

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

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

Ro'yxatga olindi:  
№ BD-60310100-2.06  
«29» 08 2025-yil



“ASDIQULAYMAN”  
Ilmiy bo'yicha prorektor  
Prof. Dr. Asdiqulayman  
2025-yil

**QISHLOQ XO'JALIK MAHSULOTLARINI  
QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI  
ISHCHI O'QUV DASTURI (SILLABUSI)  
(sirtqi ta'lim shakli uchun)**

**Bilim sohasi:** 300000 - Ijtimoiy fanlar, jurnalistika va huquq  
**Ta'lim sohasi:** 310000 - Ijtimoiy va xulq atvorga mansub fanlar  
**Ta'lim yo'nalishi:** 60310100 - Iqtisodiyot (qishloq xo'jaligida)

Samarqand –2025 yil

Fanning ishchi o'quv dasturi (sillabusi) 2021-yilda tasdiqlangan o'quv reja va fan dasturiga muvofiq ishlab chiqildi.

**Tuzuvchilar:**

**Sh.A.Ishniyazova** – SamDVMChBU “Mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrası mudiri, dotsent, kimyo fanlari nomzodi.

**Tursunov G.S** – SamDVMChBU, “Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrası assistenti, qishloq xo'jaligi fanlari bo'yicha falsafa doktori., (PhD).

**Taqrizchilar:**

**I.X.Shukurov** – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti “Servis” kafedrası mudiri, dotsent, texnika fanlari nomzodi.

**H.M.Tilavov** – Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti “Dorivor o'simliklar va oziq - ovqat texnologiyasi” kafedrası dotsenti, qishloq xo'jalik fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD).

Fanning ishchi o'quv-dasturi (sillabusi) “Mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrasining 2025-yil 10 dagi № 1 - son yig'ilishida muhokamadan o'tg va fakultet Kengashida muhokama qilish uchun tavsiya etilgan.

Kafedra mudiri:



Sh.A.Ishniyazova

Fanning ishchi o'quv dasturi (sillabusi) “Chorvachilik va texnologiyalar” fakulteti kengashida muhokama etilgan va foydalanishga tavsiya qilingan (2025-yil 27 05 № 1 - sonli bayonnoma).

Fakultet kengashi raisi



B.Y.Nuriddinov

Kelishildi:

O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i



Sh.X.Qurbanov

## Fan Sillabusi

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti

Fan to'g'risida ma'lumot

Fan shifri: QXMQITE4404

Fan nomi: Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi

Semestr/yil: 10-semestr/2025-2026 o'quv yili

Kafedra: Mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi

Soatlar/kreditlar: 4,0 ECTS (20 auditoriya soati, 100 soat mustaqil ta'lim)

Ma'ruza	Amaliy mashg'ulot	Mustaqil ta'lim	Jami
10	10	100	120

Fan bo'yicha mashg'ulotlarning joylashuvi:

Auditoriya vaqti: dars jadvaliga asosan

Talablar:

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

Instruktor to'g'risida ma'lumot:

q.x.f.f.d., (PhD) G'.S.Tursunov

Kafedra joylashgan joyi: SamDVMChBU, 2-o'quv binosi, 255-xona

Telefon: +99894-285-61-26 ish telefoni; mobil: +99894-285-61-26

E.mail. tursunovgiyos@icloud.com Ish vaqti: Uchrashuvga ko'ra

**I. Fanni o'qitishdan maqsad** – talabalarga bugungi kunda dunyoda oziq-ovqat xavfsizligi kundan-kunga qiyinlashib borayotgan global davrda qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashdagi muommolarni optimal echimlarini topish, ilg'or va intensiv texnologiyalarni ishlab chiqarishga keng miqyosda joriy qila oladigan mutaxassislarni tayyorlash mohiyatiga mos bilim, ko'nikma va malaka shakllantirishdan iborat.

