

Konservalash texnologiyasi



Ta'lim shakli, ta'lim davri:

240 kredit to'planadi, kunduzgi ta'lim shakli, 4 yil o'qiladi

Ta'lim klasifikatori:

Konservalash texnologiyasi

Ilmiy izlanish qamrovi:

Muhandis-texnolog

Fakultet:

Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi

Yo'nalish kodi:

60720400

Kafedra mudiri:

Sanayev Ermat Shermatovich skmtk@tkti.uz

O'quv dasturining maqsad(lar)i:

Mehnat bozori talablariga javob beradigan, oliy ma'lumotli, yuqori professional malaka va ko'nikmalarga ega bo'lgan Konservalash texnologiyasi bo'yicha mutaxassislarni (bakalvr va magistr) tayyorlash hisoblanadi.

Professional faoliyatga kirish:

bakalavriat ta'lim yo'nalishi –“BEST TASTES TECHNOLOGY”, “GDF Export” MCHJ korxonalarini bilan o'zaro mustahkam aloqalar o'rnatilgan bo'lib, korxonalarda mavjud muammolarga yechim topish maqsadida ilmiy yo'nalishlar olib borilmoqda. Magistratura talabalariga korxonalaridagi mavjud muammolarga asoslangan dissertatsiya mavzulari berilgan, meva sabzavot xom ashyosidan mahsulotlar olish texnologiyasi va xavfsizligi, boyitilgan mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyalarini takomillashtirishga hamda zamonaviy texnologiyalar yordamida qayta ishlash hamda chiqitsiz texnologiyalar samaradorligini oshirishga yo'naltirilgan.

Konservalash texnologiyasi



1-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	DIN1104	Dinshunoslik	4
	IUNK1108	Umumiy va noorganik kimyo	4
	XT1108	Xorijiy til	4
	FIZ1108	Fizikal	4
	OM1108	Oliy matematika,	4
	MKG1106	Muhandislik va kompyuter grafikasi	6
	BIO1104	Biologiya	4

2-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	O'RT1204	O'zbek (rus) tili	4
	UNK1108	Umumiy va noorganik kimyo	4
	XT1108	Xorijiy til	4
	FIZ1108	Fizika	4
	OM1108	Oliy matematikai	4
	IO'EYT1104	O'zbekistonning eng yangi tarixi	4
	TTAT1106	Texnik tizimlarda axborot texnologiyalari	6

3-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	MS2304	Metrologiya va standartlashtirish	4
	AK2306	Analitik kimyoi	6
	OK2304	Organik kimyo	4
	BIK2306	Biokimyo	6
	MIK2306	Mikrobiologiya	6
	IChSG2304	Ishlab chiqarishda sanitariya va gigiyena	4

4-semestr	Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
	OOK2406	Oziq-ovqat kimyosi	6
	OOTA2406	Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	6
	OOX2406	Oziq-ovqat xomashyosi	6
	OF2404	Ovqatlanish fiziologiyasi	4
	KSTK2404/	Konservalash asoslari va texno-kimyoviy nazorati/	4
	KTA2404	Konservalash texnologiyasi asoslari	4

Konservalash texnologiyasi



5-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
FAL3504	Falsafa	4
OOXA3506	Oziq-ovqat xavsizligi asoslari	6
KSXM3506	Konserva sanoati xomashyo va materiallari	6
OOQ3504	Oziq-ovqat qo'shimchalari	4
Tanlov fanlar		
KMST3504/ KOOX3504	Konserva mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi/ Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi	4
KOOM3504/ KOOI3504	Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini identifikatsiyalash va soxtaligini aniqlash/ Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlash tizimi	4
YO'RK3502	Yangi tahrirdagi O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi	2

7-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
SIM3604	Soha iqtisodiyoti va menejmenti	4
IChJM4706	Ishlab chiqarish jarayonlarini modellashtirish va avtomatlashtirish	6
Tanlov fanlar		
MSM4704/ KIXA4704	Meva sabzavot mikrobiologiyasi/ Konserva ishlab chiqarish xom ashyolari va ularga qo'yiladigan asosiy talablar	4
KMB4706/ OOK4706	Konserva mahsulotlari biokimyos/ Oziq-ovqat kontaminantlari	6
XHTK4706/ SOLA4706	Xayvon homashyosidan tayorlanadigan konserva mahsulotlari texnologiyasi/ Soha korhona loyihalash asoslari	6
FKTU4704/ KOOI4704	Fizik kimyoviy tahlil usullari/ Konservalangan oziq-ovqat ishlab chiqarish siyosatining meyoriy hujjatlari	4

