

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,
CHORVACHILIK VA BIOTEXNOLOGIYALAR UNIVERSITETI



"TASDIQLAYMAN"

Samargand davlat veterinariya
meditsinasi, chorvachilik va
biotexnologiyalar universiteti
rektor **X.B. Yunusov**

Ro'yxatga olindi: №BD-608107001-04

2025-yil 23 08

2025-yil "25" 08

MUTAXASSISLIKKA KIRISH

O'QUV DASTURI

Bilim sohasi:	800000	Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lim sohasi:	810000	Qishloq xo'jaligi
Ta'lim yo'nalishi:	60810700	Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi

Samargand - 2025

Fan/modul kodi MTKB1106	O'quv yili 2025 - 2026	Semestr 1	ECTS – Kreditlar 6	
Fan modul turi Majburiy	Ta'lim tili O'zbek		Haftadagi dars soatlari 6	
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Mutaxassislikka kirish	90	90	180
2.	I. Fanning mazmuni <p>Fanni o'qitishdan maqsad – davr bilan, ijtimoiy hayot bilan uzviy bog'liq. Ijtimoiy hayotdagi tub burilishlar, fanning intesiv rivojlanishi, ta'lim modernizatsiyasi, yangi didaktik imkoniyatlar, insonparvarlashtirish shubhasiz ta'lim maqsadini ham tubdan o'zgartirdi. Ta'lim maqsadining tubdan o'zgarishi ta'lim mazmunida o'z ifodasini topadi. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash jarayonlarini mukammal o'zlashtirish, xom ashyoga qo'yiladigan tinglovchilarni, qayta ishlashning innovatsion texnologiyalari; bu texnologiyalarni amaliyotda qo'llash tartibi haqida ma'lumotlarni o'rganishdir.</p> <p>Fanning vazifasi – nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlab olinadigan mahsulotlar assortimenti; qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda innovatsion texnologiyalar; zamonaviy texnologiyalarning qo'llash sohalari hususiyatlari yuzasidan ko'nikmalar hosil qilishdan iborat.</p> <p>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</p> <p>II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</p> <p>1 - mavzu. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati</p> <p>Fanni rivojlanish tarixi va hozirgi davrdagi holati. Saqlash va qayta ishlashning nazariy asoslari. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashni tashkil etish. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sifat ko'rsatgichlari va Saqlash va qayta ishlashga yetishtiriladigan sharoitning ta'siri. Qishloq xo'jaligi mahsulotlariga ishlov berish usullari.</p> <p>2-mavzu. Kartoshka, sabzavot va mevalarni terish, tashish xususiyatlari va saqlash usullarining umumiy tavsifi</p> <p>Mevalarni terish va tovar holatiga keltirish. Mevalarni va sabzavotlarni tashish. Saqlashning umumiy tavsifi va ombor turlari bilan tanishish.</p> <p>3-mavzu. Meva – sabzavotlarni tovar holatiga keltirish, saralash, kalibrlash, joylash va ularning saqlash sharoitlari</p> <p>Kartoshka, meva – sabzavotlarni tovar holatiga keltirish, saralash va kalibrlash. Meva – sabzavotlarni saqlash va tashish uchun qo'llaniladigan idishlar va o'rab – joylash materiallari. Kartoshka, meva – sabzavotlarni saqlash sharoitlari va ularning mahsulot sifatiga ta'sirini o'rganish.</p>			

Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi kafedrasidagi "Mutaxassislikka kirish" fanining o'quv dasturiga Top-300 OTM ta'lim dasturlari asosida quyidagi qo'shimchalar kiritildi

No	O'quv dasturidagi mavzu nomi	TOP-300 ta'lim dasturi bo'yicha Xorijiy oliy ta'lim tashkiloti nomi	Top-300 ta'lim dasturi asosida kiritilgan qo'shimchalar
1	3-mavzu. Meva – sabzavotlarni tovar holatiga keltirish, saralash, kalibrlash, joylash va ularning saqlash sharoitlari	Purdue University (AQSH), (QS-99, THE-79) https://ag.purdue.edu/departments/foodsci/graduate-program.html	"Bringing potatoes, fruits, and vegetables to marketable condition, sorting, and grading. Containers and packaging materials used for storing and transporting fruits and vegetables. Studying the storage conditions of potatoes, fruits, and vegetables and their impact on product quality."
2	8 - mavzu. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash	Purdue University (AQSH), (QS-99, THE-79) https://ag.purdue.edu/departments/foodsci/graduate-program.html	"Key factors in properly organizing the process of quality assessment. Classification and description of factors affecting quality. Basic concepts of sensory evaluation. Main sections of sensory evaluation. Effective testing in product quality assessment. Methods of conducting effective testing. Modern methods for determining active water in products."
3	14-mavzu. Saqlash omborlari turlari va tuzilishi	Purdue University (AQSH), (QS-99, THE-79) https://ag.purdue.edu/departments/foodsci/graduate-program.html	"The need for storage facilities has always existed among people. In our country, the construction of storage facilities is aimed at ensuring the continuous supply of affordable agricultural products to the population throughout the year. Studying the practical results of this state policy at the regional and district levels."

