

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

BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI

BIOTEXNOLOGIYA VA OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGI KAFEDRASI



BUXORO
DAVLAT
UNIVERSITETI



“TASDIQLAYMAN”

Buxoro davlat universiteti

O'quv ishlari bo'yicha prorektor

R.G'.Jumayev

« _____ » 202__ y.

5410500 – Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash
texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi bitiruvchilari
uchun ixtisoslik fanlaridan

Yakuniy davlat attestatsiya imtihon

DASTURI

3.00. Ixtisoslik fanlar:

3.01. Mutaxassislika kirish.

3.05. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi
korxonalarining jihozlari va loyihalash asoslari.

3.08. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash
texnologiyasi.

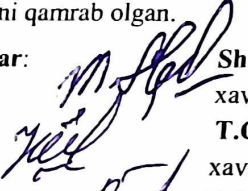
3.10. . Qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatini sensorlik baholash

Buxoro – 202__ yil


Annotatsiya

Umumiy o'rta ta'lim maktablarida o'qitiladigan « Mutaxassislika kirish » fani o'qituvchilarini tayyorlash jarayonida "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi korxonalarining jihozlari va loyihalash asoslari", "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" va "Qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatini sensorlik baholash" fanlari asosiy fanlardan biridir. Mazkur fanlar dasturi umumiy o'rta ta'lim maktablarida qishloq xo'jalik fanini o'qitilishi, texnologik jarayonlar haqida tushuncha berish, talabalarning pedagogika, psixologiya, umumkasbiy hamda ixtisoslik fanlaridan olgan bilim va ko'nikmalarini texnologiya darslarini olib borishda tadbqiq etish, umumiy o'rta ta'lim maktab o'quvchilari texnologiya darslarida umummehnat, kasb-hunarga yo'naltirish ko'nikmalarni shakllantirishning tashkiliy shakllari, metodlari, shuningdek, ularga oid rejalashtiruvchi hujjatlar mazmuni bilan tanishtirish masalalarini qamrab olgan.


Tuzuvchilar:


 Sh.U. Mirzayeva, "Biotexnologiya va oziq-ovqat xavfsizli kafedrası, t.f.n. (PhD), dotsent

T.G. Jumayev, "Biotexnologiya va oziq-ovqat xavfsizli kafedrası, o'qituvchisi

 Z.A. Ro'ziyeva, "Biotexnologiya va oziq-ovqat xavfsizli kafedrası,

Taqrizchilar:

 G.T. Zaripov, "Biotexnologiya va oziq-ovqat xavfsizli kafedrası, professori

 F.S. Qayumov, Buxoro davlat muhandislik-texnologiya institut, t.f.n. (PhD),

Imtihon dasturi Buxoro davlat universiteti Kengashida ko'rib chiqilgan va tasdiqlangan.

202__ yil " __ " __ dagi __ - sonli bayonnoma.

KIRISH

5410500 - Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) yo'nalishi bitiruvchi talabalaridan ixtisoslik fanlaridan yakuniy davlat attestatsiyasi sinovlari, bakalavrlar tayyorlovchi oliy ta'limning o'quv reja va fan dasturi asosida amalga oshiriladi. Fan dasturlarining nazariy va amaliy mashg'ulotlarini to'liq o'zlashtirgan, yakuniy davlat attestatsiyasidan muvaffaqiyatli o'tgan shaxsga «bakalavr» malaka (daraja)si hamda oliy ma'lumot to'g'risidagi davlat namunasidagi rasmiy hujjat(lar) beriladi. Bakalavr yakuniy davlat attestatsiyasi doirasida o'quv rejadagi ixtisoslik fanlaridan yozma ish topshirishi nazarda tutilgan.

"Mutaxassislika kirish" fanini o'qitishning maqsad va vazifalari - talabalarga umumiy o'rta ta'lim maktablarida o'qitiladigan texnologiya fani metodologiyasini, texnologiya darslarida ta'lim tarbiya ishini tashkil etish va un amalga oshirish, texnologiya fanining o'quv me'yoriy hujjatlarini tahlil qilish, texnologiya darslarini samarali o'qitish shakl va metodlaridan foydalanish, pedagogik va axborot texnologiyalar asosida darslarni tashkil qilish va o'tkazish ko'nikmasini hosil qilishdan iborat.

"Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi korxonalarining jihozlari va loyihalash asoslari" fanini o'qitishning maqsad va vazifalari - bo'lajak texnologiya fani o'qituvchilarini o'z kasbining mohir ustasi qilib tarbiyalash, ularga yog'och va metallning xususiyatlari, ularni rejalash, yo'nish, arralash, parmalash, pardozlash ishlari, qo'l va elektr asboblarning tuzilishi, ishlashi, dastgohlar, elektr va mexanizatsiyalashirilgan jihozlar, mashinalar elementlari, yangi texnika va ilg'or texnologiya asoslari, texnologik xaritalar, ularni tuzish va foydalanishni o'rgatish.

"Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" fanini o'qitishning maqsad va vazifalari - talabalarga xizmat ko'rsatish sohalari, gazlama turlari, gazlamaga ishlov berish, ularning olinishi, xossalari, qo'llanilishi, tikuvchilik jihozlari, ulardan foydalanish, kiyim turlari, ularning asos chizmalarini konstruksiyalash, modellashtirish, andaza tayyorlash, bichish va tikish texnologiyasi hamda oziq-ovqat mahsulotlari turlari, ovqat tayyorlash texnologiyasi, pazandachilikda qo'llaniladigan jihozlar, ulardan foydalanish bo'yicha nazariy va amaliy bilim berish.

Qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatini sensorlik baholash- sifatning qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlashdagi ahamiyati, sifatni baholash jarayonida baholash usulini to'g'ri tanlash va yangi texnologiyalarni qo'llashni o'rganishdir. Fanning vazifasi: qishloq xo'jaligi mahsulotlarini aholiga sifatli qilib etkazib berish, saqlashda sensorlik baholashdan

foydalanish;-mahsulotlarni omborxonada, tayyorlov makonlari va dastlabki ishlov berish korxonalariga o'z vaqtida va sifatini tushirmasdan etkazish;-qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sifatli saqlash va birlamchi qayta ishlashda sifatni baholash;-mahsulot sifatini aniqlashda sensorik baholash usulini qo'llash yuzasidan bilimlar berishdan iborat.

5410500 – Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) yo'nalishi bitiruvchilari uchun ixtisoslik fanlaridan yakuniy davlat attestatsiyasi sinovi yozma ishlarini

BAHOLASH MEZONI

Yakuniy davlat attestatsiya imtihoni yozma ravishda olinadi. Yozma ish uchun variant tuzilgan bo'lib, har bir variant 4 ta savolni o'z ichiga oladi, savollar qiyinchilik darajasi bo'yicha baholanadi va bunda 1-savol uchun "0-25" balldan, 2-savol uchun "0-25" balldan va 3-savol uchun "0-25" balldan, 4-savol uchun "0-25" balldan to'plashi mumkin.

Yozma ishni o'tkazish uchun 80 minut vaqt beriladi.

Yozma ishning har bir savoli va umumiy ballari quyidagi mezonlar bo'yicha belgilanadi:

Bitiruvchi talaba berilgan yozma ishdagi 4 ta savolning har birini mohiyatini tushunishi, bilishi, tasavvurga ega bo'lishi lozim. Uni ilmiy asoslagan holda ijodiy fikrlab, mustaqil mushohada yuritib, imloviy xatosiz yoritib berishi hamda shu savollarda berilgan ma'lumotlarni taqqoslay olishi, xulosa va qarorlar chiqargan holda, amalda qo'llay bilishi kerak. Talaba 4 ta savolga ham shu mezon asosida javob bergan bo'lsa, yozma ishga maksimal 100 ball qo'yiladi.

Talaba berilgan yozma ishdagi 4 ta savol to'g'risida bilim va tasavvurga ega bo'lishi lozim. Savolni mohiyatini tushungan holda mustaqil mushohada yuritib, savol mazmunini yoritib berishi kerak. Berilgan ilmiy ma'lumotlarni o'zaro taqqoslashga qiynaladi, xulosalar yakuniga etmagan. Talaba 4 ta savolga ham shu mezon asosida javob bergan bo'lsa, yozma ishga 89 ball qo'yiladi.

Talaba yozma ishdagi 4 ta savolni mohiyatini tushunishi, tasavvurga ega bo'lishi, qisman bilishi hisobga olinadi. Ilmiy ma'lumotlar qisman yozilgan, bu ma'lumotlar asosida mustaqil fikr va xulosalar yurita olmaydi. Talaba 4 ta savolga ham shu mezon asosida javob bergan bo'lsa, yozma ishga 69 ball qo'yiladi.

