

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV VA O‘RTA MAXSUS TA‘LIM VAZIRLIGI**

BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI



**«TASDIQLAYMAN»
Buxoro davlat universiteti**

O.X. Xamidov

07 2022 yil

Texnikumlarni muvaffaqiyatli tamomlagan bitiruvchilarni oliy ta‘lim muassasalarining bakalavriat ta‘lim yo‘nalishlariga suhbat asosida o‘qishga qabul qilish

«60811300-Qishloq xo‘jaligida mahsulotlarni saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi (mahsulot turlari bo‘yicha)» yo‘nalishi uchun Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi fanidan

DASTUR

Tuzuvchilar: G.T.Zaripov - BuxDU, Tuproqshunoslik kafedrası dosenti, t.f.n.
S.S.Hojiyev - BuxDU, Tuproqshunoslik kafedrası o'qituvchisi.

Taqrizchilar: Sh.H. To'xtayev - BuxDU, Tuproqshunoslik kafedrası dosenti, q.x.f.n.
R.Yunusov - BuxDU, Tuproqshunoslik kafedrası dosenti, q.x.f.n.

KIRISH

Har tomonlama kamol topgan yuksak ma'naviyatli shaxsni tarbiyalab yetishtirishda, uning ilmiy dunyoqarashini shakllantirishda muhim rol ijtimoiy hayot bilan uzviy bog`liq. Qishloq xo`jalik mahsulotlarinn saqlash va qayta ishlash texnologiyasini rivojlanayotgan bosqichlarini o`rganish va don, moyli o`simliklar, qand lavlagi, kartoshka, sabzavot, meva va uzum mahsulotlarinn saqlashni tashkil qilish, ularnni qayta ishlash kabi bilimlarni berish.

ASOSIY QISM

Mahsulotlarni saqlash usul va rejimlarini qo`llashni, xom ashyoni turiga mos qayta ishlash texnologiyasini tanlash va ishlab chiqarishda qo`llashni, xom ashyo va konservalangan mahsulotni qadoqlashda 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 xaqaro miqyosida uyg`unlashtirish, me`yorlash, ulchash va tekshirish usul va vositalarini belgilash, shu bilan bir qatorda amalda qo`llashni o`rganishdan iborat.

Qishloq xo`jalik mahsulotlarinn 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 efir moylari, alkaloidlar, vitaminlar, mikro va makro elementlar hamda mineral modsalar ta`rifi.

Don mahsulotlarini saqlash

Donning fizik xossalari. Saqlanayotgan ob`ekt sifatida don to`plami haqida tushuncha. Yig`ib olishdagi don tuplamini ta`rifi. Don to`plami xususiyatlarini klassifikatsiyasi, fizik xususiyatlari: o`z o`zidan navlarga ajratish, sochilish, zichlik, g`ovaklik, sorbsiya, issiqlik va massa almashinuv xususiyatlari. Donning namligi tushunchasi. Muvozanat namlik va uning saqlashdagi ahamiyati.

Donni saqlash texnologiyasi

Don saqlashda nafas olishi. Hosil yig`ib olingandan keyingi etilishni turli omillarga bog`likligi. Donni quruq holatda saqlash texnologiyasi. Donni sovutilgan holatda saqlash. Donni xavosiz muhitda saqlash texnologiyasi. Saqlashda donda kechadigan fiziologik va mikrobiologik jarayonlar.

Donni qayta ishlash asoslari. Un va yorma ishlab chiqarish va saqlash

Donni yanchishga tayyorlash. Donni yanchish asoslari. Unning chiqishi va navlari xaqida tushunchalar. Tegirmonlarda donning tozalash va yanchish sxemalari. Unni saqlashda ro`y beradigan jarayonlar. Un sanoatini chiqimlari va ulardan foydalanish.

Qand lavlagini vaqtincha saqlash na qayta ishlash

Xom ashyo sifatiga qayta ishlash sanoatini tomonidan quyiladigan talablar. Qand lavlagini yig`ishirish, tashish va aniqlash usullari. Qand lavlagini shakarga aylantirish jarayonining qisqacha chizmasi, yarim fabrikat ishlab chiqish, ularning ishlab chiqarish chiqimlaridan foydalanish. Qand rafinad ishlab chiqarish.