**II. Fanning vazifasi** – nazariy bilimlar, amaliy ko'nikmalar, vaqtinchalik va doimiy omborlar tuzilishi, foydalanish qoidalari, u erdagi harorat, gaz muhiti va havoning nisbiy namligini nazorat qilish va boshqarishni o'rganish, meva-sabzavotlarni qishloq xo'jaligi tarkibida dastlabki ishlov berish jarayonlarini mukammal o'zlashtirish, kartoshka, meva va sabzavot mahsulotlarini tayyorlash, tashish va saqlash davrida imkoniyati boricha isrof miqdorini kamaytirish, meva va sabzavotlarni quritish texnologiyasi bo'yicha nazariy-amaliy bilimlarni uzviylik va uzluksizlikda o'rgatishdan iborat.

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

- qishloq ho'jalik mahsulotlarini saqlash, birlamchi ishlash va quritishning xalq xo'jaligidagi o'mi va ahamiyati, meva, sabzavot va kartoshka saqlashning nazariy asoslari, meva va sabzavot mahsulotlarini uzoq muddat va sifatli saqlash omillari, meva va sabzavot mahsulotlarini birlamchi qayta ishlashning usullari haqida tasavvurga ega bo'lishi, qishloq xo'jalini mahsulotlarini birlamchi ishlov berish uchun texnologik liniyalarning tuzilishi va foydalanish prinsiplari *haqida tasavvurga ega bo'lishi*;

- qishloq ho'jalik mahsulotlariga birlamchi ishlov berish, mahsulotlarni saqlashda tabiiy kamayishni aniqlash, mahsulotlarni ajratish, saralash va kalibrlashni o'tkazish, meva – sabzavotlarni quritishdan keyingi sifat ko'rsatkichlarining o'zgarishi to'g'risida, saqlash yoki qayta ishlashga yaroqli sabzavotlarni *ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak*;

- qishloq xo'jalik mahsulotlarini qabul qilish va saqlash yoki qayta ishlashga tayyorlash, saqlash, quritish va dastlabki ishlash jarayonida mahsulot sifatini nazorat qila olish, meva va sabzavotlarni quritishga ta'sir etuvchi omillar to'g'risida *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 mustaqil o'zlashtirish uchun ko'rgazmali qurollar o'qitishning texnik vositalari, qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash bo'yicha chop etilgan ma'ruza matnlaridan keng foydalanish, talaba bilimini baholash tizimini joriy etish. Ma'ruza mashg'ulotlarida ilg'or pedagogik texnologiyalar foydalaniladi.

"Qishloq xo'jalik mahsulotlarini ishlash 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.

2023. – 398-bet.

9. Mirziyoyev Sh.M. Hozirgi zamon va Yangi O'zbekiston. Toshkent: "O'zbekiston", 2024. – 481 bet.

10. Рылко В.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства. Учреждение образования «Белорусская государственная сельскохозяйственная академия», – Горки, 2022. 2022. -115 с.

#### Axborot manbaalari

11. [www.Ziyo.net.uz](http://www.Ziyo.net.uz).

12. [www.Arxiv.uz](http://www.Arxiv.uz)

13. [www.Lex.uz](http://www.Lex.uz)

14. [www.Kitobxon.com](http://www.Kitobxon.com)

### VIII. Baholash

Talabalarining fanlarni o'zlashtirishi 5 ballik tizimda baholanadi.

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

Xulosa va qaror qabul qilish;

Ijodiy fikrlar olish;

Mustaqil mushohada yurita olish;

Olgan bilimlarini amalda qo'llay olish;

Mohiyatini tushunish;

Bilish, aytib berish;

Tasavvurga ega bo'lish;

**4 (yaxshi) baho:**

Mustaqil mushohada yurita olish;

Olgan bilimlarini amalda qo'llay olish;

Mohiyatini tushunish;

Bilish, aytib berish;

Tasavvurga ega bo'lish;

**3 (qoniqarli) baho:**

Mohiyatini tushunish;

Bilish, aytib berish;

Tasavvurga ega bo'lish;

**2 (qoniqarsiz) baho:**

Dasturni o'zlashtirmaganlik;

Fanning mohiyatini bilmaslik;

Aniq tasavvurga ega bo'lmaslik;

Mustaqil fikrlay olmaslik.

