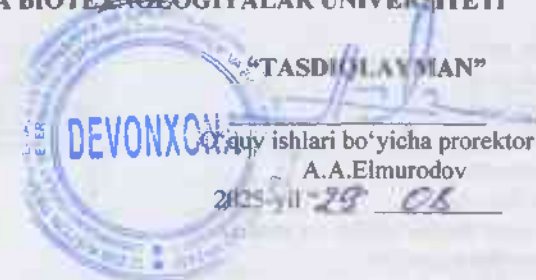


**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

**SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI,  
CHORVACHILIK VA BIOTEKNOLOGIYALAR UNIVERSITETI**



**MUTAXASSISLIKKA KIRISH  
FANI BO'YICHA**

**SILLABUS**

**Kechki ta'lim shakli uchun**

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

**Samarqand – 2025**



**Modul / FAN SILLABUSI**  
**Chorvachilik va texnologiyalar fakulteti**  
**60810700 – Qishloq xo'jalik mahsulotlarini**  
**saqlash va qayta ishlash texnologiyasi**



<b>Fan nomi:</b>	Mutaxassislikka kirish
<b>Fan turi:</b>	Majburiy
<b>Fan kodi:</b>	MTKB1106
<b>Yil:</b>	2025-2026
<b>Semestr:</b>	1
<b>Ta'lim shakli:</b>	Kechki
<b>Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:</b>	180
Ma'ruza	20
Amaliy mashg'ulotlar	40
Laboratoriya mashg'ulotlari	
Seminar	
Mustaqil ta'lim	120
<b>Kredit miqdori:</b>	6
<b>Baholash shakli:</b>	Imtihon
<b>Fan tili:</b>	O'zbek

**Fan maqsadi (FM)**

<b>FM1</b>	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.
------------	---

**Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar**

1.	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash jarayonlarini mukammal o'zlashtirish, xom ashyoga qo'yiladigan qo'yiladigan talablarga ega bo'lishlari kerak;
2.	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash usullari haqida tushunchaga ega bo'lish, elektron jadval dasturi bilan tanish bo'lish hamda laboratoriya sharoitida talabalar o'z ustida ishlashi kerak;
3.	Qishloq xo'jalik mahsulotlariga tovar ishlovi berishning yo'l-yo'riqlarini,

- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

e) quyidagi hollarda talabani bilim darajasi qoniqarsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:

- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayyorgarlik ko'rilmagan bo'lsa;
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir hech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;
- fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
- fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
- fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa;
- fanni bilmasa.

**Fan o'qituvchisi haqida ma'lumot**

<b>Mualliflar:</b>	Sh.A.Ishniyazova – SamDVMChBU, "Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" kafedrasini mudiri, kimyo fanlari nomzodi, dotsent
<b>E-mail:</b>	saidmuradovazuxra1957@gmail.com
<b>Tashkilot:</b>	Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti "Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" kafedrasini
<b>Taqrizchilar:</b>	J.M.Qurbonov – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti "Servis" kafedrasini professori, t.f.d. H.M.Tilavov – Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti "Dorivor o'simliklar va oziq-ovqat texnologiyasi" kafedrasini dotsenti, q.x.f.f.d. (PhD).

Mazkur Sillabus "Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" kafedrasining 2025 yil 26.02.25 - sonli yig'ilishi bayoni bilan maqullangan.

Mazkur Sillabus universitet o'quv-uslubiy Kengashning 2025 yil 26.02.25 - sonli yig'ilishi bayoni bilan tasdiqlangan.

**O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i**

**Fakultet dekani**

**Kafedra mudiri**

**Tuzuvchilar**

Sh.Qurbonov

B.Nuriddinov

Sh.A. Ishniyazova

Sh.A. Ishniyazova

1.	<a href="http://www.gov.uz">www.gov.uz</a> -O'zbekiston Respublikasi xukumat portal.
2.	<a href="http://www.lex.uz">www.lex.uz</a> -O'zbekiston Respublikasi Qonun xujjatlari Ma'lumotlari milliy bazasi
3.	<a href="http://www.Zivonet.uz">www.Zivonet.uz</a> .
4.	<a href="http://www.veterinariya.medsinasi.uz">www.veterinariya.medsinasi.uz</a>
5.	<a href="mailto:www.sea@mail.net21.ru">www.sea@mail.net21.ru</a>

Talabani fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsiya etiladi:

a) 5 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yoritib olsa;
- fanning mavzularini bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib, ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
- fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
- fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
- konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
- mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa meyyoriy-huquqiy hujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
- fanga tegishli mavzulardan biri bo'yicha ilmiy maqola chop ettirgan bo'lsa;
- tarixiy jarayonlarni sharhlay bilsa;

b) 4 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fanning mavzularini bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymas;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushungan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirasida bajarsa;
- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektini puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa meyyoriy hujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.

d) 3 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fanning mavzularini tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilsa;

	don uyumi va uning komponentlari; saqlashga qabul qilinadigan donning xossalari; donni tayyorlash va vaqtincha saqlash shoxobchalari ega bo'lishlari kerak;
--	---