Moy ishlab chiqarish texnologiyasi

Moy ishlab chiqarish uchun yarakli o`simlik turlari-kungabaqar, chigit, loviya, o`simlik moyining muhim oziq ovqat va boshqa sohalarda ishlatilishi. Respublikamizdagi qadimgi moy tayyorlash va hozirgi korxonalaridagi moy ishlab chiqarish texnologiyasi. Sanoatda presslash va ekstraktatsiya usulida olish. O`simlikni ayrim turlaridan moy olish. Distillatsiya, pigmentatsiya, rafinatsiya, filtratsiya va boshqa texnologik jarayonlar moy ishlab chiqarish texnologiyasida qo`llash.

Omixta yem ishlab chiqarish va saqlash

Omixta yem turlari. Omixta yem ishlab chiqarish uchun xom ashyolar (don, oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish chikindilari). Omixta yem ishlab chiqarish. Omixta emni saqlash.

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 alomatlari to`g`risida ko`nikma hosil qilish.

Paxta xom ashyosini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi

Paxta xom ashyosini, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fanning predmeti va vazifalari. Paxta xom ashyosini, saqlash va qayta ishlashning xalq xo`jaligidagi o`rni va ahamiyati. Paxta xom ashyosini saqlash va qayta ishlashning tarixi va rivojlanish istiqbollari. Paxta xom ashyosini saqlash va qayta ishlash tizimining vazifalari.

Kanopni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi

Kanop poyani urib-yig`ib olishga tayyorlash, urish, yanchish va zavodga topshirish tartibi. Poyani yanchishga tayyorlash, yanchish mashinalari, ularni ishlatish tartibi. Kanop poyalarini dalada quritish usullari. Tayyor qanop tolalarini daladan transportirovka qilish, pritseplarga joylash qoidalari. Ko`k poyalarni quritish, boylash usullari, garamlash, ochiq va yopiq omborlarda saqlash qoidalari, poya va po`stloqdan namunalar olish, namligi va iflosligini aniqlash usullari, kanop poya va tolasiga belgilangan standart talablari.

Qishloq xo`jaligi mahsulotlarini saqlashda sovuq zanjir tizimini qo`llash

Sovuq zanjir tizimi va uning moxiyatini taxlil qilishda ko`pgina sovutish omborlari rivojlangan davlatlar tajribalari foydalanish. Qishloq xo`jaligi mahsulotlarinn saqlashga tayyorlashni va saqlashni bosqichlari, xaqaro talablarga mos eksportbop mahsulotlarni tayyorlash talablarini o`rganish.

Saqlash omborlari turlari va tuzilishi.

Saqlash omborlariga bulgan ehtiyoj insonlarda doimiy ravishda mavjud bo`lgan. Mamlakatimizda saqlash omborlarini barpo qilish aholini yil davomida uzliksiz arzon qishloq xo`jaligi mahsulotlari bilan ta`minlash borasida olib borilayotgan davlat siyosatini amaldagi natijalarini viloyatlar, tumanlar kesimida o`rganish.

Kartoshka va sabzavotlarni saqlash texnologiyasi

Kartoshkani saqlash texnologiyasi. Kartoshkaing davolanish, asosiy va majburiy tinim davrida saqlash texnologiyasi. Saqlash rejimlari: harorat, nisbiy namlik, gaz muhiti. Kartoshkani uyumlarda va konteynerlarda saqlash texnologiyasi. Sabzavotlarni saqlash texnologiyasi. Alohida sabzavot mahsulotlarinn saqlashning o`ziga xos xususiyatlari va rejimlari: harorat, nisbiy namlik, gaz muhiti. Saqlashda sabzavot mahsulotlari sifatini nazorat qilish.

