

**70810804-Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi magistratura mutaxassisligi fanlar katalogi**

T/r	Fanning kodi*	Fanning nomi	Fanning qisqa tavsifi	Kredit miqdori	Semestr
<b>Majburiy fanlar</b>					
1.01	SRT1104	Sohada raqamli texnologiyalar	<p>Raqamlashtirish jarayonida me'yoriy hujjatlardan foydalana olish, sohani raqamlashtirish sharoitida ma'lumotlarni qayta ishlashning asosiy usullari va vositalarini o'zlashtirish, intellektual boshqaruv tizimlarida ishlash ko'nikmalariga ega bo'lish.</p> <p>Bulutli texnologiyalardan foydalana olish, buyumlar internet texnologiyasining mohiyati va ahamiyatini tushunish, telediditsina, telekonferensiya va videoaloqa bilan ishlash ko'nikmalariga ega bo'lish, raqamlashtirish sharoitida axborot xavfsizligining asosiy talablariga rioya qilish.</p> <p>Ilmiy ijod qilish yo'llari va mexanizmlarini, innovasion g'oyalar va loyihalarni; ilmiy tadqiqot qonuniyatlari va usullarini bilish, uni tashkil etish va amalga oshirish; mavzu tanlash, ilmiy axborot, fakt va ma'lumotlar bilan ishlash; ilmiy ish va dissertatsiyani rasmiylashtirish ko'nikmasiga ega bo'lish; tadqiqot samaradorligini oshirish; ilmiy matn yozish, olingan natijalarni amaliyotga tatbiq qilish malakasiga ega bo'lish.</p>	4	1
1.02	ITM1104	Ilmiy tadqiqot metodologiyasi	<p>Maxsus fanlarni o'qitishda professor-o'qituvchining vazifalarini; talabalarning o'quv-bilish faoliyatini tashkil etishni bilish; maxsus fanlarning o'quv-uslubiy majmualarini ishlab chiqish ko'nikmalariga ega bo'lishi; maxsus fanlarning didaktik ta'minoti va ularni o'qitish jarayonida qo'llashni; o'qitishning innovatsion, interfaol ta'lim texnologiyalari va kredit-modul tizimini bilishi, ularni qo'llash malakalariga ega bo'lishi lozim.</p>	4	1
1.03	MFO'M1104	Maxsus fanlarni o'qitish metodikasi			
1.04	OOMXS1108	Oziq-ovqat	Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, fuqarolarning	8	1,2

		mahsulotlarining xavfsizligi va sifati	sogʻligi va hayotini yaxshilash, jamiyatning ijtimoiy-iqtisodiy holatini barqarorlashtirish, milliy xavfsizlik va mamlakat mustaqilligini barqaror saqlashning asosiy yoʻnalishlarini, aholini sifatlari oziq-ovqat mahsulotlari bilan barqaror taʼminlash, qishloq xoʻjaligi hamda barcha turdagi oziq-ovqat mahsulotlarini tekshirish usullarini baholash koʻnikmalariga ega boʻlish.		
1.05	SMTHZM1108	Sut mahsulotlari texnologiyasining hozirgi zamon muammolari	Sut va sut mahsulotlarini qayta ishlashning hozirgi zamon texnologiyasi, sutni qabul qilish, sovutish va saqlash, sutga mexanik va issiqlik ishlovi berish, pasterezatsiyalangan va sterilizatsiyalangan sut mahsulotlari ishlab chiqarish, sut mahsulotlari sifatini aniqlash usullari; innovatsion texnologiyalarga asoslangan sutni qayta ishlash jarayonlari, sut mahsulotlarining xavfsizligi va davlat standartlari talablari boʻyicha malaka, texnologik jarayonlarning yaxlit, uzluksiz zanjirini yaratish sohasida nazariy va amaliy koʻnikmalarga ega boʻlish.	8	1,2
1.06	GGMT1206	Goʻsht va goʻsht mahsulotlari texnologiyasi	Goʻsht va goʻsht mahsulotlariga issiqlik va sovuqlik ishlovi berish, goʻshtli yarim tayyor mahsulotlarni ishlab chiqarish, kolbasa mahsulotlari va goʻsht konservalari ishlab chiqarish, suyakni kompleks qayta ishlash jihozlari, bu jihozlarning tuzilishi, ishlash prinsiplari, afzallik va kamchiliklari, hozirgi zamon talablari asosida goʻshtni qayta ishlash jarayonlarini takomillashtirish, chorvachilik chiqindilaridan samarali foydalanish sohasida nazariy va amaliy koʻnikmalarga ega boʻlish.	6	2
1.07	OOMQI1206	Oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash	Konservalash usullari (fizikaviy, kimyoviy va biologik), ularga qoʻyiladigan standart talablari, ishlov berish operatsiyalari, shu jumladan jarayon prinsiplari, taʼsir qiluvchi omillar, jihozlarni tanlashni aniqlovchi omillar, jihozlarning oziq-ovqat mahsulotlari va tarkibiy qismlarga taʼsirini aniqlash, parranda va baliq mahsulotlaridan tayyor va yarimtayyor mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyalari	6	2