6-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
EKA3504	Ekologiya	4
ATJQ3510	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar	6
ATJQ3601	Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar (kurs loyihasi)	1
Tanlov fanlar		
OOK3604/ OOB3604	Konservalashning chiqindisiz texnologiyasi/ Zamonaviy tahlil usullari	4
KChT3604/ ZTU3604	Oziq-ovqat mahsulotlarini reologiyasi/ Zamonaviy xromatografik tahlil usullari	4
OOMR3604/ OMZT3605	Oziq-ovqat mahsulotlarini fizik-imyoviy tadqiq qilish usullari/ Oziq-ovqat mahsulotlarini zamonaviy tahlil usullari	5

8-semestr

Fan kodi	Fan nomi	Kredit miqdori
XFX4704	Hayot faoliyati havfsizligi	4
OOSQ4806	Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi	6
KZT4806	Konservalashning zamonaviy texnologiyasi	6
Tanlov fanlar		
SUAA4804/ GUAA4804	Sut va uning alternativlari asosida konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari/ Go'sht o'rnini bosuvchi funksional oziq-ovqat texnologiyasi	4

O'rganish natijalari:

Bilim va tushunchalar

- A1** Konservalaridagi turli xil konservalash jarayonlari bilan tanitish, xomashyo sifatini saqlab qolish usullari hamda uzoq muddatga saqlashdagi chora-tadbirlari haqida tushuntira oladi;
- A2** Mahsulotlarni qayta ishlashning nazariy asoslarini o'rganadi, xomashyoni qayta ishlashning mohiyatini bilib oladi va konservalash texnologiyasida qo'llanilishini tushuntira oladi;
- A3** Konservalash texnologiyasining nazariy va amaliy asoslari va tushunchalarini tushuntira oladi, xom ashyo va tayyor mahsulotlarga issiqlik bilan ishlov berishni tushuna oladi, konserva mahsulotlar ishlab chiqarish asoslarini biladi, konservalash sanoatining barqaror rivojlanishi tushunchalarini tavsiflay oladi;
- A4** Konservalash texnologiyasining asosiy nazariy jihatlari va tushunchalarini tavsiflay oladi va konserva mahsulotlari (tomat pastasi, sharbatlar, konsentratlar, tabiiy konservalalar, tuzlama, marinadlar, murabbo, jem va suklatlar) ishlab chiqarish malakasiga ega;
- A5** Konservalash texnologiyasining boshqa fanlar (Konserva korxonalarining xomashyo va materiallari, konservalash texnologiyasi asoslari, konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi, konserva korxonalarini jihozlari) bilan aloqasini tushuntira oladi;
- A6** Konservalar mahsulotlarini ishlab chiqarishda xomashyoning issiqlik ta'sirida o'zgarishini tushuntira oladi va boshqa texnologiyalarning usullari va jarayonlarini qo'llay oladi; Chuqurlashtirilgan konservalash texnologik jarayonlarini tushuntira oladi.

Texnologik tahlil

- B1** Ko'plab turdagi konservalash texnologik jarayonlarni tahlil qilish va baholash, eksperimental, analitik va raqamli usullarni qo'llash, konserva ishlab chiqarish texnologiyalarini (Sabzavotdan tayyorlangan gazakbop konservalalar, meva va sabzavot sharbatlari, meva va sabzavotlar asosida sousi) tushuntirish qobiliyatiga ega;
- B2** Muhandislik va konserva sanoati korxonalarining muammolarini aniqlash, shakllantirish va hal qila oladi, o'z bilim va tushunchalarini muhandislik va texnologik tahliliga qo'llay oladi, usullar va konserva korxonalariga jihozlarni tanlash, konserva mahsulotlarini saqlash usullari, fermentatsiya, tozalash va ishlab chiqarish bosqichlarini tushuna oladi;
- B3** Retsepturalar tushunchasi, turli xom ashyodan tayyor mahsulot chiqish miqdorini hisoblash, quruq modda bo'yicha tayyor mahsulot chiqishini hisoblash, konserva tayyorlashda xom ashyo va material sarf me'yorini hisoblash, konservalash texnologiyasida tegishli tahliliy va modellashtirish usullarini tanlash va qo'llash, texnologik parametrlar va jihozlarni tanlash qobiliyatlariga ega;