Meva va uzumlarni saqlash texnologiyasi

Mevalarni saqlash texnologiyasi. Saqlash rejimlari: harorat, nisbiy namlik, gaz muhiti. Mevalarni yashiklar va konteynerlarda saqlash texnologiyasi. Saqlashga chidamli meva turlari va navlari. Uzunni saqlash texnologiyasi. Uzun mahsulotlarinn saqlashning o`ziga xos xususiyatlari va rejimlari: harorat, nisbiy namlik, gaz muhiti. Saqlashga chidamli uzum navlari tavsifi. Saqlashda mahsulotlar sifatini nazorat qilish.

Kartoshka, sabzavot va mevalarni birlamchi qayta ishlash

Xom ashyoga qoyiladigan 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, qadoqlash. Tayyor mahsulotlarni saqlash va ularda uchraydigan buzilish turlari.

Konservalashning fizik usullari

Sabzavot va mevalarni fizik usulda konservalash. Issiqlik sterilizatsiya usullari. Mevalarni qand bilan konservalash. Tomat mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. Mahsulotlarni qayta ishlashga tayyorlash. Asosiy texnologik jarayonlar va operatsiyalar. Meva marinadlari. Marinadlarni tayyorlash va saqlash. Sabzavotlar marinadlari. Marinadlarni tayyorlash va saqlash. Tayyor mahsulotning sifat ko`rsatkichlari va saqlanish sharoitlari. Fizik usulda konservalangan mahsulotlarda uchraydigan buzilish (bombaj) turlari va ularni bartaraf etish.

Sharob tayyorlash texnologiyasi

Sharobbop uzum navlari tavsifi. Sharob tayyorlashning asosiy texnologik jarayonlari. Xom ashyoni kabul qilish, bandidan ajratish, achitish, sulfitlash va boshqa operatsiyalar. Rangli, oq, xo`raki va boshqa turdagi sharoblarni tayyorlash texnologiyasi. Tayyor mahsulotning sifat ko`rsatkichlari. Sharoblarni saqlash davomiyligi va bunda sifatining o`zgarishi.

Meva-sabzavotlarni quritish maydonini tashkil etish

Bu mavzuda quritish uchun joy tanlash. Quritish maydonini quritishga tayyorlash. Quritish uchun ishlatiladigan anjom va aslahalar. Quritishda foydalaniladigan moddalar, ularni ishlatish tartibi o`rganiladi.

Mevalarni quritish usullari va texnologiyasi

Sun`iy quritish, oftobli havoda quritish. Mevalarni quritish usullari. Danakli mevalarni quritish: kuraga, qaysa va turshak tayyorlash. Quritishbop navlar. Urug`li mevalarni quritish usullari va texnologiyasi. Tayyor mahsulotni qadoqlash va saqlash.

Uzumni quritish usullari va texnologiyasi

Sun`iy quritish, oftobli zavoda quritish. Uzumni quritish usullari. Kishmish va mayiz tayyorlash. Quritishbop uzum navlari. Uzumlarni tok qator oralarida, maxsus chodirlarda, gelioquritgichlarda quritish texnologiyalari. Tayyor mahsulotni qadoqlash va saqlash.

Sut va go`sht mahsulotlari sifatini boshqarish

Sut. hayvonlarning laktatsion davri. Sutni tarkibida insonni normal hayoti va o`ishi uchun kerak bo`lgan moddalar: oqsil, yog`lar, sut qandi,

fermentlar, garmonlar, immun: jism, gazlar, pigmentlar, mineral tuzlar, suv, organik kislotalar va boshqalar. Sutni fizik-kimyoviy xususiyatlari. Sutni umumiy nordonligi. Sutning zichligi. Sutni qaynash harorati. Sutni oquvchanligi. Pasterizatsiya va sterilizatsiya qilingan sutning sifatini shakllanishi.

