

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

Ro'yxatga olindi:  
№ BD-6081160 – 1.16  
“27” 08 2024 yil



“TASDIQLAYMAN”  
O'quv ishlari bo'yicha prorektor  
q.x.f.d., professor  
Elmurodov A.A.  
“29” 08 2024

**CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI KONSERVALASH**  
**TEXNOLOGIYASI**

**ISHCHI O'QUV DASTURI (SILLABUSI)**  
**(Sirtqi ta'lim 3-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>	60811600 – Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi

Samarqand – 2024

Fanning ishchi o'quv dasturi (sillabusi) 202\_ yilda tasdiqlangan o'quv reja va fan dasturiga muvofiq ishlab chiqildi.

**Tuzuvchilar:**

**A.Y.Xudoyberdiyev** – SamDVMCHBU, “Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” dotsent

**S.O.Kazakova** – SamDVMCHBU “Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” assistent

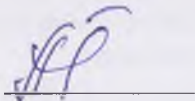
**Taqrizchilar:**

**Z.F.Ismailov** – Samarqand shahar Sharof Rashidov nomidagi Samarqand davlat universiteti "Genetika va biotexnologiya" kafedrası professori, b.f.d

**I. Shukurov** – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti dotsenti, texnika fanlari nomzodi

Fanning ishchi o'quv dasturi “Mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrasining 2024 yil “26” “08” dagi “1” -son yig'ilishida muhokamadan o'tgan va fakultet Kengashida muhokama qilish uchun tavsiya etilgan.


Kafedra mudiri:



**Sh.A.Ishnoyayova**

Fanning ishchi o'quv dasturi “Mahsulotlarni qayta ishlash texnologiyasi va standartlashtirish” fakulteti Kengashida muhokama etilgan va foydalanishga tavsiya qilingan (2024yil \_\_\_\_\_dagi \_\_\_\_\_-sonli bayonnoma).

Fakultet kengashi raisi:

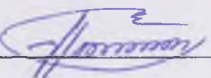


**O.S.Boymatov**

Kelishildi:

/O'quv-uslubiy boshqarma

boshlig'i professor :v.b.



**Ro'ziqulov R.F.**

Tasavvurga ega bo'lish;

**2 (qoniqarsiz) baho:**

Dasturni o'zlashtirmaganlik;

Fanning mohiyatini bilmaslik;

Aniq tasavvurga ega bo'lmaslik;

Mustaqil fikrlay olmaslik.



6. N.N.Mo'minov, Sh.A.Ishniyozova, J.S.Fayziev, A.YU.Xudayberdiev "Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi" o'quv qo'llanma, Toshkent, "O'zbekiston faylasuflari milliy jamiyati" nashriyoti, 2022 yil.

7. Sh.Q.Amirov, Sh.E.Qurbonov, Sh.T.Gapparov "Sutchilik ishi fanidan amaliy va laboratoriyamashg'ulotlari" o'quv qo'llanma, Samarqand, "Papyrus-Samarqand" MCHJ, 2022 yil

#### Qo'shimcha adabiyotlar

8. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. "Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 52 bet.

9. Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezgulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021 yil. – 36 bet.

10. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022 yil. – 416 bet.

11. 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.

12. 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.

#### Axborot manbaalari

13. [www.Zivo.net.uz](http://www.Zivo.net.uz).

14. [www.vetjurnal.uz](http://www.vetjurnal.uz)

15. [www.sea@mail.net21](mailto:www.sea@mail.net21)

16. [www.veterinariy.actavis](http://www.veterinariy.actavis)

17. [www.fvat@academy.uzsci.net](http://www.fvat@academy.uzsci.net)

#### IX. Baholash

Talabalarning fanlarni o'zlashtirishi 5 ballik tizimda baholanadi.

##### 5 (a'lo) baho:

Xulosa va qaror qabul qilish;

Ijodiy fikrlay olish;

Mustaqil mushohada yurita olish;

Olga bilimlarini amalda qo'llay olish;

Mohiyatini tushunish;

Bilish, aytib berish;

Tasavvurga ega bo'lish;

##### 4 (yaxshi) baho:

Mustaqil mushohada yurita olish;

Olga bilimlarini amalda qo'llay olish;

Mohiyatini tushunish;

Bilish, aytib berish;

Tasavvurga ega bo'lish;

##### 3 (qoniqarli) baho;

Mohiyatini tushunish;

Bilish, aytib berish;

