

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: KONSERVALASH TEXNOLOGIYASI ASOSLARI		
Fan kodi: KTA2404	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: D.Q.Maksumova		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar:	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		
<i>Fanning qisqacha bayoni:</i> Talaba mahsulotlarni qayta ishlashning nazariy asoslarini o'rganadi, Xomashyoni qayta ishlashning mohiyatini bilib oladi.		

Fanni o'qitishdan asosiy maqsad. Fanni o'qitishdan maqsad, talabalarni bu fan orqali olgan bilimlari asosida konserva korxonalaridagi turli xil konservalash jarayonlari bilan tanitish, mahsulotlarni sifatini saqlab qolish usullari hamda uzoq muddatga saqlashdagi chora-tadbirlari haqida tushuncha berishdir.

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

O'qitiladigan fanning asosiy vazifasi - talabalarga sabzavot va mevalardan tayyorlanadigan konserva xillari, ularning sinflari va guruhlari, ularni tayyorlash texnologiyasi bilan tanitishdan iborat. Jumladan: 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 texnologiyasi ***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	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Fanga kirish			
2	Mahsulotlarni qayta ishlashning nazariy asoslari			
3	Xom ashyoga issiqlik bilan ishlov berish			
4	Tayyorlangan konservalarni sterilizatsiyalash			
5	Sabzavotdan tayyorlangan gazakbop konservalar			
6	Sabzavotdan tayyorlangan tabiiy konservalar			
7	Meva va sabzavot marinadlari			
8	Kontsentrlashgan tomat mahsulotlari			
9	Meva, rezavor mevalar va sabzavotlar sharbatlari			
10	Hammabop konservalar ishlab chiqarish texnologiyasi			
11	Bolalar uchun mo'ljallangan ovqatlar va baliq konservalari			
Jami		24	24	72

Asosiy adabiyotlar

1. Dodaev Q.O. Konservlangan oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi. Darslik. T.:Noshir, 2009.-387 b.
2. A.J. Choriyev, Q.O.Dodayev, T.A.Ismoilov, D.T.Qoraboyev. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini konservalash va saqlash texnologiyasi. Darslik. T.: «Davr nashriyoti», 2012. -382 b.
3. Q.O.Dodayev, A.J. Choriyev, A.G. Ibragimov. Konserva ishlab chiqarishda sterilizatsiya va pasterizatsiya jarayonlari. Darslik. T.:«Davr nashriyoti»,2012. -107b.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. H.Bo'riyev, R.Jo'rayev, O.Alimov. Meva-sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. Darslik. T.:Mehnat, 2002.–183 b.
2. Vasiev M.G., Dodayev Q.O., Sapaeva Z.Sh., Gulyamova Z.Dj. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. Darslik. Toshkent. 2012.-400 b.
3. Dodaev Q.O. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashdagi texnologik hisoblar. O'quv qo'llanma. T.:2003.

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.			
2.			