

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

NAMANGAN MUHANDISLIK-QURILISH INSTITUTI



Namangoli
O'quv-uslubiy bosqama
№ 471
30.08.2024y.
MUTAXASSISLIKKA KIRISH

FANINING O'QUV DASTURI

- Bilim sohasi:** 800000 – Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya sohalari
- Ta'lim sohasi:** 810 000 – Qishloq xo'jaligi sohalari
- Ta'lim yo'nalishi:** 60810700 – Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi (don va texnik ekin mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi)

Fan/modul kodi MK1106	O'quv yili 2024-2025	Semestr(lar) I	ECTS - Kreditlar 6
Fan/modul turi Majburiy	Ta'lim tili O'zbek	Haftadagi dars soatlari 6	
Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuqlama (soat)
1. Mutaxassislikka kirish	90 (30/60)	90	180

2. **I. Fanning mazmuni**

2.1 Fanni o'qitish maqsadi va vazifalari

Fanni o'qitishdan maqsad – talabalarda qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlab olinadigan mahsulotlar assortimenti; qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda innovatsion texnologiyalar; zamonaviy texnologiyalarning qo'llash sohasiga doir dastlabki ma'lumotlar hamda, oliy ta'limda o'qitishning asosiy xususiyatlari, oliy ta'limda mavjud kredit-modul tizimi, fanlarni o'zlashtirish usullari haqida bilim berish va ko'nikmalarni shakllantirishdan iborat.

Fanni vazifasi – qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlab olinadigan mahsulotlar assortimenti; qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda innovatsion texnologiyalar; zamonaviy texnologiyalarning qo'llash sohalari xususiyatlari yuzasidan ko'nikmalar hosil qilishdan iborat.

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

II.1. Fan tarkibi mavzulari:

1-mavzu: Mustaqil vatanimiz iqtisodiy islohotlar yo'lida. Xorijiy davlatlardagi kredit ta'lim tizimi. Kredit-modul tizimining muhim tamoyillari.

O'zbekiston Respublikasining Harakatlar strategiyasi. Dunyo mamlakatlari oliy ta'limi tuzilmasi va kredit ta'lim tizimi. Kredit-modul tizimining O'zbekiston Respublikasida oliy ta'limda mavjud elementlari. Mustaqil ta'limning ustuvorligi. Talabaga yo'naltirilganlik. Akademik almashinuvchanlik. Modullilik. Baholashning shaffofligi.

2-mavzu. Kredit-modul tizimida o'quv jarayonini rejalashtirish va tashkil qilish. Kredit-modul tizimini raqamlashtirish bo'yicha tajribalar.

Kredit-modul tizimining imkoniyatlari va muammolari. Kredit-modul tizimida o'quv jarayonini rejalashtirish va tashkil etish. Bu jarayonlarni monitoring qilish. Talaba tanlovi va shaxsiy o'quv traektoriyasi. O'quv jarayoni me'yoriy ish hujjatlari. HEMIS tizimi imkoniyatlari.

3-mavzu. Kredit-modul tizimida talabaniq mustaqil ishi va ARM faoliyatini tashkil qilish.

Talabaniq mustaqil ishi. O'qituvchi rahbarligidagi talabaniq mustaqil ishi. Talabaniq mustaqil ta'limi. Talabaniq va o'qituvchiniq ish hajmi. Me'yorlangan va me'yorlanmagan mustaqil ish turlari. Talabaniq mustaqil ishini masofaviy usulda tashkil qilish. ARM faoliyatini tashkil qilish.

4-mavzu. Registrator ofisi faoliyati. Kredit-modul tizimida pedagoglar faoliyati va o'zlashtirishni baholash tizimi.

Registrator ofisining tashkiliy tuzilmasi. Registrator ofisi faoliyati. Registrator ofisi hujjatlari. Yozgi semestriq tashkil qilish. Kredit-modul tizimida akademik faoliyat turlari. Lektor, tyutor, edvayzer va boshqa sub'ektlarning vazifalari. O'quv rejalari, ishehi o'quv dasturi, talabaniq mustaqil ishi sifatini nazorat qilish bo'yicha komissiyalar. Talabaniq mustaqil ishini baholash. O'zlashtirishni baholash tizimi va mezonlari.

5-mavzu. Kredit-modul tizimida o'quv jarayonining me'yoriy-uslubiy ta'minoti.