Talaba 4 ta savolning mohiyatini qisman tushunsa, ilmiy ma'lumotlarni yozishda xatoliklarga yo'l qo'ysa hamda mustaqil fikr va xulosalar yoritilmagan bo'lsa, yozma ishga jami 10 ball qo'yiladi.

Talabani o'zlashtirish darajasi quyidagi yo'l bilan baholanadi:

№	Umumiy ball	Baho	Bakalvr talabasining bilim darajasi	Ballar taqsimoti
1	27-30 (30 ball); 36-40 (40 ball)	A'lo (90-100)	Talabani fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatgichini nazorat qilishda quyidagi namunaviy mezonlar tavsiya etiladi (har bir savol uchun): A'lo baho olishi uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim: xulosa va qaror qabul qilish; ijodiy fikrlay olish; mustaqil mushohada yurita olish, olgan bilimlarni amalda qo'llay olish; mohiyatini tushunish; bilish, ayub berish; tasavvurga ega bo'lish.	7,5-8 7-8 5,5-6
2	21-26 (30 ball) 28-35 (40 ball)	Yaxshi (70-89)	Yaxshi baho olishi uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim: mustaqil mushohada yurita olish, olgan bilimlarini amalda qo'llay olish; mohiyatini tushunish; bilish, ayub berish; tasavvurga ega bo'lish.	4,5-7 4,5-5,5 4,5-5
3	18-20 (30 ball) 24-27 (40 ball)	Qoniqarli (60-69)	Qoniqarli baho olishi uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim: mohiyatini tushunish; bilish, ayub berish; tasavvurga ega bo'lish.	4-5 4-4,25 3-4
4	0-17 (30 ball) 0-23 (40 ball)	Qoniqarsiz (0-59)	Talaba 2-ta savolni mohiyatini tushunmasa, ilmiy ma'lumotlarni bayon etishda qo'pol xatoliklarga yo'l qo'yilgan, ma'lumotlar asosida mustaqil fikr yurita olmasa, yozma ishga qoniqarsiz ball qo'yiladi.	1-2 0-1

1.01. "Mutavassislika kirish" fani dasturining asosiy nazariy qismi.

Fan mazmuni

Mashg'ulotlar shakli: Ma'ruza (M)

I-semestr

M1	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati
M2	Saqlash omborlari va ularni tashkil etishning turli usullari
M3	Don va don mahsulotlarini saqlash omborlari
M4	Meva, uzum va sabzavotlarni saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi
M5	Sharob tayyorlash sharob tayyorlash texnologiyasi
M6	Texnik ekinlar mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi
M7	Total ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi
M8	Sut mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi
M9	Go'sht mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi
M10	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sifatini baholash

Mashg'ulotlar shakli: Amaliy mashg'ulot (A)

I-semestr

A1	Vaqtinchalik va doimiy omborxonalar turlari tuzulishi va o'lchamlari
A2	Donni tegirmonda tayyorlash, un va boshqa mahsulotlar chiqishini hisoblash
A3	Mevalardan sharbat olishdagi xomashyo sarfini aniqlash usullari
A4	Mevalardan kompot tayyorlashdagi xomashyo va qo'shimcha materiallar sarfini hisoblash
A5	Texnik ekinlarni dastlabki qayta ishlash texnologiyasi
A6	Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash texnologiyasi
A7	Sut mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi
A8	Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi
A9	Sabzavotlardan sharbat olish bo'yicha xom ashyo sarfini aniqlash usullari
A10	Meva-uzumni quritishda xom ashyoga bo'lgan talabni aniqlash
A11	Uzum sharbati tarkibidagi qand va kislota miqdorini aniqlash
A12	Mevalar tarkibidagi kislota mukdorini aniqlash
A13	Mevalar tarkibidagi qand moddasini aniqlash.
A14	Ildizmevalilar uyumining bazi sifat ko'rsatkichlarini aniqlash.
A15	Donni ombor zararkunandalari bilan zararlanganligini aniqlash

Mashg'ulotlar shakli: Mustaqil Ta'lim (MT)

I-semestr

M11	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash usullari
-----	---------------------------------------------------

MI 2	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash tarixiy va zamonaviy usullari
MI 3	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda kimyoviy tarkibning ahamiyati talablari
MI 4	Don va don mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari va unga qo'yiladigan talablari
MI 5	Meva-sabzavotlarning sifatini aniqlash usullari
MI 6	Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash usullari
MI 7	Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlashdagi ro'y beradigan jarayonlar
MI 8	Sharob tayyorlash texnologiyasi
MI 9	Texnik ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasidagi asosiy jarayonlar
MI 10	Chigitli paxtani saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi
MI 11	Total ekinlar saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi
MI 12	Sut va go'sht mahsulotlarini saqlash texnologiyasi
MI 13	Sut va go'sht mahsulotlarini dastlabki ishlash texnologiyasi
MI 14	Sutni qayta ishlab chiqarish
MI 15	Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash
MI 16	Go'shtdan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayyorlash
MI 17	Go'shtdan konservalar tayyorlash texnologiyasi
MI 18	Go'sht mahsulotlari sifatini baholash mezonlari
MI 19	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholashning asosiy tamoyillari
MI 20	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini xalqaro mezonlar asosida baholash

Asosiy adabiyotlar

1.	Shaumarov X.B. Islamov S.Ya. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – Toshkent, 2011.
2.	Bo'riyev.X.Ch, Jo'rayev.R., Alimov.O., "QDala ekinlari mahsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish", Darslik-T.:UzME., 2004.-175 b.
3.	Bo'riyev.X.Ch, Jo'rayev.R., Alimov.O., "QDon mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash", Darslik-T.: Mehnat, 1997.-250 b.
4.	Bo'riyev.X.Ch, Jo'rayev.R., Alimov.O., "QDon mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish (amaliy mashg'ulotlar)", O'quv qo'llanma-T.Tosh.DAU,2002.-175 b.

Qo'shimcha adabiyotlar

1.	1.Mirziyoev Sh.M. Tanqidiy tahlil, qat'iy tartib-intizom va shaxsiy javobgarlik – har bir rahbar faoliyatining kundalik qoidasi bo'lishi kerak. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2016 yil yakunlari va 2017 yil istiqbollari bag'ishlangan majlisidagi O'zbekiston Respublikasi Prezidenti nutqi. // Xalq so'zi gazetasi. 2017 yil 16 yanvar, № 11.
2.	2.Mirziyoev Sh.M. Qonun ustivorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 47 b.

3.	3. Mirziyoev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 485 b.
4.	4. Sachin V. Jangam, Chung Lim Law and Arun S. Mujumdar Processing and Drying of Foods, Vegetables and Fruits Singapore, 2013 ear
5.	5. Morten C. Meilgaard, Gail Vance Civile, B. Thomas Carr -Sensory Evaluation Techniques- 4th edition, 2007
6.	6. Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi va sifati to'g'risidagi qonun. 1997 yil 30 avgust.
Axborot manbaalari	
1.	http://www/хранение и переработка полевых культур
2.	2. http://www/хранение и переработка сельхозпродуктсии базаси .
3.	http://www/хранение и переработка зерна .
4.	http://www/сушка плодов и овощей
5.	http://www/сушка винограда
6.	www.agrar.uz
7.	www.kitoblar.uz
8.	www.kitubxona.uz
9.	www.booksee.org

3.05. "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi korxonalarining jihozlari va loyihalash asoslari" fani dasturining asosiy nazariy qismi.

