihon (yozma)
Fan tili:	O'zbek

Fanni maqsadi (FM)

FM1	Talabalarda oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida xom ashyolarni qabul qilish sharoitlarini tushuntirish. Ularni qayta ishlash to'g'risida mahsulot xoliga keltirib, iste'molchilarga realizatsiya qilishgacha bo'lgan jarayonning texnologiyasi haqida, hamda xom ashyo va tayyor mahsulot sifatini nazoratini lo'g'ri olib borishdagi bilim, ko'nikma va malakani shakllantirish.
------------	--

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar

1.	Oziq-ovqat kimyosi va tahlili (FDCH218)
2.	Mikrobiologiya (MICB275)
3.	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari (FDFT320)
4.	Konservalash texnologiyasi asoslari (SP26302)

Ta'lim natijalari TN

	Bilimlar jihatidan:
TN 1	Talaba konservalangan mahsulot xillari bilan tanishaadi
TN 2	Talaba mahsulotlarni qayta ishlashning nazariy asoslarini o'rganadi
TN 3	Xom ashyoni qayta ishlashning mohiyatini bilib oladi.
TN 4	Xom ashyoga issiqlik bilan ishlash berishni o'rganadi
TN 5	Tayyorlangan konservalarni sterilizatsiyalash asbob-uskunasi bilib oladi.
TN 6	Sabzavotdan tayyorlangan gazakbop konservalar texnologiyasini o'lashtiradi, o'zining xususiy tadbirkorligiga asos soladi

Talabani fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsifiya etiladi:

- a) 5 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:
- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yoritib olsa;
 - fanning mavzularini bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib, ilmiy xatoliklar va chalkashlikka yo'l qo'ymas;
 - fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy va amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
 - fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;
 - berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
 - konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
 - mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
 - fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-xuquqiy xujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
 - fanga tegishli mavzulardan biri bo'yicha ilmiy maqola chop ettirgan bo'lsa.

- b) 4 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:
- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fanning mavzularini bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashlikka yo'l qo'ymas;
 - fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushingan bo'lsa;
 - fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirasida bajarsa;
 - fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
 - fan bo'yicha konspektmi puxta shakllantirgan bo'lsa;
 - fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
 - fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-xuquqiy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.

- c) 3 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:
- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
 - fanning mavzularini tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'ysa;
 - bayon qilish ravon bo'lmasa;
 - fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
 - fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

- d) quyidagi xollarda talabani bilim darajasi qoniqsiz 2 baho bilan bag'olanishi mumkin:
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayyorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;
 - fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir xech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;
 - fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
 - fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
 - fanga doir savollarga javob olinmаса;
 - fanni bilmasa.

Talabani oraliq nazorat, yakuniy nazorat bo'yicha o'zlashtirgan ballari quyidagi jadval asosida kredit ballariga va harfli tizimga o'g'iriladi.

7. https://agriculture.iu.edu/jo/Lists/Courses/Attachments/343/Meat%20Science%20and%20Technology%20443_II_Os_2019.pdf
8. <https://www.unibo.it/en/study/course-units-transferable-skills-moocs/course-unit-catalogue/course-unit/2024/363532>

