

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



“TASDIQLAYMAN”

Urganch davlat universiteti rektori

B.I. Abdullayev

2024 yil

“MUTAXASSISLIKKA KIRISH”

FANINING

FAN DASTURI

Bilim sohasi:

800000 - Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va
veterinariya

Ta'lim sohasi:

810000 - Qishloq xo'jaligi

Bakalavriat yo'nalishi:

60810700 - Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash
va dastlabki ishlash texnologiyasi
(mahsulot turlari bo'yicha)

Urganch - 2024

Fan/modul kodi MTKB1106		O'quv yili 2023-2024	Semester 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. O'quv fanining dolzarbligi va oliy kasbiy ta'limdagi o'rni O'quv fanining dolzarbligi va oliy kasbiy ta'limdagi o'rni respublikamizda qishloq xo'jaligi mahsulotlarini yetishtirish, saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi tizimida katta yutuqlarga erishildi va so'nggi yillarda aholi oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va mamlakatda meva-sabzavot mahsulotlari hajmini tubdan oshirishga katta e'tibor berilmoqda. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi ishlash texnologiyasi yo'nalishida tahsil oluvchi talabalar ushbu mutaxassislar jumlasiga kirib, ular meva-sabzavotlarni saqlash va birlamchi qayta ishlash sohasini mukammal egallagan bo'lishlari talab etiladi va shularni inobatga olgan holda Mutaxassislikka kirish fani talabalarga o'z sohasi to'g'risida dastlabki tushuncha va tamoyillarni o'zlashtirishda asosiy bilimlarni beradi. Fanni o'qitishdan maqsad - davr bilan, ijtimoiy hayot bilan uzviy bog'lik. Ijtimoiy hayotdagi tub burilishlar, fanning intensiv rivojlanishi, ta'lim modernizatsiyasi, yangi didaktik imkoniyatlar, insonparvarlashtirish shubhasiz ta'lim maqsadini xam tubdan o'zgartirdi. Ta'lim maqsadining tubdan o'zgarishi ta'lim mazmunida o'z ifodasini topadi. Fanni o'qitishdan maqsad - qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash jarayonlarini mukammal o'zlashtirish, xom ashyoga quyiladigan tinglovchilarni, qayta ishlashning innovatsion texnologiyalari; bu texnologiyalarni amaliyotda qo'llash tartibi hakida ma'lumotlarni o'rganishdir. Fanning vazifasi - qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlab olinadigan mahsulotlar assortimenti; qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda innovatsion texnologiyalar; zamonaviy texnologiyalarning qo'llash soxalari xususiyatlari yuzasidan ko'nikmalar hosil qilishdan iborat. <i>Fan bo'yicha talabalarining bilim, malaka va ko'nikmalariga qo'yiladigan talablar quydagicha. Talaba:</i> - qishloq xo'jalik mahsulotlarining strukturasi kiruvchi mahsulotlarni elementlarini bilishi; - nazariy fanlar, xususan, fizik-kimyó hamda tabiiy fanlarga tegishli tayanch iboralar, atamalar va qoidalarini o'zlashtirgan bo'lishi;				

- oziq-ovqat tovarlari ekspertizasi qo'llaniladigan sohalarni aniqlash va ularni o'tkazishning asosiy va tamoyillarini aniqlash;
- qishloq xo'jalik mahsulotlarini sifatini baholash usullari va uslublarini bilishi;
- qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatini ta'minlashdagi huquq va majburiyatlar bilan tanish bo'lishi;
- qishloq xo'jalik mahsulotlarini sifatini baholashda zarur bo'ladigan jihozlar va uskunalarni o'rganishi;
- qishloq xo'jalik mahsulotlarini tahlil qilishda o'tkaziladigan amaliy ishlarni tashkil qilishni bilishi;
- qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatini aniqlash jarayonidagi zarur bo'ladigan hujjatlarni rasmiylashtirish va natijalarni tahlil qilish qoidalarini bilish va boshqalar.