Fan mazmuni	
3-semestr	
Mashg'ulotlar shakli: Ma'ruza (M)	
M1	Korxonalarni loyihalashdagi umumiy holatlar va tushunchalar
M2	Loyihalana yotgan korxonani texnik-iqtisodiy asoslash
M3	Texnologik sxemani tanlash, xom ashyo sarfini aniqlash.
M4	Texnologik uskunalarni tanlash va xisoblash
M5	Ishlab chiqarish sexlarni qurilish konstruksiyalari
M6	Korxonalarining bosh rejasi
M7	Ishlab chiqarish sexlarining qurilish konstruksiyalari
M8	Sanoat jixozlari va transport qurilmalari

4-semestr	
Mashg'ulotlar shakli: Ma'ruza (M)	
M1	Xom ashyo va idishlarni yuvish uskunalari
M2	Xom ashyoni aralashmalardan tozalash, saralash, inspeksiya va kalibrlash uskunalari
M3	Xom ashyoni po'stidan tozalash, kesish va maydalash mashinalari
M4	Qizdirgichlar, bug'latish jihozlari
M5	Sterilizatsiya va pastilizatsiyalash jihozlari
M6	Uzumni tashish, qabul qilish, maydalash va qayta ishlash uskunalari
M7	Qadoqlash va yopish uskunalari
3-semestr	
Mashg'ulotlar shakli: Amaliy (AM)	
AM1	Texnologik liniyalarni tanlash
AM2	Texnologik liniyalarni saqlanadigan va tayyorlanadigan mahsulotlarga qarab tanlash usullarini o'rganish
AM3	Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalari o'rganish
AM4	Qayta ishlash korxonalarida foydalaniladigan transport turlari bilan tanishish va ular sonini hisoblash
AM5	Xom ashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarni o'rganish va ishlab chiqarish quvatini aniqlash
AM6	Isitish jarayonlari issiqlik almashinuv koeffitsienti va issiqlik tashuvchilari miqdorini hisoblash
AM7	Konservalarni ishlab chiqarish uchun xom ashyo sarfini aniqlash
4-semestr	
Mashg'ulotlar shakli: Amaliy (AM)	
AM1	Strellizatorlar tuzilishi ishlash prinsiplari ishlash vaqt siklini hisoblash
AM2	O'simlik moylari ishlab chiqarish uskunalari bilan tanishish va ishlab chiqarish quvatini hisoblash
AM3	Qadoqlash va yopish uskunalari bilan tanish ulami turlariga qarab

	hisoblash
AM 4	Uskunalar sonini aniqlash
AM 5	Texnologik jarayonlar grafigi
AM 6	Vinomahsulot tayyorlash uchun xom ashyoni hisoblash
AM 7	Sexning komponovkasi
AM 8	Vaqtinchalik omborlar sig'imini aniqlash

3-semestr

Mashg'ulotlar shakli: Laboratoriya (LM)

LM 1	Loyihani texnik-iqtisodiy asoslash tamoyillarini o'rganish
LM 2	Xom-ashyoni zavodga olib kelish grafiklari va smenalar sonini hisoblash
LM 3	Saqlash omborlari va qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini o'rganish
LM 4	Xom ashyo va idishlarni yuvish mashinalari tuzilishini o'rganish va ishlab chiqarish quvvatini aniqlash
LM 5	Xom-ashyoni va tayyor mahsulotlarni qadoqlash uchun foydalaniladigan idishlar turlarini o'rganish va sonini aniqlash
LM 6	Qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan maydalagichlar tuzilishini o'rganish va sonini aniqlash
LM 7	Qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan tindirgichlar va presslar tuzilishi va ishlab chiqarish quvvatini aniqlash

4-semestr

Mashg'ulotlar shakli: Laboratoriya (LM)

LM 1	Qizdirgich, blansirovatel, qovurish uskunalarini tuzilishini va sonini aniqlash
LM 2	Bug'latish apparatlari tuzilishi, isitish sxemasi va korpuslar sonini aniqlash
LM 3	Maxsulotlarni qadoqlash uskunalarini tuzilishi va ular sonini hisoblash
LM 4	Pasterillizatorlar ishlash prinsipi va etiketkalash mashinalari tuzilishi va sonini hisoblash
LM 5	Tabiiy usulda quritish jihozi va materiallarni hisoblash
LM 6	Sun'iy usulda quritish jihozlari bilan tanishish va ishlab chiqarish

	quvvatini hisoblash
LM 7	Uzumni qabul qilish va maydalash uskunalarini bilan tanishish va sonini hisoblash
LM 8	Uzumni qayta ishlab sharob ishlab chiqarish uskunalarini bilan tanishi va ishlab chiqarish quvvatini hisoblash
Tavsiya etilgan mustaqil ish mavzular (MI)	
MI 1	Qayta ishlash korxonalarining klassifikatsiyasi va loyihalash bosqichlari.
MI 2	Loyihalash vazifasini va korxonalarini loyihalashda ishchi chizmalarni tayyorlash tartibi.
MI 3	Korxonalarini rekonstruksiya qilish, unumdorligini oshirish usullari.
MI 4	Loyihalashning texnik-iqtisodiy asoslash va xom ashyo zonasini o'rganish
MI 5	Suv, bug'l, elektr energiya normalari, transport aloqalari va qurilish uchun joy tanlash.
MI 6	Texnologik sxema, ularni tanlash tartibi va talablari.
MI 7	Xom ashyoni sarflash normalari va ularni tanlashda qo'yiladigan talablar
MI 8	Mahsulot sifatini va maxsulotni chiqishini texnologik sxema ta'siri.
MI 9	Davriy va uzluksiz apparatlar ularning ishlab chiqarish quvvati.
MI 10	Qayta ishlash korxonalaridagi texnologik jarayonlar.
MI 11	Ishlab chiqarish sexlarning kompanovkasi uskunalarini joylashtirish usullari.
MI 12	Bosh reja ob'ektlari va ularni joylashtirish
MI 13	Xom ashyo ombori, xom ashyo maydonchalarining umumiy maydonlarini hisoblash
MI 14	Ishlab chiqarish sexlarini joylashtirish usullari
MI 15	Yong'inga xavfli darajasi buyicha korxonalar kaysi kategoriyalarga bulish
MI 16	Qayta ishlash korxonalaridagi mexanik va gidromexanik jarayonlar
MI 17	Issiqlik va fizik-kimyoviy jarayonlar.
MI 18	Transportyor turlari. Rolikli, plastinkali shnekli transportyorlar ularning tuzilishi, ishlab chiqarish quvvati.
MI 19	Yuklarni kutarish, tushirish uchun uskunalar.
MI 20	Nasoslar vazifasi va ularning turlari.
MI 21	Yuvish mashinalarining klassifikatsiyasi, qattik, yumshok meva va sabzavotlarni yuvish uchun mashinalar turlari.

MI 22	Saralash, inspeksiya va kolibrlash jarayonlari, konveyerlari turlari.
MI 23	Meva va sabzavotlarni tozalash mashinalarning turlari.
MI 24	Kirgich mashinalari, tuzilishi, ishlash prinsiplari.
MI 25	Filtrlar, tindirgichlar, ishlash prinsipi.
MI 26	Lentali, kovishli blanshirlash apparatining tuzilishi va ishlash prinsipi.
MI 27	Istitish uskunalarning issiklik sarfini hisoblash.
MI 28	Bugiatish uskunalar
MI 29	Strelizatorlar klassifikatsiyasi va ularning turlari
MI 30	Konserva mahsulotlarini qadoqlash va joylashtirishda ishlatiladigan ixozlar
MI 31	Vino mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan jixozlar
MI 32	Meva-sabzavotlarni qayta ishlashda ishlatiladigan texnologik jixoz 2 turlari
MI 33	Pasterillizatorlarlash jarayonida ishlatiladigan jixoz turlari

Asosiy adabiyotlar

5.	Azizov.A.Sh. Islamov S.Y. Suvanova F. U. Abdikayumov Z. Saqlash omborlari va qayta ishlash korxonalarini loyihalashtirish asoslari va jihozlari. - T.: Navruz, 2014,(125-128 b)
6.	Dodaev Q.O., Mamatov I.M. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash korxonalarining loyihalash asoslari va texnologik hisoblari (o'quv qo'llanma). - T.: Iqtisod-moliya, 2006, (87-91 b)
7.	Xaitov R. va boshqalar. Donni qayta ishlash korxonalarining texnologik jihozlari. - T.: O'zbekiston Yozuvchilar uyushmasi, 2005, (215-221 b)
8.	Dragilov A.I., Drozdov V.S. Texnologicheskie oborudovanie predpriyatiy pererabativayumix otrasly APK. - M.: Kolos, 2001, (175-178 b)
9.	Gunders, D., Wasted: How America Is Losing Up to 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill. 2012 Natural Resources Defense Council: New York.

Tavsiya qilinadigan qo'shimcha adabiyotlar

7.	Mirziyoev Sh.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent, "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 56 b.
8.	Mirziyoev Sh.M. Qonun ustivorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 47 b.
9.	Mirziyoev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan sirga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 485 b
10.	Mirziyoev Sh.M. Tanqidiy tahlil, qat'iy artib-intizom va shaxsiy avobgarlik - har bir rahbar faoliyatining kundalik qoidasi bo'lishi kerak. "O'zbekiston"

	NMIU, 2017 yil, 103 b.
11.	Bix, L.; Rifon, N.; Lockhart, H.; de la Fuente, Javier (2003). "The Packaging Matrix" (PDF). 1536266. IDS Packaging. Retrieved 2009-12-11.
12.	Shaw, Randy. "Food Packaging: 9 Types and Differences Explained". Assemblies Unlimited. Retrieved 19 June 2015.
Internet saytlari	
1	http://www.koloss.ru/DubCatView.asD?Catid+10722/
2	http://www.bankreferatov.ru/db/M/BF6A3FEF55072EA6C3256F71003/
3	http://tashkent.marketcenter.ru/contant/doc-0-2031.html/
4	http://mshD.minsk.by/education/vchebno-metodicheskiv-center/umdtros/1-74%2006%2002/mdex.htm/

3.08. "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi" fani dasturining asosiy nazariy qismi.