Tavsiya etiladigan adabiyotlar

Asosiy adabiyotlar

1. Shaumarov X.B. Islamov S.Ya. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. Toshkent, 2011.
2. Tursunxo'jayev T.L. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. - T., 2006.
3. Xaitov R.A., Zuparov R.I., Radjabova V.E., Shukurov Z.Z. Don va don mahsulotlarining sifatini baxolash xamda nazorat qilish. T, Universitet, 2000 y.
4. Xaitov R.A., Radjabova V.E. "Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi" kursidan tajriba ishlarini bajarish uchun uslubiy qo'llanma. Buxoro, Muallif, 2001. (13-14)
5. Bo'riyev X.CH., Jo'rayev R., Alimov O. - Don mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash. T., "Mehnat", 1997 y.
6. Bo'riyev X.CH., Jo'rayev R., Alimov O. - Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. UzME., T, 2004 y.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha Harakatlar strategiyasi to'g'risida. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining farmoni. 7 fevral, 2017 yil, Toshkent shahri
2. Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash – yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. O'zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi qabul qilinganligining 24 yilligiga bag'ishlangan tantanali ma'ruza 2020-yil 7-dekabr.-T.: "O'zbekiston" NMIU,2020.
3. Ozbekiston Respublikasi prezidenti Shavkat Mirziyoyevning mamlakatimiz 2021-yilda ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirishning asosiy yakunlari 2022 yilga mo'ljallangan iqtisodiy dasturning eng muhim ustuvor yo'nalishlariga bag'ishlangan Vazirlar Mahkamasining kengaytirilgan majlisidagi ma'ruzasi
4. Bo'riyev X.Ch. Rizayev R. Meva-uzum mahsulotlari biokimyosi va texnologiyasi.– T.: Mexnat, 1996.
3. Bo'riyev X.Ch., Jurayev R.J., Alimov O. Don mahsulotlarni saqlash va qayta ishlash. – T.: Mexnat, 1997.

4. Trisvyatskiy L.A. Xranenie i texnologiya selskoxozyaystvenno'x produktov. –M.: Kolos, 1991.

5. Kudryashev A.A. Mikrobiologicheskie osnovo' soxraneniya plodov i ovohey. –M.: Agropromizdat, 1986.

6. Levachev N.A. Mexanizasiya pogruzochno-razgruzochno'x, transportno'x I skladskix rabot v pihevoy promo'shlennosti. – M.: Legkaya i pishevayapr omishlennost, 1984.

“Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi ” fanidan nazorat savollari

Variant № 1

1. Meva-sabzavotlarini saqlash davrida mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillar.
2. Mahsulotlarni saqlash xususiyatlari va saqlashga etishtirish sharoitlarining ta'siri.
3. Mevalardan kompot tayyorlash texnologiyasi.
4. Meva-sabzavotlarni tovar holatiga keltirish.
5. Meva-sabzavotlarni dalada, doimiy va sovtgich omborlarda saqlash usullari.
6. Kartoshka, sabzavot va mevalarni saqlash texnologiyasi.
7. Meva-sabzavotlarni saqlash quritishning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati.
8. Qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishining mavsumiyligi, Meva va sabzavotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash, Meva va sabzavotlarni yig'ish, saqlash va qayta ishlash.
9. Kartoshka, sabzavot va mevalar saqlashning nazariy asoslari.
10. Kartoshka, sabzavot va mevalarni terish va tashish hususiyatlari hamda saqlash usullarining umumiy ta'rifi.
11. Mevalarni quritish texnologiyasi.
12. Meva-sabzavot, kartoshka, uzum va rezavor mevalarni tashish va saqlashda turli idishlardan foydalanish.
13. Qutilar, savatlar, idishlar, idishlar o'lchamlari
14. Meva mahsulotlarining turlari, tuzilishi va tovar ishlov berishdagi sifat ko'rsatkichlar.
15. Sifat ko'rsatkichlarining tasnifi, mahsulotning tashqi ko'rinishi, kimyoviy tarkibi
16. Meva-sabzavotlardan tayyorlangan konserva mahsulotlarining tovar ko'rsatkichlari.
17. Quruq moddalarning massa ulushi, xo'l moddalarning massa ulushi, saqlash vaqti, metall idishning ichki yuzasining holati.
18. Achitilgan, tuzlangan, sirkalangan, germetik berkitilgan, quritilgan va muzlatilgan meva va sabzavotlar, ularning sifat ko'rsatkichlariga qo'yilgan talablar.

