

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: HAYVON XOMASHYOSIDAN TAYYORLANADIGAN KONSERVA MAHSULOTLARI TEXNOLOGIYASI		
Fan kodi: XHTK4706	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 – Konservlash texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: D.Q. Maksumova, R.Sh.Ernazarova		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email: ernazarovaroziya@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): D.Q.Maksumova, R.Sh.Ernazarova		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari, Go'sht-sut mikrobiologiya, Oziq-ovqat kimyosi, Oziq-ovqat xomashyosi		
Tanlov turi: tanlov		
Fanning qisqacha bayoni: Talaba go'sht asosida tayyorlanadigan konservalar haqida bilimlarga ega bo'ladi. Talaba mahsulotlarni qayta ishlashning nazariy asoslarini o'rganadi, Xomashyoni qayta ishlashning mohiyatini bilib oladi.		

Fanni o'qitishdan asosiy maqsad. Fanni o'qitishdan asosiy maqsad, oziq-ovqat xom ashyosining tuzilishi, xossasi va yarim tayyor mahsulotlarning tarkibini atroflicha o'rganish: mahsulotlarda sodir bo'ladigan temperatura, biologik, kimyoviy ta'sirlar natijasidagi o'zgarishlarni o'rganish, bu o'zgarishlarni qo'shimcha boshqaruv vositalar bilan kerakli yo'nalish bo'yicha yo'naltirish usullarini bilishdir.

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

Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:

- tayyor mahsulot sifatiga, resurslarni tejashga va ishlab chiqarish jarayonlarining ishonchligiga ta'sir qiluvchi xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlarning asosiy xossalari haqida;
- hayvon xomashyolaridan foydalangan holda ishlab chiqarilgan kolbasa mahsulotlari, yarim tayyor go'sht mahsulotlari va go'sht konservalarining assortimenti;
- hayvon xomashyolari asosida konserva ishlab chiqarishning asosiy texnologik operatsiyalari, ishlab chiqarish texnologiyasi sxemalari haqida bilimga ega bo'ladi;
- texnologik nazoratni amalga oshirish usullari, mavjud ishlab chiqarish sharoitida texnologik intizomga rioya qilish uchun texnologik hujjatlarni ishlab chiqishni bilishi va ulardan foydalana olishi;
- ilmiy-texnikaviy adabiyotlar bilan ishlash, internetda ma'lumotlarni qidirish, olib borilayotgan tadqiqotlarni o'lchash va tavsiflarini yozish, sharhlar, hisobotlar va ilmiy nashrlar uchun ma'lumotlarni tayyorlash **ko'nikmalarga** 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.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar hajmi	Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Xomashyo manbalari bilan tanishish.			
1.1.	Qoramol, yirik va mayda mollarni so'yish texnologik sxemasi			
2	Go'sht sanoati rivojlanish tarixi			
2.1	Xomashyolarni biologik hususiyatlarini o'rganish			
3	Go'shtning morfologik tuzilishini o'rganish			
3.1.	Sub mahsulotlar			
4	Mol va qo'y go'shti konservalari texnologiyasi			
4.1.	Hayvon yog'lari			
5	Parranda go'shti konservalari texnologiyasi			
5.1	Go'shtni kategoriyagalarga ajratish			
6	Baliq konservalari ishlab chiqarish texnologiyasi			
6.1.	Xomashyoga ishlov berish usullari			
7	Kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi			
7.1.	Go'sht va go'sht mahsulotlariga past haroratning konservalashda ta'siri.			
8	Yarim fabrikatlar tayyorlash texnologiyasi			
8.1.	Kolbasa mahsulotlari uchun xomashyo va materiallar			
9	Go'sht asosida bolalar konservalari tayyorlash texnologiyasi			
9.1.	Tuzlovchi materiallar			
10.1.	Dudlangan mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi			
11.1.	Sho'rtang go'sht mahsulotlarini tuzlash texnologiyasi			
12.1.	Bankali go'sht konservalariga tegishli standartlarda sifat ko'rsatkichlarini o'rganish			
Jami		24	48	108

Asosiy adabiyotlar

1. Dodaev Q.O. Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi. Darslik. T.:Noshir, 2009.-387 b.
2. T.H.Ikromov «Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi». O'quv qo'llanma. T. «O'qituvchi», 1997

3. Э.С. Гореньков, А.Н. Горенькова, Г.Г. Усачева. Технология консервирования. Учебник. – М.:«Агропромиздат», 1987. – 350 с.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Т.Н.Икромов «Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi». O'quv qo'llanma. Т. «O'qituvchi», 1997.

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