Mashg'ulotlar shakli: Ma'ruza (M)

7-8 semestr

M1	Meva va sabzavotlarni saqlashning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati.
M2	Meva va sabzavotlarni birlamchi ishlov berishning texnologik usullari
M3	Meva va sabzavotlarni termosterellizatsiya usulida qayta ishlash texnologiyasi
M4	Mevalardan shakar qo'shilgan mahsulotlarni olish.
M5	Meva va sabzavotlarni qayta ishlab sharbat olish texnologiyasi
M6	Meva va sabzavotlarni tabiiy usulda konservalash
M7	Pamidorni qayta ishlab olinadigan mahsulotlar
M8	Mevalardan kompot tayyorlash texnologiyasi
M9	Sabzavot va mevalarni sirkalash texnologiyasi
M10	Gazakbop sabzavot konservalarni texnologiyasi
M11	Sabzavot va mevalarni mikrobiologik usulda qayta ishlash
M12	Meva va sabzavotlarni saqlashning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati
M13	Kartoshka, sabzavot va mevalarni saqlashning nazariy asoslari
M14	Kartoshka, sabzavot va mevalarni terish va tashish xususiyatlari hamda saqlashning ilmiy usullarining umumiy ta'rif.
M15	Meva va sabzavotlarni Tovar holatiga keltirish saralash, kalibrlash va joylash
M16	Tamakini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi

M17	Mevalarni qand bilan konservalashni o'rganish
M18	Konservalashning mikrobiologik usullari
M19	Konservalashning fizik usullari
M20	Sabzavotlarni tuzlashni o'rganish
M21	Sharob tayyorlash texnologiyasi
M22	Meva-sabzavotlarni quritish maydonini tashkil etish
M23	Mevalarni quritish usullari va texnologiyasi
M24	Uzumni quritish usullari va texnologiyasi

Mashg'ulotlar shakli: Amaliy mashg'ulot (A)

7-8 semestr

A1	Meva-uzum, rezavor mevalar va sabzavotlarni tashish va saklashda turli idishlar, ularni foydalanishga tayyorlash usullari
A2	Yigib-terib olingan uzumni joylashtirish uchun ishchi kuchi, inventar, idish-kutilar, konteyner, kop va boshka uskunalarni xisoblash.
A3	Doimiy omborlarni mevalarni saklash rejimlarini ishlab chikish
A4	Meva-sabzavot maxsulotlarini tayyorlov idoralari va omborxonalariga topshirish tartibi bilan tanishish, xamda ularning sifatiga karab baxolash.
A5	Meva-sabzavot, uzumdan kuritib tayyorlangan maxsulot turlari, sifat kursatkichlari va ularga kuyilgan standart talablar
A6	Don sifatini tahlil etish uchun namuna olishni o'rganish.
A7	Don sifati va soflik ko'rsatkichlarini aniklash.
A8	Don va don maxsulotlarining ombor zararkunandalari bilan zararlanganligini aniklash
A9	Meva va sabzavotlarni saklashdagi talablar.
A10	Sabzavotlarni saklash uchun xandak va uyumlarni kurish buyicha xisoblar
A11	Sabzavotlarni marinadlash texnologiyasini amalga oshirish
A12	Meva sharbatlarini yoritish usullari
A13	Xom ashyo sifatidagi kand lavlagi ildizmevalariga kuyiladigan talablar
A14	Ildizmevalilar uyumining ba'zi sifat kursatkichlarini aniklash.
A15	Meva yaxnalarini xosil qilish.

Mashg'ulotlar shakli: Laboratoriya mashg'uloti (L)

7-8 semestr

L1	Murabbo tayyorlash va uning sifatini tekshirish
L2	Diffuzion sharbat taxlili.
L3	Saturatsiya taxlili.
L4	Moyli urug'larning moylilik darajasi va namligini aniklash.
L5	Moylarning sifat kursatkichlarini aniklash.
L6	Urug'larni ifloslanish darajasini aniklash.
L7	Chigitni taxlil kilish.
L8	Chigitli paxtani laboratoriya sharoitida navlarga ajratish
L9	Chigitli paxtaning tola uzunligini aniklash
L10	Sabzavotlarni tuzlashni o'rganish
L11	Sharob tayyorlash texnologiyasi
L12	Meva-sabzavotlarni quritish maydonini tashkil etish
L13	Mevalarni quritish usullari va texnologiyasi
L14	Uzumni quritish usullari va texnologiyasi
L15	Konservalashning fizik usullari

Mustaqil ish mazmuni

No	
1	Achitilgan mahsulotlar sifatiga qo'yilgan standart talablar.
2	Vaqtinchalik va doimiy omborxonalarini turlari, tuzilishi va o'lchamlari
3	Vaqtinchalik omborlar xandak va uyumlar maydonini hisoblash
4	Danakli mevalar tuzilishi ularni saralash, kolibirlash usullari

5	Don zaxiralarining zararkunandalar tomonidan ta'sirlanishi va N shikastlanishi
6	Don ekinlari hosilini yig'ishtirish va qabul qilish
7	Dondan uzunligi bilan farq qiluvchi aralashmalarni ajratadigan mashinalar
8	Yormabop ekin donlariga gidrotermik ishlov berish mashinalari
9	Ildizmevali sabzavotlarni vaqtinchalik omborlarda saqlashning xalq usullari
10	Ildizmevali sabzavotlarni vaqtinchalik omborlarda saqlashning xalq usullari
11	Ildizmevalilarning tuzilishi, sifat ko'rsatkichlar, joylash va saqlash usullari
12	Kartoshka, karam va ildizmevalar saqlash uchun
13	Qand lavlagi ildizmevalarini saqlashning istiqbolli va resurstejamkor usullari
14	Kand lavlagini kayta ishlash korxonalarining chikindilari va ular dan foydalanish istikbollari
15	Qand lavlagini qayta ishlash texnologik jarayonlarining ta'rifi
16	Qand lavlagining biologik xususiyatlari va Uzbekistonda rayonlashtirilgan navlari tavsifi
18	Qishloq xo'jaligi maxsulotlariga tovar ishlov berishda qo'llaniladigan idishlar
18	Mahsulot sifat ko'rsatgichlari va ularni aniqlash usullari (organoleptik, laboratoriya, sotsiologik va ekspert)
19	Mahsulot sifat ko'rsatgichlari va ularni aniqlash usullari (organoleptik, laboratoriya, sotsiologik va ekspert)
20	Meva va sabzavotlarni mikrobiologik usulda konservapash retsepturalarini o'rganish va xom ashyo sarfini hisoblash

Asosiy va qo'shimcha o'quv adabiyotlar hamda axborot manbalari.

Asosiy adabiyotlar:

1. Shaumarov X.B., Islamov S.Y. Kishlok xujaligi maxsulotlarini saqlash va birlamchi kayta ishlash texnologiyasi. - T.: ToshDAU, 2011.
2. Buriyev X.CH., Jurayev R., Alimov O. Dala ekinlari maxsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. - T.: UzME., 2004.
3. Buriyev X.CH., Jurayev R., Alimov O. Don maxsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish (amaliy mashg'ulotlar). - T.: ToshDAU, 2002.
4. Abdikayumov Z.A., Azizov A., Xalmirzayev D., Ochilov M. Ildizmevalilarni saqlash va dastlabki kayta ishlash texnologiyasi. - T.: ToshDAU 2015.
5. Buriyev X.CH., Jurayev R., Alimov O. Dala ekinlari maxsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish. - T.: UzME, 2004.
6. Morten S. Meilgaard, Gail Vance Civile, B. Thomas Carr-Sensory Evaluation Techniques-4th edition, 2007

Qo'shimcha adabiyotlar.

7. Mirziyoyev Sh.M. Erkin va farovon demokratik Uzbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent, "Uzbekiston" NMIU, 2017-yil, 56 b.
8. Mirziyoyev Sh.M. Krnun ustivorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt tarakiyoti va xalk farovonligining garovi. "Uzbekiston" NMIU, 2017-yil, 47 b.
9. Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalkimiz bilan birga kuramiz. "Uzbekiston" NMIU, 2017-yil, 485 b.
10. Mirziyoyev Sh.M. Tankidiy taxlil, katiy artib-intizom va shaxsiy javobgarlik - xar bir raxbar faoliyatining kundalik koidasi bulishi kerak. "Uzbekiston" NMIU, 2017-yil, 103 b.
11. Uzbekiston Respublikasi Prezidentining 2017-yil 7 fevrapdagi "Uzbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish buyicha xarakteristik strategiyasi tugrisida" gi PF-4947-sonli Farmoni. Uzbekiston Respublikasi konun xujjatlari tuplamlari. 2017-yil, 6-son, 70-modda.
12. Dr. P.G. Patil & Er. V. G. Arude Recent Advances in Cotton Ginning Technology in India, 2014 y.

