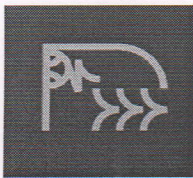


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY TA'LIM, FAN VA
INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
SHAROF RASHIDOV NOMIDAGI
SAMARQAND DAVLAT
UNIVERSITETI



Agrobiotexnologiyalar va oziq-ovqat
xavfsizligi instituti

Ro'yxatga olindi:
№ 681609
2024 yil 28.30



"TASDIQLAYMAN"
SamDU rektori:
R. Xalmuradov
2024 yil " " "

QISHLOQ XO'JALIGI MAHSULOTLARINI SAQLASH VA QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI

FAN DASTURI

Bilim sohasi:	800000 – Qishloq, o'rmon baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lim sohasi:	810000 – Qishloq xo'jaligi
Ta'lim yo'nalishi:	60811000 – Meva-sabzavotchilik va uzumchilik

Fan/modul kodi QXMSQT1406	O'quv yili 2025-2026	Semestr 4	ECTS – Kreditlar 6
Fan/modul turi Majburiy	Ta'lim tili O'zbek	Haftadagi dars soatlari 4	
1.	Fan nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Umumiy (soat)
	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi	84	180

Fanning maqsadi (FM)	
FM1	I. FANNING MAZMUNI Fanning maqsadi - davr bilan, ijtimoiy hayot bilan uzviy bog'liq. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasini rivojlanayotgan bosqichlarini o'rganish va don, moyli o'simliklar, qand lavlagi, kartoshka, sabzavot, meva va uzum mahsulotlarini saqlashni tashkil qilish, ularni qayta ishlash kabi bilimlarni berish. Fanning vazifasi - mahsulotlarni saqlash usul va rejimlarini qo'llashni, hom ashyoni turiga mos qayta ishlash texnologiyasini tanlash va ishlab chiqarishda qo'llashni, xom ashyo va konservalangan mahsulotni qadoqdashda istiqbolli idishlardan foydalanishni, mahsulot sifatiga turli omillar ta'sirini, rejimlarga rioya qilgan holda saqlash muddatlarini uzaytirish yo'llarini izlashni, qayta ishlashda samarali, kam chiqimli texnologiyani tadbiq etishni, yuqori sifatli konservalangan mahsulotlar tayyorlash sohasida barcha ishlarni xalqaro miqyosida uyg'unlashtirish, me'yorlash, o'lash va tekshirish usul va vositalarini belgilash, shu bilan bir qatorda amalda qo'llashni o'rganishdan iborat.

Fan mazmuni	
M1	II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi: Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M) 4-semestr uchun ajratilgan ma'ruza
	Kirish. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning ahamiyati, rivojlanishi.