Ta'lim natijalari (TN)	
	<b>Bilimlar jihatidan:</b>
TN1	Xom ashyo va mahsulotlarni kimyoviy tarkibi, nazariy asoslari haqida bilimga ega bo'lishlari kerak;
TN2	Talabalarni qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi qishloq xo'jalik mahsulotlariga tovar ishlovi berish, don mahsulotlarini qabul qilish nazariyalari haqida ega bo'lishlari kerak;
TN3	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 iqtisodiy rivojlanish nazariyalari talablari haqida bilishlari lozim;
TN4	Talabalarni qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi qishloq xo'jalik mahsulotlariga tovar ishlovi berish, don mahsulotlarini qabul qilish nazariyalari haqida ega bo'lishlari kerak;
	<b>Ko'nikmalar jihatidan:</b>
TN5	Xom ashyo va mahsulot tarkibidagi komponentlarni ajratish, yoki qayta ishlashga tayyorlashni farqlay oladi;
TN6	Fraksiyalash va modifikatsiyalashni nazariy asoslari haqida bilishi va ulardan foydalana olishi yoki qayta ishlashga tayyorlashni farqlay oladi;
TN7	Talaba laboratoriya usulida qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatini tahlil qilish usullarini qo'llash, iqtisodiy rivojlanish muammolari bo'yicha yechimlar qabul qilish

Fan mazmuni	
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)	
M1	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati
M2	Meva – sabzavotlarni tovar holatiga keltirish, saralash, kalibrlash, joylash va ularning saqlash sharoitlari
M3	Meva, uzum va sabzavotlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi
M4	Meva-sabzavotlarni quritish texnologiyasi
M5	Sharob tayyorlash texnologiyasi
M6	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash
M7	Ildizmevalilarni saqlash texnologiyalari va ularga ta'sir etuvchi omillar
M8	Don va don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi
M9	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash
M10	Saqlash omborlari turlari va tuzilishi



Mashg'ulotlar shakli: Amaliy mashg'ulotlar (A)		
A1	Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati.	
A2	Vaqtinchalik va domiy omborxonalarni turlari, tuzilishi va o'lchamlari	
A3	Tovar ishlov berish va uning vazifalari	
A4	Texnik ekinlarini dastlabki qayta ishlash texnologiyasi	
A5	Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	
A6	Sut mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi	
A7	Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash usullari	
A8	Ildizmevalarning sifatiga qo'yiladigan talablar	
A9	Ildizmevalarga tovar ishlovi berish	
A10	Qurilgan mevalar tayyorlash va ularning sifatini baholash.	
A11	Qurilgan sabzavotlar tayyorlash va ularning sifatini baholash.	
A12	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash	
A13	Sharob tayyorlash texnologiyasi bo'yicha hisoblar	
A14	Meva, uzum va sabzavotlarni saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi	
A15	Kartoshkaga birlamchi ishlov berib ho'l kraxmal olish va kraxmal sifatini baholash	
A16	Don don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	
A17	Donni tegirmonga tayyorlash, un va boshqa mahsulotlar chiqishini hisoblash	
A18	Xom ashyo sifatidagi qand lavlagi ildizmevalariga qo'yiladigan talablar	
A19	Ildizmevalilar uyumining ba'zi sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	
A20	Meva, sabzavotlarni qayta ishlash korxonalariga chiqib, korxonalar faoliyati bilan tanishish	

MT13	Sutni qayta ishlab achigan sut mahsulotlarini ishlab chiqarish	6
MT14	Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash	6
MT15	Go'shtdan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayyorlash	6
MT16	Go'sht mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	6
MT17	Go'sht mahsulotlarini dastlabki ishlash texnologiyasi	6
MT18	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholashning asosiy tamoyillari	6
MT19	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini xalqaro mezonlar asosida baholash	6
MT20	Sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	6
Jami:		120

Asosiy adabiyotlar		
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.	
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.	
3.	Normaxmatov R., Pardayev G.Ya., Ismoilov I.Sh. "Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi obyektlari" Darslik. Toshkent. Tafakkur 2019 yil.	
4.	Louise Ferguson, Elizabeth J. Citrus Production Manual. Grafton-Cardwell 2013. 330-pages.	
5.	Bourne M. Food texture and viscosity. Food science and technology, International Series, Academic Press, 2012. – 427 pages.	
Qo'shimcha adabiyotlar		
1.	Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 52 bet.	
2.	Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezgulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 36 bet.	
3.	Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022 yil. – 416 bet.	
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.	
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.	
6.	Konig H.E., Liebich H.G. Veterinary Anatomy of Domestic Mammals. Textbook and Colour Atlas. New-York, 2007. – 780 Pp.	
7.	G.F.Hundy, A.R.Trott, T.C.Welch. "Refrigeration and Air-Conditioning", Fourth Edition. – Burlington. MA 01803. USA. – 2013. – 390 p.	
Axborot manbaalari		

Mashg'ulotlar shakli: Mustaqil ta'lim (MT)		
MT1	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash usullari	6
MT2	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash tarixi va zamonaviy usullari	6
MT3	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda kimyoviy tarkibining ahamiyati	6
MT4	Don va don mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari va unga qo'yiladigan talablar	6
MT5	Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	6
MT6	Don va don mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi	6
MT7	Meva-sabzavotlarning sifatini aniqlash usullari	6
MT8	Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash usullari	6
MT9	Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlashdagi ro'y beradigan jarayonlar	6
MT10	Texnik ekinlar mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasidagi asosiy jarayonlar	6
MT11	Sut mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	6
MT12	Sut mahsulotlarini dastlabki ishlash texnologiyasi	6