Axborot manbaalari.

14. www.gov.uz Uz Pec xukumat portali
15. www.lex.uz Uz Pec konun xujjatlari ma'lumoti milliy bazasi
16. h4http://rostov.dkvartal.ru/wiki/pererabotka-zerna - Переработка зерна.
17. http://www.equipnet.ru/russia/catalog/selhoz/zemo/ - Переработка зерна.
18. www.maslo/технология получения
19. http://www.хранение корнеплодов
20. http://www.переработка корнеплодов
21. http://www.bankreferatov.ru
22. http://www. хранение и переработка овощей

3.10. . “ Qishloq xo‘jalik mahsulotlari sifatini sensorlik baholash” fani dasturining asosiy nazariy qismi.

Fan mazmuni	
Mashg‘ulotlar shakli: Ma‘ruza (M)	
7-semestr	
M11	Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlashda sifatini baholashning ahamiyati.
M12	Sensorik baho berish to‘g‘risida asosiy tushunchalar.
M13	Analizatorlarning turlari
M14	Analizatorlarning umumiy xususiyatlari
M15	Ko‘rish analizatori
M16	Ko‘rish fiziologiyasi
M17	Eshitish analizatori va fiziologiyasi
M18	Tana muvozanatini saqlovchi apparat - vestibulyar analizator
M19	Teri analizatori
M20	Hid sezish analizatori
M11	Ta‘m bilish analizatori
M12	Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinov
M13	Mahsulot sifatini baholashda samarali effektiv sinovni amalga oshirish
M14	Qishloq xo‘jaligi mahsuloti sifatiga sensor baho berish
M15	Qayta ishlangan meva-sabzavot mahsulotlariga sensorik baho berish
Mashg‘ulotlar shakli: Amaliy mashg‘ulot (A)	
7-semestr	
A1	Sensorik baho berish to‘g‘risida ko‘nikmalar hosil qilish
A2	Analizatorlarning turlari
A3	Analizatorlarning umumiy xususiyatlari
A4	Analizatorlarni tekshirish usullari
A5	Ko‘rish analizatori
A6	Ko‘rish fiziologiyasi
A7	Ko‘zning himoya apparati
A8	Eshitish analizatori
A9	Eshitish fiziologiyasi
A10	Tana muvozanatini saqlovchi apparat – vestibulyar analizator
A11	Teri analizatori
A12	Hid sezish analizatori
A13	Hid bilish mexanizmi
A14	Ta‘m bilish analizatori
A15	Interoresptorlar (ichki analizatorlar)
A16	Prorioresptorlar (muskul bo‘g‘im yoki harakat analizatorlari)

A17	Analizatorlarning o‘zaro munosabatlari
A18	Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinovni amalga oshirish
A19	Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish
A20	Sensorik baholashda biokimyoviy jarayonlar va ruhiy omillarining ta‘sirini o‘rganish
A21	Meva sabzavotlarga sensorik baho berish mezonlarni qo‘llashni o‘rganish
A22	Quritilgan mahsulotlarga sensorik baho berish mezonlarni qo‘llashni o‘rganish
A23	Fizik usulda konservalangan qishloq xo‘jaligi mahsulotlariga sensorik baho berishni o‘rganish
A24	Mikrobiologik usulda konservalangan qishloq xo‘jaligi mahsulotlariga sensorik baho berishni o‘rganish
A25	Qaymoq, saryog‘, pishloq, smetana va boshqa sut mahsulotlariga sensorik baho berish omillarini tahlil qilish
A26	Go‘sh t va go‘sh t mahsulotlariga sensorik baho berish
A27	Qayta ishlangan go‘sh t mahsulotlariga sensorik baho berish
A28	Tuxum va parranda mahsulotlariga sensorik baho berish
A29	Qayta ishlangan chorva mahsulotlariga sensorik baho berish
A30	Sensorik baho berishda xalqaro tan olingan talablar
Mustaqil ta‘lim va mustaqil ishlar (MI)	
MI 1	Sensorik baho berish to‘g‘risida asosiy tushunchalar.
MI 2	Iste‘molchilar munosabatini tahlil qilish orqali mahsulot sifatiga baho berish.
MI 3	Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinov.
MI 4	Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish.
MI 5	Sensorik baholashda biokimyoviy jarayonlar va ruhiy omillarining ta‘sirini.
MI 6	Don mahsulotlariga sensorik baho berish saqlashda qo‘llaniladigan jarayonlar.
MI 7	Mevalar sifatiga sensorik baho berish.
MI 8	Sabzavotlarga sensorik baho berishning o‘ziga xos xususiyatlari.
MI 9	Quritilgan mahsulotlarga sensorik baho berish mezonlari.
MI 10	Fizik usulda konservalangan qishloq xo‘jaligi mahsulotlariga sensorik baho berish.
MI 11	Mikrobiologik usulda konservalangan qishloq xo‘jaligi mahsulotlariga sensorik baho berish.
MI 12	Sut va sut mahsulotlariga sensorik baho berish.
MI 13	Qaymoq, sariyog‘, pishloq, smetana va boshqa sut mahsulotlariga sensorik baho berish omillari.
MI 14	Go‘sh t va go‘sh t mahsulotlariga sensorik baho berish.
MI 15	Tuxum va parranda mahsulotlariga sensorik baho berish.

Asosiy adabiyotlar	
10.	Morten C. Meilgaard, Gail Vance Civile, B. Thomas Carr - Sensory Evaluation Techniques- 4th edition, 2007
11.	Dodayev Q.O. Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi. T. 2007

	у.
12.	Технология переработки продукции животноводства. Коллектив авторов. Под ред. Н.М. Личко. – М.: Колос, 2000.
13.	Linn Svensson . Design and Performance of Small Scale Sensory Consumer Tests Uppsala 2012 у.
Qo'shimcha adabiyotlar	
13.	Mirziyoyev SH.M. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 30.07.2020 dagi PQ-4795-SON "Agrar ta'lim tizimini yanada takomillashtirish chora- tadbirlari to'g'risida"gi qarori.
14.	O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevraldagi "O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha harakatlar strategiyasi to'g'risida" gi PF-4947-sonli Farmoni. O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari to'plami, 2017 у., 6-son, 70-modda.
15.	O'zbekiston Respublikasi qishloq xo'jaligida ishlatish uchun ruxsat etilgan pestisidlar va agroximikatslar ro'yxati. -Toshkent: NISO POLIGRAF, 2013. - 335 b. (uslubiy qo'rsatma)
16.	Mirziyoyev Sh.M. Tanqidiy tahlil, qat'iy tartib-intizom va shaxsiy javobgarlik – har bir rahbar faoliyatining kundalik qoidasi bo'lishi kerak. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2016 yil yakunlari va 2017 yil istiqbollari bag'ishlangan majlisidagi O'zbekiston Respublikasi Prezidenti nutqi. // Xalq so'zi gazetasi. 2017 yil 16 yanvar.
17.	Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi va sifati to'g'risida"gi qonun. 1997 yil 30 avgust.
18.	ISO 16820 Sensory Analysis - Methodology - Sequential Analysis
19.	ISO 5495 Sensory Analysis - Methodology - Paired Comparisons
20.	ISO 13302 Sensory Analysis - Methods for assessing modifications to the flavour of foodstuffs due to packaging
Axborot manbaalari	
5.	www.gov.uz O'zbekiston Respublikasi hukumat portali.
6.	www.lex.uz O'zbekiston Respublikasi qonun xujjatlari ma'lumoti milliy bazasi.
7.	http.www.amazon.ru
8.	https://sovlat.ru/analiz_kachestva_kormov
9.	www.ziyonet.uz
10.	www.agrar.uz
11.	www.kitoblar.uz
12.	www.kitubxona.uz
13.	www.booksee.org

5410500 – Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) yo'nalishi 4-kurs (bakalavr) bitiruvchilari uchun ixtisoslik fanlaridan yakuniy davlat attestatsiyasi sinovi savollari

