

Mazkur o'quv dasturi dunyoning e'tirof etilgan xalqaro QS va THE reytinglarida nufuzli TOP-300 talikka kirgan quyidagi oliy ta'lim tashkilotlarining ta'lim dasturlari asosida ishlab chiqilgan

№	OTM nomi	QS	THE	TOP-300 ta'lim dasturi asosida kiritilgan qo'shimcha mavzular	Mazkur dasturdagi mavzu nomi	Havolalar
1	University of Jordan (Iordaniya)	368	601	Go'shit ishlab chiqarishda umumiy sifat muammolari va nazorati. Xom ashyo tavsifiga rioya qilmaslik. Tabiiy ifloslantiruvchi moddalar va begona jismlar. Mikrobiologik muammolar. Kimyoviy muammolar. Hayvonlarni ishlab chiqarish va so'yishdan oldin ishlov berish. Zot, yosh, jins, ovqatlanish, atrof-muhit sharoitlari, shikastlanish, stressga moyillik, transport. Dudlash va dudlangan go'shit. Dudlashning maqsadlari, Turkibi va tutun ishlab chiqarish, dudlashning xavfsizligi bilan bog'liq muammolar. Dudlash usullari	1-mavzu Importance of meat as food Go'shtning oziq-ovqat sifatidagi ahamiyati. 2-mavzu Animals and birds used as meat sources Go'shit manbai sifatida foydalaniladigan hayvonlar va qushlar 7-mavzu Smoking and smoked meats Dudlangan go'shit mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi	https://agriculture.jo.edu.jo/Lists/Courses/Attachments/343/Meat%20Science%20and%20Technology%204431LOs_2019.pdf
2	Gadjah Mada University (Indoneziya)	239	1201	To'sh va skelet mushaklaridagi biokimyoviy o'zgarishlar va ularning sifatiga ta'siri. Yangi va qayta ishlangan go'shit va baliq ishlab chiqarish zanjirlaridagi buzilishlar va patogen mikroblar ifloslanishiga qarshi kurashish, Qo'shilgan qiymatni ta'minlovchi konservatsiya va qayta ishlash texnologiyasi tamoyillarini qo'llash.	11 - mavzu. Meat and Fish Technology Go'shit va baliq texnologiyasi.	https://s1tphp.fpaugm.ac.id/wp-content/uploads/sites/69/2025/01/Academic-Handbook-for-Bachelors-Programme.pdf
3	Alma Mater Studiorum - University of Bologna (Italiya)	133	146	Qoramol go'shti ishlab chiqarish va iste'mol qilish statistikasi. Go'shiti qoramollarning asosiy zotlari va qoramollarning Evropa Itifoqi savdo toifalari. Asosiy qoramol go'shti ishlab chiqarish zanjirlari. Cho'chqa go'shti ishlab chiqarish va iste'mol qilish statistikasi. Cho'chqalarning asosiy zotlari. Cho'chqa ishlab chiqarish zanjirlari. Parrandachilikning hozirgi holati va istiqboli. Parranda go'shti ishlab chiqarish zanjirlarining xususiyatlari. Intensiv va muqobil ishlab chiqarish tizimlari va go'shit ishlab chiqarish uchun saqlanadigan tovuqni himoya qilish bo'yicha amaldagi qonunchilik.	3-mavzu Bovine meat production Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi 5-mavzu Pig meat production O'tcho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi 12-mavzu Broiler chicken and turkey meat production, Egg production Parranda mahsulotlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi	https://www.unibo.it/en/study/course-units-transferable-skills-moocs/course-unit-catalogue/courses-unit/2024/36351 https://www.unibo.it/en/study/course-units-transferable-skills-moocs/course-unit-catalogue/courses-unit/2024/36351

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
TOSHKENT DAVLAT AGRAR UNIVERSITETI



GO'SHIT MAHSULOTLARINI SAQLASH VA
QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI

O'QUV DASTURI

Bilim sohasi: 80000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya

Ta'lim sohasi: 810000 – Qishloq xo'jaligi

Ta'lim yo'nalishi: 60810700 – Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi

Toshkent – 2025

Fan/modul kodi	O'quv yili	Semestr	Kreditlar	
GMSQITB 1308	2025-2026	3-4	4-4	
Fan/modul turi	Ta'lim tili	Haftadagi dars soatlari		
majburiy fan	O'zbek/rus	4-4		
Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)	
Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	96	144	240	
I. Fanning mazmuni				
<p>Fanni o'qitishdan maqsad – go'sht mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va birlamchi ishlov berish texnologiyasi yo'nalishiga taalluqli fanlardan biri bo'lib, saqlash va qayta ishlash korxonalariga yetkazib berishni ta'minlovchi mutaxassislarni tayyorlashdan iborat.</p> <p>Fanning asosiy vazifasi – go'sht mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati, uni sifatli tayyorlash, saqlash, qayta ishlash va undan olinadigan mahsulot turlari, mahsulot sifatini aniqlash usullari bo'yicha talabalarga nazariy va amaliy bilim berishdan iborat.</p> <p>“Go'sht mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi” fanini o'zlashtirish jarayonida bakalavr:</p> <ul style="list-style-type: none">- go'sht mahsulotlari assortimenti, go'shtning asosiy sifat ko'rsatkichlari;- go'sht konservalarini tayyorlash texnologiyasi <i>haqida tasavvurga ega bo'lishi</i>;- go'shtni saqlashda mikroorganizmlar va ularning saqlanayotgan mahsulotlar buzilishidagi rolini;- go'sht mahsulotlarini saqlanuvchanligining biologik asoslarini;- go'sht mahsulotlarini saqlashda yuzaga keladigan muhit xususiyatlarini;- realizatsiyadan oldin - go'shtga birlamchi ishlov berishga qo'yiladigan talablarni <i>bilishi va ulardan foydalana olishi</i>;- go'sht mahsulotlarini saqlashni to'g'ri rejimlarda amalga oshira olishi;- go'sht mahsulotlarini omborxonalarga joylash zamonaviy usullarini tanlashi;- go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda imkoniyati boricha isrof miqdorini kamaytirisha bilishi;- sifatiga ko'ra mahsulot partiyalarini shakllantira olish <i>malakalariga ega bo'lishi kerak</i>. <p>Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhda bir professor-o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi zarur. Mashg'ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanilishi hamda ko'rgazmali materiallar qurilmalari yordamida uzatiladi.</p>				
II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)				
II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:				