	Mahsulotlarni tayyorlash va saqlash davrida ular sifatini pasayishiga va isrofgarchilikka qarshi qo'llaniladigan tadbirlar. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari kimyoviy tarkibiga kiruvchi azotli, kletchatka va yarim kletchatka pektin, organik kislotalar, glikozidlar, oshlovchi efr moylari, alkaloidpar, vitaminlar, mikro va makro elementlar hamda mineral moddalar ta'rifi.
M2	Don mahsulotlarini saqlash Donning fizik xossalari. Saqlanayotgan ob'yekt sifatida don to'plami haqida tushuncha. Yig'ib olishdagi don to'plamini ta'rifi. Don to'plami xususiyatlarini klassifikatsiyasi, fizik xususiyatlari: o'z-o'zidan navlarga ajratish, sochilish, zichlik, g'ovaklik, sorbsiya, issiqlik va massa almashtiruv xususiyatlari. Donning namligi tushunchasi. Muvozanat namlik va uning saqlashdagi ahamiyati. Donni saqlash texnologiyasi. Don saqlashda nafas olishi. Hosil yig'ib olingandan keyingi yetilishni turli omillarga bog'liqligi. Donni quruq holatda saqlash texnologiyasi. Donni sovutilgan holatda saqlash. Donni havosiz muhitda saqlash texnologiyasi. Saqlashda donda kechadigan fiziologik va mikrobiologik jarayonlar.
M3	Donni qayta ishlash asoslari. Un va yorma ishlab chiqarish va saqlash. Donni yanchishga tayyorlash. Donni yanchish asoslari. Uning chiqishi va navlari xaqida tushunchalar. Tegirmonlarda donning tozalash va yanchish sxemalari. Unni saqlashda ruy beradigan jarayonlar. Un sanoatini chiqimlari va ulardan foydalanish.
M4	Qand lavlagini vaqtincha saqlash va qayta ishlash texnologiyasi Hom - ashyo sifatiga qayta ishlash sanoatini tomonidan quyiladigan talablar. Qand lavlagini yig'ishtirish, tashish va aniqlash usullari. Qand lavlagini shakarga aylantirish jarayonining qisqacha chizmasi, yarim fabrikat ishlab chiqish, ularning ishlab chiqarish chiqimlaridan foydalanish. Qand rafinad ishlab chiqarish.
M5	Moy ishlab chiqarish texnologiyasi Moy ishlab chiqarish uchun yaroqli o'simlik turlari-kungaboqar, chigit, loviya, o'simlik moyining muhim oziq ovqat va boshqa sohalarda ishlatilishi. Respublikamizdagi qadimgi moy tayyorlash va xozirgi korxonalaridagi moy ishlab chiqarish texnologiyasi. Sanoatda presslash va ekstraksiya usulida olish. O'simlikni ayrim turlaridan moy olish. Distillatsiya, pigmentatsiya, rafinatsiya filtratsiya va boshqa texnologik jarayonlar moy ishlab chiqarish texnologiyasida qullash.
M6	Omixta yem ishlab chiqarish va saqlash Omixta yem turlari. Omixta yem ishlab chiqarish uchun xom ashyolar (don, oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish chiqindilari). Omixta yem ishlab chiqarish. Omixta yemni saqlash.

M7	Yopilgan non sifatiga baho berish. Dondan qayta ishlangan yakuniy mahsulot - non sifatini organoleptik baholashni o'rganish. Nonning rangi, shaklining butunligi, kuyganlik darajasi, hidi, ta'mi, g'archillashi va boshqa sifat ko'rsatkichlarini baholashni o'rganish. Non kasalliklari va uning tayyor nondagi alomatlarini to'g'risida ko'nikma xosil qilish.
M8	Paxta xom ashyosini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi Paxta xom ashyosini, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fanning predmet va vazifalari. Paxta xom ashyosini, saqlash va qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi urni va axamiyati. Paxta xom ashyosini saklash va qayta ishlashning tarixi va rivojlanish istiqbollari. Paxta xom ashyosini saqlash va qayta ishlash tizimining vazifalari.
M9	Kanopni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi Kanop poyani o'rib-yig'ib olishga tayyorlash, o'rish, yanchish va zavodga topshirish tartibi. Poyani yanchishga tayyorlash, yanchish mashinalari, ularni ishlatish tartibi. Kanop poyalarini dalada quritish usullari. Tayyor kanop toalarini daladan transportirovka qilish, priseplarga joylash qoidalarini. Ko'k poyalarni quritish, boylash usullari, g'aramlash, ochiq va yopiq omborlarda saqlash qoidalarini, poya va po'stloqdan namunalari olish, namligi va iflosligini aniqlash usullari, kanop poya va tolasiga belgilangan standart talablari.
M10	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda sovuq zanjir tizimini qo'llash. Sovuq zanjir tizimi va uning mohiyatini tahlil qilishda ko'pgina sovutish omborlari rivojlangan davlatlar tajribalari foydalanish. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashga tayyorlashni va saqlashni bosqichlari, xalqaro talablarga mos eksportbop mahsulotlarni tayyorlash talablarini o'rganish.
M11	Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash texnologiyasi Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash texnologiyasi. Saqlashga chidamli poliz ekinlari navlari. Ularni yetishtirish, yig'ib olish, tashish va saqlashga joylashtirishning o'ziga xos xususiyatlari. Alohida poliz mahsulotlarini saqlashning o'ziga xos xususiyatlari va rejimlari: harorat, nisbiy namlik, gaz muhiti. Saqlashda sabzavot mahsulotlari sifatini nazorat qilish.
M12	Mevalarni saqlash texnologiyasi Mevalarni saqlash texnologiyasi. Saqlash rejimlari: harorat, nisbiy namlik, gaz muhiti. Mevalarni yashiklar va konteynerlarda saqlash texnologiyasi. Saqlashga chidamli meva turlari va navlari. Uzunmi saqlash texnologiyasi.
M13	Kartoshka, sabzavot va mevalarni birlamchi qayta ishlash