			ko'nikmalariga ega bo'lish.		
1.08	OOMST1306	Oziq-ovqat mahsulotlarining sensorik tahlili	Mahsulot ishlab chiqarish jarayonida, oziq-ovqat mahsulotlari sifat ko'rsatkichlarining shakllanishi, oziq-ovqat mahsulotlari sifatini nazorat qilishda va ta'mi yaxshilangan sog'lom oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqishda sensorik tahlilni qo'llash malakasiga, shuningdek, hissiy idrokga fiziologik va psixologik omillarning ta'siri, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda foydalanilishi mumkin usullar va ular asosida tegishli xulosalar chiqarish uchun sensorli tahlildan foydalanish ko'nikmalariga ega bo'lish.	6	3
<b>Tanlov fanlari</b>					
2.01	ZMA2104	Zamonaviy menejment asoslari	Me'yoriy-huquqiy hujjatlarni izlash, tahlil qilish, sohada foydalaniladigan hujjatlarni rasmiylashtirish, aylanishini tashkil etish va ulardagi axborotlardan kasbiy faoliyatda hamda boshqaruv qarorlarini qabul qilishda foydalanish, strategik va operasion boshqaruv vazifalarini bilishi, xodimlar jamoasiga yetakchilik qilish va boshqarish, boshqaruvning zamonaviy texnologiyalari qo'llash, loyihalarni boshqarish, ijrochilar faoliyatini muvofiqlashtirish malakalariga ega bo'lish. Logistik tizimlar harakatini strategik rejalashtirish, ombor xo'jaliklarini tashkil qilish, logistik markazlar va ularning samaradorligi baholash, moddiy va nomoddiy xom ashyo materiallarni korxonalarga yetkazib berish bo'yicha operatsiyalarni amalga oshirishni rejalashtirish, nazorat qilish va boshqarish malakalariga ega bo'lish.	4	1
2.02	OOMB2204	Oziq-ovqat mahsulotlarining biokimyosi	Oziq-ovqat mahsulotlari va chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi hamda saqlash rejimlarini bir-biridan farqlay olish, ularni amalda qo'llay olish, qayta ishlash asosida mahsulotning yuqori sifat ko'rsatkichlarini shakllantirishning kimyoviy asoslari,	4	2

			<p>mahsulotlarni qayta ishlashda foydalaniladigan oziqaviy qo'shimchalar va saqlash muddatini oshirish uchun qo'llaniladigan vositalardan foydalana olish bilimlarini shakllantirish.</p> <p>Meva-sabzavotlar, konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari kimyosi sohasidagi bilimlarga, ularni ishlab chiqarish va saqlashda kimyoviy vositalarning qo'llanilishi, ishlab chiqarish sharoitida kimyoviy qo'shimchalardan foydalanmaslik imkoniyatlarini izlab topish va ularni amaliyotda tatbiq etish malaka va ko'nikmalariga ega bo'lish.</p>		
	TB2204	Tabiiy birikmalar biokimyosi	<p>Ilmiy izlanishlarning nazariy asoslari, ilmiy tadqiqot usullari, nazariy va amaliy izlanishlar, eksperimentni o'tkazish asoslari, go'sht, sut va baliq mahsulotlari ishlab chiqarishda ilmiy izlanishlar o'tkazish tamoyillarini o'rganish, magistrning kelajakdagi ilmiy faoliyatida sohadagi muammolarni yechish bo'yicha ilmiy izlanishlarni tashkil etish, tajribalarda olingan natijalarni qayta ishlashning matematik usullarini qo'llash bo'yicha malaka va ko'nikmalarni shakllantirish.</p>	6	3
2.03	CHMSQIITU2306	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda innovatsion ilmiy-tadqiqot usullari	<p>Nazariy va amaliy ilmiy tadqiqotlar, nazariy tadqiqotlarning maqsadi va vazifalari, tajribaviy va ilmiy-texnik ishlanmalar, tajribalarni o'tkazish usullari, tajriba natijalarini qayta ishlashning matematik apparati (regressiya tenglamalari) to'g'risidagi bilimlarga, magistrning ilmiy faoliyatida tajribalarni yo'lga qo'yish, o'tkazish va uning natijalarini tahlil qilish bo'yicha amaliy ko'nikmalarga ega bo'lish.</p>		
	TNIBM2306	Tadqiqot natijalariga ishlov berish va shakllantirish			

840 000-Veterinariya ta'lim sohasi

Muvofiqlashtiruvchi soha keghashi raisi, professor

X.B. Yunusov