<p>3. 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-moddalari.</p> <p>4. J.S. Fayziyev. Sut va sut mahsulotlari texnologiyasi. T.: 2019.</p> <p>5. Peregudov L. V, Fayziev R. R, Ismatullaev P. R, Saidov M. X, Obidov O.S. "Mahsulot raqobatbardoshligi va sifatini boshqarish", (o'quv qo'llanma) Toshkent-2002</p> <p>6. Тристяцкий Л.А., Лесик Б.В., Курдина В.Н. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. –(учебно-практическое пособие) М.: Колос, 1991.</p> <p>7. Oripov R., Sulaymonov I, Umurzoqov E. Qishloq xo'jalik mahsulotlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. – (o'quv qo'llanma) T.: Mexnat, 1991.</p> <p>8. Технология переработки продукции животноводства. Коллектив авторов. Под ред. Н.М.Личко. – (учебно-практическое пособие) М.: Колос, 2000.</p> <p>Internet saytlar:</p> <p>1. www.gov.uz O'z Res xukumat portal</p> <p>2. www.lex.uz O'z Res qonun xujjatlari ma'lumoti milliy bazasi</p> <p>3. http://www.moguntia</p> <p>4. http://www.shaller</p> <p>5. http://himiy.mnru</p> <p>6. www.ziyouet.uz</p> <p>7. https://agriculture.ju.edu.io/Lists/Courses/Attachments/343/Meat%20Science%20and%20Technology%20443_ILos_2019.pdf</p> <p>8. https://s1lphp.tp.ugm.ac.id/wp-content/uploads/sites/69/2025/01/Academic-Handbook-for-Bachelors-Programme.pdf</p> <p>9. https://www.unibo.it/en/study/course-units-transferable-skills-moocs/course-unit-catalogue/course-unit/2024/363511</p> <p>10. https://www.unibo.it/en/study/course-units-transferable-skills-moocs/course-unit-catalogue/course-unit/2024/363512</p> <p>Fanning o'quv dasturi Toshkent davlat agrar universiteti Kengashining 2025 yil "04" 04 ¹³ -sonli bayonnomasi bilan ma'qullangan.</p> <p>Fan/modul uchun mas'ullar: A.Fatxullayev – TDAU "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash" kafedrası dotsenti, t.f.d. (DSc) M.B.Xakimova – TDAU "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash" kafedrası assistenti</p> <p>Taqrizchilar: Q.O.Dodayev - TKTI "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi" kafedrası professori, t.f.d. (DSc) N.Sh.Mo'minov – TDAU "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini standartlashtirish" kafedrası professori, t.f.d. (DSc)</p>	
--	--

<p>1-MODUL: GO'SHT MAHSULOTLARINI SAQLASH TEXNOLOGIYASI</p> <p>1-mavzu: Go'shtning oziq-ovqat sifatidagi ahamiyati. Go'sht va go'sht mahsulotlarini xalq xo'jaligidagi ahamiyati. Go'sht mahsulotlari ishlab chiqaruvchi korxonalar faoliyati respublikamizda go'sh mahsulotlari yirik ishlab chiqarish korxonalarning mahsulot turlari zamonaviy texnologiyalar asosida ishlab chiqarilayotgan go'sht mahsulotlari assortimenti</p> <p>2-mavzu: Go'sht manbai sifatida foydalaniladigan hayvonlar va qushlar Go'sht mahsulotlari va ularning turlari. Qishloq xo'jaligida go'sht sanoatining asosiy xom ashyosi. Go'sht mahsulotlari tasniflanishi. go'sht mahsulotlari assortimenti</p> <p>3-mavzu: Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi Mollarning semizlik darajasini aniqlash. qoramol go'shti chiqimi. tirik massa va so'yilgan massa. Mol go'shti ishlab chiqarish. Mol go'shti ishlab chiqarish va iste'mol qilish to'g'risidagi statistik ma'lumotlar. Go'shtli qoramollarning asosiy zotlari va Yevropa Ittrifoqining tijorat toifalari. Mol go'shti ishlab chiqarishning asosiy zanjirlari. Qoramol va mol go'shtini boshqarish va dehqonchilik qilish tizimlari hamda hayvonlar farovonligi masalalari. Oziq-ovqat va ovqatlanish ehtiyojlari. So'yishdan oldin tashish va so'yish. Tush hosildorligi va El shkalalari uchun tush va go'shtni tasniflash qoidalari.</p> <p>4-mavzu: Qo'y va echki go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi. Qo'y go'shtining semizlik kateqoriyalari. echki go'shti va uning o'ziga xos xususiyatlari. echki go'shtini tamg' alash. qo'y va echki go'shtini kimyoviy tarkibi.</p> <p>5-mavzu: Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi. Ot go'shtining kimyoviy tarkibi. otning semizlik kateqoriyalari quyov va yovvoyi hayvon go'shtlarini tayyorlash texnologiyasi. Cho'chqa go'shti ishlab chiqarish. Cho'chqa go'shti ishlab chiqarish va iste'mol qilish statistikasi. Cho'chqalarning asosiy zotlari. Cho'chqa ishlab chiqarish zanjirlari. Yengil va og'ir cho'chqalarni boshqarish va dehqonchilik qilish tizimlari hamda hayvonlar farovonligi masalalari. Oziq-ovqat va ovqatlanish ehtiyojlari. So'yishdan oldin tashish va so'yish. Tush hosildorligi va El shkalalari uchun tush va go'shtni tasniflash qoidalari.</p> <p>6-mavzu: Go'shtga dastlabki ishlov berishda qo'llaniladigan jihozlar Go'shtni dastlabki ishlov berishda qo'llaniladigan jihozlarni tasniflanishi. molni xushsizlantirish jihozlari tasnifi. terini tanadan ajratib olish jihozi tasnifi.</p> <p>7-mavzu: Dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi. Dudlangan maqsadlari, dudlash tarkibi va ishlab chiqarilishi, dudlashning cho'kishi, dudlashning xavfsizligi, dudlash usullari. Qishloq xo'jaligida go'sht sanoatining asosiy xom ashyosi. yarim tayyor mahsulotlarni ishlatish maqsadlari dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlasda biz uchun yaxshi yetilgan go'sht xisoblanadi.</p> <p>8-mavzu: Go'shtga dastlabki ishlov berishda qo'llaniladigan jihozlar. Go'shtni dastlabki ishlov berishda qo'llaniladigan jihozlarni tasniflanishi. molni xushsizlantirish jihozlari tasnifi. terini tanadan ajratib olish jihozi tasnifi.</p> <p>9-mavzu: Kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarishda go'sht xom ashyosiga ishlov berish.</p>	
--	--