#### Fan Sillabusi Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti

##### Fan to'g'risida ma'lumot

Fan shifri: ChMKT1.16

Fan nomi: Chorvachilik maxsulotlarini konserbalash texnologiyasi

Semestr/yil: 5-semestr/2024-2025-o'quv yili

Kafedra: Mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi  
Soatlar/kreditlar: 6,0 ECTS (28 auditoriya soati, 152 soat mustaqil ta'lim)

Ma'ruza	Amaliy mashg'ulot	Laboratoriya mashg'uloti	Mustaqil ta'lim	Jami
8	10	10	152	180

##### Fan bo'yicha mashg'ulotlarning joylashuvi:

Auditoriya vaqti: dars jadvaliga asosan

Talablar:

Fan uchun mas'ul kafedra: Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi

Instruktor to'g'risida ma'lumot: A.Y.Xudoyberdiyev

Kafedra joylashgan joyi: SamDVMChBU, 6-o'quv binosi, 610-xona

Telefon: : +99893-720-33-08 ish telefoni; mobil: +99893-206-30-70

E.mail:xudayberdiyev\_a@gmail.com Ish vaqti: Uchrashuvga ko'ra

**I. Fanni o'qitishdan maqsad** – "Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi" fanining o'qitishdan maqsad – talabalarda chorvachilik mahsulotlari va ularni kimyoviy tarkibi, ozuqa va biologik qiymati, ishlov berishning nazariy asoslari va sterillangan konservalar, konsentratlar ishlab chiqarish bo'yicha nazariy bilimlar berish va olgan bilimlarini amaliyotda qo'llash ko'nikmalarini shakllantirishdan iboratdir.

**II. Fanning vazifasi** – nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, chorvachilik mahsulotlaridan oziq-ovqat ishlab chiqarishda fermentli preparatlardan foydalanish, ozuqa mahsulotlari tayyorlashda uglevodlar va ularning o'zgarishi, oziq-ovqat mahsulotlarida vitaminlar, ularning inson organizmidagi axamiyati, mahsulotlarni saqlash va qayta ishlashda vitaminlarning o'zgarishi ozuqalardagi mineral moddalar va ularning axamiyati, oziq-ovqatlar ishlab chiqarishda ular miqdorining o'zgarishlari, chorvachilik va oziq-ovqat mahsulotlaridagi yog'lar va ularni saqlashda va mahsulotlarga qayta ishlov berishda o'zgarishlarini o'rgatishdan iborat.

##### III. Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:

- chorvachilik mahsulotlari, jumladan: go'sht, sut hamda ikkilamchi xom ashyolardan foydalanish bo'yicha xorij hamda mamlakatimizda ularning qisqacha tarixi, holati va rivojlanish istiqbollari, chorvachilik mahsulotlarining sifatini oshirish yo'llari, dastlabki ishlov berish va xom ashyolarga ishlov berish jarayonlari orqali ulardan turli xildagi yarim tayyor va tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish jarayonlarini, go'sht va sut

mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning an'anaviy hamda innovatsion texnologiyalari *haqida tasavvurga ega bo'lishi*;

- chorvachilik hayvonot mahsulotlarining qayta ishlash, saqlash tarixini, hozirgi holati va rivojlanish istiqbollari, go'sht va sut mahsulotlarini sifatini oshirish yo'llarini, chorvachilik mahsulotlarini dastlabki ishlov berishni va olingan mahsulotlarni qayta ishlov berish jarayonlari orqali ularning assortimentini oshirishni, jumladan: bankali go'sht va sutdan turli xildagi konservalar tayyorlash jarayonlarini *ko'nikmalariga ega bo'lishi*;

- chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyalarini bilish, ulardan yuqori qiymatli oziqaviy mahsulotlar ishlab chiqarishni amalga oshirish, chorvachilik mahsulotlar sifatini ilmiy asoslangan holda o'rganish va ularni sifatini baholash usullarini o'tkazish *malakasiga ega bo'lishi kerak*.

#### IV. O'qitish usullari:

Fanni o'qitish jarayonida zamonaviy uslublardan foydalanish, sohadagi muammolarni ta'limning ommaviy shakllari bilan bog'lab, talabalarning nazariy bilimlarini amaliy mashg'ulotlar orqali mustahkamlab borish lozim. O'quv materiallarini talabalar tomonidan unumli o'zlashtirish uchun ko'rgazmali qurollar o'qitishning texnik vositalari, dorilar va tibbiy buyumlar turlari, ularni tayyorlanishining me'yor talablari bo'yicha chop etilgan ma'ruza matnlaridan keng foydalanish, talaba bilimni baholash tizimini joriy etish. Ma'ruza mashg'ulotlarida ilg'or pedagogik texnologiyalar foydalaniladi.

"Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi" kursini loyihalashtirishda quyidagi asosiy konseptual yondoshuvlardan foydalaniladi:

Shaxsga yo'naltirilgan ta'lim.  
Tizimli yondoshuv.  
Faoliyatga yo'naltirilgan yondoshuv.  
Dialogik yondoshuv.  
Hamkorlikdagi ta'limni tashkil etish.  
Muammoli ta'lim.

#### V. Fanning tarkibiy tuzilishi:

5.1. "Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi" fanidan rejalashtirilgan ma'ruza mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Ma'ruza mashg'ulotlarining:			
№	mavzulari	rejasi	soat
1	Chorva mahsulotlaridan sterilizatsiyalangan konservalar ishlab chiqarish	1.1.Mol, qo'y, cho'chqa go'shtlariga birlamchi ishlov berish. 1.2.Go'shtlarga issiqlik ishlov berish hamda balanslashtirilgan konservalar ishlab chiqarish texnologiyasini tuzish.	2
2	Bolalar ovqatlanishi uchun go'shtli	2.1.Chorvachilik xom ashyo va materiallarini go'shtning sifatiga ta'siri.	2

7. Smetana ishlab chiqarish texnologiyasi.
8. Sariyog' ishlab chiqarish texnologiyasi.
9. Bolalar ovqatlanishida sutli mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi.
10. Bolalar ovqatlanishida quritilgan sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi.
11. Chorvachilik mahsulotlarini inson salomatligiga ta'siri.
12. Chorvachilik mahsulotlarini morfologok tuzilishi.
13. Chorvachilik mahsulotlariga ishlov berishning maxalliy usullari.
14. Chorvachilik mahsulotlariga ananaviy usullari.
15. Chorvachilik mahsulotlaridan bolalar uchun parhez konservalar brentlari va turlari.
16. Chorvachilik mahsulotlaridan bankali konservalar ishlab chiqaruvch etakch xorij va maxalliy korkonalar haqida malumot.
17. Konservalar tayyorlashda ishlatiladigan asosiy va qo'shimcha materiallar manbalari to'g'risida ma'lumot.
18. Go'shtli konservalar ishlab chiqarish texnologiyasining tarixi.
19. Konservalar tayyorlashda ishlatiladigan asosiy xom ashyo tayyorlovchi korxonalar tizimi.
20. Chorvachilik mahsulotlaridan tayyorlanadigan konsentratlar.
21. Chorvachilik xom ashyolaridan kolbasalar ishlab chiqarish texnologiyasi.
22. Ozuqaviy sub mahsulotlaridan konservalar tayyorlash texnologiyasi.
23. Sterilizatsiyalangan konservalar ishlab chiqarish texnologiyasi.
24. Sut mahsulotini yetishtiruvchi korxonalar.
25. Sut mahsulotidan konservalar ishlab chiqaruvchi yetakchi xorij va maxalliy korxonalar haqida malumot.

#### VIII. Adabiyotlar

##### Asosiy adabiyotlar

1. Vasiyev M.G., Dodayev Q.O., Isaboyev I.B., Sapayeva Z.Sh., G'ulomova Z.J. "Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari" Darslik. Toshkent, "Voriz-nashriyot", 2012 yil.
2. Normaxmatov R, Pardayev G.Ya., Ismoilov Sh.I. "Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi ob'yektlari" Darslik. Toshkent, "Tafakkur", 2019 yil.
3. Fatxullayev A., Ismoilov T.A., Raximjonov M.A., Muxitdinova M.U. Go'sht-sut biokimyosi. Darslik. Toshkent, "Cho'lpon" nashriyoti, 2014 yil.
4. A.Y.Xudayberdiev, Sh.A.Ishniyozova, N.N.Mo'minov, J.S.Fayziev. "Go'sht maxsulotlarini saqlash va qayta ishlashda innovatsion texnologiyalar" o'quv qo'llanma, Toshkent, "O'bekiston faylasuflari milliy jamiyati" nashriyoti, 2022 yil.
5. N.N.Mo'minov, J.S.Fayziev, Sh.A.Ishniyozova, A.YU.Xudayberdiev "Pishloq tayyorlash texnologiyasi" o'quv qo'llanma, Toshkent, "O'bekiston faylasuflari milliy jamiyati" nashriyoti, 2022 yil.