Mutaxassislikning o'quv-uslubiy majmuasi. Davlat ta'lim standartlari. Malaka talablari. O'quv rejalari. Tanlov fanlari katalogi. Fanning o'quv-uslubiy majmuasi. Mustaqil ishning uslubiy ta'minoti. Talabaniq axborot paketi. Ma'lumotnoma ko'rsatkich. Dekanat va o'quv bo'limi hujjatlari. Pedagogik yuklama. Dars jadvallari. O'qituvchiniq shaxsiy ish rejasii.

6-mavzu. Oliy ta'limning tuzilishi.

Bakalavratuqa va magistratura. Bakalavratuqa soxasi. Bakalavratuqa qo'yilgan asosiy talablar. Institut va uning bo'limlarini tuzilishi haqida umumiy ma'lumotlar. Institut tarixi va unda ismi tashkil etish. Kafedralar tarixi va ularda ismi tashkil etish. Kafedraning professor-o'qituvchilari.

7-mavzu. O'zbek tilida ish yuritish.

Korxonava va tashkilotlarda o'zbek tilida ish yuritish. Ish yuritishda kerakli xujjatlar. Xizmat xatlari. Xujjat turlari va xususiyatlari.

8-mavzu. Don va don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi

Mahsulotlarni saqlash tarixidan ma'lumot. Don va don mahsulotlarining kimyoviy tarkibi. Don va urug'lar tarkibiga kiruvchi moddalar ta'rifi. Don va don mahsulotlarini birlamchi qayta ishlash asoslari. Donni qayta ishlash un olish un chiqimi va navlari yanchish turlari.

9-mavzu. Qishloq xojaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlashning xalq xojaligidagi ahamiyati

Meva va sabzavotlarni saqlashning biologik asoslari. Meva va sabzavotlarning fizik xossalari va saqlashdagi ozgarishi. Meva va sabzavotlarni saqlashda kechadigan fiziologik va mikrobiologik jarayonlar

10-mavzu. Saqlash omborlarini va ularni tashkil etishning turli usullari

Omborlarni rejalashtirish umumiy qoidalari. Doimiy omborlarni loyixalash. Sovutgichlarni loyixalash.

11-mavzu. Meva, uzum va sabzavotlarni saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi

Mahsulotlar saqlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati. Kartoshka-sabzavot

va mevalarni saqlash. Mahsulotlar saqlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati.

12-mavzu. Texnik ekinlar mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi

Paxtani paxta punktlarida saqlash qoidalari. Paxtani g'aramlash va saqlash jarayonida texnologik jarayonlar. Chig'andan moy olish.

13-mavzu. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi

Sutni yigish va birlamchi ishlov berish. Sutning sifatiga bo'lgan talablar. Sutni asosiy ishlov berish turlari.

14-mavzu. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash

Meva va sabzavotlarning sifati. Uzum, meva va sabzavotlarni tashish va saqlashda turli qutilardan foydalanish. Ildizmevalilar uyumining ba'zi sifat korsatkichlarini aniqlash. Moy sifatini baholash.

15-mavzu. Don va texnik ekin mahsulotlari mahsulotlari sifatini baholash

Don va texnik ekin mahsulotlarining sifati. Don va texnik ekin mahsulotlarni tashish va saqlashda turli idishlardan foydalanish. Donning asosiy sifat korsatkichlar.

III. Amaliy mashg'ulotlari buyicha ko'rsatma va tavsiyalar

Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:

1. Kredit-modul tizimining muhim tamoyillarini o'rganish.
2. Kredit-modul tizimida o'quv jarayonini rejalashtirish va tashkil etishni o'rganish.
3. HEMIS tizimini o'rganish.
4. Talabning mustaqil ishi.
5. Kredit-modul tizimida akademik faoliyat turlari.
6. Kredit-modul tizimida o'quv jarayonining me'yoriy-uslubiy ta'minoti.
7. "Ta'lim to'g'risida"gi qonunni o'rganish.
8. Oliy ta'limning tuzilishini o'rganish.
9. O'zbek tilida ish yuritish xujjatlari bilan tanishish.
10. Vaqtinchalik va doimiy omborxonalarni turlari, tuzulishi va o'Ichamlari.
11. Donni tegirmonga tayyorlash, un va boshqa mahsulotlar chiqishini hisoblash.
12. Mevalarni qand bilan kanservalash
13. Mevalardan sharbat olishdagi hom-ashyo sarfini aniqlash usullari
14. Mevalardan kompot tayyorlashdagi hom-ashyo va qo'shimcha materiallar sarfini hisoblash.
15. Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash usullari.
16. Texnik ekinlarini dastlabki qayta ishlash texnologiyasi.
17. Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash texnologiyasi.
18. Sut mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi.

19. Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash usullari.
20. Sabzavotlardan sharbat olishdagi hom-ashyo sarfini aniqlash usullari.

21. Don sifatini taxlil etish.

22. Donni ombor zararkunandalari bilan zararlanganligini aniqlash.

23. Mevalar tarkibidagi qand moddasini aniqlash.

24. Mevalar tarkibidagi kislotani miqdorini aniqlash (titrlanadigan).

25. Uzum sharbati tarkibidagi qand va kislotani miqdorini aniqlash.

26. Mevalardan sukkatlar tayyorlash.

27. Ildizmevalilar uyumining bazi sifat ko'rsatkichlarini aniqlash.

28. Texnik ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasidagi asosiy jarayonlar.

29. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholashning asosiy tamoyillari.

30. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini xalqaro mezonlar asosida baholash.

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhga bir professor-o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi zarur. Mashg'ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida o'tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanilishi maqsadga muvofiq.

IV. Laboratoriya ishlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

O'quv rejalarida laboratoriya ishlari kiritilmagan.

V. Kurs ishi (loyihasi) bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

O'quv rejalarida kurs ishi (loyihasi) kiritilmagan.

VI. Mustaqil ta'lim va mustaqil topshiriqlar:

- Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mustaqil ta'lim topshiriqlari.**
1. Kredit-modul tizimining muhim tamoyillari.
 2. Dunyo mamlakatlari oliy ta'limi tuzilishi va kredit ta'lim tizimi.
 3. Kredit-modul tizimining imkoniyatlari va muammolari.
 4. Kredit-modul tizimida o'quv jarayonini rejalashtirish va tashkil etish.
 5. Talaba tanlovi va shaxsiy o'quv traektoriyasi.
 6. O'quv jarayoni me'yoriy ish hujjatlari.
 7. HEMIS tizimi imkoniyatlari.
 8. Talabning mustaqil ta'limi.
 9. ARM faoliyatini tashkil qilish.
 10. Registrator ofisining tashkiliy tuzilishi.
 11. Registrator ofisi faoliyati.
 12. Kredit-modul tizimida akademik faoliyat turlari.
 13. O'zlashtirishni baholash tizimi va mezonlari.
 14. Korxonada tashkilotlarda o'zbek tilida ish yuritish.
 15. Ish yuritishda kerakli hujjatlar.
 16. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash usullari.

<p>17. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash tarixi va zamonaviy usullari.</p> <p>18. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda kimyoviy tarkibining ahamiyati.</p> <p>19. Don va don mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari va unga qo'yiladigan talablar.</p> <p>20. Meva-sabzavotlarning sifatini aniqlash usullari.</p> <p>21. Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash usullari.</p> <p>22. Meva - sabzavot mahsulotlarini saqlashdagi ro'y beradigan jarayonlar.</p> <p>23. Texnik ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasidagi asosiy jarayonlar.</p> <p>24. Sut va go'sht mahsulotlarini saqlash texnologiyasi.</p> <p>25. Sut va go'sht mahsulotlarini dastlabki ishlash texnologiyasi.</p> <p>26. Sutni qayta ishlab chiqarish va mahsulotlari ishlab chiqarish.</p> <p>27. Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash.</p> <p>28. Go'shtdan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayyorlash.</p> <p>29. Go'shtdan konservalar tayyorlash texnologiyasi.</p> <p>30. Go'sht mahsulotlari sifatini baholash mezonlari.</p> <p>31. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholashning asosiy tamoyillari.</p> <p>32. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini xalqaro mezonlar asosida baholash.</p>	<p>VII. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetentsiyalar)</p> <p>Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - respublika ta'lim tizimi, turlari, bosqichlari, shakli haqida bilishi; - ta'lim muassasasi tarkibiy tuzilmasi, talabning huquq va majburiyatlarini, qishloq xo'jalik sanoati sohasida amalga oshirilayotgan ishlohatlar manomazmunini, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, texnologik jarayonlarni tuzish, loyihalash va foydalanish tizimini bilishi; - ta'lim to'g'risidagi qonunni bilishi; - respublika mashinasozlik sanoati va uni tarkibiy qismlarini tahlil qilishi; - ta'lim to'g'risidagi qonun va ta'lim tizimi huquqiy va me'yoriy o'quv hujjatlaridan bilim olish jarayonida foydalanishi; - o'quv va ilmiy adabiyotlardan foydalanish ko'nikmalariga ega bo'lishi; - bilimlarning bir butun tizimi bilan o'zaro bog'liqlikda ushbu fanning asosiy muammolari; o'zining bo'lajak kasbining mohiyati va ijtimoiy ahamiyati; qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi haqida tasavvurga ega bo'lishi; - qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi mohiyati va rivojlanish tarixini; - quritish usullari mohiyati va qo'llanilishini; - saqlash usullari mohiyati va qo'llanilishini; - qayta ishlashni mohiyati va qo'llanilishini; - foydalana olishi; - qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bo'yicha ko'nikmalarga ega bo'lishi kerak.
--	---