	Xom ashyoga qo'yiladigan talablar. Kartoshka, sabzavot va mevalarni tovar holatga keltirish va qayta ishlashga tayyorlash. Mahsulotlarni saralash, kolibrlash va sarxillashning umumiy ta'rifi. Birlamchi qayta ishlash usullari. Qayta ishlash usullarini klassifikatsiyam, fizik, mikrobiologik va kimyoviy hamda issiqlik bilan sterilizatsiyalash. Meva-sabzavotlarni sirkalash texnologiyasi. Xom ashyo, idish tayyorlash, qadoqdash. Tayyor mahsulotlarni saqlash va ularda uchraydigan buzilish turlari.
M14	Tamaki saqlash va qayta ishlash texnologiyasi Tamaki barglarini yig'ib olish, vaqtincha saqlash. Tamaki barglarini qayta ishlash texnologiyasi. Tamaki sifatiga ta'sir etuvchi omillar.
M15	Mevalarni qand bilan konservalashni o'rganish (2 soat) Qand vositasida muhitning osmotik bosimini ko'tarish tushunchasi va texnologiyasi bilan tanishish. Qand bilan konservalanuvchi mahsulotlar: murabbo, jem va povidlo reseptlarini va ularning tarkibini o'rganish. Ushbu mahsulotlarni tayyorlashni va sifatini organoleptik baholashni o'rganish.
III. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar: Amaliy (A) Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi.	
4-semestr uchun ajratilgan amaliy mashg'ulotlar	
A1	Kartoshka, meva va sabzavotlarni saqlashda qo'llaniladigan doimiy (stasionar) va vaqtinchalik omborlar turlarini o'rganish
A2	Kartoshka, sabzavot va mevalarni doimiy omborlarga saqlash uchun joylashtirish usullari
A3	Sabzavotlarni saqlash davrida sifatini nazorat qilishni tashkil etish
A4	Kartoshka, meva va sabzavot xom ashyosiga qayta ishlash sanoati tomonidan qo'yiladigan talablarni o'rganish
A5	Poliz mahsulotlarini saqlashni o'rganish
A6	Meva-uzumni yig'ib-terib olish, joylashtirish va saqlash uchun ishchi kuchi, inventar, idish-qutilar va boshqa materiallarni hisoblash
A7	Kartoshka va sabzavotlarni saqlash uchun vaqtinchalik ombor, ariq-o'ra va uyumlar maydonini aniqlash
A8	Meva-uzum va sabzavotlarni saqlashga joylashtirishda talab etiladigan doimiy omborlar maydonini hisoblash
A9	Meva-sabzavotlarni saqlash davrida to'planning tabiiy kamayishini hisoblash
A10	Saqlash mavsumi davomida meva-sabzavot mahsulotlarini realizatsiyaga tayyorlash

A11	Meva-uzumni quritishni tashkil qilish
A12	Mevalardan murabbo, pavidlo, jem olish va mahsulot sifatini baholash
A13	Uzum, meva, rezavor mevalar, sabzavotlarni tashish va saqlashda turli idishlar va ularni foydalanishga tayyorlash usullari
A14	Achitilgan, tuzlangan, sirkalangan, germetik berkitilgan, quritilgan va muzlatilgan meva va sabzavotlar ularning sifat saqlashga qo'yilgan talablarni o'rganish
A15	Sabzavot mahsulotlarini tayyorlov idoralarga topshirish tartibi bilan tanishish va ularni sifatiga qarab baholash
A16	Donlarni saqlash uchun moslashtirilgan mahsulotlarni tayyorlov idoralari va omborxonalarga topshirish tartibi bilan tanishish va ularni sifatiga qarab baholash
A17	Donni ombor zararkunandalari bilan zararlanishi
A18	Donni saqlash usullari bilan tanishish
A19	Donni saqlash usullari bilan tanishish
A20	Donni saqlash usullari bilan tanishish
A21	Donni saqlash usullari bilan tanishish
A22	Donni saqlash usullari bilan tanishish
A23	Donni saqlash usullari bilan tanishish
A24	Donni saqlash usullari bilan tanishish
A25	Donni saqlash usullari bilan tanishish
A26	Donni saqlash usullari bilan tanishish