	ishlatiladigan asosiy xom ashyo tayyorlovchi korxonalar tizimi.	foydalanib referat yozish	
10	Chorvachilik mahsulotlaridan tayyorlanadigan konsentratlar.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
11	Chorvachilik xom ashyolaridan kolbasalar ishlab chiqarish texnologiyasi.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
12	Ozuqaviy sub mahsulotlaridan konservalar tayyorlash texnologiyasi.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
13	Sterilizatsiyalangan konservalar ishlab chiqarish texnologiyasi.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
14	Sut mahsulotini yetishtiruvchi korxonalar.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
15	Sut mahsulotidan konservalar ishlab chiqaruvchi yetakchi xorij va maxalliy korxonalar haqida malumot.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
16	Sut konsentratlari ishlab chiqarish texnologiyasining tarixi.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
17	Kefir, prostokvasha, ryajenka ishlab chiqarish texnologiyasi.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	6
18	Yogurt ishlab chiqarish texnologiyasi.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	6
19	Qaymoq va quyiltirilgan sut ishlab chiqarish texnologiyasi.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	6
20	Sut mahsulotidan konservalar ishlab chiqarish texnologiyasi.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	6
<b>Jami:</b>			<b>152</b>

#### VII. Kurs ishining mavzulari

1. Chorvachilik mahsulotlaridan kolbasa ishlab chiqarish texnologiyasi.
2. Sut mahsulotini yig'ish, qabul qilish va ishlov berish usullari.
3. Sut mahsulotidan konservalar ishlab chiqarish texnologiyasi.
4. Qaymoq va quyiltirilgan sut ishlab chiqarish texnologiyasi.
5. Kefir, prostokvasha, ryajenka ishlab chiqarish texnologiyasi.
6. Yogurt ishlab chiqarish texnologiyasi.

	konservalar ishlab chiqarish texnologiyasi.	2.2.Konservalar ishlab chiqarish texnologik jarayonlari. 2.3.Bolalar va parhez konservalar ishlab chiqarish xususiyatlari.	
3	Go'shtli kalbasa ishlab chiqarish texnologiyasi.	3.1.Chorvachilik mahsulotlaridan kalbasa ishlab chiqarishga tayyorlash. 3.2.Go'shtga birlamchi ishlov berish. 3.3.Sterilizatsiya rejimlarini tanlash va bu jarayonning kalbasalar sifatiga ta'siri.	2
4.	Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi.	4.1.Sutning texnologik xususiyatlari ta'sir qiluvchi omillar. 4.2.Sut va sut mahsulotlariga mexanik ishlov berish. 4.3.Sutni tashqi mikrofloralardan aktivsizlantirish. 4.4.Pasterilizatsiya va sterilizatsiya jarayonlari	2
<b>Jami:</b>			<b>8</b>

#### 5.2. "Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi" fanidan rejalashtirilgan amaliy mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Amaliy mashg'ulotlarning:			
№	mavzulari	rejasi	soat
1.	Baliq konservalari ishlab chiqarish texnologiyasi va mahsulotlar assortimenti.	6.1.Baliq konservalari ishlab chiqarish texnologiyasi. 6.2.Baliq konserva mahsulotlari assortimenti.	
2.	Ozuqaviy sub mahsulotlaridan konservalar ishlab chiqarish texnologiyasi.	8.1. Ozuqaviy sub mahsulotlarning turlar 8.2. Ozuqaviy sub mahsulotlarni birlamchi ishlov berish 8.3. Ozuqaviy sub mahsulotlaridan konservalar ishlab chiqarish	
3.	Qaymoq va quyultirilgan sut ishlab chiqarish texnologiyasi.	10.1.Pasterlangan qaymoq mahsulotlari. 10.2.Quruq qaymoq yoki plastik ko'rinishdagi qaymoq. 10.1.Quyultirilgan sut konservalari ishlab chiqarish texnologiyasi. 10.2.Sterilizatsiyalangan sut konservalari ishlab chiqarish texnologiyasi.	
4.	Kefir, prostokvasha, ryajenka, yogurt va smetana ishlab chiqarish texnologiyasi.	11.1.Kefir ishlab chiqarish texnologiyasi. 11.2.Prostokvasha ishlab chiqarish texnologiyasi. 11.3.Ryajenka ishlab chiqarish texnologiyasi. 11.2.Yogurti rezervuar usulida ishlab chiqarish texnologiyasi.	2

