

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

QARSHI MUHANDISLIK IQTISODIYOT INSTITUTI

«TASDIQLAYMAN»

Texnologiya fakulteti dekani

_____ **prof. B. Eshmurodov**

«_____» _____ **2007 y.**

Texnologiya fakultetining 5541100 «Oziq-ovqat texnologiyasi»
ta'lim yo'nalishi uchun
«Oziq-ovqat texnologiyasining nazariy asoslari»
fanidan

ISHCHI DASTUR

QARSHI –2007 y.

Tuzuvchilar: prof. S.A.Abduraximov., dots. F.U.Suvanova

Ishchi dastur 12 yanvar 2002 yilda Toshkent kimyo-texnologiya instituti Ilmiy Kengashida muhokoma qilingan va tasdiqlanib, O'zR.OO'MTV VM343-5229-314 2002 yil 30 iyulda tasdiqlangan namunaviy dastur asosida tuzildi.

Ishchi dastur «Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi» kafedrası (Bayon №__ _____200_ y) va Texnologiya fakulteti Uslubiy komissiyasi yig'ilishlarida (Bayon №__ _____200_y) ko'rib chiqilgan, hamda o'quv jarayonida foydalanishga tavsiya etilgan.

«QXMS va QIT»
kafedrası mudiri:

Z. Ibragimov.

Fakultet Uslubiy
komissiyasi raisi:

M. Xakimova.

I. Fanning maqsadi, vazifalari va tarkibiy qismlari.

1.1.Fanning asosiy maqsadi va vazifalari.

Oziq- ovqat mahsulotlarini qayta ishlab xalq xo'jaligi ehtiyojlari uchun yetkazib berish hozirgi kunning dolzarb muammolaridan biri bo'lib turibdi. Qishloq xo'jaligida yetishtiriladigan mahsulotlar turli-tuman bo'lgani kabi, ularni qayta ishlash natijasida ham turli-tuman assortimentdagi tayyor mahsulotlar olinadi. Bu mahsulotlarga xalq xo'jaligida talab juda kattadir. Bunday mahsulotlarni ishlab chiqarishdan avval xom ashyoning xossalarini, uni qayta ishlash texnologiyasi va texnikalarini yaxshi bilish zarur bo'ladi. Bu muammolarni o'zlashtirishda ushbu kursning ahamiyati kattadir.

Fanni o'rganishdan maqsad: «Oziq- ovqat mahsulotlarini qayta ishlashning nazariy asoslari» fani Oziq- ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibini, fizik-kimyoviy xossalarini, mahsulotlarni qayta ishlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlarning nazariy yo'l-yo'riqlarini o'rganish.

Fanni o'qitishda ko'zda tutilgan vazifalar. Talabalarga Oziq- ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi haqida tushunchalar berish.

1. Talabalarga Oziq- ovqat mahsulotlarining fizik-kimyoviy xossalarini to'g'risida tushunchalar berish.

2. Mahsulotlarni qayta ishlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlarning nazariy yo'l-yo'riqlarini o'rgatish va b.

1.2.Fanning asosiy bo'limlari va ularda o'rganiladigan muammolar.

No	Bo'limlarning nomi	O'rganiladigan muammolar
1.	Qayta ishlash sanoatining shakllanish tarixi va ovqatlanishning inson hayotida tutgan o'rni.	Kirish. Qayta ishlash sanoatining shakllanish tarixi. Ovqatlanishning inson hayoti va faoliyatidagi ahamiyati. Inson organizmining energiyaga bo'lgan talabi.
2.	Oziq- ovqat mahsulotlarini fizik-kimyoviy xossalari va ularning sifat ko'rsatkichlari.	Oziq- ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi. Oziq- ovqat mahsulotlarining sifati. Oziq- ovqat mahsulotlarining fizik xususiyatlari.
3	Alohida kimyoviy jarayonlarning mohiyati va ularning oziq-ovqat sanoatidagi ahamiyati.	Gidrolizlanish reaksiyalari. Melanoidinlar hosil bo'lishi va bu jarayonning oziq-ovqat mahsulotlari sifatiga ta'siri. Degidratatsiya. Sulfitatsiya. Oksidlanish reaksiyalari.
4	Oziq- ovqat mahsulotlarini qayta ishlashning asosiy usullari.	Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlashning asosiy usullari. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlashda uchraydigan jarayonlar va ularning turlari.