3.01. Mutaxassislika kirish.

1. Moyli urug'larni saqlash va dastlabki qayta ishlashda ro'y beradigan jarayonlar.
2. Qishloq xo'jalik o'simliklarining urug'lari qanday guruhga bo'linadi.
3. Saqlash omborlarining qanday turlarini bilasiz.
4. Kartoshka etishtirish texnologiyasi.
5. Qishloq xo'jaligi mahsulotlariga baho berish usullari haqida ma'lumot bering.
6. Meva sharbati tarkibidagi qandlilik darajasini aniqlash.
7. Tolali ekinlarni saqlash va dastlabki qayta ishlashning innovatsion texnologiyasi.
8. Moyli ekinlar haqida nimalarni bilasiz.
9. Olmani quritish texnologiyasi.
10. Sharob tayyorlash texnologiyasi.
11. Mevalarni quritish texnologiyasi.
12. Paxta saqlash texnologiyasi.
13. Go'sht mahsulotlarini saqlash texnologiyasi.
14. Poliz ekinlari haqida ma'lumot bering.
15. Don zararkunandalariga qarshi kurash.
16. Texnik ekinlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi.
17. Mevalardan kompot tayyorlash texnologiyasi.
18. Don mahsulotlarining kimyoviy tarkibi.
19. Uzumni qurutish usullari haqida ma'lumot bering.
20. Don mahsulotlarining fizik xossalari.
21. Oqsilga boy ekin turlari haqida ma'lumot bering.
22. Karamni saqlash texnologiyasi.
23. Paxta g'aramlari qiziganda qanday choralar amalga oshiriladi.
24. Don mahsulotlarining fizik xossalari.
25. Ildiz mevalarni saqlash texnologiyasi.
26. Texnik ekinlar haqida ma'lumot bering.
27. Donlarni saqlash va qayta ishlash tadbirlariga fizik xususiyatlar qanday ta'sir etadi.
28. Behini saqlash texnologiyasi.
29. Oqsilga boy ekin turlari haqida ma'lumot bering.
30. Olmani quritish texnologiyasi.
31. Un sifatini baholashda qanday ko'rsatkichlarga asoslanadi.
32. Donlarni saqlash va qayta ishlash tadbirlariga fizik xususiyatlar qanday ta'sir etadi.

33. Qand lavlagining qandiligi darajasini aniqlash.
34. Sut mahsulotlari haqida ma'lumot bering.
35. Omborxonalarni shamollatish tizimini izoxlang.
36. Meva-sabzavotlarning fizik xususiyatlarini ta'riflab bering.
37. Uzunni saqlashning zamonaviy texnologiyalari qaysilar.
38. Omborxonalarni shamollatish tizimini izoxlang.
39. Go'sht mahsulotlarini saqlash texnologiyasi.
40. Danak mevalillarni saqlash texnologiyasi.
41. O'rikni quritish texnologiyasi.
42. Meva-sabzavotlarning fizik xususiyatlarini ta'riflab bering.
43. Donlarni saqlashdan oldin qanday tadbirlar qo'llaniladi.
44. Don zahirasi zararkunandalariga qarshi kurash usullari.
45. Sut mahsulotlari haqida ma'lumot bering.
46. O'rikni saqlashda nanotexnologiyalardan foydalanish deganda nimani tushunasiz.
47. Go'sht mahsulotlarini saqlash texnologiyasi.
48. Donlarni saqlash va qayta ishlash tadbirlariga fizik xususiyatlar qanday ta'sir etadi.
49. O'rikni qurutish texnologiyasi.
50. Mahsulot sifatiga baho berish.
51. Don zahirasi zararkunandalari.
52. Meva-sabzavotlarning asosan yaxshi saqlanishiga qanday sharoitlar ta'sir etadi.
53. Donlarni saqlash va qayta ishlash tadbirlariga fizik xususiyatlar qanday ta'sir etadi.
54. Sut mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi.
55. Kartoshka saqlash texnologiyasi.
56. Don va don mahsulotlariga mikroorganizmlarning ta'siri.
57. Uzunni qurutish usullari haqida ma'lumot bering.
58. Meva-sabzavotlarning fizik xususiyatlarini ta'riflab bering.
59. Ildiz mevalarni saqlash texnologiyasi.
60. Don mahsulotlarining organoleptik ko'rsatkichlariga nimalar kiradi.
61. Moyli ekinlarni saqlash va dastlabki qayta ishlashning xalq xo'jaligida tutgan o'rimi.
62. Uzunni qurutish usullari haqida ma'lumot bering.
63. Don mahsulotlarining kimyoviy tarkibi.
64. Tolali mahsulotlar haqida ma'lumot bering.
65. Donning sifatini organoleptik usulda baholash.
66. Uzunni quritib qanday mahsulotlar olinadi.

3.05. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi korxonalarining jihozlari va loyihalash asoslari.

1. Loyihalashdagi umumiy holatlarni izohlang.
2. Qayta ishlash texnologiyasi jarayonlarining tavsifini tushuntiring.
3. Qayta ishlash korxonalarida foydalaniladigan transport turlarini tushuntiring.
4. Loyihalash bosqichlari izohlang?
5. Texnologik jarayonlarning asosiy guruxlarini tushuntiring?
6. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarini ta'riflang?
7. Mexanik va gidromexanik jarayonlarni tushuntiring?
8. Konservalarni ishlab chiqarish uchun xomashyo sarfini ta'riflang?
9. Texnik loyihani izohlang?
10. Issiqlik jarayonlarini tushuntiring?
11. Loyihani texnik-iqtisodiy asoslash tamoyillarini tushuntiring?
12. Ishchi chizmalarni izohlang?
13. Fizik-kimyoviy jarayonlarni tushuntiring?
14. Xom-ashyoni zavodga olib kelish grafiklari va smenalar sonini?
15. Namunaviy loyihalarni izohlang?
16. Transport uskunalariga ta'rif bering?
17. Saqlash omborlari va qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring?
18. Texnologik loyihalash usullarini izohlang?
19. Yuklarni tashishni tushuntiring?
20. Xom ashyo va idishlarni yuvish mashinalari tuzilishini izohlang?
21. Korxonaning unumdorligini oshirishni izohlang?
22. Elektrotelejkalarga ta'rif bering?

23. Xom-ashyo va tayyor mahsulotlarni qadoqlash uchun foydalaniladigan idishlar turlarini izohlang?
24. Yangi texnologik sxemaga o'tish?
25. Elektrokaraga ta'rif bering?
26. Qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan maydalagichlar tuzilishini izohlang?
27. Ishlab chiqarish quvvati nima?
28. Transpartyorlarni ta'riflang?
29. Qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan tindirgichlar va presslar tuzilishini tushuntiring?
30. Lentali transpartyorlarni ta'riflang?
31. Ishlab chiqarish quvvati nima?
32. Qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan maydalagichlar tuzilishini izohlang?
33. Loyihani iqtisodiy asosi nima.
34. Plastinkali transpartyorlarni ta'riflang?
35. Qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan maydalagichlar tuzilishini izohlang?
36. Loyihalananayotgan korxonaga haqida fikrlar?
37. Shnekli transpartyorni ta'riflang?
38. Qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan maydalagichlar tuzilishini izohlang?
39. Qurilish uchun joy tanlashni izohlang?
40. Gidravlik transpartyorlarni ta'riflang?
41. Qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan maydalagichlar tuzilishini izohlang?
42. Korxonaning ishlab chiqarish quvvatini asoslash?
43. Rolikli transpartyorni ta'riflang?
44. Qayta ishlash korxonalarida qo'llaniladigan maydalagichlar tuzilishini izohlang?

45. Korxonaga qurish uchun joy tanlashni izohlang?
46. Elevatorlarni ta'riflang?
47. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
48. Korxonalarining suv taminotini izohlang?
49. Suyuqliklarni transportlash qurilmalarini ta'riflang?
50. Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring?
51. Yer-tuproq karakteristikasini izohlang?
52. Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring?
53. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
54. Qurilish materiallariga izoh bering?
55. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
56. Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring?
57. Transport aloqalarini izohlang?
58. Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring?
59. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
60. Elektr taminotini izohlang?
61. Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring?
62. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
63. Bug' taminotini izohlang?
64. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
65. Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring?
66. Yoqilgi taminotini izohlang?
67. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
68. Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring?
69. Ishchi kuchi mavjudligi – bu nima?
70. Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring?
71. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?

72. Texnologik sxemani tanlashni izohlang.
73. Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring
74. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
75. Texnologik sxemalarni tanlashda asosiy shartlarni taminotini izohlang?
76. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
77. Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring?
78. Texnologik sxemalarni izohlang?
79. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
80. Qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish tartib qoidalarini tushuntiring?
81. Xom ashyo hisobini tushuntiring?
82. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
83. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
84. Xom ashyoni zavodga olib kelish grafigini izohlang?
85. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
86. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
87. Liniyaning ishlash grafigi - bu nima?
88. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
89. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
90. Xom ashyo va materiallarni sarflash normasi – bu nima?
91. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
92. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
93. Xom ashyo va materiallarga bo'lgan talabni izohlang?
94. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
95. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
96. Uskunalarini tanlashga ta'rif bering.
97. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
98. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?

