

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: Konserva ishlab chiqarish xom ashyolari va ularga qo'yiladigan asosiy talablar		
Fan kodi: KIXA4704	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: 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		
<i>Fanning qisqacha bayoni:</i> 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 - konserva sanoatida foydalaniladigan meva, sabzavot, go'sht, sut, yog'-moy va don mahsulotlari xom ashyolari haqida umumiy tushuncha, ularining kimyoviy tarkibi, ularga qo'yiladigan asosiy talablar, me'yoriy hujjatlar bilan ishlash haqida nazariy tushunchalarni o'rgatishdan iborat.

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

Mazkur fanni o'zlashtirish davomida talabalar konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalanadigan xom ashyo turlari bilan tanishish, xom ashyolarning kimyoviy tarkibi va ularga qo'yilgan talablarni o'rganadi. Xom ashyoni sifat ko'rsatkichlarini belgilovchi me'yoriy hujjatlar va ular bilan ishlashning nazariy hamda amaliy tushunchalarini o'zlashtirish kabi tushincha, 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	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalanadigan xom ashyoning turlari			
2	Konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalanadigan xom ashyoning turlarini o'rganish			
3	Go'shtli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar			
4	Go'shtli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolarni o'rganish			
5	Sutli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar			
6	Sutli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolarni o'rganish			
7	Mevali konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar			
8	Mevali konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolarini o'rganish			
9	Sabzavotli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar			
10	Sabzavotli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolarni o'rganish			
11	Go'shtli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallar			
12	Go'shtli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallarni o'rganish			
13	Sutli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallar			
14	Sutli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallarni o'rganish			
15	Mevali konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallar			
16	Mevali konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallarni o'rganish			
17	Sabzavotli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallar			
18	Sabzavotli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallarni o'rganish			
19	Bolalar uchun mo'ljallangan konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar			
20	Bolalar uchun mo'ljallangan konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolarni o'rganish			
21	Konsentrlangan konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar			
22	Konsentrlangan konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolarni o'rganish			

23	Qurilgan konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar			
24	Qurilgan konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolarni o'rganish			
Jami		24	24	72

Asosiy adabiyotlar

1. Тимофеева В.Н. Технология консервирования фруктов и овощей : учебное пособие. – Минск, Высшая школа, 2021. – 303с.
2. Киселева Т.Ф. Технология консервирования / Т.Ф.Киселева, В.А.Помозова, Э.С.Гореньков, СПб., 2011.
3. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы / Б.Л.Флауменбаум и другие, 2-е изд., перераб. и доп. М., 1993.

Qo'shimcha adabiyotlar

4. Магомедов М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания / М.Г.Магомедов. СПб.; М.:Краснодар, 2015.
5. Основы консервирования и технохимконтроль : учебное пособие / Л.П.Доброскок, Л.В.Кузнецова, В.Н.Тимофеева. – Минск : Высшая школа, 2012. – 400с.
6. Флауменбаум Б.Л. Основы консервирования пищевых продуктов / Б.Л.Флаумен-баум, С.С.Танчев, М.А.Гришин. М., 1986.

Axborot manbaalari

1. www.ziyonet.uz
2. <https://www.tan.com.ua>
3. <https://www.cimbria.com>
4. www.twirpx.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