1.3.Fanning boshqa fanlar va ishlab chiqarish bilan bog'liqligi.

«Oziq- ovqat texnologiyasining nazariy asoslari» fani fizika, kimyo, biologiya, biokimyo va molekulyar biologiya fanlarining yutuqlari bilan chambarchas bog'liq holda rivojlanmoqda.

II. O'quv materiallarining tarkibi.

2.1.Fan bo'yicha o'quv mashg'ulotlari tarkibi va ular uchun ajratilgan vaqt.

O'quv semestri	Машғулотлар таркиби					
	Ma'ruza	Tajriba darslari	Kurs loyihasi	Maslaxat darsi	Mustaqil ta'lim	Mustaqil topshiriq soni
I. Kunduzgi bo'lim						
5	36	36		2	50	

6	36	36		2	55	
---	----	----	--	---	----	--

2.5.Fan bo'yicha talabalar bilimini nazorat qilish.

«Oziq-ovqat texnologiyasi» ta'lim yo'nalishlarining III-kursida "Oziq-ovqat texnologisining nazariy asoslari" fani bo'yicha 36 soatlik ma'ruza darsi va laboratoriya mashg'ulot darslari 36 soat rejalashtirilgan.

Fanning maksimal balli - 100, saralash balli-55.

Nazorat turlari bo'yicha ballar quyidagicha taqsimlanadi:

Joriy baholash uchun maksimal ball-50

Joriy baholash uchun saralash ball-27,5

Oraliq baholash uchun maksimal ball-35

Oraliq baholash uchun saralash ball-19,25

Yakuniy baholash uchun maksimal ball-15

Yakuniy baholash uchun saralash ball-8,25

Joriy baholash laboratoriya mashg'ulot darslari bo'yicha o'tkaziladi. Darslarning ushbu turlari bo'yicha 36 soat yoki 18 para dars bo'lib, har bir para darsni o'zlashtirgani uchun 2,7 balldan beriladi.

Oraliq baholashning test-savollari bo'lib, jami maksimal ball 17,5, saralash ball-9,6.

Oraliq baholashning ikkinchi bosqichi og'zaki yoki yozma ish bo'lib, har bir nazorat varianti 3 savoldan, har bir savol javobga-5,8 balldan beriladi. Jami maksimal ball 17,5, saralash ball-9,6.

Yakuniy baholash og'zaki yoki yozma holatda o'tkazilib beshta savoldan iborat, har bir savol javobiga 3 ballgacha beriladi. Jami maksimal 15 ball, saralash 8,25 ball.

Fan bo'yicha talabaning reytingini aniqlash jadvali:

Nazorat turlari	Jami nazoratlar	Bittasini balli	Jami ball	Saralash ball
Joriy baholash (JB).				
Amaliy mashg'ulot darsi	18	2,7	50	27,5
Jami:	18	2,7	50	27,5
Oraliq baholash (OB).				
Test-savollari	125	-	17,5	9,6
Yozma ish	3	5,8	17,5	9,6
Jami:			35	19,25
Yakuniy baholash (YaB).				
Yozma ish	5	1,65	15	8,25
Jami fan buyicha			100	55

Talabalar bilimini baholash quyidagi mezonlar orqali amalga oshiriladi.

Ball	Baho	Talabaning bilim darajasi
86-100	A'lo	Agar talaba xulosa va qaror qabul qilaolsa, ijodiy fikrlay olsa, mustaqil mushoxada yuritaolsa, amalda qo'llay bilsa, mohiyatini tushunsa, bilsa, aytib bersa, tasavvurga ega bo'lsa.
71-85	Yaxshi	Agar talaba mustaqil mushohada yuritaolsa, amalda qo'llay olsa, mohiyatini tushunsa, bilsa, aytib beraolsa, tasavvurga ega bo'lsa.
55-70	Qoniqarli	Agar talaba mohiyatini tushunsa, bilsa, aytib bersa, tasavvurga ega bo'lsa
0-54	Qoniqarsiz	Agar talaba aniq tasavvurga ega bo'lmasa, bilmasa

Agar talaba biror baholash turini (JB, OB) o'zlashtira olmasa qayta o'zlashtirishi uchun muxlat navbatdagi shu nazorat turigacha belgilanadi. So'nggi JB, OB turini qayta o'zlashtirish uchun muxlat Ya B gacha belgilanadi.

