

Fan platformasi	
Fanning to'liq nomi: <b>Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini identifikatsiyalash va sohtaligini aniqlash</b>	
Fan kodi: KOOM3504	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: Azizov O.T.	
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: olimjonazizi1978@gmail.com.
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): Niyozov X.N.	
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari, mikrobiologiya, konservalash texnologiyasi asoslari	
Tanlov turi: Tanlov	
<p><b>Fanning qisqacha bayoni:</b> : Identifikatsiya va soxtalik turlarini ajratib, atamalarga izoh berish. Konserva va Oziq-ovqat mahsulotlarini chin va sohtalilikni aniqlash uslublari va meyoriy hujjatlarda ruhsat etilgan ko'rsatkichlari. Ho'l meva va sabzavot mahsulotlarini GOST talablari orqali identifikatsiyasini aniqlash. Sabzavat mahsulotlarini GOST talablari orqali identifikatsiyasini aniqlash. Mahsulotlar tarkibi va tashqi ko'rinishiga qarab soxtalikni baholash uslublarini o'rganish maqsad qilib olingan.</p>	

**Fanni o'qitishdan asosiy maqsad**, konserva mahsulotlarini identifikatsiyalash va soxtaligini aniqlash mezonlari va tahlil natijalarini rasmiylashtirish qoidalari bo'yicha nazariy bilim va amaliy ko'nikmalarni shakllantirish. Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari identifikatsiyalash va soxtaligini aniqlash bo'yicha me'yoriy-huquqiy hujjatlar, texnik jihatdan tartibga solish sohasidagi hujjatlar va qonunchilik talabarini tushuntirish va tahlil qilishga o'rgatish

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

Kkonserva mahsulotlarini identifikatsiya va soxtalik turlarini ajratib, atamalarga izoh berish. Oziq-ovqat mahsulotlarini chin va sohtalilikni aniqlash uslublari va meyoriy hujjatlarda ruhsat etilgan ko'rsatkichlari haqida **tasavvur va bilimga ega bo'lishi;**

Oziq-ovqat mahsulotlarini GOST talablari orqali identifikatsiyasini aniqlash. Mahsulotlar tarkibi va tashqi ko'rinishiga qarab soxtalikni baholash uslublari to'g'risida **ko'nikmalarga ega bo'lishi;**

Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini GOST talablari asosida analiz qilish va shu orqali identifikatsiyasini sohtaligidan farqlash haqidagi **bilim 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.

<b>№</b>	<b>Fan mavzulari</b>	<b>Ma'ruza soatlar hajmi</b>	<b>Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi</b>	<b>Laboratoriya mashg'ulot soatlar</b>	<b>Mustaqil ta'lim soatlari</b>
1.	Fanning mazmuni, maqsadi va metodikasi.				
2.	Konserva mahsulotlarini chinlik va soxtalik tushunchalari, turlari aniqlash metodikalari.				
3.	Meva va sabzavot mahsulotlarini chinligi va soxtaligini aniqlash.				
4.	Tabiiy sabzavot konservalarini identifikatsiyasi va soxtaligini aniqlash.				
5.	Tomat pasta va pyuresini chinligi va qalbakiligini aniqlash.				
6.	Sharbat mahsulotlarni chinligi va qalbakiligini aniqlash.				
7.	Jem, murabbo va povidlo konserva mahsulotlarni chinligi va soxtaligini aniqlash.				
8.	Marinadlangan meva va sabzavot konservalarini chinligi va soxtaligini aniqlash.				
<b>Jami</b>		24	12	12	72

#### **Asosiy adabiyotlar**

1. Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening national food control systems. Joint FAO/WHO publication. 2005.–p.268.
2. Food analysis Laboratory manual. Second edition. Edited by S.Suzanne Nielsen Purdue University West Lafayette, IN, USA. Springer Science + Biseness Media, LLC 2010. – p. 129.
3. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие. сост.: П.В. Скрипин, А.В. Козликин, Р.Б. Жуков, А.И. Тариченко, А.В. Клопова, О.В. Гартованная ; Донской ГАУ. – Персиановский : Донской ГАУ, 2019. - 157 с
4. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных
5. товаров: краткий курс лекций. Сост.: И.Ю. Суржанская // ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2017. – 70 с.

#### **Qo'shimcha adabiyotlar**

1. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz”, Toshkent. “O‘zbekiston”, 2017, 488b.
2. Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash-yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi 48 b, T. “O‘zbekiston”, 2017.
3. Фанг-Юнг и другие. Технология консервированных плодов, овощей, мяса и рыбы. М.:Пищевая промышленность, 1980.

#### **Axborot manbaalari**

1. <http://tkti.uz>
2. [www.ziyonet.uz](http://www.ziyonet.uz)
3. <http://en.wikipedia.org/wiki/Sawmill>
4. <https://oziq-ovqat.uz/site/index>
5. <http://iim.uz/>
6. [www.texhology.ru](http://www.texhology.ru)
7. <http://www.chamber.uz/ru/index>

**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:

<b>№</b>	<b>Kun</b>	<b>Vaqt</b>	<b>Xona</b>
1.	Chorshanba	10.00 – 12.00	A.N.32.3/ 302
2.	Payshanba	10.00 – 12.00	A.N.32.3/ 303 a