TN 7	Sabzavotdan tayyorlangan tabiiy konservalarturlarini o'rganadi, yangi turlarini yaratishga kirishadi	
TN 8	Meva va sabzavot sharbatlari haqida ma'lumot oladi, sifatini aniqlash, tabiiyligini tekshirish bo'yicha faoliyat olib borishga tayyorlanadi	
TN 9	Mevalar asosida sous tayyorlashni o'zlashtiradi	
TN 10	Sabzavotlar asosida sous tayyorlashni o'zlashtiradi	
Fan mazmuni		
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)		Soat
M1	Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyalarining ilmiy asoslari va oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning xom-ashyolari	2
M2	Don mahsulotlari umumiy texnologiyasi. Un, yorma non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi	2
M3	Makaron mahsulotlari va qandolatchilik mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi	2
M4	O'simlik moylarini ishlab chiqarish texnologiyasi	2
M5	Mayonez ishlab chiqarish texnologiyasi	2
M6	Shakar olish texnologiyasi	2
M7	Go'sht mahsulotlari va ularni qayta ishlash	2
M8	Sutni qayta ishlash mahsulotlari haqida tushuncha. sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi	2
M9	Konservalar assortimenti. Konservlash usullari asoslari	2
M10	Biog'ish mahsulotlari va Etil spirti, Sharob, Pivo ishlab chiqarish.	2
M11	Oziqaviy kislotalar, oziqaviy bo'yodlar, oziqaviy xushbo'ylantiruvchilar	2
M12	Yordamchi xomashyo va materiallar	2
Jami		24
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)		Soat
A1	Xomashyo va tayyor mahsulotlarini energetik qobiliyatini baholash.	2
A2	Paxta chigitidan bir mara presslab moy olishning moddiy hisobi.	2
A3	Xomashyo va tayyor mahsulotlarni balli tizimda baholanishi uslubiyotini o'rganish.	2
A4	Don mahsulotlari turlari.	2
A5	O'simlik moylari, yog'lar turlari va ozuqaviylik qiymati.	2
A6	Margarin retsepturasini tuzish.	2
A7	Xamirturushlarning bijg'itish aktivligini aniqlash.	2
A8	Go'sht mahsulotlari retsepturasi..	2
A9	Don mahsulotlari retsepturasi.	2
A10	Konserva mahsulotlari. Konservlash usullari.	2
A11	Etil spirti ishlab chiqarishning umumiy texnologiyasi.	2
A12	SHarbat olish texnologiyasi va Vinodan meva sirkasini olishni o'rganish	2
Jami		24
Mashg'ulotlar shakli: lobaratoriya mashg'ulot (L)		soat
L1	Xomashyo va tayyor mahsulotning namlik ko'rsatgichini aniqlash	2
L2	Xomashyo va tayyor mahsulotning zichligini aniqlash	2

L3	Xomashyo va tayyor mahsulot tarkibidagi quruq moddalar miqdorini aniqlash.	2
L4	Yog'larni oziq-ovqat tarkibidagi massaviy ulushini gravimetrik usulda aniqlash	2
L5	Qattiq yog'larning erish va qotish haroratini aniqlash	2
L6	Go'shning sifatini aniqlash	2
L7	Bug'doy unining kleykovinasini aniqlash	2
L8	Non sifatining fizik-kimyoviy tekshiruvi	2
L9	Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi	2
L10	Margarinli suyuqliksiz xamir tayyorlash texnologiyasi	2
L11	Pivo suslosini tayyorlash	2
L12	Ichimlik suvining sensor analizi	2
Jami		24

Mustaqil ta'lim (MT)			Soat
1.	Moyli urug'lardan moy olishning nazariy asoslari.		4
2.	Yog' va moylar rafinatsiyasi.		4
3.	Margarin mahsulotlari ishlab chiqarish		4
4.	Go'shning morfologik tuzilishi.		4
5.	Inson oziqlanish ratsioni.		4
6.	Meva va sabzavotlarni konservalash.		4
7.	Oziqviy kislotalar, bo'yog'lar, aromatizatorlar.		4
8.	Shakar ishlab chiqarish texnologiyasi.		4
9.	Bollalar ovqatlanishi uchun sutli mahsulotlar texnologiyasi.		4
10.	SHokolad mahsulotlari texnologiyasi.		4
11.	Sharq shirinliklari, milliy qandolat mahsulotlari.		4
12.	Sut texnologiyasi.		4
13.	Dekstrinlar, ularni olish texnologiyasi.		4
14.	Pivo mahsulotlarini qadoqlash va ularga qo'yiladigan talablar.		4
15.	Vino mahsulotlarini qadoqlash va ularga qo'yiladigan talablar.		4
16.	lavlagi yetishtirishning ikkilamchi mahsulotlari, ularning tarkibi va qo'llanilishi		4
17.	Shakar ishlab chiqarish korxonalarining ikkilamchi mahsulotlari, ularning tarkibi va qo'llanilishi.		4
18.	Paxta chigitidan bir marta presslab moy olishning moddiy hisobi.		4
19.	Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning asoslari.		4
20.	O'simlik va xayvonot xomashyosi.		4
21.	Sanoat usulida olingan o'simlik moylari.		4
22.	Margarin mahsulotlarining assortimenti.		4
23.	Kulinar yog'shlarni ishlab chiqarish nif/y/kjubzeb.		4
24.	Mayonez ishlab chiqarish texnologiyasi.		2
25.	Sovun xaqida tushuncha.		2
26.	Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish		2