	texnologiyasi.	referat yozish	
10	Paxta tayyorlov korxonalari va tayyorlov maskanlarini loyihalashtirish.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
11	Paxta xom ashyosini quritish va tozalashni ilmiy asoslari.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
12	Paxta xom ashyosini g'aramlashning o'ziga xos xususiyatlari.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
13	Omuxta yem ishlab chiqarish texnologiyasi.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
14	Boshqali donlardan yorma olish texnologiyasi.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
15	Donga suv bilan ishlov berish texnologiyasi.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
16	Makaron va yorma ishlab chiqarish texnologiyasi.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
17	Makaron va yorma ishlab chiqarish texnologiyasi.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	4
<b>Jami:</b>			<b>100</b>

## VII. Adabiyotlar

### Asosiy adabiyotlar

1. Tursunov S., Muqimov Z., Norinboyev B. "Donni saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi". Darslik. "Ijod-press nashriyoti", Toshkent, 2019. – 272 bet.
2. X.B.Shoumarov, S.Ya. Islamov. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. Amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari o'tkazish bo'yicha o'quv qo'llanma. — Toshkent: "Ziyo", 2020. – 200 bet.
3. Majidov Q.H. Ashurov F.B. Sattarov K.K. "Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari" Darslik. Buxoro, "Durdona nashriyoti" 2020. – 296 bet.
4. Normaxmatov R, Pardayev G'.Ya., Ismoilov Sh.I. "Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi ob'yektlari" Darslik. Toshkent, "Tafakkur", 2019. – 664 bet.

### Qo'shimcha adabiyotlar

5. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekistonda erkin va farovon yashaylik. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021. – 52 bet.
6. Mirziyoyev Sh.M. Insonparvarlik, ezigulik va bunyodkorlik-milliy g'oyamizning poydevoridir. Toshkent, "Tasvir" nashriyot uyi, 2021. – 36 bet.
7. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. Toshkent, "O'zbekiston" nashriyoti, 2022. – 416 bet.
8. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi asosida demokratik islohatlar yo'lini qat'iy davom ettiramiz. 6-jild. Toshkent: "O'zbekiston",

## V. Fanning tarkibiy tuzilishi:

### 5.1. "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi" fanidan rejalashtirilgan ma'ruza mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi

Ma'ruza mashg'ulotlarining:			
No	mavzulari	rejasi	soat
<b>1-modul. Meva – sabzavotlarni saqlash texnologiyasi</b>			
1.1	Meva – sabzavotlarni saqlashning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati	1.1.1.Fan haqida ma'lumot. Fanning maqsadi va vazifalari. 1.1.2.Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati. 1.1.3.Sohaga taalluqli qabul qilingan qonun va qarorlar. 1.1.4.Mahsulot sifatini nazorat qilish. Mahsulotning sifatini fizik usulda aniqlash.	2
1.2	Meva – sabzavotlarni tovar holatiga keltirish, saralash, kalibrlash, joylash va ularning saqlash sharoitlari	1.2.1.Kartoshka, meva – sabzavotlarni tovar holatiga keltirish, saralash va kalibrlash. 1.2.2.Meva – sabzavotlarni saqlash va tashish uchun qo'llaniladigan idishlar va o'rab – joylash materiallari. 1.2.3.Kartoshka, meva – sabzavotlarni saqlash sharoitlari va ularning mahsulot sifatiga ta'siri. 1.2.4.Mevalarni optimal sharoitda saqlanish muddatiga qarab uch guruhga bo'lish. Mahsulotni tara – idishlarda saqlash.	2
<b>2-modul. Meva – sabzavotlarni qayta ishlash texnologiyasi</b>			
2.1.	Meva va sabzavotlarni konservalash usullari	2.1.1.Konservalashning fizikaviy usullari va ularning mohiyati. 2.1.2.Konservalashning fizik-kimyoviy usullari va ularning mohiyati. 2.1.3.Konservalashning biokimyoviy usullari va ularning ahamiyati. 2.1.4.Mahsulotlarni tuz yordamida konservalash. Konservalashning kimyoviy usullari va ularning mohiyati.	2
<b>3-modul. Paxta xom ashyosini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi</b>			
3.1.	Paxta xom ashyosini qabul	3.1.1.Qabul qilib olingan paxtani	2