19. Mineral aralashmalarning massa ulushi, Gomogenlangan mahsulotning dispers tarkibi, kimyoviy tarkibi, saqlash vaqti, idishning ichki yuzasining holati
20. Don mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning ahamiyati, tarixi va rivojlanishi.
21. Donning kimyoviy tarkibi va oziqaviy qiymati.
22. Saqlashga qabul qilinadigan donning holati.
Don uyumining fizik xossalari.
24. Un ishlab chiqarish texnologiyasi.
25. Zavodlarda ishlab chiqarish jarayoni, Don fraktsiyasini qayta ishlashga tayyorlashning dastlabki bosqichi, tozalash, saralash
26. Makaron yorma un ishlab chiqarish texnologiyasi.
- 27.** Zavodlarda ishlab chiqarish jarayoni, Don fraktsiyasini qayta ishlashga tayyorlashning dastlabki bosqichi, tozalash, saralash
28. Don maydalash va uning nazariy qonuni.
29. Omixta yem ishlab chiqarishning umumiy tasnifi.
- 30.** Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi.
31. Kanop va kanop mahsulotlariga tovar ishlov berish.
32. Kanop va kanop mahsulotlarining sifatiga qo‘yiladigan talablar.
33. Ildizmevalarga tovar ishlovi berish.
- 34.** Moyli ekinlarga tovar ishlovi berish.
35. Meva-sabzavotlarning sifat ko‘rsatkichlarini baholash usullari.
36. Tamakini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi.
37. Zig‘ir doni va tolasini qayta ishlash texnologiyasi.
38. Moyli ekin donlarini saqlash va qayta ishlash.
39. Shibbalash usulida moy ishlab chiqarish texnologiyasi.
40. Ekstraktatsiya usulida moy ishlab chiqarish.
41. Vaqtinchalik ombor turlari va tuzilishi.
42. Doimiy ombor turlari va tuzilishi.
43. Kartoshkani doimiy omborlarda, xirmonlarda saqlash texnologiyasi.
44. Kartoshkani oziq-ovqat maqsadida xandaqlarda saqlash texnologiyasi.
45. Meva va sabzavot mahsulotlarini saqlashning nazariy asoslari.
46. Meva va sabzavotlarni konservalashda sterilizatsiyaning ahamiyati
47. Meva va sabzavotlarni mikrobiologik usulda konservalash texnologiyasi.
48. Meva va uzumlarni quritish texnologiyasi.
49. Mevalarni boshqariladigan gaz muhitda saqlash texnologiyasi.
50. Pomidor tuzlash texnologiyasi
51. Sirkalangan meva va sabzavot konservalarini tayyorlash texnologiyasi.
52. Tomat qayta ishlash texnologiyasi.
53. Uzun sharbatini tayyorlash texnologiyasi.

54. Vinomaterial va vino ishlab chiqarish texnologiyasi
- 55.** Mahsulotlar, xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlarning xususiyatlari, Tayyor mahsulotni ishlab chiqarish va iste'mol qilish xususiyatlari, Texnologik jarayonning bosqichlari.
56. Pomidor tuzlash texnologiyasi
57. Sirkalangan meva va sabzavot konservalarini tayyorlash texnologiyasi.
58. Tomat qayta ishlash texnologiyasi.
59. Paxta mahsulotlarini tayyorlash, saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi fanining ahamiyati.
60. To'qimachilik sanoatining paxta tolasiga bo'lgan talabi.
61. Paxta xom-ashyosini qabul qilishni tashkillashtirish.
62. Paxtani qo'lda va mashinada terish qoidalari.
63. Chigitli paxtani topshirish va saqlash qoidalari.
64. Chigitli paxtaning namligi va ifloslik darajasini aniqlash asosida quritish va tozalash sexlariga jo'natish tartibi.
65. Paxta tozalash zavodlarida paxtani dastlabki ishlash texnologik sxemasi.
66. Tola nuqsonlari va tolaning sifat ko'rsatkichlari.
67. Urug'lik paxtalarni qabul qilish, saqlash va urug'lik chigit tayyorlash texnologiyasi
68. Chigitli paxtani dastlabki qayta ishlash.
69. Urug'lik chigit tayyorlash texnologiyasi.
70. Tola hamda tolali mahsulotlarni shibbalash va toylash.
71. Zig'ir doni va tolasini qayta ishlash texnologiyasi.
72. Moyli ekin donlarini saqlash va qayta ishlash.
73. Shibbalash usulida moy ishlab chiqarish texnologiyasi.
- 74.** Zavodlarda ishlab chiqarish jarayoni, Don fraktsiyasini qayta ishlashga tayyorlashning dastlabki bosqichi, tozalash, saralash
75. Don maydalash va uning nazariy qonuni.
76. Omixta yem ishlab chiqarishning umumiy tasnifi.
- 77.** Omixta yem ishlab chiqarish texnologiyasi.
78. Kanop va kanop mahsulotlariga tovar ishlov berish.
79. Kanop va kanop mahsulotlarining sifatiga qo'yiladigan talablar.
80. Ildizmevalarga tovar ishlovi berish.
81. Ekstraktatsiya usulida moy ishlab chiqarish.
82. Vaqtinchalik ombor turlari va tuzilishi.
83. Doimiy ombor turlari va tuzilishi.