II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)

II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:

1-mavzu: "Mutaxassislikka kirish" fani va uning vazifalari. "Mutaxassislikka kirish" fanining maqsadi va vazifalari, fanning asosiy manbalari. "Mutaxassislikka kirish" fanining boshqa fanlar bilan aloqasi.

2-mavzu: O'zbekiston respublikasida oliy va o'rta maxsus ta'limining shakllantirilishi. O'zbekiston respublikasida oliy va o'rta maxsus ta'limning shakllantirilishi haqida. Oliy ta'limning maqsadi, vazifalari va tashkil qilinishi. O'quv - tarbiyaviy jarayonini tashkil qilish. O'zbekiston respublikasi prezidentining "Oliy ta'lim tizimini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi qonun. Oliy ta'lim muassasalari talabalari. Oliy ta'lim muassasasi xodimlari.

3-mavzu: Kredit-modul tizimida o'quv jarayonining tashkil etilishi.

O'quv jarayonini rejalashtirish. O'quv jarayonini tashkil etish. Talabalarning mustaqil ishini tashkil etish. Talabalarning bilimini nazorat qilishni tashkil etish. Kredit ta'lim tizimida malakaviy amaliyot. Talabalarning o'qishini ko'chirish, chetlashtirish va o'qishga tiklash mexanizmi. Sirtqi va masofaviy ta'lim shakllaridagi o'quv jarayonining o'ziga xos jihatlari.

4-mavzu: Urganch davlat universitetining tarixi, tizimi, ichki tartib qoidalari, o'quv-tashkiliy va ilmiy-ma'rifiy ishlari bo'yicha istiqbol rejalari. Universitetning tuzilishi va ularning vazivalari. Fakultet va kafedralar haqida ma'lumot. Talabalarning huquq va majburiyatlari.

5-mavzu: O'quv jarayonini ilmiy asosda tashkil qilish va odob ahloq qoidalari. O'quv jarayonini tashkil etish. O'quv mashg'ulotlarining turlari. Bibliografiya haqida umumiy tushunchalar. O'zbekistonda kutubxonachilik tarixi. Kutubxona turlari. Odob ahloq qoidalari.

6-mavzu: Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati. Qishloq xo'jaligida yetishtiriladigan mahsulotlar. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashni tashkil etish. Saqlashning nazariy asoslari. Qishloq xo'jaligi mahsulotlariga ishlov berish

usullari.

7-mavzu: Saqlash omborlari va ularni tashkil etishning turli usullari. Saqlash omborlari turlari. Saqlash omborlarining klassifikatsiyasi. "Sovutish omborlari tizimi"ni qo'llashning istiqbollari. Sovutkichli saqlash omborlarining asosiy turlari. Vaqtinchalik omborlarning o'ziga xos xususiyatlari.

8-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.

9-mavzu: Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qurutish texnologiyalari. Dala ekinlari xosilini 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. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qurutishning yangi texnologiyalarini yaratish.

10-mavzu: Tolali ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabi ishlov berish texnologiyasi. Paxta xosilini yig'ishtirish va dastlabki ishlov berish usullari. Paxta tolasi sifatini oshirishda zamonaviy texnologiyalaridan foydalanish. Chigitli paxtani sifatli saqlash omillari. Chigitli paxtaga dastlabki ishlov berish. Tolali ekinlarni klassifikatsiyasi. Tolali ekinlardan to'la ajratib olish texnologiyasi.

11-mavzu: Sut mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi. Sutni gomogenlash apparati. Separatorlar va ularning ishlash prinsipi. Sutni qadoqlash jihozlari. Sutni pasterizatsiyalash jarayoni. Avtoklavlar va ularni ishlash prinsiplari. Sutni qayta ishlab olinadigan mahsulotlarni tasniflash. Achitilgan sut mahsulotlari. Quritilgan sut mahsulotlari. Quyiqtirilgan sut mahsulotlari boyitilgan sut mahsulotlari. Sut mahsulotlarining uziga xos xususiyatlari. Sut mahsulotlarini bo'yicha milliy mahsulotlari va asrlar davomida shakllangan texnologiyalar. Saryog' tayyorlash texnologiyasi.