JB ga ajratilgan umumiy ball va OB ga ajratilgan umumiy baldan saralash balini to'plagan talabaga YaB ga qatnashish xuquqi beriladi.

Semestr davomida o'qitilgan fan bo'yicha kamida 55 ball to'plagan talaba qoniqarli, 55 baldan kam ball to'plagan talaba, qoniqarsiz o'qayotgan (akademik qarzdor) deb hisoblanadi.

Akademik qarzdor talabalarga, semestr tugagandan keyin dekan ruxsatnomasi asosida, qayta o'zlashtirishi uchun ma'lum muddat beriladi. Shu muddatda o'zlashtira olmagan talaba, belgilangan tartibda rektorning buyrug'i bilan talabalar safidan chetlashtiriladi.

Talabalar YaB natijalari bo'yicha appelyatsiya komissiyasiga murojaat etishlari mumkin. Appelyatsiya komissiyasi uch a'zodan kam bo'lmagan tarkibda rektor buyrug'i bilan tashkil etiladi. Talabalar appelyatsiya komissiyasiga fan bo'yicha YaB natijalari e'lon qilingan kundan boshlab 1 kun davomida ariza bilan murojat qilishlari mumkin. Appelyatsiya komissiyasi talabalarning arizalarini ko'rib chiqib, shu kunning o'zida xulosasini bildiradi.

O'quv rejasida o'quv yilida belgilangan fanlarning barchasidan saralash balidan yuqori ball to'plagan talabalar rektorning buyrug'i bilan kursdan kursga o'tkaziladi.

III. Informatsion uslubiy ta'minot.

3.1. Asosiy.

1. Bo'riyev X., Jo'rayev R., Alimov O. Don mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash. Toshkent. "Mehnat", 1997y.
2. Bo'riev X., Rizaev R. Meva va uzum mahsulotlari biokimyosi va texnologiyasi. Toshkent. "Mehnat", 1996 y.
3. X.Ch.Bo'riyev, R.,Jo'rayev, O.Alimov. Meva sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. Toshkent. "Mehnat", 2002 y.
4. Rasulov A. Kartoshka, sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlash. T. "Mehnat", 1995 y.
5. Е.П.Широков, В.Полегаев. Технология хранения и переработки продукции растениеводства с основами стандартизации. Москва. Агропромиздат, 2000 г.
6. X.Ch.Bo'riyev, R.,Jo'rayev, O.Alimov. Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. Toshkent. O'zME, 2004 y.

3.2. Qo'shimcha.

7. Oripov R., Sulaymonov I., Umurzoqov E. Qishloq ho'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. T. "Mehnat", 1991 y.
8. Е.Широков. Практикум по хранению и переработки плодов и овощей. М., "Колос", 1989.
9. Bo'riyev X., Jo'rayev R., Alimov O. Don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish (amaliy mashg'ulotlar). Toshkent. 2002 y.
10. Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Кудрина В.Н. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. Москва. Агропромиздат, 1991 г.

IV. Ishchi dasturga kiritilgan o'zgartirishlar.

_____ o'quv yilida ishchi dasturga quyidagi to'ldirishlar va o'zgartirishlar kiritildi:

Ishchi dasturga kiritilgan o'zgartirishlar «Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi» kafedrası (Bayon №__ «__»____200__ y) va Texnologiya fakulteti uslubiy komissiyasi (Bayon №__ «__»____200__ y) majlislarida ko'rib chiqildi va ma'qullandi.

Kafedra mudiri:

Z.Ibragimov

Fakultet uslubiy
komissiyasi raisi:

M.Hakimova.

Kiritilgan o'zgartirishlarni tasdiqlayman:

Fakultet dekani:

prof. B.X.Eshmuradov

«__» _____ 200_ y.