Oliy ta'limning 800000-Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya bilim sohasi, 810000-Qishloq xo'jaligi ta'lim sohasining, 60810700-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bakalavriat ta'lim yo'nalishi uchun k.f.n., dotsent Sh.A. Ishniyazova tomonidan "Mutaxassislikka kirish" fanidan ishlab chiqilgan o'quv dasturiga

T A Q R I Z

Respublikamizda ta'lim tizimida amalga oshirayotgan tub islohatlarning natijasida oliy ta'lim muassasalarida tahsil olayotgan talabalarni har tomonlama yetuk mutaxassis bo'lib yetishishlari uchun ularga barcha shart-sharoitlarni yaratish muhim ahamiyatga ega. Ularni zamon talablariga javob beradigan dasturlar asosida o'qitish, kelgusida shu sohaning malakali mutaxassislari bo'lib yetishishlariga zamin yaratadi.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 1 iyundagi "O'zbekiston Respublikasi veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish davlat qo'mitasi faoliyatini tashkil etish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-3026-sonli, 2017 yil 27 iyuldagi "Oliy ma'lumotli mutaxassislar tayyorlash sifatini oshirishda iqtisodiyot sohalari va tarmoqlarining ishtirokini yanada kengaytirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-3151-sonli qarorida belgilangan vazifalar ijrosini ta'minlash maqsadida 60810700-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlash uchun "Mutaxassislikka kirish" fanidan dastur ishlab chiqilgan.

Fan dasturida faning mazmuni, predmeti, mohiyati, maqsadi, vazifalari, uzviylik va uzluksizlik nuqtai-nazaridan mantiqiy ketma-ketlikda o'z aksini topgan "Mutaxassislikka kirish" fanini chuqur o'rganish tegishli sohalar muammolarini hal qilishda muhim rol o'ynaydi.

Hozirgi iqtisodiy islohatlar davrida qishloq xo'jalik mahsulotlarini taqsimlash, tashish, joylashni o'rganish hamda qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash mutaxassislari tayyorlashda fundamental tushunchalarni berish. Ushbu dasturda qishloq xo'jalik mahsulot sifatiga turli omillar ta'sirini, rejimlarga rioya qilgan holda saqlash muddatlarini uzaytirish, sotish, tashish, taqsimlash yo'llarini izlashni, qayta ishlashda samarali, sifatli tayyor mahsulotlar tayyorlash, eksport va import sohasida barcha ishlarni xalqaro miqyosda uyg'unlashtirish, me'yoriylash, shu bilan bir qatorda amalda qo'llashni qamrab oladi.

Mazkur fan dasturi Davlat ta'lim standartlariga mos ravishda tuzilgan bo'lib, uslubiy jihatdan to'g'ri, mazmunan tushunarli tilda xatosiz yozilgan, hozirgi kundagi xuquqiy-me'yoriy hujjatlar talablariga javob beradi.

Yuqoridagilarni inobatga olib, "Mutaxassislikka kirish" fanidan fan dasturini tegishli ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavriyat tayyorlashda o'quv jarayoniga joriy qilish va chop etishga tavsiya qilaman.

Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti "Oziq-ovqat xavfsizligi va texnologiyasi" kafedrasi mudiri, k.f.n., d.f.d.

(PhD), dotsent

SAMARQAND
AGROINNOVATSIYALAR VA
TADQIQOTLAR INSTITUTI
TASDIQLAYMAN

H.M. Tilavov

4-mavzu. Meva – sabzavotlarni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar va ularning mahsulot sifatiga ta'siri.

