

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: KONSERVA MAHSULOTLARI SIFAT TAHLILI VA STANDARTLARI.		
Fan kodi: KMSS3504 KMST4704	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 5 semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720500 – Funksional ovqatlanish va bolalar mahsulotlari texnologiyasi 60720100- Oziq-ovqat texnologiyasi (oziq-ovqat xavfsizligi)		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: E.Sh. Sanayev.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: ermatsanayev@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): E.Sh. Sanayev.		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi, Mikrobiologiya, Oziq-ovqat kimyosi		
Tanlov turi: tanlov		
Fanning qisqacha bayoni: Talaba Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va tashish sharoitlarini tahlil qilish. Bu masalalarning barchasini hal qilish oziq-ovqat xom ashyosi va tayyor mahsulotlarni tahlil qilishning fizik-kimyoviy usullarini bilishni talab qiladi.		

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.

Fanning vazifasi – talabalarga konservalangan oziq-ovqat mahsulotining xavfsizligi, yani oziq-ovqat mahsulotining sanitariya, veterinariya, veterinariya-sanitariya, fitosanitariya qoidalari va me'yorlariga mosligini aniqlash usullari hamda vositalari, oziq-ovqat xavfsizligi parametrlarini aniqlash hamda xavfsizlik bo'yicha me'yoriy hujjatlar bilan ishlashni o'rgatishdan iborat.

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

oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va tashish sharoitlarini tahlil qilish; mahsulotni mahsulotlarini saqlash vaqtida sifatini aniqlash; konserva mahsulotlarini mahsulotlarini saqlash va tashish usullari va usullarini belgilash; mahsulotlarini standartlashtirish va sifatini tasdiqlash asoslari, saqlash texnologiyasi; mahsulotlarini saqlash rejimlari va muddatlariga qo'yiladigan talablar **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, "Keystad" 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	laboratoriya mashg'ulot soatlar	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Konserva mahsulotlari sifat tahlili va standartlari fanining maqsadi va vazifalari				
2	Sut mahsulotlari konservalari standartlari				
3	Go'shtli konserva mahsulotlarilarining sifatini o'rganish				
4	Baliq konservalari standarti				
5	Meva va sabzavot konservalari sifatiga qo'yiladigan talablar				
6	Konserva mahsulotlarilarini qadoqlash, saqlash va tashish standartlari				
7	Qurilgan oziq-ovqat mahsulotlarini xavfsizlik standartlari				
8	Import konserva mahsulotlari standartlari				
Jami		24	12	12	72

Asosiy adabiyotlar

1. Raximov X.Sh. "Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi" maruzalar matni, 2014y.
2. З. П. МАТЮХИНА Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz", Toshkent. "O'zbekiston", 2017, 488b.
2. O'zbekiston Respublikasi Sanitariya qoidalari, me'yorlari va gigienik normativlari. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining gigienik normativlari №0366-19-sonli SanQvaM. Rasmiy nashr.Toshkent-2019

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.			