Texnikumlarni muvaffaqiyatli tomomlagan bitiruvchilarni oliy ta'lim muassasalarining bakalavriat ta'lim yo'nalishlariga suhbat asosida o'qishga qabul qilish bo'yicha kirish sinovlari baholash mezonlari

Texnikumlarni muvaffaqiyatli tomomlagan bitiruvchilarni oliy ta'lim muassasalarining bakalavriat ta'lim yo'nalishlariga suhbat asosida o'qishga qabul qilish bo'yicha kirish sinovlari suhbat shaklida o'tkaziladi va 4 tadan savol bo'ladi. Har bir savolning javobi eng ko'pi bilan 25 ballga baholanadi, jami 100 ball.

Abituriyentning suhbatdagi javobiga qo'yiladigan talablar	Baholash ballari
a) berilgan savolni to'liq bilsa, uning mohiyatini tushunsa, u bo'yicha ijodiy fikrlay olsa, tasavvurga ega bo'lsa, mustaqil mushohada yurita olsa, nazariy masalalarni amaliyot bilan bog'lay olsa, xulosa va qaror qaror qabul qilsa, o'z fikrini tg'liq, ravon qila olsa, savol mohiyatiga kreativ (ijodiy) yondashsa, mustaqil fikri asosida xulosalar chiqara olsa.	22-25
b) berilgan savolni yetarli darajada bo'lsa, uning mohiyatini tushunsa, savol yuzasidan tasavvurga ega bo'lsa, mustaqil mushohada yurita olsa, nazariy masalalarni amaliyot bilan bog'lay olsa, savolning nazariy va amaliy jihatlarini yetarlicha ochib bera olsa, o'z fikrini to'liq, ravon bayon qila olsa, savol mohiyatiga kreativ (ijodiy) yondashsa, xulosalar chiqara olsa.	19-21
d) berilgan savolni qisman bilsa, u to'g'risida qisman tasavvurga ega bo'lsa, uning mohiyatini tushunsa, savol bo'yicha o'z fikrini bayon qila olsa, grammatik xatolarga yo'l qo'ysa, qisman xulosalar chiqarsa.	14-18
e) berilgan savolni yaxshi bilmasa, u to'g'risida qisman tasavvurga ega bo'lmasa, o'z fikrini to'liq bayon qila olmasa va umuman javob yozmaslik.	0-13

Apellyatsiya tartibi

Abituriyentlar tomonidan mutaxassislik fani imtihon natijalari bo'yicha universitet qabul komissiyasining apellyatsiyalar bilan ishlash hay'atiga natijalar e'lon qilingandan kundan boshlab 24 soat davomida murojaat qilishlari mumkin. Murojaat mazmunida faqat o'zining ballari haqida bo'lsa qabul qilinadi, boshqa abituriyentlar haqida yozilgan shikoyat arizalari qabul qilinmaydi.

