

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: KONSERVALASHNING CHIQINDISIZ TEXNOLOGIYASI		
Fan kodi: KChT3604	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 – Konservlash texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: D.Q.Maksumova		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: tairovakamola88.@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Toirova K.Z.		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari, Mikrobiologiya, Oziq-ovqat kimyosi		
Tanlov turi: tanlov		
Fanning qisqacha bayoni: Talaba mahsulotlarni qayta ishlashning nazariy asoslarini o'rganadi, Xomashyoni qayta ishlashning mohiyatini bilib oladi.		

Fanni o'qitishdan asosiy maqsad. Konservlashning chiqindisiz texnologiyasi" fanini o'qitishdan maqsad, zamonaviy texnika va texnologiyaning taraqqiyoti asosida qishloq xo'jalik mahsulotlari, hayvon va baliq xomashyosini qayta ishlash natijasida yuqori sifatni va unumdorlikni ta'minlovchi zamonaviy uskunalar bilan jihozlanishi haqidagi tushunchaga ega bo'lishdir. Fanni o'qitish davomida talabalarga go'sht, sut va baliq ishlab chiqarishda qo'llaniladigan zamonaviy jihoz va uskunalar haqida tushuncha beriladi. Jihoz va uskunalarini sinflanish tamoyillari bilan tanishtiriladi.

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

talabalarga qishloq xo'jalik mahsulotlari assortimentini yaratishda xomashyolarni turiga qarab, qo'llaniladigan zamonaviy uskuna va jihozlarni ham to'g'ri tanlay bila olishini zaruriyatini o'rgatishdir **ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.**

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.

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	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Go'sht, sut, baliq va konserva sanoati ikkilamchi xom ashyolarini qayta ishlash			
2	Oziq-ovqat submahsulotlari va endokrin-ferment xom ashyosiga ishlov berish			
3	Qonni qayta ishlash			
4	Ichakka ishlov berish			
5	Teri ustki qismlariga ishlov berish			
6	Texnik yog' va ozuqa unini ishlab chiqarish			
7	Hayvon yelimi va jelatin ishlab chiqarish texnologiyasi			
8	Yog'sizlantirilgan sutdan tayyorlangan maxsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi			
9	Ardobdan tayyorlangan mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi			
10	Sut zardobidan tayyorlangan mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi			
11	Baliq ikkilamchi xom ashyosidan olinadigan mahsulotlar			
12	Konserva sanoati ikkilamchi xom ashyolaridan pektin olish texnologiyasi			
Jami		24	24	72

Asosiy adabiyotlar

1. Choriev A.J., Asatullaeva F.X. Meva va sabzavotlar mikrobiologiyasi. Toshkent, 2009. -167 b.
2. Федосова Н.Х. Микробиология. Урожай, 2001g -с.197.
3. Прозоркина Н.В. и другие. Основы микробиологии вирусологии, и иммунологии. Фенекс, 2002. – с.416.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие. - М.: 2000. – S.136.

Axborot manbaalari

1. <http://medicine4u.ru>.
2. <http://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:

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