

| Fan platformasi  |   |                        |
|--|---|------------------------|
| Fanning to'liq nomi: <b>KONSERVALASH ASOSLARI VA TEXNIK-KIMYOVIY NAZORAT</b>   |   |                        |
| Fan kodi: KSTK2404   | Fanga ajratilgan kreditlar<br>(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: D.Q.Maksumova  |   |                        |
| Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120   | 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  |   |                        |
| <b><i>Fanning qisqacha bayoni:</i></b> Talaba mahsulotlarni qayta ishlashning nazariy asoslarini o'rganadi, Xomashyoni qayta ishlashning mohiyatini bilib oladi. |   |                        |

**Fanni o'qitishdan asosiy maqsad.** Konserva sanoati xom ashyolarini qayta ishlab, tayyorlangan mahsulotlar kishilarning kundalik hayotida juda katta ahamiyatga ega. Insonlarning ratsional ovqatlanishida ularning o'rnini bosadigan mahsulotlar yo'q. Binobarin, meva-sabzavotlar va ulardan tayyorlangan mahsulotlar (taomlarga) bo'lgan talab, ehtiyoj kun sayin ortib bormoqda.

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

talabalarga sut va uning alternativlari asosida konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarining mikrobiologik va kimyoviy ifloslanishini oldini olish zaruriyatini o'rgatishdir. Aholi uchun yangi turdagi noan'anaviy mahsulotlar ishlab chiqish. Ya'ni, antioksidant faolligi yuqori bo'lgan o'simlik ekstraktlari nisbatan yuqori umumiy fenolik tarkibni ko'rsatadi. Shu sababli, turli xil o'tlar va o'simlik ekstraktlari sog'liq uchun foydali bo'lgan sut mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun turli xil sut mahsulotlari bilan boyitiladi. Bodom suti kaltsiy va sog'lom yog'lardan iborat. Soya suti oqsilga boy. Guruch sutida uglevodlar ko'p va tarkibida fosfor, kaltsiy, B, D va E vitaminlari mavjud. Hindiston yong'og'i suti metabolizmni tezlashtiradi, hazm qilishni osonlashtiradi va tarkibida juda ko'p antioksidantlar mavjudligi haqida ma'lumotlar berish. ***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>Mustaqil ta'lim soatlari</b> |
|-------------|---|------------------------------|--|---------------------------------|
| 1           | Konserva ishlab chiqarishda texnik-kimyoviy nazorat                                 |                              |  |                                 |
| 2           | Mahsulot sifatini oshirish  |                              |  |                                 |
| 3           | Mahsulotni analiz qilish uchun namunalar olish va ularni                            |                              |  |                                 |
| 4           | Oziq-ovqat mahsulotlarini sifatini nazorat qilish                                   |                              |  |                                 |
| 5           | Xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlarni tekshirish usullari                 |                              |  |                                 |
| 6           | Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishdagi texnik-kimyoviy nazorat |                              |  |                                 |
| 7           | Xom ashyo va mahsulotlar tarkibidagi uglevodlar miqdorini aniqlash                  |                              |  |                                 |
| 8           | Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi mineral qoldiqlarni aniqlash                    |                              |  |                                 |
| 9           | Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish sanoatida nazoratni tashkil etish              |                              |  |                                 |
| 10          | Go'sht sifatini aniqlash, ularning kategoriya va navlarga bo'linishi                |                              |  |                                 |
| 11          | Go'sht sifatini aniqlash usuli  |                              |  |                                 |
| 12          | Sovutish yo'li bilan go'shtga ishlov berish   |                              |  |                                 |
| <b>Jami</b> |   | <b>24</b>                    | <b>24</b>                              | <b>72</b>                       |

### **Asosiy adabiyotlar**

1. А.Ф. Загибалов и другие. Технология консервирования плодов и овощей и контрол качества продукции. Учебник. – М.:«Агропромиздат», 1992. – 351 с.
2. Choriyev A.J, Dodayev Q.O. Konserva ishlab chiqarishda texnik-kimyoviy nazorat. OTM bakalavriatura talabalari uchun o'quv qo'llanma. TKTI, 2014. –122b

### **Qo'shimcha adabiyotlar**

1. Н.И.Назаров и другие. Общая технология пищевых производств. Учебник. - М: Легкая и пищевая промышленность, 1985.
2. А.Т.Марх, Р.В. Кржевова. «Химико-технический контроль консервного производства». Учебник. -М.: Пищепромиздат, 1962.-435 с.

### **Axborot manbaalari**

1. <http://www.tan.com.ua>
2. <http://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:

| <b>№</b> | <b>Kun</b> | <b>Vaqt</b> | <b>Xona</b> |
|----------|------------|-------------|-------------|
| 1.       |            |             |             |
| 2.       |            |             |             |