Go'stni qabul qilish, bolaklarga bo'lish go'stni suyakdan ajratish navlarga saralash lahm go'stni tuzlash va qiyma tayyorlash.
10-mavzu: Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi. Go'shtdan tayyorlanadigan yarim tayyor mahsulotlar. yarim tayyor mahsulotlarni ishlatish maqsadlari. yarim tayyor mahsulotlar sifatiga qo'yiladigan talablar.
11-mavzu: Go'sht va baliq texnologiyasi. To'sh va skelet mushaklaridagi biokimyoviy o'zgarishlar va ularning sifatga ta'siri, Yangi va qayta ishlangan go'sht va baliq ishlab chiqarish zanjirlaridagi buzilishlar va patogen mikroblar ifloslanishga qarshi kurashish, Qo'shilgan qiymatni ta'minlovchi konservatsiya va qayta ishlab texnologiyasi tamoyillarini qo'llash, Go'sht va baliqni qayta ishlashning qo'shimcha mahsulotlaridan foydalanish, tarmoq va savdoga aloqador dolzarb mavzular go'sht va baliq mahsulotlari.
12-mavzu: Parranda mahsulotlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi Parrandachilik mahsulotlari turlari va tasnifi. Parranda turlarining mahsuldorlik sifatleri. Kurka va g'ozning go'sht mahsuldorligi. Broylar go'shti va kurka go'shti ishlab chiqarish. Parrandachilikning joriy holati va istiqbollari. Parranda go'shti ishlab chiqarish zanjirlarining tavsifi. Intensiv va muqobil ishlab chiqarish tizimlari hamda go'sht yetishtirish uchun foydalaniladigan tovuq go'shtini himoya qilish to'g'risidagi amaldagi qonun hujjatlari. So'yishdan oldingi bosqichlar (tutish, yuklash, tashish va so'yishdan oldingi saqlash) va so'yish jarayoni. Tovuq va kurkalarning tijorat toifalari hamda xomashyo va qayta ishlab mahsulotlarini tasniflash. Tovar mahsulotining sifat tavsiflarini baholash. Tuxum ishlab chiqarish. Og'irlik va sifat ko'rsatkichlari asosida yangi tuxumlarining tijorat toifalari. Tuxumning ko'payish omillari va sifati o'rnatidagi o'zaro bog'liqlik. Tuxum mahsulotlari: asosiy tijorat toifalarini aniqlash va tavsiflash.
2-MODUL: GO'SHT MAHSULOTLARINI QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI
13-mavzu: Parranda go'shtida turli xil maxsulot tayyorlash texnologiyasi. Parranda gushtidan turli xil maxsulot tayyorlash parranda turlarining mahsuldorlik sifatleri
14-mavzu: Go'shtdan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayyorlash. Kolbasa va kalbasi maxsulotining turlari turli hayvonlar va parranda go'shtidan kolbasa tayyorlanadi. Kolbasa va kalbasi maxsulotining sifat ko'rsatkichlari.
15-mavzu: Pishirilgan kolbasa mahsulotlarini tayyorlash. Qoramol go'shtidan pishirilgan kolbasa mahsulotlari tayyorlash. qo'y, cho'chqa va bosh hayvon go'shtlaridan pishirilgan kolbasa mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi. pishirilgan kolbasa mahsulotlarining o'ziga xos xususiyatlari..
16-mavzu: Dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi. Dudlangan go'sht ishlab chiqarishning asosiy xom ashyosi. dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlashda termik rejimlari dudlangan go'sht mahsulotlarini sovutish kameralarida saqlash rejimlari.
17-mavzu: Xom dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi. Xom dudlangan kolbasa ishlab chiqarishning asosiy xom ashyosi va materiallari. xom dudlangan kolbasa ishlab chiqarishda boshqa turdagi kolbasa tayyorlashdagi farqi termik ishlovsiz xom dudlangan kolbasalarni klimatik kameralarda etiltilirish.

