

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA’LIM FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
QARSHI MUHANDISLIK-IQTISODIYOT INSTITUTI

“Tasdiqlayman”

Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti
rektori _____ O.Sh.Bazarov
“ ____ ” _____ 2023y.

“OZIQ-OVQAT SANOATINING IKKILAMCHI
RESURSLARIDAN FOYDALANISH”FANNING O‘QUV
DASTURI
(IV-kurs sirtqi bo’lim talabalari uchun)

Bilim sohasi:	300000	- Ishlab chiqarish-texnik soha.
Ta’lim sohasi:	320000	- Ishlab chiqarish texnologiyalari.
Ta’lim yo‘nalishi:	5321000	-Oziq-ovqat texnologiyasi(mahsulot turlari bo’yicha)

Qarshi-2023

**“Oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslaridan foydalanish” fani
dasturi**

Fan (modul) kodi ADD		O‘quv yili 2022-2023	Semestr 5	ECTS - krediti 3
Fan (modul) turi (tanlov) fan		Ta’lim tili o‘zbek		Haftalik dars soati 2
	Fanning nomi	Auditoriya mashg‘ulotlari (soat)	Mustaqil ta’lim	Jami yuklama
1	Oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslaridan foydalanish	6/6	46	58
		12	46	58
I.Fanning mazmuni Fanni o‘qitishdan maqsad:Ushbu fanining maqsadi oliy ma’lumotli bakalavrni har tomonlama tayyorlab, talabalarga oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslari haqida va ulardan foydalanishni o‘rgatish. Fanning vazifasi–oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslari haqida, hamda ulardan foydalanish uchun qayta ishlash jarayonlarini to‘g‘ri olib borishni, yangi turdagi turli xil mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasida sodir bo‘ladigan texnologik jarayonlar nazariyasining mohiyatini, mahsulot ishlab chiqarishda mahsulot balansini to‘g‘ri yuritishni, tayyor mahsulot sifatini ta’minlash choralarni to‘g‘ri tashkil etishni o‘rgatishdir. - talabalar tomonidan oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslari haqida, hamda ulardan foydalanish uchun qayta ishlash texnologiyalarini mavjud fanlar doirasida tadbiq qilishi; - oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslari tavsifini o‘rganish; - oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslaridan maqsadli foydalanishni o‘rganish; - oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslarni qayta ishlashda ishlatiladigan uskunalarni ishlash jarayonini o‘rgatish; - texnologik jarayonlarning printsipl sxemasini; - tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish jarayonlari va ularning parametrlarini; - yuqori sifatli yangi turdagi mahsulot ishlab chiqarishni; - mahsulot ishlab chiqarishda xom ashyo va mahsulot balansini to‘g‘ri yuritilishini o‘rgatish;				

- tayyor mahsulot sifatini ta'minlash choralarini to'g'ri tashkil etishni o'rgatish.

II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)

Fantarkibidaga quyidagi mavzularkiradi:

1-Mavzu: Kirish. Oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslari haqida umumiy ma'lumot.

Oziq-ovqat sanoati haqida. Oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslari haqida umumiy ma'lumot. Oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslaridan foydalanishning samaradorligi.

2-Mavzu: Donni qayta ishlash sanoatining ikkilamchi resurslaridan foydalanish.

Donni qayta ishlash sanoatining ikkilamchi resurslari hamda ularning turlari. Donni qayta ishlash sanoatining ikkilamchi resurslaridan moy ishlab chiqarish. Donni qayta ishlash sanoatining ikkilamchi resurslaridan inson iste'mol qiladigan oziq-ovqatlarda foydalanish. Donni qayta ishlash sanoatining ikkilamchi resurslaridan chorvachilik va parandachilikda sifatli ozuqa mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalanish.

3-Mavzu: Konserva sanoatining ikkilamchi resurslari hamda, ulardan foydalanish.

Konserva sanoatining ikkilamchi resurslari haqida. Poliz ekinlarini qayta ishlashda chiqadigan ikkilamchi resurslardan foydalanish. Tomat ishlab chiqarishda chiqadigan ikkilamchi resurslardan foydalanish. Mevalarni qayta ishlashda chiqadigan ikkilamchi resurslardan foydalanish. Ildiz mevalarni qayta ishlashda chiqadigan ikkilamchi resurslardan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalanish.

III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar:

1. Donni qayta ishlash sanoatining ikkilamchi resurslaridan tayyor mahsulot olishning hisobi. Texnologik sxemani tuzish.
2. Konserva sanoatining ikkilamchi resurslaridan tayyor mahsulot olishning hisobi. Texnologik sxemani tuzish.
3. Go'shtni qayta ishlash sanoatining ikkilamchi resurslaridan tayyor mahsulot ishlab chiqarishning hisobi.

V. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mustaqil ishlarning mavzulari:

1. Sholi murtagining tavsifi undan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalanish
2. Paxta moyini rafinatsiyalashdan so'ng chiqadigan ikkilamchi resurs gossipol va undan foydalanish
3. Konserva sanoatida chiqadigan ikkilamchi resurslar haqida

	4. Vino ishlab chiqarish sanoatining ikkilamchi resurslaridan foydalanish. 5. Sholini qayta ishlashda chiqadigan ikkilamchi resurslardan foydalanish 6. Bug'doyni qayta ishalsh sanoatida chiqadigan ikkilamchi resurslardan foydalanish 7. Kraxmal patoki ishlab chiqarishdagi ikkilamchi resurslar. 8. Spirt atseton-butyl va likero-vodochny ishlab chiqarishning ikkilamchi resurslari. 9. Qand lavlagidan shakar ishlab chiqarish va rafinatsiyalangan shakar ishlab chiqarishdagi ikkilamchi resurslar. 10. Konditer, non mahsulotlari makaron va drojj ishlab chiqarishdagi ikkilamchi resurslar. 11. Yog'-moy sanoatining ikkilamchi resurslari. 12. Pivo ishlab chiqarish va spirtsiz mahsulotlar ishlab chiqarishdagi ikkilamchi resurslar. 13. Vitaminlar ishlab chiqarishdagi ikkilamchi resurslar. 14. Konserva, quritilgan meva va oziq-ovqat konsentrati ishlab chiqarishdagi ikkilamchi resurslar. 15. Sub mahsulotlar va uni qayta ishlash. Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.
3	"Ilmiytadqiqotasoslari" o'quv fanni o'zlashtirish jarayonida amalga oshiriladigan masalalar doirasida bakalavr: "Oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslaridan foydalanish" fanining maqsadi va vazifalari • Oziq-ovqat sanoatlari hamda ularning ikkilamchi resurslari haqida • Oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslarini tuzilishi, kimyoviy tarkibi, texnik tavsifi • Oziq-ovqat sanoatining ikkilamchi resurslarini qayta ishlashga tayyorlash, mahsulot ishlab chiqarish, oraliq hamda tayyor mahsulotlarni tadqiq qilish usullarni qo'llagan holda, ular sifatini baholash va texnologik jarayonlarning nazariy asoslari mohiyatini tushuntira olish • Mahsulot ishlab chiqarishda xom ashyo va mahsulot balansini to'g'ri yuritilishini tushuntira olish Talabalar fanni o'rganganlaridan so'ng qo'yidagi ko'nikmalarga ega bo'lishlari zarur:
4	VII. Ta'lim texnologiyalari va uslublari -ma'ruzalar; -interfaol keys-stadilar; -seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); -guruhlarda ishlash; -taqdimotlarni qilish; -individual loyihalar;

	-jamo'a bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5	VIII. Kreditlarni olish uchun talablar: Joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yichayozma ishni muvaffaqiyatli topshirish. Mustaqil ish ta'limini tayyorlashlari.
6	ASOSIY ADABIYOTLAR 1.O'zbekiston Respublikasi oziq-ovqat sanoati: qisqacha tarixi: rivojlanish istiqbollari;, Darslik, prof. Turobjonov S.M. taxriri ostida, T.: "Fan va texnologiya", 2014, 460 bet. 2.R.T.Adizov, R.A.Xaitov, A.X.G'afforov Sanoat elevatorlari T.: "Iqtisod – moliya" 2013 3.B.G. Шербаков, В.Г. Лобанов Биохимия товароведений маслинного сырья Москва «КолосС» 2003. 4.М.Т.Диншиков Отходи пищевой промышленности и их использованийе Москва. –М.: 1963. 5.А.Г.СергееваРуководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров. Том II книга первая– Ленинград. Т.:1974. 6.А.Г.СергееваРуководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров. Том I книга вторая– Ленинград. Т.:1974. 7.Vasiyev M.G, Dodaev Q.O, Isaboev I.B, Z.Sh. Safaeva. Z.J. G'ulomova Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. "Voriz". T.: 2012. QO'SHIMCHA ADABIYOTLAR 8.Y.Qodirov, S.M.Abdusamatova. Yog' va moylar texnologiyasining nazariy asoslari fanidan ma'ruzalar matni. Toshkent. TKTI. 2006. 9.R.M.Tursunxodjayev., Ayxodjayeva N.K., Un va yorma texnologiyasi - Darslik, "Fan va texnologiya" 2012, 258 bet. 10.R.A.Xayitov, V.E.Radjabova., Z.Z.Shukurov Donni qayta ishlash korxonalarining texnologik jixozlari, Darslik, T.: "Avto-Nashr" 2005y, 352 bet. 11.Н.С. Арутюнян и др. Рафинатсия масел и жиров. С.Петербург. 2004. CHETELADABIYOTLARI 12.Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Курдина В.Н. - Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. М., "Агропромиздат", 1991. 13.Сапронов В.П.- Технология сахарного производства. М.Колос., 1985 г. Internet saytlari 14. http://www.gossypol.com. 15. www.selhozmash.com › Maslopressi 16. www.best-rostov.ru/brassica-napus 17. www.google.uz

	18. http:// ru.wikipedia.org 19. http://aboutcompany.ru 20. www.norma.uz 21. www.ziyonetl.uz 22. www.twipx.com 23. www.bilim.uz - O‘zR Oliy va o‘rta maxsus ta’lim vazirligi sayti. 24. www.ziyo.edu.uz - O‘zR Oliy va o‘rta maxsus ta’lim vazirligi sayti. 25. www.standart.uz -O‘zR Standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi sayti.
7	Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti tomonidan ishlab chiqilgan va tasdiqlangan. Fan dasturi “OOMT” kafedrası yig‘ilishida (bayon №_____2023yil) muhokama etilgan, Sanoat texnologiyasi fakulteti Kengashining 2023yil ____dagi ____-sonli bayonnomasi bilan ma’qullangan. Institut Kengashining 2023 yil ____dagi ____ son yig‘ilishi qarori bilan tasdiqlangan
8	Fan/modul uchun mas’ul Boqiyev G’.O.- “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi kafedrası mudiri dotsent v.b.
9	Taqrizchilar: N.Qobilova – Qar MII “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” dotsent v.b. O. Ikromov– Qar PvaIU t.f.f.d (PhD) dots