Meva va sabzavotlarning nafas olish jarayoni va bu jarayonning meva – sabzavotlar sifatiga ta'siri. Meva va sabzavotlarni saqlaganda bo'ladigan kimyoviy o'zgarishlar. Meva va sabzavotlarni saqlaganda bo'ladigan fizikaviy o'zgarishlar va ularning mahsulot sifatiga ta'siri. Meva va sabzavotlarni saqlaganda bo'ladigan mikrobiologik o'zgarishlar va ularning mahsulot sifatiga ta'sirini aniqlash.

5- mavzu. Meva, uzum va sabzavotlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi

Hosilni yetilish xususiyatlari. Uzunni xo'raki-mayizbop, kishmishbop va sharob bop navlari hosilini yig'ishtirish muddatlarini ilmiy asoslash. Uzunni saqlash vaqtida ro'y beradigan jarayonlarni o'ziga xos xususiyatlari. Boshqariladigan gaz muhitining tarkibini ishlab chiqishni asoslash. Meva-sabzavotlarni sun'iy usulda quritish usullarini loyihalashtirish.

6- mavzu. Meva-sabzavotlarni quritish texnologiyasi

Meva-sabzavot mahsulotlarni turli quritish usullari to'g'risidagi bilimlarni berish fanning maqsadidir. Mahsulotlarning kimyoviy tarkibini o'rganish Quritish usullari. Mevalarni tabiiy va sun'iy quritish. Sabzavotlarni ta'biy va sun'iy quritish usullari.

7- mavzu. Sharob tayyorlash texnologiyasi

Uzunni sharob sanoatida asosiy xom-ashyoxisoblanadi, uzunni dastlabki ishlash, uzum xom ashyosini qayta ishlash, sharobga texnologik ishlovlar berish, tizimlarni kelib chiqishi, xususiyat va xossalarni o'zlashtirgan xolda yangi texnologiyalar yaratish xaqidagi ma'lumotlar beriladi. Sharobning rivojlanish. Bosqichlari. Sharobning shakllanishi. Sharobning yetilishi. Qarishi va nobud bo'lishi.

8- mavzu. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash

Sifatni baholash jarayonini to'g'ri tashkil qilishning asosiy omillari. Sifatga ta'sir etuvchi omillar tasnifi va tavsifi. Sensorik baho berish to'g'risida asosiy tushunchalar. Sensor baho berishning asosiy bo'limlari. Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinov. Samarali sinovni amalga oshirish usullari. Mahsulot tarkibidagi aktiv suvlarni aniqlashning zamonaviy usullari.

9- mavzu. Texnik ekinlar mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi

Dala ekinlari hosilini yig'ishtirish va tovar ishlov berishning istiqbolli usullari. Dala mahsulotlari sifatini oshirishda chet el texnologiyalaridan foydalanish. Dala mahsulotlarini tayyorlash va saqlashning nazariy ahamiyati. Omborlardagi kasalliklar va zararkunandalar hamda mikroorganizmlarni aniqlash va ularga yangi kimyoviy vositalar yordamida kurashish. Ildizmevalarini saqlash omborxonalarini loyihalashtirish.

10- mavzu. Ildizmevalilarni saqlash texnologiyalari va ularga ta'sir etuvchi omillar

Ildizmevalilarni saqlash usullari. Kagaflar va boshqa vatinchalik omborlar

turlari, ularning o'lchamlari. Kagatlarni tashkil etish tartibi, kagatlarga qand lavlagini joylash tartibi. Saqlash usuliga bog'liq ravishda mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillar.

11 - mavzu. Don va don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi

Don mahsulotlarini saqlashda zamonaviy resurs tejamkor texnologiyalardan foydalanish. Saqlashga qabul qilinadigan donning sifat ko'rsatkichlarini jadal usulda aniqlash. Don uyumlarini saqlashda ro'y beradigan fiziologik jarayonlarni bartaraf etish usullari. Urug'lik fondlarini saqlanuvchanligini oshirish tartibi. Donni qabul qilish, joylashtirish va saqlashni tashkil etishning zamonaviy texnologiyalari.

12 - mavzu. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash

Sutni qayta ishlab olinadigan mahsulotlarni tasniflash. Sut mahsulotlarining o'ziga xos xususiyatlari. Achitilgan sut mahsulotlari. Quritilgan sut mahsulotlari. Quyultirilgan sut mahsulotlari boyitilgan sut mahsulotlari. Saryog' tayyorlash texnologiyasi. Qishloq xo'jaligida go'sht sanoatining asosiy xom ashyosi. Go'sht mahsulotlari tasniflanishi. Go'sht mahsulotlari assortimenti. Parrandachilik mahsulotlari turlari va tasnifi. Parranda turlarining mahsuldorlik sifatleri. Tovuq, o'rdak, g'oz va kurka go'shtlarini tasniflanishi. Tovuqning go'sht mahsuldorligi. Kurka va g'ozning go'sht mahsuldorligi.

