

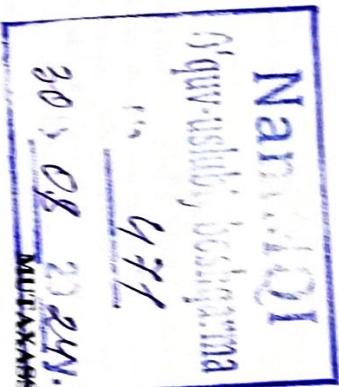
1. <http://www/> хранение и переработка полевых культур
2. <http://www/> хранение и переработка овощей и фруктов
3. <http://www/> хранение и переработка зерна.
4. <http://www/> супер продовольствия
5. <http://www/> супер продовольствия

7. Fanning o'quv dasturi ta'lim yo'nallishning o'quv rejasiga qarabary fin
sifatida kiritilgan va institut kengashining 2024 yil "90" 2024
"1" sonli qarori bilan ta'sdiqlangan.

8. **Fandomodal uchun ma'sulori**
Abdulayev X.G., - Texnologik mashinalar va jihozlar kafedrasini mudiri,
DSc., dozent;
Qoldirov A.R., - Texnologik mashinalar va jihozlar kafedrasini dozent, PhD.

9. **Taqribachilar**
Mansurov M.M., - "Qurilish" fakulteti dekani, professor, t.f.d;
Olibanov B.S., - Texnologik mashinalar va jihozlar katedrasini dozent, t.f.n.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLY'TA'IM, KAN VA INNOVATIVLIGA VA ZZURISH
NAMANGAN MUHANDISLIK-QURILISH INSTITUTI



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

2.

I. Fanning mazmuni

2.1 Fanni o'qitish maqsadi va vazifalari

Fanni o'qitishdan maqsad – talabalarда qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlab olinadigan mahsulotlar assortimenti; qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda innovatsion texnologiyalar; zamonaviy texnologiyalarning qo'llash sohalarga doir dastlabki ma'lumotlar hamda, olyi ta'linda o'qitishning asosiy xususiyatlari, olyi ta'linda mayjud kredit-modul tizimi, faniarni 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'nikmalarni qilishdan iborat.

II. Asosiy nazariv qism (ma'ruba mashg'ulotlari)

II.I. Fan tarkibi mavzulari:

1-mavzu: Mustaqil vataniniz iqtisodiy islohotlar yo'llida. Xorijiy davlatlardagi kredit ta'lim tizimi. Kredit-modul tiziminining muhim tamoyillari.

O'zbekiston Respublikasining Harkatlar strategiyasi. Dunyo mamlakatlari olyi ta'limi tuzilmasi va kredit ta'lim tizimi. Kredit-modul tiziminining O'zbekiston Respublikasida olyi ta'limida mavjud elementlari. Mustaqil ta'larning ustuvorligi. Talabaga yo'naltitirilganlik. Akademik almashinuvchanlik. Modullilik. Baholashning shaffofligi.

2-mavzu. Kredit-modul tizimida o'quv jarayonini rejalashtrirish va tashkil qilish. Kredit-modul tizimini raqamlashtrish bo'yicha

Kredit-modul tiziminining imkoniyatlari va muammolari. Kredit-modul tizimida o'quv jarayonini rejalashtrirish 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 talabaning mustaqil ishi va ARM faoliyatini tashkil qilish.