	qilish va saqlash texnologiyasi	g'aramlash turlari, ularning kattaligi, terim turi, namligi va sortiga qarab g'aramlash usullari va miqdori. 3.1.2.Tayyorlangan paxtani saqlash usullari. Bitta bunt yoki omborda saqlanadigan paxtalar miqdori. 3.1.3.Ularning labarantlar tomonidan tekshirib borilishi. Urug'lik paxtani saqlash qoidalari.	
<b>4-modul. Donni massasini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi</b>			
4.1.	Don massasini saqlash usullari va tartibi	4.1.1.Don uyumini saqlash tartibi. Donni sovutilgan xolatda saqlash. Donni quruq holatda saqlash. Donni xavosiz muhitda saqlash. Donni saqlash tartiblari. 4.1.2.Saqlashda don uyumining chidamliligini oshirish tadbirlari. Don uyumini saqlash usullari va ularning texnologik tavsifi. 4.1.3.Don omborlariga qo'yiladigan talablar.	2
<b>Jami:</b>			<b>10</b>

**5.2. "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi" fanidan rejalashtirilgan amaliy mashg'ulotlarining kalendar tematik rejasi**

<b>Amaliy mashg'ulotlarning:</b>			
<b>№</b>	<b>mavzulari</b>	<b>rejasi</b>	<b>soat</b>
1.	Kartoshka, meva va sabzavotlarni saqlashda qo'llaniladigan doimiy (stasionar) va vaqtinchalik omborlar turlarini o'rganish.	1.1.Kartoshkani saqlashda qo'llaniladigan vaqtinchalik omborlar turlarini o'rganish. 1.2.Meva va sabzavotlarni saqlashda qo'llaniladigan doimiy (stasionar) omborlar turlarini o'rganish.	2
2.	Paxta standarti bilan tanishish.	2.1.Paxtani qabul qilish standarti. 2.2.O'zDst standartlarini o'rganish. 2.3.GOST standartlarini o'rganish	2
3.	Don sifatini tahlil etish uchun namuna olishni o'rganish.	3.1.Don sifatini tahlil etish uchun don to'plamlaridan namunalar olish tartibi. 3.2.Tahlil uchun namunalar tanlash va material tayyorlash. 3.3.Dastlabki namuna tayyorlash.	2

4.	Don namunalaridan o'rtacha namuna ajratishni o'rganish	4.1.Diagonal bo'lish usulida namuna ajratish. 4.2.Don uyumidagi o'rtacha namuna olish chizmasini tuzish va tahlilga ajratish. 4.3.O'rtacha kunlik namuna tuzish va o'rtacha namuna ajratish.	2
5.	Muofiqlik sertifikatini olish tartibi.	5.1.O'zbekiston Respublikasi hududiga olib kirilayotgan va hududidan olib chiqilayotgan mahsulotlarini sertifikatlashtirish. 5.2."Mahsulot va xizmatlarni sertifikatlashtirish to'g'risida" gi qonuni.	2
<b>Jami:</b>			<b>10</b>

**VI. "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash 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	Meva, uzum va sabzavotlarni boshqariladigan gaz muhiti sharoitida saqlash.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
2	Mahsulotni qayta ishlash texnologiyasi va sifatini oshirish usullari.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
3	Kartoshka, karam va ildizmevalar saqlash uchun zamonaviy idishlardan foydalanish.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
4	Meva-sabzavotning saqlanuvchanligini oshirish tadbirlarini o'rganish.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
5	Danakli mevalar tuzilishi ularni saralash, kolibirlash usullari.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
6	Meva va uzumni quritishning ahamiyati.	Adabiyotlardan foydalanib amaliy topshiriqlarni bajarish	6
7	Danakli mevalarni quritish texnologiyasi.	Adabiyotlardan konspekt qilib referat yozish	6
8	Poliz mahsulotlarini quritish texnologiyasi.	Taqdimot tayyorlab individual topshirish	6
9	Urug'li mevalarni quritish	Adabiyotlardan konspekt qilib	6