99. Uskunalarini tanlashda ularga quyiladigan talablarni tushuntiring?
100. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
101. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
102. Uskunalarini texnik karakteristikasini izohlang?
103. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
104. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
105. Mashina va apparatlarni kerakli sonini aniqlashni izohlang?
106. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
107. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
108. Uzluksiz uskunalar sonini tushuntiring?
109. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
110. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
111. Uzluksiz uskunalar sonini tushuntiring?
112. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
113. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
114. Texnologik jarayonlarning grafiklarini ta'riflang?
115. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
116. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
117. Ishlab chiqarish siklining davomiyligini tushuntiring?
118. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
119. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
120. Uskunalarini rejalashtirish (komponovka) – bu nima.
121. Binolarning shiplarini izohlang?
122. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
123. Uskunalarini rejalashtirish usullarini tushuntiring?
124. Pollarni izohlang?

125. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
126. Uskunalarni rejalashtirish tamoillari?
127. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
128. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
129. Sex rejalar va qirqimlarni grafik rasmiylashtirishni tushuntiring?
130. Derazalarni izohlang?
131. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
132. Chizmalarda quyiladigan o'lchamlar?
133. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
134. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
135. Korxonaning bosh rejasini ta'riflang?
136. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
137. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
138. Binolarning o'lchamlarini tushuntiring.
139. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
140. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
141. Ishlab chiqarish sexlarining elementlarini ta'riflang?
142. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
143. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
144. Poydevorlarni tushuntiring?
145. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
146. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?
147. Devorlarga ta'rif bering?
148. Texnologik liniyalarni tanlashni tushuntiring?
149. Xomashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarinini ta'riflang?

3.08. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi.

1. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning tarixi?
2. Bodring tuzlashda qanday idishlardan foydalaniladi?
3. Sabzavotlarni marinadlash texnologiyasi?
4. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning hozirgi ahvoli?
5. Tayyor bo'lgan bodring qanday sifat ko'rsatkichlariga ega bo'lishi kerak?
6. Blanshirlash – nima?
7. Don saqlanishining umumiy ta'rifi?
8. Tuzlash uchun foydalaniladigan bodringga qo'yiladigan talablar?
9. Mevalardan kompot tayyorlashda sterilizatsiyalash?
10. Donni saqlash rejimi?
11. Rangli karamni konservalash texnologiyasini ta'riflang?
12. Qand lavlagi ildizmevalariga qanday talab qo'yiladi?
13. Donning kimyoviy tarkibi?
14. Meva va sabzavotlarni saklashdagi talablar?
15. Qand lavlagi tarkibidagi kul nimani bildiradi, uning ahamiyati?
16. Don saqlaydigan omborlar va ularga qo'yiladigan asosiy talablar?
17. Don sifati organoleptik usulda qanday aniqlanadi?
18. Ildizmevalarning sifat ko'rsatkichlari qanday aniqlanadi?
19. Un chiqish miqdori va navlari?
20. Donning asosiy sifat ko'rsatkichlariga nimalar kiradi?
21. Qand lavlagi tarkibidagi qand qanday aniqlanadi?
22. Un korxonalaridagi texnologik jarayon?
23. Mevalarni saqlash uchun saralash va joylash tadbirini tushuntiring?
24. Donning asosiy sifat ko'rsatkichlariga nimalar kiradi?
25. Qand lavlagini vaqtincha saqlash?
26. Meva turlariga qarab ishlatiladigan quti va materiallarni ta'riflang?
27. Mevalarni marinadlash texnologiyasini tushuntiring?
28. Qand lavlagini qayta ishlashga tayyorlash va sharbatini ajratish?

29. Mevalarni saqlash uchun qanday etilish davrida terib olish afzal?
30. Turli sharoblar tayyorlash texnologiyasi?
31. Kungaboqardan yog' olish?
32. Donni qanday asosiy turlari bor?
33. Sharobchilik sanoatida uzum sharoblarining toifalari?
34. Paxtadan yog' olish?
35. Donlarni fizik xususiyatlari va ularning ahamiyati?
36. Pomidordan tayyorlanadigan konservalar?
37. Yer yong'oqdan yog' olish?
38. Don sifatini tahlil etish uchun namuna olishni?
39. Bodringdan tayyorlangan konservalar?
40. Kunjut va zig'irdan yog' olish?
41. Meva-sabzavot, uzumdan kuritib tayyorlangan maxsulot turlari, sifat kursatkichlari va ularga kuyilgan standart talablar?
42. Karamdan tayyorlangan konservalar?
43. Omixta em ishlab chiqarish usullari?
44. Sabzavot maxsulotlarini tayyorlov idoralari va omborxonalariga topshirish tartibi?
45. Baqlajondan tayyorlangan konservalar?
46. Granula, briket usullarida omixta em olish?
47. O'lchash vositalarining turlari va o'lchash usullari, O'lchash xatoliklari?
48. Chuchuk qalampirdan tayyorlangan konservalar?
49. Omixta emlarning kimyoviy tarkibi?
50. Meva-uzumni yig'ib-terib olish, joylashtirish va saqlash uchun ishchi kuchi, inventar, idish-qutilar va boshqa materiallarni?
51. Pomidor tuzlash va sirkalash?
52. Organoleptik baholash sifat non mahsulotlari?
53. Meva-uzumni yig'ib-terib olish, joylashtirish va saqlash?
54. Bodring tuzlash va sirkalash?
55. Nonning g'ovakligini aniqlash?

56. Uzumlarni quritishda talab qilinadigan sanitariya qoidalarini va texnika xavfsizligini tushuntirib bering?
57. Gulkaramni tuzlash?
58. Nonning mog'or, kartoshka kasalligi va pigment hosil qiluvchi bakteriyalar bilan zararlanishi?
59. Quritilgan uzumlarning sifatiga talablar?
60. Ko'kat sabzavotlarni tuzlash?
61. Paxta xom ashyosini saqlash?
62. Uzumlarni quritishning shtabel, "objo'sh", "soyagi", "oftobi" usullari?
63. Meva-sabzavotlarni qayta ishlash usullari?
64. Paxtani maydonchalarda g'aramlash?
65. Quritish uchun foydalaniladigan uzum navlarining qisqacha tavsifi?
66. Meva-sabzavotlarni fizikaviy usulda qayta ishlash?
67. Paxtani qayta ishlash texnologiyasi?
68. Olcha va gilosni quritish texnologiyasi?
69. Meva-sabzavotlarni mikrobiologik usulda qayta ishlash?
70. Kanop o'simligining xalq xo'jaligidagi ahamiyati?
71. Olxo'rini quritish texnologiyasi?
72. Meva-sabzavotlarni kimyoviy usulda qayta ishlash?
73. Kanop mahsulotlariga birlamchi ishlov berish?
74. Shaftolini quritish texnologiyasi?
75. Mevalarni saqlash texnologiyasi?
76. Kanop poya va po'stlog'ini ivitish hamda quritish?
77. O'rikni turshak, quraga, qaysa, va ashtak usullarida quritish texnologiyasi?
78. Uzumni saqlash texnologiyasi?
79. Sovutgichli sovitish tizimi?
80. Danakli mevalarni quritish texnologiyasi?
81. Qovunni saqlash texnologiyasi?
82. Omborlarni maqsadi, vazifalari, ularni tavsifi?
83. Quritishda foydalaniladigan moddalar, ularni ishlatish tartibi?

84. Tarvuzni saqlash texnologiyasi?
85. Omborlarni tuzilishiga qo'yiladigan texnologik va umumtexnik talablar?
86. Quritish uchun ishlatiladigan anjom va aslaxalar?
87. Kartoshkani saqlash texnologiyasi?
88. Ombor xonalarini turlari va ularni planirovkasi?
89. Quritish uchun joy tanlash?
90. Sabzavotlarni saqlash texnologiyasi?
91. Ombor maydonlariga va ombor hajmiga bo'lgan ehtiyojlarni aniqlash?
92. Bodringni tuzlash texnologiyasi?
93. Meva va sabzavotlarni saqlashning ahamiyati?
94. Doimiy omborlarda poliz maxsulotlarini saqlash?
95. Karamni tuzlash texnologiyasi?
96. Meva va sabzavotlarni saqlash usullari?
97. Qovun saqlash texnologiyasi?
98. Tamaki ekinlariga dastlabki ishlov berish texnologiyasi?
99. Saqlash omborlarining tuzilishi?
100. Tarvuz saqlash texnologiyasi?
102. Tamaki bargini yig'ish va saqlash texnologiyasi?
103. Moyli ekinlarning umumiy tavsifi va xususiyatlari?
104. Qovoq saqlash texnologiyasi?
105. Tamakining xususiyatlari va etishtirish texnologiyasi?
106. Moy olinadigan xom ashyolar to'g'risida ma'lumotlar?
107. Meva-uzumni tabiiy sharoitda quritish?
108. Pomidor konservalari?
109. Moyli o'simliklarni saqlash usullari?
110. Danakli mevalarni quritish?
111. Asl va ovqatga qo'shib iste'mol qilinadigan konservalar?
112. Moyli o'simliklarni qayta ishlab moy olish texnologiyasi?
113. Olma va nokni quritish?