Talabaning mustaqil ishi. O'qituvchi rahbarligidagi talabaning mustaqil ishi. Talabaning mustaqil ta'limi. Talabaning va o'qituvchining ish hajmi. Me'yorlangan va me'yorlanmagan mustaqil ish turlari. Talabaning mustaqil ishini masofaviy usulda tashkil qilish. ARM faoliyatini taskil qilish.
4-mavzu. Registrator ofisi faoliyati. Kredit-modul tizimida pedagoglar faoliyati va o'zlashtirishni baholash tizimi.
Registrator ofising tashkiliy tuzilmasi. Registrator ofisi faoliyati. Registrator ofisi hujjatlari. Yozgi semestri tashkil qilish. Kredit-modul tizimida akademik faoliyat turlari. Lektor, tyutor, edvayer va boshqa sub'ektlarning vazifalari. O'quv rejalar, ishchi o'quv dasturi, talabaning mustaqil ishi sifatini nazorat qilish bo'yicha komissiyalar. Talabaning 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 majmumi. Davlat ta'lim standartlari. Malaka talabari. O'quv rejalar. Tanlov fanlari katalogi. Fanning o'quv-uslubiy majmumi. Mustaqil ishning uslubiy ta'minoti. Talabaning axborot paketi. Ma'lumotnoma ko'rsatkich. Dekanat va o'quv bo'limi hujjatlari. Pedagogik yuklama. Dars jadvallari. O'qituvchining shaxsijiy ish rejasি.
6-mavzu. Olyi ta'larning tuzilishi.
Bakalavratura va magistratura. Bakalavratura soxasi. Bakalavravrlarga qo'yilgan asosiy talablar. Institut va uning bo'limnalari tuzilishi haqida umumiy ma'lumotlar. Institut tarixi va unda ishni tashkil etish. Kafedralar tarixi va ularda ishni tashkil etish. Kafedraning professor-o'qituvchilar.
7-mavzu. O'zbek tilida ish yuritish.
Korxona va tashkilotlarda o'zbek tilida ish yuritish. Ish yuritishda kerakli xujjalatlar. Xizmat xalari. Xujjalat 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 tankibiga kiruvchi moddalar ta'rif. Don va don mahsulotlarni birlamchi qayta ishslash asoslari. Donni qayta ishlab un olish un chiqiqimi va navlari yanchish turlari.
9-mavzu. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati
Meva va sabzavotlarni saqlashning biologik asoslari. Meva va sabzavotlarning fizik xossalari va saqlashtagi ozgarishi. Meva va sabzavotlarni saqlashda kechadigan fiziologik va mikrobiologik jarayonlar
10-mavzu. Saqlash omborlarini va ularni tashkil etishning turli usullari
Omborlarni rejalashtrish umumiy qoidalari. Doimiy omborlarni loyixalash. Sovutgichlarni loyixalash.
11-mavzu. Meva, uzum va sabzavotlarni saqlash va dastlabki qayta ishslash texnologiyasi
Mahsulotlar saqlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati. Kartoshka-sabzavot

<p>va mevalarni saqlash. Mahsulotlar saqlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati.</p> <p>12-mavzu. Texnik ekinlar mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi</p> <p>Paxtani paxta punktlarida saqlash qoidalari. Paxtani g'aramlash va saqlash jarayonida texnologik jarayonlar. Chigididan moy olish.</p> <p>13-mavzu. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi</p> <p>Sutni yigish va birlamchi ishlov berish. Sutning sifatiga bo'lgan talablar. Sutni asosiy ishlov berish turlari.</p> <p>14-mavzu. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash</p> <p>Meva va sabzavotlarning sifati. Uzum, meva va sabzavotlarni tashish va saqlashda turli qutilardan foydalanish. Ildizmevaliljar uyumining ba`zi sifat korsatkichlarini aniqlash. Moy sifatini baholash.</p> <p>15-mavzu. Don va texnik ekin mahsulotlari mahsulotlari sifatini baholash</p> <p>Don va texnik ekin mahsulotlarning sifati. Don va texnik ekin mahsulotlarni tashish va saqlashda turli idishlardan foydalanish. Donning asosiy sifat korsatkichlar.</p> <p>III. Analiy mashq'ulotlari buyicha ko'rsatma va tavsiyalar</p> <p>Analij mashq'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsija etiladi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kredit-modul tizimining muhim tamoyillarini o'rghanish. 2. Kredit-modul tizimida o'quv jarayonini rejalashtirish va tashkil etishni o'rghanish. 3. HEMIS tizimini o'rghanish. 4. Talabaning 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 qonuni o'rghanish. 8. Oliy ta'llimning tuzilishini o'rghanish. 9. O'zbek tilida ish yuritish xujjatlari bilan tanishish. 10. Vaqtinchaliq va doimiy omborxonalarni turlari, tuzulishi va o'ichamlari. 11. Domni 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 daslatki qayta ishlash texnologiyasi. 17. Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash texnologiyasi. 18. Sut mahsulotlarini saqlash va daslatki qayta ishlash texnologiyasi.
--