13 - mavzu. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda sovuq zanjir tizimini qo'llash

Sovuq zanjir tizimi va uning mohiyatini tahlil qilishda ko'pgina sovetush omborlari rivojlangan davlatlar tajribalari foydalanish. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashga tayyorlashni va saqlashni bosqichlari, halqaro talablarga mos eksportbop mahsulotlarni tayyorlash talablarini o'rganish.

14-mavzu. Saqlash omborlari turlari va tuzilishi

Saqlash omborlariga bo'lgan ehtiyoj insonlarda doimiy ravishda mavjud bo'lgan. Mamalakatimizda saqlash omborlarini barpo qilish aholini yil davomida uzliksiz arzon qishloq xo'jaligi mahsulotlari bilan ta'minlash borasida olib borilayotgan davlat siyosatini amaldagi natijalarini viloyatlar, tumanlar kesimida o'rganish.

15-mavzu. Mevalar va rezavor mevalarni sharbat olishga qayta ishlash

Konservalangan sharbatlarga umumiy tavsif va ularning guruhlanishi. Sharbat olish uchun ishlatiladigan xom - ashyoga talablar. Etli, etsiz va quyultirilgan meva shabatlari. Sharbatlarning sifatiga qo'yiladigan talablarni o'rganish.

III. Amaliy mashg'ulotlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati.
2. Vaqtinchalik va domiy omborxonalarini turlari, tuzilishi va o'lchamlari
3. Mevalardan sharbat olishdagi xom - ashyo sarfini aniqlash

Oliy ta'limning 800000-Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya bilim sohasi, 810000- Qishloq xo'jaligi ta'lim sohasining, 60810700-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bakalavriat ta'lim yo'nalishi uchun k.f.n., dotsent Sh.A.Ishniyazova tomonidan "Mutaxassislikka kirish" fanidan ishlab chiqilgan o'quv dasturiga

TAQRIZ

Bugungi kunda Mamlakatimiz ta'lim tizimida amalga oshirayotgan tub islohatlarning natijasida oliygohlarda tahsil olayotgan talabalarni har tomonlama yetuk mutaxassis bo'lib yetishishlari uchun ularga barcha shart-sharoitlarni yaratish muhim ahamiyatga ega. Ularni zamon talablariga javob beradigan dasturlar asosida o'qitish, kelgusida shu sohaning malakali mutaxassisi bo'lishiga zamin yaratadi.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 1 iyundagi "O'zbekiston Respublikasi veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish davlat qo'mitasi faoliyatini tashkil etish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-3026-sonli, 2017 yil 27 iyuldagi "Oliy ma'lumotli mutaxassislar tayyorlash sifatini oshirishda iqtisodiyot sohalari va tarmoqlarining ishtirokini yanada kengaytirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-3151-sonli qarorida belgilangan vazifalar ijrosini ta'minlash maqsadida 60810700-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavrlar tayyorlash uchun "Mutaxassislikka kirish" fanidan dastur ishlab chiqilgan.

Fan dasturida fanining mazmuni, predmeti, mohiyati, maqsadi, vazifalari, uzviylik va uzluksizlik nuqtai-nazaridan mantiqiy ketma-ketlikda o'z aksini topgan "Mutaxassislikka kirish" fanini chuqur o'rganish tegishli sohalar muammolarini hal qilishda muhim rol o'ynaydi.

Hozirgi iqtisodiy islohatlar davrida qishloq xo'jalik mahsulotlarini taqsimlash, tashish, joylashni o'rganish hamda qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash mutaxassislarini tayyorlashda fundamental tushunchalarni berish. Ushbu dasturda qishloq xo'jalik mahsulot sifatiga turli omillar ta'sirini, rejimlarga rioya qilgan holda saqlash muddatlarini uzaytirish, sotish, tashish, taqsimlash yo'llarini izlashni, qayta ishlashda samarali, sifatli tayyor mahsulotlar tayyorlash, eksport va import sohasida barcha ishlarni xalqaro miqyosda uyg'unlashtirish, me'yorlash, shu bilan bir qatorda amalda qo'llashni qamrab oladi.