		11.3.Yogurt ishlab chiqarishning texnik tavsifi. 11.1.Smetana ishlab chiqarish usullari. termostat usulida ishlab chiqarish texnologiyasi.	
5.	Sariyog' ishlab chiqarish texnologiyasi.	12.1.Sariyog' ishlab chiqarish usullari. 12.2.Kuvlash usuli bilan sariyog' ishlab chiqarish. 12.3.Turli milliy sariyog'lar ishlab chiqarish.	2
<b>Jami:</b>			<b>10</b>

**5.2. "Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi" fanidan rejalashtirilgan Laboratoriya mashg'ulotlari uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:**

<b>Laboratoriya mashg'ulotlarning:</b>			
<b>№</b>	<b>mavzulari</b>	<b>rejasi</b>	<b>soat</b>
1.	Chorvachilik mahsulotlarini qayta ishlash laboratoriyasida texnika xavfsizligi qoidalari va go'shtdan o'rtacha namuna olishni o'rganish.	1.1. laboratoriyasida texnika xavfsizligi qoidalari 1.2. go'shtdan o'rtacha namuna olishni o'rganish.	2
2	Chorva mollari go'shtining kimyoviy tarkibini aniqlash va go'shtning ozuqaviy hamda energetik qiymatini tahlil etish.	2.1.Mol, qo'y, cho'chqa go'shtlarining kimyoviy tarkibini klaster interfaol usulini qo'llab o'rganish. 2.2.Mol, qo'y, cho'chqa go'shtlari oqsillarining aminokislota tarkibini o'rganish. 3.1.O'rin almashtirilaydigan va almashtiriladigan aminokislotalarni o'rganish.	2
3	Issiqlik ishlov berishning blansirovka, sterilizatsiya va pasterizatsiya usullarini o'rganish va tahlil qilish.	4.1. Issiqlik ishlov berishning blansirovka usuli. 4.2. Issiqlik ishlov berishning sterilizatsiya usuli. 5.1. Issiqlik ishlov berishning pasterizatsiya usuli. 5.2.Issiqlik ishlov berilgan go'shtlarning tovar navlari. 5.3.Tovar navlarining ozuqaviy qiymati aniqlash.	2
4	Chorvachilik mahsulotlariga ishlov	6.1.Go'shtlarning haroratiga qarab guruhlanishi.	2

	berishning bioza, abioza, anabioza usullari..	6.2.Go'shtlarni sovutish va sovutishda bo'ladigan mikrobiologik va avtolitik jarayonlarni o'rganish. 7.1.Muzlatish usullarini o'rganishi. Sovutilgan va muzlatilgan go'shtlarni saqlash.	
5	Chorvachilik mahsulotlaridan tayyorlangan konservalarning sifatini aniqlash.	8.1. Konservalarning sifatini aniqlash usullari. 9.1. Go'sht konservalarining asosiy fizik-kimyoviy ko'rsatkichlariga butun konserva massasida go'sht qismining miqdori	2
<b>Jami:</b>			<b>10</b>

**VI. "Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi" fanidan rejalashtirilgan talabalar mustaqil ta'limining kalendar tematik rejasi**

<b>№</b>	<b>Mustaqil ta'lim mavzulari</b>	<b>Amalga oshirish mexanizmi</b>	<b>Hajmi (soatda)</b>
1	Chorvachilik mahsulotlarini inson salomatligiga ta'siri.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
2	Chorvachilik mahsulotlarini morfologok tuzilishi.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
3	Chorvachilik mahsulotlariga ishlov berishning maxalliy usullari.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
4	Chorvachilik mahsulotlariga ananaviy usullari	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
5	Chorvachilik mahsulotlaridan bolalar uchun parhez konservalar brentlari va turlari	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
6	Chorvachilik mahsulotlaridan bankali konservalar ishlab chiqaruvchi yetakchi xorij va maxalliy kerkonalar haqida malumot.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
7	Konservalar tayyorlashda ishlatiladigan asosiy va qo'shimcha materiallar manbalari to'g'risida ma'lumot.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
8	Go'shtli konservalar ishlab chiqarish texnologiyasining tarixi.	Adabiyotlardan foydalanib referat yozish	8
9	Konservalar tayyorlashda	Adabiyotlardan	8