

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: KONSERVA SANOATI XOM ASHYO VA MATERIALLARI		
Fan kodi: KSXM3506	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 – Konservalash texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: U.A.Suyundikov		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar:180	Email: ulugbek1970.1990@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): U.A.Suyundikov		
Prerekvizitlar: Konservalash asoslari, Konserva mahsulotlari texnologiyasi, Oziq-ovqat kimyosi		
Tanlov turi: Majburiy		
<p>Fanning qisqacha bayoni: 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, ularni o'zlashtirish texnologik muhandislar uchun juda muhimligini o'rgatish maqsad qilib qo'yilgan.</p>		

Fanni o'qitishdan asosiy maqsad. Fanni o'qitishdan asosiy 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.

Ushbu fanni o'rganish mobaynida 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 ishlash **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, "Key-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	Laboratoriya mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalanadigan xom ashyoning turlari				
2	Go'shtli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar				
3	Sutli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar				
4	Mevali konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar				
5	Sabzavotli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar				
6	Go'shtli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallar				
7	Sutli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallar				
8	Mevali konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallar				
9	Sabzavotli konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan qo'shimcha materiallar				
10	Bolalar uchun mo'ljallangan konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar				
11	Konsentrlangan konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar				
12	Qurtilgan konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladigan xom ashyolar				
Jami		24	24	24	108

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..

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Mirziyoyev SH.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash
2. Магомедов М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания М.Г.Магомедов. СПб.; М.:Краснодар, 2015.
1. <http://foruni.arosna-beauty.rii>
2. <https://www.tan.com.ua>
3. <https://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	AN-32 3/102, 3/103
2.	Shanba	14.00 – 16.00	AN-32 3/102, 3/103