115. Meva-sabzavotlarni qayta ishlashning ahamiyati va konservalash turkumlari?
116. Shakar ishlab chiqarish zavodlarining strukturasi?
118. Olma va nokni quritish?
119. Qand lavlagi saqlanishiga turli omillar ta'siri?

3.10. . Qishloq xo'jalik mahsulotlari sifatini sensorlik baholash

1. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda sifatini baholashning ahamiyati.
2. Sensorik baho berish to'g'risida ko'nikmalar hosil qilish
3. Teri analizatori
4. Sensorik baho berish to'grisida asosiy tushunchalar
5. Analizatorlarning turlari
6. Hid sezish analizatori
7. Analizatorlarning turlari
8. Analizatorlarning umumiy xususiyatlari
9. Ta'm bilish analizatori
10. Analizatorlarning umumiy xususiyatlari
11. Analizatorlarni tekshirish usullari
12. Ko'rish analizatori
13. Ko'rish analizatori
14. Eshitish analizatori
15. Interoreseptorlar (ichki analizatorlar)
16. Ko'rish fiziologiyasi
17. Ko'zning himoya apparati
18. Prioreseptorlar (muskul bo'g'im yoki harakat analizatorlari)
19. Eshitish analizatori va fiziologiyasi
20. Ko'zning himoya apparati
21. Analizatorlarning o'zaro munosabatlari
22. Tana muvozanatini saqlovchi apparat - vestibulyar analizator
23. Ko'rish fiziologiyasi
24. Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinovni amalga oshirish
25. Teri analizatori
26. Tana muvozanatini saqlovchi apparat - vestibulyar analizator
27. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish
28. Hid sezish analizatori
29. Sensorik baholashda biokimyoviy jarayonlar va ruhiy omillarining ta'sirini o'rganish
30. Ko'rish fiziologiyasi
31. Teri analizatori
32. Sensorik baholashda biokimyoviy jarayonlar va ruhiy omillarining ta'sirini o'rganish

33. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish
34. Hid sezish analizatori
35. Meva sabzavotlarga sensorik baho berish mezonlarni qo'llashni o'rganish
36. Ko'rish fiziologiyasi
37. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda sifatini baholashning ahamiyati.
38. Mikrobiologik usulda konservalangan qishloq xo'jaligi mahsulotlariga sensorik baho berishni o'rganish
39. Teri analizatori
40. Sensorik baho berish to'grisida asosiy tushunchalar
41. Qaymoq, saryog', pishloq, smetana va boshqa sut mahsulotlariga sensorik baho berish omillarini tahlil qilish
42. Hid sezish analizatori
43. Analizatorlarning turlari
44. Go'sht va go'sht mahsulotlariga sensorik baho berish
45. Ta'm bilish analizatori
46. Analizatorlarning umumiy xususiyatlari
47. Qayta ishlangan go'sht mahsulotlariga sensorik baho berish
48. Ko'rish analizatori
49. Ko'rish analizatori
50. Tuxum va parranda mahsulotlariga sensorik baho berish
51. Interoreseptorlar (ichki analizatorlar)
52. Ko'rish fiziologiyasi
53. Qayta ishlangan chorva mahsulotlariga sensorik baho berish
54. Prororeseptorlar (muskul bo'g'im yoki harakat analizatorlari)
55. Eshitish analizatori va fiziologiyasi
56. Analizatorlarning o'zaro munosabatlari
57. Tana muvozanatini saqlovchi apparat - vestibulyar analizator
58. Sensorik baho berish to'g'risida asosiy tushunchalar.
59. Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinovni amalga oshirish
60. Teri analizatori
61. Iste'molchilar munosabatini tahlil qilish orqali mahsulot sifatiga baho berish.
62. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish
63. Hid sezish analizatori
64. Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinov.
65. Ko'rish fiziologiyasi
66. Teri analizatori
67. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish.
68. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish
69. Hid sezish analizatori
70. mahsulotlariga sensorik baho berish saqlashda qo'llaniladigan jarayonlar.
71. Ko'rish fiziologiyasi
72. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda sifatini baholashning ahamiyati.
73. Mevalar sifatiga sensorik baho berish
74. Teri analizatori

75. Sensorik baho berish to'grisida asosiy tushunchalar
76. Sabzavotlarga sensorik baho berishning o'ziga xos xususiyatlari
77. Hid sezish analizatori
78. Analizatorlarning turlari
79. Quritilgan mahsulotlarga sensorik baho berish mezonlari.
80. Ta'm bilish analizatori
81. Analizatorlarning umumiy xususiyatlari
82. Fizik usulda konservalangan qishloq xo'jaligi mahsulotlariga sensorik baho berish.
83. Ko'rish analizatori
84. Ko'rish analizatori
85. Sut va sut mahsulotlariga sensorik baho berish.
86. Interoreseptorlar (ichki analizatorlar)
87. Ko'rish fiziologiyasi
88. Qaymoq, sariyog', pishloq, smetana va boshqa sut mahsulotlariga sensorik baho berish omillari.
89. Prororeseptorlar (muskul bo'g'im yoki harakat analizatorlari)
90. Eshitish analizatori va fiziologiyasi
91. Go'sht va go'sht mahsulotlariga sensorik baho berish
92. Analizatorlarning o'zaro munosabatlari
93. Tana muvozanatini saqlovchi apparat - vestibulyar analizator
94. Tuxum va parranda mahsulotlariga sensorik baho berish
95. Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinovni amalga oshirish
96. Teri analizatori
97. Tana muvozanatini saqlovchi apparat - vestibulyar analizator
98. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish
99. Hid sezish analizatori
100. Sensorik baholashda biokimyoviy jarayonlar va ruhiy omillarining ta'sirini o'rganish
101. Ko'rish fiziologiyasi
102. Teri analizatori
103. Interoreseptorlar (ichki analizatorlar)
104. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish
105. Hid sezish analizatori
106. Prororeseptorlar (muskul bo'g'im yoki harakat analizatorlari)
107. Ko'rish fiziologiyasi
108. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda sifatini baholashning ahamiyati.
109. Analizatorlarning o'zaro munosabatlari
110. Teri analizatori
111. Sensorik baho berish to'grisida asosiy tushunchalar
112. Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinovni amalga oshirish
113. Hid sezish analizatori
114. Analizatorlarning turlari
115. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish

116. Ta'minlash analizatori
117. Analizatorlarning umumiy xususiyatlari
118. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish
119. Ko'rish analizatori
120. Ko'rish analizatori
121. Sensorik baholashda biokimyoviy jarayonlar va ruhiy omillarining ta'sirini o'rganish
122. Interoresseptorlar (ichki analizatorlar)
123. Ko'rish fiziologiyasi
124. Meva sabzavotlarga sensorik baho berish mezonlarni qo'llashni o'rganish
125. Promoresseptorlar (muskul bo'g'im yoki harakat analizatorlari)
126. Eshitish analizatori va fiziologiyasi
127. Quritilgan mahsulotlarga sensorik baho berish mezonlarni qo'llashni o'rganish
128. Analizatorlarning o'zaro munosabatlari
129. Tana muvozanatini saqlovchi apparat - vestibulyar analizator
130. Fizik usulda konservalangan qishloq xo'jaligi mahsulotlariga sensorik baho berishni o'rganish
131. Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinovni amalga oshirish
132. Teri analizatori
133. Mikrobiologik usulda konservalangan qishloq xo'jaligi mahsulotlariga sensorik baho berishni o'rganish
134. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish
135. Hid sezish analizatori
136. Qaymoq, saryog', pishloq, smetana va boshqa sut mahsulotlariga sensorik baho berish omillarini tahlil qilish
137. Ko'rish fiziologiyasi
138. Teri analizatori
139. Go'sht va go'sht mahsulotlariga sensorik baho berish
140. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish
141. Hid sezish analizatori
142. Qayta ishlangan go'sht mahsulotlariga sensorik baho berish
143. Ko'rish fiziologiyasi

Biotehnologiya va oziq-ovqat
sifatini baholash kafedrasining mudiri



L.T.Yuldoshov