<p>19. Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash usullari.</p> <p>20. Sabzavotlardan sharbat olishdagi hom-ashyo sarfini aniqlash usullari.</p> <p>21. Don sifatini taxiil etish.</p> <p>22. Donni ombor zarkunandalari bilan zarlanganligini anqlash.</p> <p>23. Mevalar tarkibidagi qand modlasini aniqlash.</p> <p>24. Mevalar tarkibidagi kisloti miqdorini aniqlash (titrlanadigan).</p> <p>25. Uzum sharbati tarkibidagi qand va kisloti miqdorini aniqlash.</p> <p>26. Mevalardan sukatlar taylorash.</p> <p>27. Ildizmevaliljar uyumining bazi sifat ko'rsatkichlarini aniqlash.</p> <p>28. Texnik ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasidagi asosiy jarayonlar.</p> <p>29. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholashning asosiy tanoyvillari.</p> <p>30. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini xalqaro mezonlar asosida baholash.</p> <p>Analij mashq'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhga bir professor-o'qituvchi tomonidan o'tkazilishi zarur. Mashq'ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida o'tishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo'llanilishi maqsadga muvofiq.</p> <p>IV. Laboratoriya ishlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar</p> <p>O'quv rejalarida laboratoriya ishlari kiritilmagan.</p> <p>V. Kurs ishi (loyihasi) bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar</p> <p>O'quv rejalarida kurs ishi (loyihasi) kiritilmagan.</p> <p>VI. Mustaqil ta'lim va mustaqil topshiriqlar:</p> <p>Mustaqil ta'lim uchun tavsija etiladigan mustaqil ta'lim topshiriqlari:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kredit-modul tizimining muhim tamoyillari. 2. Dunyo manlakatlari oliy ta'limi tuzilmasi 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 tanovi va slaxsiy o'quv traektoriyasi. 6. O'quv jarayoni me'yoriy ish hujjatlari. 7. HEMIS tizimi imkoniyatlari. 8. Talabaning mustaqil ta'limi. 9. ARM faoliyatini tashkil qilish. 10. Registrator ofisining taskilij tuzilmasi. 11. Registrator ofisi faoliyat. 12. Kredit-modul tizimida akademik faoliyat turlari. 13. O'zlashtirishni baholash tizimi va mezonlari. 14. Korxona va tashkilotlarda o'zbek tilida ish yuritish. 15. Ish yuritishda kerakli hujjattar. 16. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash usullari.
--

17. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash tarixi va zamonoviy usullari.
18. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda kimyoiy tarkibining ahaniyati.
19. Don va don maxsulotlarining sifatini ko'satichlari va unga qo'yiladigan talablar.
20. Meva-sabzavotlarning sifatini aniqlash usullari.
21. Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash usullari.
22. Meva – sabzavot mahsulotlarini saqlashdagi ro'y beradigan jarayonlar.
23. Texnik ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasidagi asosiy jarayonlar.
24. Sut va go'sht maxsulotlarini saqlash texnologiyasi.
25. Sut va go'sht maxsulotlarini dastlabki ishlash texnologiyasi.
26. Sutni qayta ishlab achigan sut mahsulotlari ishlab chiqarish.
27. Go'shdan yarim tayyor mahsulotlar tayvorlash.
28. Go'shdan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayvorlash.
29. Go'shdan konservalar tayvorlash texnologiyasi.
30. Go'sht mahsulotlari sifatini baholash mezonlari.
31. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini tamoyillari.
32. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini xalqaro mezonlar asosida baholash.
3. VII. Fan o'qitilishning naijalarini (shakllanadigan kompetentsiyalar)
Fan ni o'zlashtirish natijasida talaba:
- respublika ta'lim tizimi, turlari, bosqichlari, shakli haqida biliishi;
- ta'llin muassasasi tarkibiy tuzilmasi, talabaning huquq va majburiyatlarini, qishloq xo'jalik sanoati sohasida amalg'a oshirilavotgan islohatlar mano-maznumini, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqish, texnologik jarayonlarni tuzish, loyihalash va foydalananish tizimini biliishi;
- ta'lim to'g'risidagi qonunni biliishi;
- respublika mashinasozlik sanoati va uni tarkibiy qismalarini tahlil qilishi;
- ta'lim to'g'risidagi qonun va ta'lim tizimi huquqiy va me'yoriy o'quv hujjatlaridan bilim olish jarayonida foydalananishi;
- o'quv va ilmiy adabiyotlardan foydalanan ko'nkmalariga ega bo'lishi;
- bilimlarning bir butun tizimi bilan o'zaro bog'liqlikda ushbu fanning asosiy muammolarini, o'zining bo'lajak kasbining mohiyati va ijtimoiy ahaniyati; qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi <i>haqida tasavvurga ega bo'lishi</i> ;
- qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi mohiyati variyojanish tarixini;
- qurilish usullari mohiyati va qo'llanilishini;
- saqlash usullari mohiyati va qo'llanilishini;
- qayta ishlashni mohiyati va qo'llanilishini, jihozlarini <i>bilishi va ulardan soydalana olishi</i> ;
- qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bo'yicha ko'nkmalarga ega bo'lishi kerak.