<ul style="list-style-type: none"> - Respublika va xorijda go'sht mahsulotlarini qayta ishlash usullarini; - go'sht mahsulotlarini omborxonalarda saqlashni bilishi va ularidan foydalana olishi; (ko'nikma) - go'sht mahsulotlariga birlamchi ishlov berish; - go'sht mahsulotlarni saqlashda tabiiy kamayishni aniqlash; - go'sht mahsulotlari sifat ko'rsatkichlarining o'zgarishi to'g'risida; - saqlash yoki qayta ishlashga yaroqli sutlarni tanlay olish; - mahsulotni qabul qilish va saqlash yoki qayta ishlashga tayyorlash; - yangi so'yilgan go'shtlarga ishlov berish; - go'sht mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash jarayonida mahsulot sifatini nazorat qila olish; - go'sht mahsulotlariga ta'sir etuvchi omillar to'g'risida ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak. (malaka) 	<p>V. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma'ruzalar; - interfaol keys – stadilar; - seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol javoblar); - guruhlarda ishlash; - taqdimotlarni qilish; - individual loyihalar; - jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
	<p>VI. 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 jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va nazorat berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, i yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishini topshirish</p>
	<p>VII. ADABIYOTLAR:</p> <p>Asosiy adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A. Fatxullaev. Go'sht biokimyosi. Darslik. T.: Moliva-iqtisod nashriyoti. 2015. 2. A. Fatxullaev. O'zbekistonda go'sh ishlab chiqarish sanoati tarixi, go'sht va go'sht mahsulotlari texnologiyasi. Darslik. T.: Moliva-iqtisod nashriyoti. 2017. 3. A. Fatxullaev, T.A. Ismoilov va boshqalar. Go'sht va sut biokimyosi. Darslik. T.: Cho'ipon nashriyoti. 2016. 4 S. Islomov, Sh.Umidov, Z.Djabborov. Sut va go'sht ishlab chiqarish texnologiyasi. Darslik. T.: 2018 5. Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Курдина В.Н. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. – (учебно-практическое пособие) М.: Колос, 1991. <p>Qo'shimcha adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 485 b. 2. Mirziyoyev Sh.M. Tanqidiy tahlil, qat'iy atib-intizom va shaxsiy javobgarlik – har bir rahbar faoliyatining kundalik qoidasi bo'lishi kerak. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 103 b.