<p>4.</p> <p>VIII. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma'ruzalar; - interfaol keys-stadilar; - seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); - guruhlarda ishlash; - taqdimotlarni qilish; - individual loyihalar; - jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar. 	<p>5.</p> <p>IX. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil 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 test topshirish.</p>	<p>6.</p> <p>X. Adabiyotlar</p> <p>Asosiy adabiyotlar</p> <p>1. Усмонов Б.Ш., Хабибуллаев Р.А. Олий ўқув юргларида ўқув жараёнини кредит-модул тизимида ташкил қилиш. Ўқув қўлланма. Тошкент: "Tafakkur" нашриёти, 2020 й - 120 бет.</p> <p>2. Ўринов В. Ўзбекистон Республикаси олий таълим муассасаларида ЕСТS кредит-модул тизими: асосий тушунчалар ва қоидалар. Ўқув қўлланма. Нью Брансвик Университети, 2020 й.</p> <p>3. Олий таълимнинг меъёрий - ҳуқуқий ҳужжатлари тўплами. Тошкент: 2013 й.</p> <p>4. Tursunov S., Muqimov Z., Norinboyev V. "Donni saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" o'quv qo'llanma. Toshkent: "Ijod-Press", 2019 - 272 b.</p> <p>5. Shoumarov X.B., Islamov S.Ya. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. Amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari o'tkazish bo'yicha o'quv qo'llanma. - Toshkent: "Innovatsiya-Ziyo", 2020 - 200 bet.</p> <p>6. Azizov A.Sh., Islamov S.Ya. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari saqlash omborlari, qayta ishlash korxonalarini jihozlari va loyihalashtirish asoslari. Darslik - Toshkent: "Iqtisod-Moliya", 2018 - 340 b.</p> <p>Qo'shimcha adabiyotlar</p> <p>1. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. 2-to'ldirilgan nashr. - T.: O'zbekiston, 2022. - 44 b.</p> <p>2. Islom Karimov nomidagi Toshkent davlat texnika universiteti talabalari mustaqil ta'limni tashkil etish bo'yicha tartibi. Toshkent: ToshDTU, 2024 - 6 b.</p> <p>3. Бўриев Х.Ч., Жўраев Р., Алимов О. Дон маҳсулотларини сақлаш ва дастлабқи ишлов бериш. Тошкент: 2002 й.</p> <p>4. Бўриев Х.Ч., Жўраев Р., Алимов О. Мева-сабзавотларини сақлаш ва уларга дастлабқи ишлов бериш. Тошкент: 2003 й.</p> <p>Axborot manbaalari</p>
---	--	--

	<p>1. http://www/ хранение и переработка полевых культур</p> <p>2. http://www/ хранение и переработка сельхозпродукции</p> <p>3. http://www/ хранение и переработка зерна.</p> <p>4. http://www/ сушка плодов и овощей</p> <p>5. http://www/ сушка винограда</p>
7.	<p>Fanning o'quv dasturi ta'lim yo'nalishining o'quv rejasiga majburiy fan sifatida kiritilgan va institut kengashining 2024 yil "30" ^{OS} "1" - sonli qarori bilan tasdiqlangan.</p>
8	<p>Fan(modul) uchun ma'sular: Abdulxayev X.G' – Texnologik mashinalar va jihozlar kafedrası mudiri, DSc., dotsent; Qidirov A.R. – Texnologik mashinalar va jihozlar kafedrası dotsenti, PhD.</p>
9.	<p>Taqrizchilar: Mansurov M.M. – "Qurilish" fakulteti dekani, professor, t.f.d; Otaxanov B.S.–Texnologik mashinalar va jihozlar kafedrası dotsenti, t.f.n.</p>