IV. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular

“Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fani bo'yicha mustaqil ta'lim va ishlarning kalendrar tematik rejasini

Nö	Mustaqil ta'lim mavzulari
	4-semestr uchun ajratilgan mustaqil ta'lim mavzulari

1.	Achitilgan mahsulotlar sifatiga qo'yilgan standart talablar.
2.	Vaqtinchalik va doimiy omborxonalarni turlari, tuzilishi va o'lchamlari
3.	Vaqtinchalik omborlar xandak va uyumlar maydonini xisoblash
4.	Danikli mevalar tuzilishi ularni saralash, kolitirlash usullari.
5.	Don zahiralarning zararkunandalar tomonidan ta'sirlanishi va shikastlanishi.
6.	Yornabop ekin donlariga gidrotermik ishlav berish mashinalari.
7.	Ildizmevali sabzavotlarni vaqtinchalik omborlarda saqlashning xalk usullari.
8.	Ildizmevali sabzavotlarni vaqtinchalik omborlarda saqlashning xalk usullari.
9.	Ildizmevalilarning tuzilishi, sifat ko'rsatkichlar, joylash va saqlash usullari.
10.	Kartoshka, karam va ildizmevalarni saqlash
11.	Qand lavlagini qayta ishlash texnologik jarayonlarining ta'rifi.
12.	Qand lavlagining biologik xususiyatlari va O'zbekistonda rayonlashtirilgan navlari tavsifi.
13.	Qishloq xo'jaligi mahsulotlariga tovar ishlav berishda qo'llaniladigan idishlar.
14.	Mahsulot sifat ko'rsatkichlari va ularni aniqlash usullari (organoleptik, laboratoriya, sosiologik va ekspert).
15.	Mahsulot sifat ko'rsatkichlari va ularni aniqlash usullari (organoleptik, laboratoriya, sosiologik va ekspert).
16.	Meva, uzum va sabzavotlarni boshqariladigan gaz muxiti sharoitida saqlash.
17.	Meva-sabzavotlar saqlashning iqtisodiy samaradorligini aniqlashni o'rganish.
18.	Moyli ekin turlarining O'zbekistonda rayonlashtirilgan navlari tavsifi
19.	Moyli ekinlarning turlari va ularning biologik xususiyatlari
20.	Moyli ekin urug'laridan birlamchi qora moy olish texnologik jarayonlari ta'rifi.
21.	Meva va rezavor mevalardan konservalar tayyorlash va sifatini baholash
22.	Konsentrlangan pomidor mahsulotlari tayyorlash va sifatini baholash
23.	Meva - sabzavotlardan sharbat olish va sifatini baholash
24.	Sirkalangan sabzavotlar, mevalar tayyorlash va sifatini baholash

V. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)

Fanni o'zlashtirish natijasida talaba:

- saqlash va qayta ishlashning asosiy usullari;
- mahsulotni yetishirish davrida va saqlashda ro'y beradigan jarayonlari;
- mahsulotlarning sifati va rakobatbardoshligi;
- qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatiga ta'sir etuvchi omillar rapida tasavvurga ega bo'lishi;

bilimlariga ega bo'ladi.