Mazkur fan dasturi Davlat ta'lim standartlariga mos ravishda tuzilgan bo'lib, ustubiy jihatdan to'g'ri, mazmunan tushunarli tilda xatosiz yozilgan, hozirgi kundagi xuquqiy-me'yoriy hujjatlar talablariga javob beradi.

Yuqoridagilarni inobatga olib, "Mutaxassislikka kirish" fanidan fan dasturini tegishli ta'lim yo'nalishi bo'yicha bakalavriyat tayyorlashda o'quv jarayoniga joriy qilish va chop etishga tavsiya qilaman.

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti
"Servis" kafedrasi professori, t.f.d.

J.M.Qurhonov



	Axborot manbaalari 1. www.gov.uz -O'zbekiston Respublikasi xukumat portal. 2. www.lex.uz -O'zbekiston Respublikasi Qonun xujjatlari Ma'lumotlari milliy bazasi 3. www.Ziynet.uz . 4. www.veterinariya.medsinasi.uz 5. www.sea@mail.net21.ru
7.	Fan dasturi Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti huzuridagi "840000-Veterinariya" ta'lim sohasi bo'yicha Kengashning 2025-yil <u>28.08.23</u> sonli bayonnomasi bilan ma'qullangan.
8.	Fan/modul uchun mas'ullar: Sh.A.Ishniyazova – SamDVMChBU, "Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" kafedrasi mudiri, kimyo fanlari nomzodi, dotsent
9.	Taqrizchilar: J.M.Qurbonov – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti "Servis" kafedrasi professori, t.f.d. H.M.Tilavov – Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti "Dorivor o'simliklar va oziq-ovqat texnologiyasi" kafedrasi dotsenti, q.x.f.f.d. (PhD).

4. Tovar ishlov berish va uning vazifalari 5. Texnik ekinlarini dastlabki qayta ishlash texnologiyasi 6. Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash texnologiyasi 7. Sut mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi 8. Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash usullari 9. Sabzavotlardan sharbat olishdagi xom – ashyo sarfini aniqlash usullari 10. Ildizmevalarning sifatiga qo'yiladigan talablar 11. Ildizmevalarga tovar ishlovi berish 12. Quritilgan mevalar tayyorlash va ularning sifatini baholash. 13. Quritilgan sabzavotlar tayyorlash va ularning sifatini baholash. 14. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash 15. Sharob tayyorlash texnologiyasi bo'yicha hisoblar 16. Meva, uzum va sabzavotlarni saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi 17. Kartoshkaga birlamchi ishlov berib ho'l kraxmal olish va kraxmal sifatini baholash 18. Gazakbop konservalar tayyorlash va sifatini baholash 19. Mevalardan murabbo, pavidlo, djem olish va mahsulot sifatini baholash 20. Don don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi 21. Donni tegirmonga tayyorlash, un va boshqa mahsulotlar chiqishini hisoblash 22. Xom ashyo sifatidagi qand lavlagi ildizmevalariga qo'yiladigan talablar 23. Ildizmevalilar uyumining ba'zi sifat ko'rsatkichlarini aniqlash 24. Kanopning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash 25. Kanop xom ashyosini saqlash 26. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini sovutib saqlash korxonalariga chiqib, faoliyati bilan tanishish 27. Meva, sabzavotlarni qayta ishlash korxonalariga chiqib, korxonalar faoliyati bilan tanishish 28. Uzumni qayta ishlash korxonalariga chiqib, korxonalar faoliyati bilan tanishish 29. Donni qayta ishlash korxonalariga chiqib, korxonalar faoliyati bilan tanishish 30. Meva, sabzavotlarni saqlash korxonalariga chiqib, korxonalar faoliyati bilan tanishish IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar <i>Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:</i> 1. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash usullari 2. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash tarixi va zamonaviy usullari 3. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda kimyoviy tarkibining ahamiyati 4. Don va don mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari va unga qo'yiladigan talablar
--

