

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: KONSERVALASHNING ZAMONAVIY TEXNOLOGIYASI		
Fan kodi: KZT4806	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720400 – Konservash texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: Q.O.Dodayev., U.A.Suyundikov		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar:180	Email: Dadaevrambler.@mail.ru	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Q.O.Dodayev., U.A.Suyundikov		
Prerekvizitlar: Konservash texnologiyasi asoslari, Konserva korxonalarini jihozlari, Oziq-ovqat kimyosi		
Tanlov turi: majburiy		
Fanning qisqacha bayoni: Konservash korxonalaridagi turli xil zamonaviy konservash jarayonlari bilan tanitish, mahsulotlarni sifatini saqlab qolish usullari hamda uzoq muddatga saqlashdagi chora-tadbirlari haqida tushuncha berishdir.		

Fanni o'qitishdan asosiy maqsad. Fanni o'qitishdan asosiy maqsad, sabzavotdan tayyorlangan gazak konservalar, sabzavotdan tayyorlangan tabiiy konservalar, meva va sabzavot marinadlari, kontsentrlashgan tomat mahsulotlari, shakar qo'shib tayyorlangan meva konservalari, meva, rezavor mevalar va sabzavotlar sharbatlari, hammabop konservalar ishlab chiqarish texnologiyasi, bolalar uchun mo'ljallangan ovqatlar va baliq konservalari, parhez konservalar texnologiyasini o'rgatishdir.

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

Talabalar konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish nazariyasi va texnologiyasini, konserva sanoatining xom ashyosi va ularning biologik xususiyatlarini, xom ashyo va tayyor mahsulotlarni buzilishdan saqlash yo'llarini; taralarga bo'lgan standart talablarni, gazak konservalar, ikra ishlab chiqarish, meva-sabzavot marinadlari va ularni ishlab chiqarish texnologiyasini, tomat mahsulotlari va ularning assortimentlarini, kompotlar, ishlab chiqarish texnologiyasini, djemlar, konfityur, povidlo va ularni ishlab chiqarish texnologiyasini, murabbolar va sukatlar ishlab chiqarish texnologiyasining maxsus taraflarini ajrata olish; konserva mahsulotlarini oziqaviy qiymatini va ularni qayta ishlash jarayonida maksimal darajada destruksiyaga uchramasligini ta'minlashning nazariy va amaliy mohiyatini bilishi; mahsulot iste'molchiga yetib boruncha, uning sifatini boshqarishni tushunishi; konserva sanoatida qo'llaniladigan barcha xom ashyo material va maxsus uskunalarni tanlash va hisoblash **ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak. 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 va laboratoriya mashg'ulotlar

Amaliy va laboratoriya 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 haimi	Laboratoriya mashg'ulot soatlar haimi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Kirish. Fanning maqsad va vazifalari				
2	O'simlik va hayvon xom ashyolari, kimyoviy tarkibi.				
3	Konservalangan sabzavotlar tayyorlash zamonaviy texnologiyasi.				
4	Konservalangan mevalar tayyorlash zamonaviy texnologiyasi.				
5	Go'sht konservalari tayyorlash zamonaviy texnologiyasi.				
6	Baliq konservalari tayyorlash zamonaviy texnologiyasi.				
Jami		24	24	24	108

Asosiy adabiyotlar

1. Флауменбаум Б. Л. Основы консервирования пищевых продуктов Минск Высшэйшая школа 2012.

2. Q.O. Dodayev. I.Mamatov. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash korxonalarining loyihalash asoslari va texnologik hisoblari. Darslik, Toshkent. Iqtisod-moliya. 2006.- 208 b.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash

2. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г Забашта, Г.П Казюлин; - М.: Колос, 2000.-367с.

1. <http://foruni.arosna-beauty.rii>

2. [.http://www.oilbranch.com](http://www.oilbranch.com)

3. www.basf-catalysts.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	AN-32 3/102, 3/103
2.	Shanba	14.00 – 16.00	AN-32 3/102, 3/103