12-mavzu: Go'sht mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi. Qishloq xo'jaligida go'sht sanoatining asosiy xom ashyosi. Go'sht mahsulotlari tasniflanishi. Go'sht mahsulotlari assortimenta. Parrandachilik mahsulotlari turlari va tasnifi. Parranda go'shtlarining 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 mahsulotlari sifatini baholash. Sifatni baxolash jarayonini to'g'ri tashkil qilishning asosiy omillari. Sifatga ta'sir etuvchi omillar tasnifi va tavsifi. Sensorik baxo berish to'g'risida asosiy

tushunchalar. Sensor baxo berishning asosiy bo'limlari. Mahsulot sifatini baxolashda samarali (effektiv) sinov. Samarapi sinovni amalga oshirish usullari.

14-mavzu: Moyli o'simliklar urug'idan moy olish texnologiyasi. Yog' olinadigan xomashyolar. Xomashyolarni saqlash. Moylixomashyolarni tozalash. Moyli urug'lardan moy olish texnologiyasi.

15-mavzu: Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qadoqlash texnologiyasi. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qadoqlash usullari, Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qadoqlash materiallari.

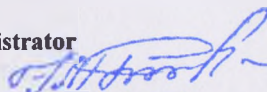
II. Fanning amaliy mashg'ulotlari bo'yicha tavsiya etiladigan mavzulari:

1. Saqlashning asosiy tamoyillari.
2. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatini baholash.
3. Vaqtinchalik va doimiy omborxonalarni turlari, tuzilishi va o'lchamlari.
4. Vaqtinchalik omborxonalarining mahsulot sig'imini hisoblash
5. Doimiy omborxonalarining mahsulot sig'imini hisoblash
6. Mevalardan sharbat olishdagi xom ashyo sarfini aniqlash usullari.
7. Donni tegirmongan tayyorlash, un va boishqa mahsulotlar chiqishini hisoblash
8. Donni zararkunandalar bilan zararlanganlik darajasini aniqlash usullari
9. Mevalardan sharbat olishdagi xom ashyo sarfini aniqlash usullari
10. Texnik ekinlarini dastlabki qayta ishlash texnologiyasi.
11. Paxta namligini aniqlash.
12. Paxtaning iflosligini aniqlash
13. Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash texnologiyasi.
14. Sut mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi.
15. Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash usullari.
16. Sabzavotlardan sharbat olishdagi xom ashyo sarfini aniqlash usullari.
17. Meva-uzumni quritishda xom ashyoga bo'lgan talabni hisoblash
18. Meva va uzumni yig'ib terib olish joylashtirish va saqlash uchun ishchi kuchi va idish qutilar va boshqa narsalarni hisoblash.
19. Uzumni saqlashda talab etiladigan jixozlar va materiallarni hisoblash.
20. Ildiz mevalarni saqlash omborlarida talab etiladigan maydonni va sig'imini hisoblash.
21. Quritilgan meva mahsulotlarini saqlash omborlariga qabul qilish tartibini o'rganish.
22. Meva va sabzavotlarni saqlash davrida to'planing tabiiy kamayishini aniqlash.
23. Meva va sabzavotlarning texnik shartlari.
24. Saqlashda qadoqlash materiallari va turlari.
25. Sharob tayyorlash texnologiyasi.
26. Sutni qayta ishlab olinadigan sut mahsulotlari ishlab chiqarish.
27. Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash
28. Moy ishlab chiqarish texnologiyasi.
29. Konservashning asosiy prinsplari.