- qishloq xo'jaligi mahsulotlarning sifatini pasaytirmasdan saqlash muddatini uzaytirish;

- konservalar sifatiga turli omillarning ta'sirini bartaraf eta olish; - qayta ishlashni urta va kichik korxonalarda amalga oshirish; - qayta ishlab tayyorlash jarayonida mahsulot sifatini oshirish, chiqim miqdorini kamaytirish va iqtisodiy samaradorligini ko'tarish ko'nikmalariga ega bo'lishadi.	VI. Ta'lim texnologiyalari va metodlari: • ma'ruzalar; • interfaol keys-stadilar; • <i>munozara</i>, • <i>o'z-o'zini nazorat</i>. • "Aqliy hujum", • "Muammo"; • Krossvord • Annogrammalar • Ko'chma dars mashg'ulotlari	VII. Kreditni olish uchun talablar: Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'liq o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va joriy nazorat shakllari, hamda mustaqil ta'limda berilgan vazifa topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat ishini topshirish
4.		6. ASOSIY ADABIYOTLAR: 1.X. B Shaumarov S. Y Islomov qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi 2020 2.Nazirova R M Sulaymonov O N Usmonov N B qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash omborlari va texnologiyalari 2020 3.B.X.Xalmitrayev, T.E.Ostonaqulov, I.S.Sulaymonov, E.I.Hamdamova, M.M.Komilova, S.T.Samayev,Sh.J.Jo'rayev. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi 2004 4. O.T.Ilyosov, R.E.Zuparov, O.M.Abdullayev. Don va don mahsulotlarini saqlash qo'llanma 2004 5.X. B Shaumarov S. Y Islomov qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi 2020 6.Nazirova R M Sulaymonov O N Usmonov N B qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash omborlari va texnologiyalari 2020
5.		QO'SHIMCHA ADABIYOTLAR: 1. Mirziyoyev Sh.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent, "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 56 b. 2. Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustivorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyyoti va xalq farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 47 b. 3. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 485 b. 4. Mirziyoyev Sh.M. Tanqidiy tahlil, qat'iy tartib-intizom va shaxsiy javobgarlik - xar bir raxbar faoliyatining kundalik qoidasi bo'lishi kerak. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 103 b.

5. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevraldagi "O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha xarakatlar strategiyasi to'g'risida" gi PF-4947-sonli Farmoni. O'zbekiston Respublikasi konun hujjatlari to'plamlari, 2017 yil, 6-son, 70-modd.	AXBOROT MANBALARI: www.gov.uz – O'zbekiston Respublikasi hukumat partoli www.lex.uz – O'zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi. www.referat.ru. www.Ziyounet.uz www.agronomy.org www.samdu.uz www.agrar.uz www.kitoblar.uz www.toshda.uz	7. Fan dasturi Sh.Rashidov nomidagi Samarqand davlat universiteti Kengashining 2024 yil "24" avgustdagidagi 1 -son bayonnomasi bilan ma'qullangan.	8. Fan/modul uchun mas'ullar: M.A.Xayitov- Sharof Rashidov nomidagi Samarqand davlat universiteti, Meva-sabzavotchilik va uzumchilik kafedra mudiri, dotsent. Fan o'qituvchisi –Aliboyev Sherzod Abduraxmanovich, assistent.	9. Taqrizchilar: D.S.Normuradov - Sharof Rashidov nomidagi Samarqand davlat universiteti meva-sabzavotchilik va uzumchilik kafedraasi professori, q.x.f. doktori. (93)356,02,72 S.T.Sanaev – Samarqand Agroiinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti meva-sabzavotchilik va uzumchilik kafedraasi mudiri, professori, q.x.f. doktori. (93)297,00,22
--	--	---	--	--

Universitetning 2024-yil 16- avgustdagi 301-ij buyrug'i asosida

Fan dasturlari va mustaqil ta'lim topshiriqlarini ishlab chiqishga ma'sul ishchi guruh:

Rais –Sh.T.Xoliqulov

Kafedra mudiri:

Institut o'quv uslubiy kengash raisi

Institut direktori:

Sh. Rashidov nomidagi SamDU O'quv ishlari bo'yicha I-prorrektor:

M.A.Xayitov

Sh.A.Mamasov

T.F.Rajabov

A. S. Soleyev

Sharof Rashidov nomidagi Samarqand davlat universiteti Agrobiotexnologiyalar va oziq-ovqat xavfsizligi instituti 60811000 – Meva-sabzavotchilik va uzumchilik ta'lim yo'nalishi talabalari uchun Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fanidan tayyorlangan fan dasturi va sillabusiga

TAQRIZ

Fan dasturi va sillabusida talabalarining Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fani bo'yicha bilim va malakalarini egallashi, ko'nikmalarini shakllantirishiga qaratilgan mavzular qamrab olingan. Fan dasturi va sillabusida Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fanini o'qitishdan maqsad Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasini rivojlantirishga qaratilgan bosqichlarini o'rganish va don, moyli o'simliklar, qand lavlagi, kartoshka, sabzavot, meva va uzum mahsulotlarini saqlashni tashkil qilish, ularni qayta ishlash kabi bilimlarni berish.

