

<b>Fan platformasi</b>		
Fanning to'liq nomi: KONSERVALANGAN OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI XAVFSIZLIGI		
Fan kodi: KOOX3504	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1-semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720400 - Konservalash texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: F.X.Eshmatov		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	E-mail: Fozil.eshmatov.79@mail.ru	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): O.B.Samadov, U.A.Suyundiokov		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat kimyosi; Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari; Oziq-ovqat xom ashyosi; Konserva sanoati xom ashyo va materiallari;		
Tanlov turi: Tanlov fan		
<b><i>Fanning qisqacha bayoni:</i></b> Talabalarga bu fan orqali olgan bilimlari asosida konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda ishlatiladigan xom ashyolarining tasnifi, turlari va kimyoviy tarkibi bilan tanitish, ularga qo'yiladigan asosiy talablar, me'yoriy hujjatlar bilan tanishish hamda ularni konserva sanoatida ishlatiladigan xom ashyolarga qo'llash haqida tushuncha berishdir.		

**Fanni o'qitishdan asosiy maqsad,** Fanni o'qitishdan maqsad - konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi turlari, ularni aniqlash, me'yoriy hujjatlar, normativlar asosida tahlil va nazorat qilish, ularni miqdor va sifat jihatidan identifikatsiyalash, oziq-ovqat xom ashyosi va mahsulotlari tarkibidagi komponentlar miqdorini inson salomatligiga ta'siri, hamda ularni ruxsat etilgan me'yorlarini tahlil qilish qoidalarini o'rgatishdan iborat.

#### **Fan yakunida talabalar quyidagi malaka va ko'nikmalarga ega bo'lishadi.**

Zamonaviy oziq-ovqat xavfsizligi va insonning sog'lom ovqatlanishini ta'minlash strategiyasi, ratsional ovqatlanishining xususiyatlari va asosiy tamoyillari, organik oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlashning usullari, texnologik parametr va rejimlar, xom ashyo va tayyor mahsulotlarni sifat va xavfsizlik ko'rsatkichlarini nazorat qilish va meyorlash bo'yicha bilim va ko'nikmalarga ega bo'ladi.

#### **Ma'ruza mashg'ulotlari**

Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

#### **Amaliy mashg'ulotlar**

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada har bir akademik guruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi, "Keys-stadi" texnologiyasi ishlatiladi. Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi. Shuningdek, mavzudan kelib chiqib dars mashg'uloti mehmonxonada sayyor dars tarzida olib boriladi.

#### **Laboratoriya mashg'ulotlar**

Multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyalarda har bir akademik guruhni ikkiga bolib olib boriladi

#### **Mustaqil ta'lim**

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan taqdimotlar, guruh bilan ishlanmalar, sillabuslar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Laboratoriya mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1					
2	Ko				
3	Konserva mahsulotlarini mikroorganizmlar va ularning metabolitlari bilan ifloslanishi				
4	Konserva mahsulotlarida kimyoviy ksenobiotiklar tufayli yuzaga kelishi mumkin bo'lgan xavf-xatarlarni				
5	Konserva mahsulotlarini radionuklidlar, pestitsidlar va nitrobirikmalar bilan zaharlanishi				
6	Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini standart ko'rsatkichlarini tahlil qilish				
7	Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda sifat va xavfsizlik ko'rsatkichlarini tahlil qilish				
8	Go'shtli konserva mahsulotlarilarida yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni tahlil qilish				
9	Sutli konserva mahsulotlarilarida yuzaga keluvchi xavf-xatarlarni tahlil qilish				
10	Konserva mahsulotlarilarini qadoqlash, saqlash va tashishda yuzaga keladigan xavf-xatarlarni tahlil qilish				
11	Qurilgan ozi-ovqat mahsulotlarini xavfsizligini tahlil qilish				
12	Import konserva mahsulotlarini xavfsizligini tahlil qilish				
<b>Jami</b>		<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>72</b>

#### Asosiy adabiyotlar

1. Л.П.Шаулина, Л.Н.Корсун. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья: Изд-во ИГУ, Иркутск, 2011. – 111 с.
2. И.А.Рогов, Н.И.Дунченко и другие. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Учебное пособие. Новосибирск, 2007.
3. Т.Е.Никифорова. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / ГОУ ВПО «Иван. гос.хим-тех. ун-т». Иваново, 2007. 132с.

#### Qo'shimcha adabiyotlar

1. В.В.Закревский. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. СПб.: Гиорд, 2004. – 280 с
2. Санитарно-норма безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания. СанПИН № 0138-03
3. Assuring food safety and quality: guidelines for strengthening national food control systems. Food and Agriculture Organization of the United Nations / World Health Organization. Joint FAO/WHO Publication. 76p.

#### Axborot manbaalari

1. [www.ziyonet.uz](http://www.ziyonet.uz)
2. <https://www.tan.com.ua>
3. <https://www.cimbria.com>

**Kontakt soatlari\*:** mustaqil ta'lim topshiriqlarini bajarish, ularni taqdim etish, zarur ma'lumotlar va turli materiallar bo'yicha savollarga quyidagi grafik asosida o'qituvchiga murojaat qilishingiz mumkin:

<b>№</b>	<b>Kun</b>	<b>Vaqt</b>	<b>Xona</b>
1.	Seshanba	14.00 – 16.00	Bosh bino, K3, 304
2.	Juma	14.00 – 16.00	Bosh bino, K3, 304