	30. Sovuq zanjir tizimi. IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar 1. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash omborlari tuzulishi omborxonada foydalaniladigan idish turlarini o'rganish namunalar keltirish va yoritib berish. 2. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashning qadimiy va zamonoviy usullari haqida namunalar keltirish va yoritib berish. 3. Meva-sabzavotlarning sifatini aniqlash usullari. Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash usullari. Meva - sabzavot mahsulotlarini saqlashdagi ro'y beradigan jarayonlar haqida namuna va materiallar tayyorlash va yoritib berish. 4. Texnik ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasidagi asosiy jarayonlar. Chigitli paxtani saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasini o'rganish va yoritib berish. 5. Sut va go'sht mahsulotlarini saqlash texnologiyasi. Sut va go'sht mahsulotlarini qayta ishlash korxonalari, sutni qayta ishlab olinadigan mahsulotlar, go'shtni qayta ishlab olinadigan mahsulotlar, namular keltirish va yoritib berish.
3.	III. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetentsiyalari) • qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati; • donni qayta ishlab, undan turli mahsulotlar olish; • meva-sabzavotlarni saqlash va turli usullarda qayta ishlash; • texnik va tolalari ekinlarni dastlabki ishlov berish; • qayta ishlangan qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash va qadoqlash hakida tasavvur va bilimga ega bo'lishi; • qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash rejimlarini tuzish; • mevalarni saqlash va ularga birlamchi ishlov berish; • qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda mikrobiologik o'zgarishlarni aniqlash; • qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlashda sarflanadigan energiya va resurslari ehtiyojini hisoblash ko'nikmalariga ega bo'lishi; • qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashni to'g'ri rejimlarda amalga oshira olishi; • qishloq xo'jaligi mahsulotlarini omborxonalarga joylash zamonaviy usullarini tanlashi; • rejimlarga rioya qilgan holda saqlash muddatlarini uzaytirish yo'llarini topa olishi; • qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda imkoniyati boricha ierof miqdorini kamaytirisha bilishi; • sifatiga ko'ra mahsulot partiyalarini shakllantira olish malakalariga ega bo'lishi kerak.
4.	IV. Ta'lim texnologiyalari va metodlari: - ma'ruzalar;

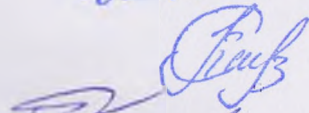
	- interfaol keys-stadylar; - seminar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); - guruhlarda ishlash; - taqdimotlarni qilish; - individual loyihalar; - jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
5.	V. Kreditlarni olish uchun talablar: Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, taxlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha testni topshirish.
6.	Asosiy adabiyotlar
	Bo'riyev X.Ch., Jo'rayev R., Alimov O. Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. – T.: UzME., 2004.
	Shaumarov X.B., Islamov S.Ya. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – T.: ToshDAU, 2011.
	Bo'riyev X.Ch., Jo'rayev R., Alimov O. Meva-sabzavotlarni saqlash va dastlabki ishlov berish. - T.: Mehnat, 2002
	Abdikayumov Z.A., Azizov A, Xalmirzayev D., Ochilov M. Ildizmevalilarni saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi. – T.: ToshDAU 2015.
	A.Sh.Azizov, S.Ya.Islamov Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash omborlari, qayta ishlash korxonalarini jixozlari va loyixalashtirish asoslari Toshkent "IQTISOD-MOLIYA"2018
	Qo'shimcha adabiyotlar:
	Oripov R. Sulaymonov I., Umirzoqov E. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. - T.: Mehnat, 1991.
	Shirokov YE.P. Praktikum po xraneniyu i pererabotki plodov i ovoshey. - M.: Kolos, 1989.
	Vinogradstvo i vinodeliY. Pod. Redaksey E.A.Vernovskogo. - M.: Kolos, 1984.
	4. Kurvyashov N.A., Ageyeva N.M. Texnologiya vina. - M.: Kolos, 1993.
	Texnologiya pererabotki produkcii rasteniyevodstva. Kollektiv avtorov. Pod. red. N.M. Lichko. - M.: Kolos, 2000.

**Akademik faoliyat va registrator
departamenti boshlig'i:**



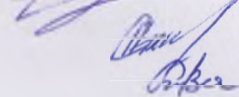
G' R. Matlatipov

Fakultet dekani:



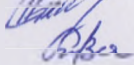
Sh. R. Qurambayev

Kafedra mudiri:



M.F. Rajabov

Tuzuvchilar:



N.K. Saparbayeva

D.Z. Karimova