60811000 – Meva-sabzavotchilik va uzumchilik (ekin turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi 2-kurs talabalari uchun Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fani dasturi asosida tuzilgan, mavzular ketma-ketligi bir-birini to'ldirib, fanning barcha bo'limlarini qamrab olgan. Mustaqil ta'lim mavzulariga alohida e'tibor berilgan bo'lib ma'ruza va amaliy mashg'ulotlar mavzularida keltirilgan mavzular mustaqil ta'lim mavzulariga kiritilmaganligi talabalarining mustaqil ta'limlarda o'zlari mustaqil ravishda ishlashga qaratilgan.

Bundan tashqari fan dasturi va sillabusida keltirilgan mavzularni ma'ruza va amaliy mashg'ulot hamda o'zlarining tarkibi jihatdan sillabusda keltirilgan mavzularni ma'ruza va amaliy mashg'ulot hamda mustaqil ta'lim mavzularini o'zlashtirishda amaliy yordam beradi.

Umuman olganda fan dasturi va sillabus 60811000 – Meva-sabzavotchilik va uzumchilik ta'lim yo'nalishi uchun Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fanidan tuzilgan bo'lib, oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi tomonidan qo'yilgan barcha talablarga to'liq javob beradi va uni foydalanishlari uchun tavsiya etaman.

Sharof Rashidov nomidagi Samarqand davlat universiteti, meva-sabzavotchilik va uzumchilik kafedrasining professori, q/x.f.doktori



D.S. Normurodov

Sharof Rashidov nomidagi Samarqand davlat universiteti Agrobiotexnologiyalar va oziq-ovqat xavfsizligi instituti 60811000 – Meva-sabzavotchilik va uzumchilik ta'lim yo'nalishi talabalari uchun Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fanidan tayyorlangan fan dasturi va sillabusiga

TAQRIZ

Fan dasturi va sillabusida talabalarining Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fani bo'yicha bilim va malakalarini egallashi, ko'nikmalarini shakllantirishiga qaratilgan mavzular qamrab olingan. Fan dasturi va sillabusida Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi o'qitishdan maqsad Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasini rivojlantirishga qaratilgan bosqichlarini o'rganish va don, moyli o'simliklar, qand lavlagi, kartoshka, sabzavot, meva va uzum mahsulotlarini saqlashni tashkil qilish, ularni qayta ishlash kabi bilimlarni berish.

60811000 – Meva-sabzavotchilik va uzumchilik ta'lim yo'nalishi 2-kurs talabalari uchun Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasini rivojlantirishga qaratilgan, mavzular ketma-ketligi bir-birini to'ldirib, fanning barcha bo'limlarini qamrab olgan. Mustaqil ta'lim mavzulariga alohida e'tibor berilgan bo'lib ma'ruza va amaliy mashg'ulotlar mavzularida keltirilgan mavzular mustaqil ta'lim mavzulariga kiritilmaganligi talabalarining mustaqil ta'limlarda o'zlari mustaqil ravishda ishlashga qaratilgan.

Bundan tashqari fan dasturi va sillabusida keltirilgan mavzularni ma'ruza va amaliy mashg'ulot hamda o'zlarining tarkibi jihatdan sillabusda keltirilgan mavzularni ma'ruza va amaliy mashg'ulot hamda mustaqil ta'lim mavzularini o'zlashtirishda amaliy yordam beradi.

Umuman olganda fan dasturi va sillabus 60811000 – Meva-sabzavotchilik va uzumchilik ta'lim yo'nalishi uchun Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fanidan tuzilgan bo'lib, oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi tomonidan qo'yilgan barcha talablarga to'liq javob beradi va uni foydalanishlari uchun tavsiya etaman.



S.T.Sanaev