<p>43. Go'shtidan delikateslar tayyorlash texnologiyasi</p> <p>44. Go'sht mahsulotlari sifatini baholash mezonlari</p> <p>45. Qo'y va echki go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi</p> <p>46. Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi</p> <p>47. Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar</p> <p>48. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi</p> <p>49. Yuqori xosildorlikka erishishda chorva mollarga yaratiladigan shart sharoitlar</p> <p>50. Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi</p> <p>51. Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar</p> <p>52. Qora molni etishtirish fermalarida zamonaviy texnologiyalardan foydalanish</p> <p>53. Ot, tuya, qo'y, cho'chqa go'shtini sovutgichlarda saqlash xaroratlari</p> <p>54. Dudlangan va yarim dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi</p> <p>55. Go'shtli parhez konservalarini tayyorlash texnologiyasi</p> <p>56. Cho'chqa go'shti ishlab chiqarish texnologiyasi</p> <p>57. Go'sht va go'sht mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati</p> <p>58. Xayvonlarni so'yish jarayonlarini avtomatlashtirish va mazkur jarayondagi jixozlar bilan tanishish.</p> <p>59. Go'shtidan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash</p> <p>60. Cho'chqa go'shtining semizlik kategoriyalari va navlari.</p> <p>61. Tovuq goshtidan rulet va delikateslar ishlab chiqarish texnologiyasi</p> <p>62. Submaksulolardan pashtet ishlab chiqarish texnologiyasi</p> <p>63. Go'shtga dastlabki ishlov berishda qo'llaniladigan jihozlar.</p> <p>64. Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi</p> <p>65. Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi</p> <p>66. Tayor kolbasa mahsulotlarini organoleptik ko'rsatgichlariga ko'ra baholash</p> <p>67. Yarim tayor mahsulotlarini organoleptik ko'rsatgichlariga ko'ra baholash</p> <p>68. Go'shtli delikteslarni organoleptik ko'rsatgichlariga ko'ra baholash</p> <p>69. Go'shtli tushonka konservalarni sifat ko'rsatgichlariga ko'ra baholash</p> <p>70. Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida sanitar va gigiena talablari</p> <p>71. Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida laboratoriya tahlil nazorati.</p> <p>72. Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida tayor mahsulotning oziq-ovqat xafsizligiga rioya qilish qoidalariga amal qilishi.</p>	<p>Jami: 144 soat</p>
<p>IV. Ta'lim natijalari / Kasbiy komponentlari:</p> <p>Talaba bilishi kerak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati; - go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning nazariy asoslari; - go'sht mahsulotlarini uzoq muddat va sifatli saqlash omillari; - go'sht mahsulotlarini birlamchi qayta ishlashning usullari haqida tasavvurga ega bo'lishi; (bilim) - go'sht mahsulotlarini birlamchi ishlov berish uchun texnologik liniyalarning tuzilishi va foydalanish prinsiplarini; - realizatsiyadan oldin go'sht mahsulotlarini birlamchi ishlov berishga qo'yiladigan talablarni; 	