27.	Un ishlab chiqarish texnologiyasi (don tozalash bo'limi).	2
28.	Sovunlarning fizik-kimyoviy xususiyatlari.	2
29.	Sasiska va sardulkalarni ishlab chiqarish texnologiyasi.	2
30.	Non ishlab chiqarish sanoati.	2
Jami		108

Asosiy adabiyotlar

Adabiyot

1.	Donchenko, L.V. Istoriya osnovnix pishevix produktov (vvedeniye spetsialnost) : ucheb. posobie / L.V. Donchenko, V.D. Nadkita. - M. : DeLi print, 2002. - 304 s.
2.	Xlebnikov, V.I. Texnologiya proizvodstva prodovolstvennix tovarov : uchebnik dlya stud. sred. ucheb. zavedeniy / V.I. Xlebnikov[i dr.]. - M. : Izdatelskiy dom «Akademiya», 2007. - 348 s.
3.	Xlebnikov, V.I. Texnologiya tovarov (prodovolstvennix) : uchebnik / V.I. Xlebnikov - M. : Izdatelskiy dom «Dashkov i Kov», 2002. - 427 s.
4.	Shepelev, A.F. Texnologiya proizvodstva prodovolstvennix tovarov : ucheb. posobie / A.F. Shepelev, A.S. Turov. - Rostov-na-Donu. : Feniks, 2002. - 192 s.
5.	Shepelev, A.F. Texnologiya proizvodstva prodovolstvennix tovarov : ucheb. posobie / A.F. Shepelev, A.S. Turov. - Rostov-na-Donu. : Feniks, 2002. - 192 s.
6.	Q.O.Dodayev Konservatsionnaya oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi. - T.:2009. - 387 bet

Qo'shimcha adabiyotlar

Adabiyot

1.	Mirziyoev Sh.M., PF-60-sonli "2022-2026 yillarga mo'ljallangan yangi o'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi" to'g'risidagi farmoni, "O'zbekiston" 2022 y.
2.	Mirziyoev Sh.M., PQ-225-sonli "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini yetishtirish xarajatlarini moliyalashtirish va ularni xarid qilish tizimini takomillashtirish chora-tadbirlari" to'g'risidagi qarori. "O'zbekiston" 2022 y.
3.	Mirziyoev Sh.M., PQ-4406-sonli "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini chuqur qayta ishlash va oziq-ovqat sanoatini yanada rivojlantirish bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlari" to'g'risidagi qarori "O'zbekiston" 2019 y.
4.	O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017-yil 7-fevraldagi "O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha harakatlar strategiyasi to'g'risida" gi PF-4947-sonli Farmoni. O'zbekiston Respublikasi qonun xujjatlari to'plamlari, 2017-yil, 6-son, 70-modd.

Axborot manbaalari

1. www.gov.uz O'z Res hukumat portali
2. www.lex.uz O'z Res qonun hujjatlari ma'lumoti milliy bazasi
3. <http://www.ziynet.uz>
4. <http://www.xs.uz>
5. <http://www.wheatstorage.com>
6. <https://s11.php.tp.ugm.ac.id/wp-content/uploads/sites/69/2025/01/Academic-Handbook-for-Bachelors-Programme.pdf>