4.	<p>VIII. Ta'lim (texnologiyalari va metodlari):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma'ruzalar; - interfaol keys-stadijar; - seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol-javoblar); - guruhlarda ishlash; - taqdimotlarni qilish; - individual loyihalar; - janoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar. <p>IX. Kreditarni olish uchun talablar:</p> <p>Fanga oid nazarli va ustubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlii naijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va joriy, oralig' nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha test topshirish.</p> <p>X. Adabiyotlar</p> <p>1. Ustmonov B.Sh., Xabibullaev P.A. Oliy ýuvva yurtiariда ýuvva jaraebinni credit-modul tizimida tashkil kiliш. Ýuvva Kўplanchma. Toshkent: "Taфakkur" naashiёti, 2020 й - 120 beq.</p> <p>2. Urinov B. Üzbekiston Respublikasi oliy taylim meassasalariida ECTS credit-modul tizimi. asosiy tushunchalap va koindalar. Ýuvva Kўplanchma. Nью Брансвик Университети, 2020 й.</p> <p>3. Oliy taylimning meъeriй - хукукий хужжатлари тўшами. Toshkent: 2013 й.</p> <p>4. Tursunov S., Muqimov Z., Norinboyev B. "Donni saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" o'quv qo'llanma. Toshkent: "Tjod-Press", 2019 - 272 b.</p> <p>5. Shoumarov X.B., Islamov S.Ya. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlanchi qayta ishlash texnologiyasi. Amaliy va laboratoriya masfig'ulotlari o'tkazish bo'yicha o'quv qo'llanma. - Toshkent: "Innovatsiya-Zijo", 2020 - 200 bet.</p> <p>6. Azizov A.Sh., Islamov S.Ya. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari saqlash omborlari, qayta ishlash korxonalarini jihozlari va loyihalashdirish asosları. Darslik - Toshkent: "Iqtisod-Moliya", 2018 - 340 b.</p> <p>1. Mirziyoyev Sh.M. Yangi O'zbekiston taraqqiyot strategiyasi. 2- to'idirilgan nashr. - T.: O'zbekiston, 2022. - 44 b.</p> <p>2. Islom Karimov nomidagi Toshkent davlat texnika universiteti talabalari mustaqil ta'llimi tashkil etish bo'yicha taribi. Toshkent: ToshDTU, 2024 - 6 b.</p> <p>3. Bўriev X.Ч., Жўраев Р., Алимов О. Don maxsulotlarini saklaš ва дастlabki ishlav bériishi. Toshkent: 2002 й.</p> <p>4. Bўriev X.Ч., Жўраев Р., Алимов О. Meva-sabzavotlari saklaš va ularga dastlabki ishlav bériishi. Toshkent: 2003 й.</p> <p>Axborot manbaalari</p>
----	--