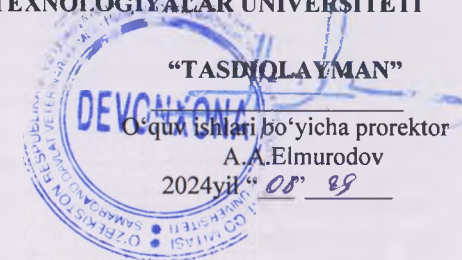


**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

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



**MUTAXASSISLIKKA KIRISH  
FANI BO‘YICHA**

**SILLABUS**

**(Sirtqi ta’lim 1-bosqich talabalari 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 – 2024**



**Modul / FAN SILLABUSI**  
**Sirtqi bo'lm**  
**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>	1
<b>Semestr:</b>	2
<b>Ta'lim shakli:</b>	Sirtqi ta'lim
<b>Mashg'ulotlar shakli va semestrge ajratilgan soatlar:</b>	180
Ma'ruza	10
Amaliy mashg'ulotlar	18
Laboratoriya mashg'ulotlari	—
Seminar	—
Mustaqil ta'lim	152
<b>Kredit miqdori:</b>	6
<b>Baholash shakli:</b>	Imtihon
<b>Fan tili:</b>	O'zbek

**Fan maqsadi (FM)**

<b>FM1</b>	<p>Fanni o'qitishdan maqsad – davr bilan, ijtimoiy hayot bilan uzviy bog'liq. Ijtimoiy hayotdagi tub burilishlar, fanning intensiv 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>
------------	---

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

<b>1.</b>	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash jarayonlarini mukammal o'zlashtirish, xom ashyoga qo'yiladigan qo'yiladigan talablarga ega bo'lishlari kerak;
<b>2.</b>	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash usullari haqida tushunchaga ega bo'lish, elektron jadval dasturi bilan tanish bo'lish hamda

- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.
- v) 3 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:
- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fandagi mavzularni tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilsa;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.
- g) quyidagi hollarda talabani bilim darajasi qoniqarsiz 2 baxo bilan baholanishi mumkin:
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayorgarlik 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>	nurmatovsherzod1988@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>	R.Normaxmatov-Samarqand iqtisodiyot va servis instituti professori, t.f.d. H.M.Tilavov - Samarqand agroinnovatsiyalar va ilmiy tadqiqotlar instituti “Oziq-ovqat xavfsizligi va texnologiyalar” kafedrasini mudiri, q.x.f.f.d.(PhD), dotsent

1 Mazkur Sillabus universitet o'quv-uslubiy Kengashning 2024 yil 29.08.24 dagi sonli yig'ilishi bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus “Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrasining 2024 yil 26.08.24 dagi 1 sonli yig'ilishi bayoni bilan ma'qullangan.

1 O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i professor v.b. R. Ro'ziqulov

Fakultet dekani

O. Boymatov

Kafedra mudiri

Sh. Ishniyazova

Tuzuvchilar

Sh. Ishniyazova

	laboratoriya sharoitida talabalar o'z ustida ishlashi kerak;
3.	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 ega bo'lishlari kerak;

#### Ta'lim natijalari (TN)

	<b>Bilimlar jihatidan:</b>
TN1	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;
TN2	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;
	<b>Ko'nikmalar jihatidan:</b>
TN3	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	Kartoshka, sabzavot va mevalarni terish, tashish xususiyatlari va saqlash usullarining umumiy tavsifi.
M3	Meva – sabzavotlarni tovar holatiga keltirish, saralash, kalibrlash, joylash va ularning saqlash sharoitlari.
M4	Meva – sabzavotlarni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar va ularning mahsulot sifatiga ta'siri.
M5	Meva, uzum va sabzavotlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi.

##### 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 omborxonalarini turlari, tuzilishi va o'lchamlari
A3	Mevalardan sharbat olishdagi xom – ashyo sarfini aniqlash
A4	Tovar ishlov berish va uning vazifalari.
A5	Texnik ekinlarini dastlabki qayta ishlash texnologiyasi
A6	Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash texnologiyasi
A7	Sut mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi
A8	Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash usullari
A9	Meva-sabzavotlarni quritish texnologiyasi.



<b>Mustaqil ta'lim (MT)</b>		152 soat
1.	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash usullari	6 soat
2.	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash tarixi va zamonaviy usullari	6 soat
3.	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda kimyoviy tarkibining ahamiyati	6 soat
4.	Don va don mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari va unga qo'yiladigan talablar	6 soat
5.	Meva-sabzavotlarning sifatini aniqlash usullari	6 soat
6.	Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash usullari	6 soat
7.	Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlashdagi ro'y beradigan jarayonlar	6 soat
8.	Texnik ekinlar mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasidagi asosiy jarayonlar	6 soat
9.	Sut va go'sht mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	6 soat
10.	Sut va go'sht mahsulotlarini dastlabki ishlash texnologiyasi	6 soat
11.	Sutni qayta ishlab achigan sut mahsulotlarini ishlab chiqarish	6 soat
12.	Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash	6 soat
13.	Go'shtdan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayyorlash	6 soat
14.	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholashning asosiy tamoyillari	6 soat
15.	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini xalqaro mezonlar asosida Baholash	6 soat
16.	Sharob tayyorlash texnologiyasi.	6 soat
17.	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash.	6 soat
18.	Texnik ekinlar mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi.	6 soat
19.	Ildizmevalilarni saqlash texnologiyalari va ularga ta'sir etuvchi omillar.	8 soat
20.	Don va don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi.	6 soat
21.	Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash.	6 soat
22.	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda sovuq zanjir tizimini qo'llash.	6 soat
23.	Saqlash omborlari turlari va tuzilishi.	6 soat
24.	Mevalar va rezavor mevalarni sharbat olishga qayta ishlash.	6 soat
25.	Sharob tayyorlash texnologiyasi.	6 soat

<b>Asosiy adabiyotlar</b>	
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" "Faylasuf" MCHJ bosmaxonasidan chop etildi Toshkent. 2022 yil.
3.	Normaxmatov R., Pardayev G.Ya., Ismoilov I.Sh. "Oziq-ovqat mahsulotlari

<b>Qo'shimcha adabiyotlar</b>	
1.	Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021. – 52 b.
2.	Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezgulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021. – 36 b.
3.	Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022. – 416 b.
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.

**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 yoritishga o'sha;
- fanning mazmunini 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 etishga;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olishga;
- konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
- mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy-xuquqiy xujjatlarni 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 mazmunini 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 olishga;
- fan bo'yicha konspektini puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;