Texnologik dizayn

- C1** Sabzavot farshidagi shirin qalampir" konservasi retsepti, sabzavot ikralari konservasi retsepti, kompotlar, jamlar, povidlo, murabbo va boshqa mahsulot konservalari retseptlari va texnologiyalari belgilangan texnik, iqtisodiy va ekologik talablarga javob beradigan loyihalarni ishlab chiqish va amalga oshirishda konservalash texnologik bilim va tushunchalarni qo'llay oladi;
- C2** Texnologiyani loyihalash metodologiyasini tushuntira oladi, ularni konserva mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonlarini loyihalashda, jarayonlarni raqamlashtirishda muhandislik va konservalash uskunalarni tanlashda qo'llay oladi.

Tadqiqot

- D1** Ma'lumotlar bazalari va boshqa axborot manbalarida konservalashning zamonaviy va innovatsiyalari haqida kerakli kasbiy va ilmiy ma'lumotlarni, konservalash jarayonlarining ilmiy asoslarini topa oladi, konservalash sanoati va oziq-ovqat sanoatining muhandisligi yutuqlarini aniqlay oladi;
- D2** Konservalash texnologiyalarni rivojlantirish uchun zarur shart-sharoitlarni ishlab chiqish uchun raqamli modellashtirish usullarini tahlil qilish va ulardan foydalanish qobiliyatiga ega;
- D3** Kerakli tajribalarni rejalashtirish va o'tkazish, ularning ma'lumotlarini baholash va xulosalar chiqarish; konservalash texnologiya va muhandislik sohasidagi aniq muammolarni aniqlash va hal qilish; tegishli analitik asboblarni tanlash, konservalash texnologiya sanoati uskunalaridan foydalanish qobiliyatiga ega.

Amaliy tadbirlar

- E1** Konservalar jarayonlarning laboratoriya va ishlab chiqarish uskunalari tanlash, qo'llash va boshqarish, konservalashning sifat tahlilini amalga oshirish;
- E2** Meva va sabzavot konservalarini, quritilgan meva sabzavotlar, marinadlash, tuzlash va spirtli fermentatsiya jarayonlarining nazariy va amaliy bilimlardan foydalanish, konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda maxsus texnologik usullarni tanlash, konserva mahsulotlarning texnologik liniyalarini loyihalash qobiliyatiga ega;
- E3** Mahsulotlarni qayta ishlashning nazariy asoslari, tayyor mahsulot sifatini nazorat qilish holatlarini tavsiflay oladi, mahsulotlarni qayta ishlash jarayonida yangi mazali va aromatik moddalarning hosil bo'lishini tushuntira oladi;
- E4** Konservalar mahsulotlarini tayyorlash faoliyatini tashkil etish tamoyillarini, mehnatni muhofaza qilishning ahamiyati va asosiy talablarini, shuningdek, texnologik jarayon va biznes muhitining o'zaro ta'sirini tushuntira oladi.

Shaxsiy ko'nikmalar

- F1** Mustaqil va jamoada samarali ishlash, jamoada va tipik va atipik vaziyatlarda ishlash qobiliyatiga ega;
- F2** Muhandislik va texnologiya jamiyati va keng jamoatchilik bilan ona tilida va chet tilida muloqot qila oladi va gumanitar, ijtimoiy, oziq-ovqat sifati va xavfsizligi va texnologiya tushunchalarini tushuntirish qobiliyatiga ega;
- F3** Texnologik va muhandislik yechimlarini hamda Oziq - ovqat xavfsizligini aniqlash metodlari va ularni nazorat qilishda milliy va xalqaro me'yoriy xujjatlardan foydalanish, ular bilan ishlash ko'nikmalarini tushuntira oladi, kasbiy etika va texnologik muhandislik faoliyati normalariga rioya qiladi, Oziq-ovqat sifati va xavfsizligi uchun mas'uliyatni o'z zimmasiga olish qobiliyatiga ega bo'ladi;
- F4** Tadbirkorlik qobiliyatlari, turli sanoat korxonalarini boshqarish, rivojlanish xususiyatlarini tushuntira oladi;
- F5** Mustaqil, uzluksiz ta'lim bilan shug'ullanish, texnologik taraqqiyot bilan birga takomillashish qobiliyatiga ega.