<p>18-mavzu: Go'shtli pashtet mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi.</p> <p>Go'shtli pashtet mahsulotlarini tayyorlash uchun xom ashyo va materiallar go'shtli pashtetlarni sovutgichlarda saqlash rejimlari go'shtli pashtetlar assortimenti.</p> <p>19-mavzu: Qo'y va echki go'shtidan maxalliy tandir tayyorlash texnologiyasi.</p> <p>Qo'y va echki go'shtining farqi tayyorlangan tandir go'shtini sifati odam organizmi uchun foydali tomonlari.</p> <p>20-mavzu: Gostli delikates va ruletlar ishlab chiqarish texnologiyasi.</p> <p>Gostli delikates va ruletlar ishlab chiqarish uchun xom ashyo va materiallar gostli delikates va ruletlar ishlab chiqarishda foydalaniladigan jihozlar gostli delikates va ruletlar ishlab chiqarishda termik ishlov berish jarayoni.</p> <p>21-mavzu: Go'sht konservalarini tayyorlash texnologiyasi</p> <p>Go'sht konservalarini tayyorlash oziq ovqatga bulgan ehtiyoj qondirish va go'sht mahsulotlarini saqlash uchun yaxshi usullarda.</p> <p>22-mavzu: Go'sht mahsulotlari sifatini sensorik baholash.</p> <p>Go'sht mahsulotlari sifatini baholashda biz uchun kerak bulga asosiy mahsulot gushtdan tayyorlangan mahsulotlar tushonka,kobasi,sosiska ,sardelka yoki oddiy pishirilgan go'sht.</p> <p>23-mavzu: Go'shtni qayta ishlash korxonalarida qo'yiladigan sanitar va gigienik talablar.</p> <p>Islab chiqarish uskunalarining tozalik xolati ishchi va hodimlarning gigienik talablarga rioya qilishi xom ashyo va materiallarning sifatli saqlanishi.</p> <p>24-mavzu: Tayyor go'sht mahsulotlarini sovutgich kameralarda saqlashni to'g'ri tashkil etish.</p> <p>Go'sht xom ashyosini sovutgich kameralarda saqlanishini to'ri tashkil etishni nazorat qilish tayor mahsulotlarni realizatsiya vaqtini qisqa muddatlarda amalga oshirish tayor mahsulotlarni laboratoriya tahlilidan o'tkazib turish.</p>	<p>2.2 Amaliy mashg'ulotlar.</p> <p>3-semestr</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Yuqori xosildorlikka erishishda chorva mollarga yaratiladigan shart sharoitlarini o'rganish. 2.Xayvonlarni so'yish jarayonlarini avtomatlashtirish va mazkur jarayondagi jixozlar bilan tanishish. 3.Go'sht mahsulotlari va ularning turlarini o'rganish 4.Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasini o'rganish 5.Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini saqlash va qayta ishlash texnologiyasini o'rganish 6.Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasini o'rganish <p>4-semestr</p> <ol style="list-style-type: none"> 7.Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar bilan tanishish 8.Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasini o'rganish 9.Go'sht mahsulotlari sifatini belgilovchi asosiy ko'rsatkichlariga ko'ra baholash 10.Pishirilgan kolbasa mahsulotlarini tayyorlashda retseptlarni tuzish 11Go'sht va go'sht mahsulotlarini marinovkalsh. 12Qo'y va echki gushining kimyoviy tarkibini aniqlash.
---	--

2.3. Laboratoriya mashg'ulotlari

3-semestr

1. Fermer xo'jaliklarida etishtirilgan shorva mollarni gosh yo'nalishida o'rganish
2. Xayvonlarni so'yish jarayonlarini avtomatlashtirish va mazkur jarayondagi jixozlar bilan tanishish
3. Go'sht mahsulotlari va ularning turlarini o'rganish.
4. Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasini o'rganish.
5. Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini saqlash va qayta ishlash texnologiyasini o'rganish.
6. Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasini o'rganish.

4-semestr

7. Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar bilan tanishish.
8. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasini o'rganish.
9. Go'sht mahsulotlari sifatini belgilovchi asosiy ko'rsatkichlariga ko'ra baholash.
10. Pishirilgan kolbasa mahsulotlarini tayyorlashda retseptlarni tuzish.
11. Go'sht va go'sht mahsulotlarini qadoqlash va marinovkalsh.
12. Qo'y va echki gushining kimyoviy tarkibini aniqlash.