	<p>5. Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi</p> <p>6. Don va don mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi</p> <p>7. Meva-sabzavotlarning sifatini aniqlash usullari</p> <p>8. Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash usullari</p> <p>9. Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlashdagi ro'y beradigan jarayonlar</p> <p>10. Texnik ekinlar mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasidagi asosiy jarayonlar</p> <p>11. Sut mahsulotlarini saqlash texnologiyasi</p> <p>12. Sut mahsulotlarini dastlabki ishlash texnologiyasi</p> <p>13. Sutni qayta ishlab achigan sut mahsulotlarini ishlab chiqarish</p> <p>14. Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash</p> <p>15. Go'shtdan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayyorlash</p> <p>16. Go'sht mahsulotlarini saqlash texnologiyasi</p> <p>17. Go'sht mahsulotlarini dastlabki ishlash texnologiyasi</p> <p>18. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholashning asosiy tamoyillari</p> <p>19. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini xalqaro mezonlar asosida baholash</p> <p>20. Sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlash texnologiyasi</p>
3.	<p>V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)</p> <p>Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Mutaxassislikka kirish" fanining nazariy asoslarini; talabalarni qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi qishloq xo'jalik mahsulotlariga tovar ishlovi berish, don mahsulotlarini qabul qilish, saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi bo'yicha bilimlarni berish, qand lavlagi, moyli ekinlar urug'lari va tamaki barglarini saqlash, ularni dastlabki qayta ishlash texnologik jarayonlarini o'rganish, meva-uzum, kartoshka va sabzavot hamda poliz ekinlari mahsulotlariga birlamchi ishlov berish va saqlash texnologiyasi bo'yicha bilim berish va egallangan bilimlar bo'yicha, ko'nikmalarni shakllantirishdir <i>tasavvurga ega bo'lishi</i>; • qishloq xo'jalik mahsulotlariga tovar ishlovi berishning yo'l-yo'riqlarini, don uyumi va uning komponentlari; saqlashga qabul qilinadigan donning xossalari; donni tayyorlash va vaqtincha saqlash shoxobchalari; don elevatorlari va undagi texnologik jarayonlar; donni saqlash usullari va tartiblari; meva-sabzavotlarni xo'jaliklar tarkibida idishlarga joylash, vaqtincha saqlash va qayta ishlash korxonalariga nes-nobud qilmasdan tashishni tashkil etishga o'rgatishdan iborat haqida <i>bilishi va ulardan foydalana olishi</i>; • Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash usullari haqida tushunchaga ega bo'lish, elektron jadval dasturi bilan tanish bo'lish hamda laboratoriya sharoyitida talabalar o'z ustida ishlashi <i>ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak</i>.
4.	<p>VII. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ma'ruzalar;

	<ul style="list-style-type: none"> • interfaol keys-stadilar; • seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); • guruhlarda ishlash; • taqdimotlarni qilish; • individual loyihalar; • jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	<p>VII. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish hamda joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazoratni muvaffaqiyatli topshirish.</p>
6.	<p>Asosiy adabiyotlar</p> <p>1. X.Ch.Buriyev, Sh.E.Umidov, X.M.Tilovov, R.K.Tashmanov "Donni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" Darslik. Toshkent. Fan ziyo nashriyoti 2023 yil.</p> <p>2. A.Y.Xudayberdiyev, Sh.A.Ishniyazova, N.N.Mo'minov, J.S.Fayziyev "Go'sht mahsulotlarini saqlash qayta ishlashda innovatsiyon texnologiyalar" "Faylasuflar" MCHJ bosmaxonasidan chop etildi Toshkent. 2022 yil.</p> <p>3. Normaxmatov R., Pardayev G.Ya., Ismoilov I.Sh. "Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi obyektlari" Darslik. Toshkent. Tafakkur 2019 yil.</p> <p>4. Louise Ferguson, Elizabeth J. Citrus Production Manual. Grafton-Cardwell 2013. 330-pages.</p> <p>5. Bourme M. Food texture and viscosity. Food science and technology, International Series, Academic Press, 2012. – 427 pages.</p> <p>Qo'shimcha adabiyotlar</p> <p>1. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 52 bet.</p> <p>2. Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezigulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 36 bet.</p> <p>3. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022 yil. – 416 bet.</p> <p>4. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019-yil 28-martdagi "Veterinariya va chorvachilik sohasida davlat boshqaruvi tizimini tubdan takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PF-5696 son Farmoni.</p> <p>5. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-yil 31-martdagi "Veterinariya va chorvachilik sohasida kadrlar tayyorlash tizimini tubdan takomillashtirish to'g'risida"gi PQ-187-son qarori.</p> <p>6. Konig H.E., Liebich H.G. Veterinary Anatomy of Domestic Mammals. Textbook and Colour Atlas. New-York, 2007. – 780 Pp.</p> <p>7. G.F.Hundy, A.R.Trott, T.C.Welch. "Refrigeration and Air-Conditioning", Fourth Edition. – Burlington. MA 01803. USA. – 2013. – 390 p.</p>