III. Kurs ishi.

1. 4 tn mol go'sht va cho'chqa go'shti mavjudligida sosiska va sardelka ishlab chiqarish liniyasini tashkil etish.
2. Smenada 7 tn cho'chqa go'shti tayyorlash texnologiyasini tashkil etish (sovutish va sonlash).
3. Smenada 8 tn mayda shohli mollarni so'yish tsehini tashkil etish (sovutish va sonlash).
4. 3 tn assortiment dudlangan kolbasa ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil etish (assortiment tanlash va miqdorini aniqlash).
5. Smenada 2,5 tn pishirilgan kolbasa ishlab chiqarish tsehini tashkil etish (Kolbasa Doktorskaya).
6. Quvvati smenada 1 tn pishirib dudlangan kolbasa ishlab chiqarish tsehini tashkil etish.
7. Quvvati smenada 1,5 tn yarim dudlangan kolbasa ishlab chiqarish texnologik liniyasini tashkil etish (Kolbasa «Krakovskaya»).
8. Smenada 40 tn mol go'shti sovutib saqlaydigan pishirilgan kolbasa ishlab chiqarish tsehini tashkil etish (xamma ko'rsatkichlar norma asosida hisoblanadi).
9. 15 tonna sig'imli qoramol so'yish va tana go'shti kesish sexini loyihalash.
10. Qo'shimcha mahsulot ustaxonasini loyihalash.
11. 50 tonna quvvatga ega go'sht kombinati uchun go'shtni qayta ishlash binosini loyihalash.
12. 50 tn go'sht ishlab chiqarish quvvatiga ega bo'lgan go'sht kombinati kolbasa sexini loyihalashtirish.

VI. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar.

3.1. Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:

1. Go'sht va gosht mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati
3. Go'sht mahsulotlari va ularning turlari
4. Qo'y va echki go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
5. Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
6. Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar
7. Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi
8. Yuqori xosildorlikka erishishda chorva mollari qayta ishlatiladigan shart sharoitlar
9. Qora molni etishtirish fermalarida zamonaviy texnologiyalardan foydalanish
10. Ot, tuya, qo'y, cho'chqa go'shtini sovutgichlarda saqlash xaroratlari
11. Konveyer yordamida go'shga ishlov berish
12. Gosht tanasidan terini shilish jarayoni
13. Tovuq, o'rdak, g'oz va kurka go'shtlarini tasnifi.
14. Qo'yni soyish texnologiyasi
15. Go'sht mahsulotlariga issiqlik ishlov berish va sterillash uchun ishlatiladigan jihozlar.
16. Tovuqlarni konveyer usuli bilan so'yish
17. Cho'chqa go'shti ishlab chiqarish texnologiyasi
18. Go'sht va go'sht mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati
19. Xayvonlarni so'yish jarayonlarini avtomatlashtirish va mazkur jarayondagi jixozlar bilan tanishish.
20. Yangi so'yilgan goshti sifat ko'rsatkichlariga ko'ra baholash
21. Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
22. Qo'y va echki go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
23. Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
24. Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
25. Gosht tanasidan terini shilish jarayoni
26. Go'shtli pashtet mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi
27. Dudlangan va yarim dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi
28. Go'sht mahsulotlari sifatini belgilovchi asosiy ko'rsatkichlar
29. Pishirilgan kolbasa mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi
30. Go'sht konservalarini tayyorlash texnologiyasi
31. Ot, tuya, qo'y, cho'chqa go'shtini sovutgichlarda saqlash xaroratlari
32. Konveyer yordamida go'shga ishlov berish
33. Gosht tanasidan terini shilish jarayoni
34. Tovuq, o'rdak, g'oz va kurka go'shtlarini tasnifi.
35. Qo'yni soyish texnologiyasi
36. Go'sht mahsulotlariga issiqlik ishlov berish va sterillash uchun ishlatiladigan jihozlar.
37. Tovuqlarni konveyer usuli bilan so'yish
38. Cho'chqa go'shti ishlab chiqarish texnologiyasi
39. Go'sht va go'sht mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati
40. Xayvonlarni so'yish jarayonlarini avtomatlashtirish va mazkur jarayondagi jixozlar bilan tanishish.
41. Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash
42. Go'shtdan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayyorlash