

4 KYPX XONMYP02029
O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA TALIM VAZIRLIGI

QARSHI MUXANDISLIK IQTISODIYOT INSTITUTI

SANOAT TEXNOLOGIYASI FAKULTETI

“OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI TEXNOLOGIYASI” KAFEDRASI

Ro'yxatga olindi:

№ 289

2022 yil “29” 08

“TASDIQLAYMAN”

O'quv ishlari bo'yicha prorektor
Bozorov O.N.

“29” 08 2022 yil

«DON VA DON MAHSULOTLARI EKSPERTIZASI»

fanining

ISHCHI O'QUV DASTURI

Bilim sohasi: 300000 – Ishlab chiqarish – texnik soha

Ta'lim sohasi: 320000 – Ishlab chiqarish lartexnologiyasi

Ta'lim yo'nalishlari: 5321000 – Oziq-ovqat texnologiyasi (don mahsulotlari)

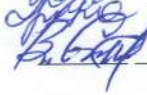
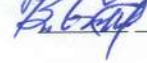
Qarshi-2022 y.

Fanning ishchi o'quv dasturi o'quv, ishchi o'quv reja va o'quv dasturga muvofiq ishlab chiqildi.

Tuzuvchilar: **Z.D.Xolmurodova** - "OOMT" kafedrası dotsenti

Taqrizchilar: **M.Mamedov** - "Qashqadaryo don maxsulotlari" AJ
da "Tegirmon" sexi boshlig'i
M.Azimova - "QXMS va QIT" kafedrası dotsenti

Fanning ishchi o'quv dasturi "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi" kafedrası yig'ilishida (bayon № 1, 26.08 2022 y.), Sanoat texnologiyasi fakulteti Uslubiy Komissiyasida (bayon № 1, 26.08 2022y.) va institut Uslubiy Kengashida (bayon № 1, 29.08 2022y.) muhokama etilgan va o'quv jarayonida foydalanishga tavsiya qilingan.

O'quv- uslubiy bo'lim boshlig'i  Turdiyev Sh.
Fakultet kengashi raisi  Hakimova M.
Kafedra mudiri  Bo'qiyev G.O.

KIRISH

Oliy ta'limning davlat ta'lim standartiga ko'ra 5321000-Oziq-ovqat texnologiyasi (don mahsulotlari) bakalavr yo'nalishida o'qitiladigan "Don va don mahsulotlari ekspertizasi" fan dasturi, don va don mahsulotlari, urug'chilik va seleksiya asosi, boshqoli donlar ekspertizasi, un ekspertizasi, yorma ekspertizasi, dukkakli donlar, moyli ekinlar, makaron mahsulotlarini sifat ekspertizasi, mahsulotlarni qadoqlash, markirovkalash va jo'natish bo'limlarini o'z ichiga oladi.

"Don va don mahsulotlari ekspertizasi" fani ixtisoslik fanlari blokiga kiritilgan kurs hisoblanib, 4-kurs o'qitilishi maqsadga muvofiq. "Don va don mahsulotlari ekspertizasi" fani umumkasbiy va ixtisoslik fanlari blokidagi ayrim fanlarda olingan bilimlar asosida olib boriladi.

Fanning maqsad va vazifalari

Fanni o'qitishdan maqsad- talabalarga don va don mahsulotlari tovarshunosligi va ekspertizasi qoyiladigan talablar, ularning sinflanishi, kimyoviy tarkibi, xossalari, turlari, navlari, sifat ko'rsatkichlari, sifat meyorlari haqida bilimga ega bo'lgan nazariy bilimlarni amalga tadbiq eta oladigan bakalavrlarni tayyorlashdan iborat.

Ushbu maqsadga erishish uchun fan talabalarni nazariy bilimlar, amaliy konikmalar, jarayonlarga uslubiy yondashuv hamda ilmiy dunyoqarashni shakllantirish vazifalarini bajaradi.

Fan bo'yicha talabalarning bilim, ko'nikma va malakalariga quyidagi talablar qo'yiladi. **Talaba:**

- don turlarining sinflanishi va ularning ekspertizasi, don massasining sifatiga qo'yiladigan talabalar, don kondissiyasi **tasavvurga ega bo'lishi;**
- don va don mahsulotlarining kimyoviy tarkiblarini, don va don mahsulotlari ekspertizasi haqida tushuncha, un -yorma va omixta emlarning sifatiga qo'yiladigan talablarini, don va don mahsulotlarining sifatini me'yorlash **bilishi va ulardan foydalana olishi;**
- don va don mahsulotlarining namunasini tahlil qilish, un -yormalarning sifatiga qoyiladigan talabalar bo'yicha yechimlar qabul qilish **konikmalarga ega bo'lishi kerak.**

Fan bo'yicha talabalarning bilimi, ko'nikma va malakalariga qo'yiladigan talablar

"Don va don mahsulotlari ekspertizasi" fanini o'rganish jarayonida bakalavr boshqoli va dukkakli donlarning morfologik va anatomik tavsifi, meva urug' qobiqlarining tuzilishi, don ekinlarining kimyoviy tarkibi, g'alla ekinlarining sifati va un mahsulotlarining chiqishi, tuzilishi, don va don mahsulotlarini fizik va omixta yem mahsulotlari olishda xam-ashyo sifatiga qo'yiladigan talablarni, don va don mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasida qo'llaniladigan zamonaviy uskunalarini, omixta yem mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasini bilishi, korxonaning uzluksiz ishlashi, ana'naviy donli xom-ashyolarni qayta ishlash, texnik- iqtisodiy tahlil qilish, don korxonalari texnologik jarayonlarini tahlil qilish ko'nikma va malakaga ega bo'lishi lozim.

Fanning o'quv rejadagi boshqa fanlar bilan o'zaro bog'liqligi va uslubiy jihatdan uzviyligi

“Don va don mahsulotlari ekspertizasi” fani ixtisoslik fanlaridan biri hisoblanib, 7-semestrda o'qitiladi. Dasturni amalga oshirish o'quv rejasida rejalashtirilgan matematik va tabiiy, umum kasbiy; (“Organik kimyo”, “Biokimyo”, “Fizkolloid kimyo”, “Oziq-ovqat kimyosi”, “Mikrobiologiya”, “Issiqlik texnikasi asoslari”, “Asosiy texnologik jarayon va qurilmalar”, “Chizma geometriya”, “Umumiy oziq-ovqat texnologiyasi”, “Un, yorma ishlab chiqarish zamonaviy texnologiyalari”, “Yorma ishlab chiqarish texnologiyasi”, “Don mahsulotlari tovarshunosligi”, “Don va don mahsulotlarini ishlab chiqarishdagi xom-ashyo matriallar”, “Don va don mahsulotlarini saqlash” fanlaridan yetarli bilim va ko'nikmalarga ega bo'lishlik talab etiladi.

Fanning ilm –fan va ishlab chiqarishdagi o'rni

O'zbekiston g'allachilikni rivojlantirish borasida beqiyos imkoniyatlarga ega. Eng muhim masalalardan biri mamlakatimiz chorvachiligini va natijasida axolisini sifatli mahsulotlari bilan uzluksiz ta'minlashdan iboratdir.

Fanni o'qitishda zamonaviy axborot va pedagogik texnologiyalar

Talabalarning “Don va don mahsulotlari ekspertizasi” fanini o'zlashtirishlari uchun o'qitishning ilg'or va zamonaviy usullaridan foydalanish, yangi informatsion-pedagogik texnologiyalarni tadbiiq qilish muhim ahamiyatga egadir. Fanni o'zlashtirishda darslik, o'quv va uslubiy qo'llanmalar, ma'ruza matnlari, tarqatma materiallar, elektron materiallar, virtual stendlar va uskuna va jixozlarni maketlaridan foydalaniladi. Ma'ruza va laboratoriya mashg'ulot darslarida mos ravishdagi ilg'or pedagogik texnologiyalardan foydalaniladi.

Fan buyicha ma'ruza matnlarin tayyorlashda chet mamlakatlar, jumladan Hamdo'stlik mamlakatlarida yangi chop etilib. «Internet» tizimi orqali tarqatilgan elektron darsliklar, o'quv qo'llanmalar va ma'ruza matnlaridan foydalaniladi. Shuningdek, ma'ruzalarni o'tishda elektron ma'ruzalardan, mavzularga mos multimediali slaydlar va video filmlardan foydalanish ko'zda tutiladi.

Laboratoriya mashg'ulotlarda elektron mashqlar va masalalar to'plamlaridan, kompyuterlar yordamida fan buyicha kompyuter o'yinlari, test savol-javoblari, laboratoriya mashg'ulotlarida esa qurilmalar va jihozlarning hamda texnologik jarayon kechishining kompyuterdagi elektron modellariidan, virtual laboratoriyalardan foydalaniladi.

Shaxsga yo'naltirilgan ta'lim. Bu ta'lim o'z mohiyatiga ko'ra ta'lim jarayonining barcha ishtirokchilarini to'laonli rivojlanishlarini ko'zda tutadi. Bu esa ta'limni loyihalashtirilayotganda, albatta, ma'lum bir ta'lim oluvchining shaxsini emas, avvalo, kelgusidagi mutaxassislik faoliyati bilan bog'liq o'qish maqsadlaridan kelib chiqqan holda yondoshilishni nazarda tutadi.

Tizimli yondoshuv. Ta'lim texnologiyasi tizimning barcha belgilarini o'zida mujassam etmog'i lozim: jarayonning mantiqiyiligi, uning barcha bo'g'inlarini o'zaro bog'langanligi, yaxlitligi.

Faoliyatga yo'naltirilgan yondoshuv. Shaxsning jarayonli sifatlarini shakllantirishga, ta'lim oluvchining faoliyatni aktivlashtirish va intensivlashtirish, o'quv jarayonida uning barcha qobiliyati va imkoniyatlari, tashabbuskorligini ochishga yo'naltirilgan ta'limni ifodalaydi.

Dialogik yondashuv. Bu yondoshuv o'quv munosabatlarini yaratish zaruriyatini bildiradi. Uning natijasida shaxsning o'z-o'zini faollashtirishi va o'z-o'zini ko'rsata olishi kabi ijodiy faoliyati kuchayadi.

Hamkorlikdagi ta'limni tashkil etish. Demokratik, tenglik, ta'lim beruvchi va ta'lim oluvchi faoliyat mazmunini shakllantirishda va erishilgan natijalarni baholashda birgalikda ishlashni joriy etishga e'tiborni qaratish zarurligini bildiradi.

Muammoli ta'lim. Ta'lim mazmunini muammoli tarzda taqdim qilish orqali ta'lim oluvchi faoliyatini aktivlashtirish usullaridan biri. Bunda ilmiy bilimni ob'ektiv qarama-qarshiligi va uni hal etish usullarini, dialektik mushohadan shakllantirish va rivojlantirishni, amaliy faoliyatga ularni ijodiy tarzda qo'llashni mustaqil ijodiy faoliyati ta'minlanadi.

Axborotni taqdim qilishning zamonaviy vositalari va usullarini qo'llash - yangi kompyuter va axborot texnologiyalarini o'quv jarayoniga qo'llash.

O'qitishning usullari va texnikasi. Ma'ruza (kirish, mavzuga oid, vizuallash), muammoli ta'lim, keys-stadi, pinbord, paradoks va loyihalash usullari, amaliy ishlar.

O'qitishni tashkil etish shakllari: dialog, polilog, muloqot hamkorlik va o'zaro o'rganishga asoslangan frontal, kollektiv va guruh.

O'qitish vositalari: o'qitishning an'anaviy shakllari (darslik, ma'ruza matni) bilan bir qatorda – kompyuter va axborot texnologiyalari.

Kommunikatsiya usullari: tinglovchilar bilan operativ teskari aloqaga asoslangan bevosita o'zaro munosabatlar.

Teskari aloqa usullari va vositalari: kuzatish, blits-so'rov, oraliq va joriy, yakunlovchi nazorat natijalarini tahlili asosida o'qitish diagnostikasi.

Boshqarish usullari va vositalari: o'quv mashg'uloti bosqichlarini belgilab beruvchi texnologik karta ko'rinishidagi o'quv mashg'ulotlarini rejalashtirish, qo'yilgan maqsadga erishishda o'qituvchi va tinglovchining birgalikdagi harakati, nafaqat auditoriya mashg'ulotlari, balki auditoriyadan tashqari mustaqil ishlarning nazorati.

Monitoring va baholash: o'quv mashg'ulotida ham, butun kurs davomida ham o'qitishning natijalarini rejali tarzda kuzatib borish. Kurs oxirida test topshiriqlari yoki yozma ish variantlari yordamida tinglovchilarning bilimlari baholanadi.

“Don va don mahsulotlari ekspertizasi” fanidan mashg'ulotlarning mavzular va soatlar bo'yicha taqsimlanishi: 7- semestr

<i>Umumiy o'quv soati</i>	- 100
<i>Shu jumladan:</i>	
<i>Jami auditoriya soatlari</i>	- 56
<i>Ma'ruza</i>	- 28
<i>Amaliy mashg'ulot</i>	- 28
<i>Mustaqil ta'lim</i>	- 44

No	Mavzu, bo'lim nomi	Ma'ruza mashg'ulot.	Amaliy mashg'ulot	Mustaqil Ish
1.	1-modul. Donni saqlash va qayta ishlash korhonalarida don ekspertizasi. Don mahsulotlari ekspertizasining roli. Donni saqlash va qayta ishlash korhonalarida texno-kimyoviy nazorat. Don ekinlari klassifikatsiyasi; boshqolilar, dukkaklilar va moyli donlar tavsifi va ularning kimyoviy tarkibi. Don ekinlarining sifat ekspertizasi. Don namunalarini tahlil qilish.	2	2	2
2.	Ishlab chiqarish texnologik laboratoriyasi haqida umumiy ma'lumot. Ishlab chiqarish texnologik laboratoriyasi (ICHTL) vazifasi va uni tashkillashtirish. ICHTLning bino va uskunalari. Shtat va burchlari. Laboratoriyada texnika xafsizligi.	2	2	2
3.	Laboratoriya nazoratining usullari, shema va grafiklari. ICHTLning ish hujjatlari. Don mahsulotlari tarmoqlarida amaldagi normativ texnik hujjatlari. Urug'lik va tovar donlarning sifat ko'rsatkichlarini belgilovchi hujjatlarni qayd qilish va saqlash, ishlab chiqarish korhonasining sanitar xolatini nazorat qilish.	2	2	4
4.	2-modul. Donni qabul qilish korhonalarida texno-kimyoviy nazorat. Donni qabul qilish korhonalarida ekspertizaning ahamiyati. Donni jamoa va davlat xo'jaliklaridan qabul qilish va joylashtirish. Qabul qilingan don ustida olib boriladigan hisoblar. Donni joylashtirish. Donni tozalash. Saqlashda don holatini kuzatish. Donni yuklab jo'natish va yuborish.	2	2	4
5.	Urug'li donlarga ishlov beruvchi korxonalarda texno-kimyoviy nazorat. G'alla ekinlari navli urug'lariga ishlov berish. Urug'larning sifat tavsifi. Urug'larning ekish sifati. Urug'lik donlarni tozalash. Urug'lik donlarning nav tozaligi. Urug'larning sifatiga qo'yiladigan asosiy talablar. Urug'lik donlarni quritish, shamollatish, saqlash va yuklab jo'natish.	2	2	4
6.	3-modul. Tegirmonlarda texno-kimyoviy nazorat. Donni qabul qilish korhonalarida ekspertizaning ahamiyati. Tegirmonda donni qabul qilish, joylashtirish va xolatini kuzatish. Donni tozalash. Donni quritish. Saqlashda don holatini kuzatish. Un tortish partiyasini hisoblash. Mahsulot chiqimini hisoblash va nazorat qilish.	2	2	2

7.	Un ishlab chiqarish texnologik jarayonini nazorat qilish. Unning tarkibi va sifat ekspertizasi. Unni saqlashda va ishlab chiqarishda tayyorlash uchun talablar. Donni tozalash bo'limi. Don tozalash bo'limini mashinalarining ishini nazorat qilish. Un tortish bo'limi. Donning sifat ko'rsatkichlarini o'zaro aloqasi va ularni un va yormaning chiqishiga ta'siri. Donni unboplik xossalari. Qoplash-qadoqlash bo'limi.	2	2	6
8.	Tayyor mahsulotni chiqishini nazorat va hisobi. Un, mannaya yormasi va kepakning sifatini nazorat qilish. Un tahlili. Manna yormasining tahlili. Kepak va ozuqabop kukunning tahlili. Saqlashda un holatini kuzatish, unni yuklab jo'natish va yuborish.	2	2	2
9.	4-modul. Yorma zavodlarida texno-kimyoviy nazorat. Yorma ishlab chiqarish korxonalarida ekspertizaning ahamiyati. Yorma mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida sifat ekspertizasi. Turli donlardan olinadigan yormalarning tavsifi. Yormalarni sifat ekspertizasi. Yormalarni saqlash va ularga qo'yiladigan talablar. Yorma zavodiga donni qabul qilish va uni joylashtirish. Donni qayta ishlash aralashmalarini tuzish. Donni qayta ishlab yorma olishda mahsulot chiqimini hisoblash va nazorat qilish. Yorma sifatini nazorat qilish.	2	2	6
10.	Yorma ishlab chiqarishda texnologik jarayonini nazorat qilish. Yorma zavodining tayyorlash bo'limi. Qobiq ajratish bo'limi. Qobiq ajratishda hosil bo'lgan mahsulotlarni saralash. Saqlashda yorma holatini kuzatish, yuklab jo'natish va yuborish.	2	2	2
11.	Yorma ishlab chiqarishda tayyor mahsulotni chiqishini nazorati va hisobi. Yorma ishlab chiqarishda mahsulot chiqishini nazorat qilish. Yorma ishlab chiqarishini hisoblash.	2	2	2
12.	5-modul. Omixta yem zavodlarida texno-kimyoviy nazorat. Omixta yem zavodlarida texno-kimyoviy nazorat. Xom-ashyolarni qabul qilish, joylashtirish va saqlashda nazorat qilish. Omixta yem resepturasini tanlash va hisoblash. Alohida jarayonlar va tayyor mahsulotlarni nazorat qilish. Xom-ashyo va omixta yemning ozuqaviy qiymati. Xom-ashyo sifatining ustidan nazorat. Omixta yem reseptlari va alohida qo'shimchalarini ingredientlarini almashtirish qoidalari.	2	2	2
13.	Omixta yem ishlab chiqarish texnologik jarayonini nazorat qilish. Omixta yem sifatini baholash. Omixta yem ishlab chiqarish nazorati. Texnologik jarayon va uskunalarni nazorat qilish. Omixta yemni belgilangan miqdorda meyo'rash. Omixta yemni sifatini baholash. Omixta yem ishlab chiqarishda mahsulot chiqishini nazorat.	2	2	4

14.	Unli oziqaviy konsentratlar tovarshunosligi va ekspertizasi. Unli konsentratlar turlari va klassifikatsiyasi. Unli oziqaviy konsentratlar sifat ekspertizasi. Qadoqlash, tamg'alash va saqlash.	2	2	2
	Jami:	28	28	44

ASOSIY QISM

Ma'ruza mashg'ulotlari

1-ma'ruza. Don mahsulotlari ekspertizasining roli. Donni saqlash va qayta ishlash korhonalari texno-kimyoviy nazorat. Don ekinlari klassifikatsiyasi; boshqoqlilar, dukkaklilar va moyli donlar tavsifi va ularning kimyoviy tarkibi. Don ekinlarining sifat ekspertizasi. Don namunalarini tahlil qilish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

2-ma'ruza. Ishlab chiqarish texnologik laboratoriyasi haqida umumiy ma'lumot. Ishlab chiqarish texnologik laboratoriyasi (ICHTL) vazifasi va uni tashkillashtirish. ICHTLning bino va uskunlari. Shtat va burchlari. Laboratoriyada texnika xafsizligi.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14

3-ma'ruza. Laboratoriya nazoratining usullari, shema va grafiklari. ICHTLning ish hujjatlari. Don mahsulotlari tarmoqlarida amaldagi normativ texnik hujjatlari. Urug'lik va tovar donlarning sifat ko'rsatkichlarini belgilovchi hujjatlarni qayd qilish va saqlash, ishlab chiqarish korhonasining sanitar xolatini nazorat qilish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

4-maruza. Donni qabul qilish korhonalari ekspertizaning ahamiyati. Donni jamoa va davlat xo'jaliklaridan qabul qilish va joylashtirish. Qabul qilingan don ustida olib boriladigan hisoblar. Donni joylashtirish. Donni tozalash. Saqlashda don holatini kuzatish. Donni yuklab jo'natish va yuborish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14

5-maruza. Urug'li donlarga ishlov beruvchi korxonalarda texno-kimyoviy nazorat. G'alla ekinlari navli urug'lariga ishlov berish. Urug'larning sifat tavsifi. Urug'larning ekish sifati. Urug'lik donlarni tozalash. Urug'lik donlarning nav tozaligi. Urug'larning sifatiga qo'yiladigan asosiy talablar. Urug'lik donlarni quritish, shamollatish, saqlash va yuklab jo'natish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13

6- maruza. Donni qabul qilish korhonalari ekspertizaning ahamiyati. Tegirmonda donni qabul qilish, joylashtirish va xolatini kuzatish. Donni tozalash. Donni quritish. Saqlashda don holatini kuzatish. Un tortish partiyasini hisoblash. Mahsulot chiqimini hisoblash va nazorat qilish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits,

ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

7-maruza. Un ishlab chiqarish texnologik jarayonini nazorat qilish. Unning tarkibi va sifat ekspertizasi. Unni saqlashda va ishlab chiqarishda tayyorlash uchun talablar. Donni tozalash bo'limi. Don tozalash bo'limini mashinalarining ishini nazorat qilish. Un tortish bo'limi. Donning sifat ko'rsatkichlarini o'zaro aloqasi va ularni un va yormaning chiqishiga ta'siri. Donni unboqlik xossalari. Qoplash-qadoqlash bo'limi.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14

8-maruza. Tayyor mahsulotni chiqishini nazorat va hisobi. Un, mannaya yormasi va kepakning sifatini nazorat qilish. Un tahlili. Manna yormasining tahlili. Kepak va ozuqabop kukunning tahlili. Saqlashda un holatini kuzatish, unni yuklab jo'natish va yuborish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

9-maruza. Yorma ishlab chiqarish korxonalarida ekspertizaning ahamiyati. Yorma mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida sifat ekspertizasi. Turli donlardan olinadigan yormalarning tavsifi. Yormalarni sifat ekspertizasi. Yormalarni saqlash va ularga qo'yiladigan talablar. Yorma zavodiga donni qabul qilish va uni joylashtirish. Donni qayta ishlash aralashmalarini tuzish. Donni qayta ishlab yorma olishda mahsulot chiqimini hisoblash va nazorat qilish. Yorma sifatini nazorat qilish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

10-maruza. Yorma ishlab chiqarishda texnologik jarayonini nazorat qilish. Yorma zavodining tayyorlash bo'limi. Qobiq ajratish bo'limi. Qobiq ajratishda hosil bo'lgan mahsulotlarni saralash. Saqlashda yorma holatini kuzatish, yuklab jo'natish va yuborish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

11-maruza. Yorma ishlab chiqarishda tayyor mahsulotni chiqishini nazorati va hisobi. Yorma ishlab chiqarishda mahsulot chiqishini nazorat qilish. Yorma ishlab chiqarishini hisoblash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

12-maruza. Omixta yem zavodlarida texno-kimyoviy nazorat. Xom-ashyolarni qabul qilish, joylashtirish va saqlashda nazorat qilish. Omixta yem resepturasini tanlash va hisoblash. Alohida jarayonlar va tayyor mahsulotlarni nazorat qilish. Xom-ashyo va omixta yemning ozuqaviy qiymati. Xom-ashyo sifatining ustidan nazorat. Omixta yem reseptlari va alohida qo'shimchalarini ingredientlarini almashtirish qoidalari.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, ChE 12, 13, 14, 15

13-maruza. Omixta yem ishlab chiqarish texnologik jarayonini nazorat qilish. Omixta yem sifatini baholash. Omixta yem ishlab chiqarish nazorati. Texnologik jarayon va uskunalarni nazorat qilish. Omixta yemni belgilangan miqdorda meyo'rash. Omixta yemni sifatini baholash. Omixta yem ishlab chiqarishda mahsulot chiqishini nazorat.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 15

14-maruz. Unli oziqaviy konsentratlar tovarshunosligi va ekspertizasi.

Unli konsentratlar turlari va klassifikatsiyasi. Unli oziqaviy konsentratlar sifat ekspertizasi.

Qadoqlash, tamg'alash va saqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Aqliy hujum, blits, ajurali arra, baliq skeleti, munozara, o'z-o'zini nazorat.

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14

**“Don va don mahsulotlari ekspertizasi” fani bo'yicha ma'ruza mashg'ulotining
kalendar rejası**

T/r	Mavzular nomi	Soat
1.	Don mahsulotlari ekspertizasining roli.	2
2.	Ishlab chiqarish texnologik laboratoriyasi haqida umumiy ma'lumot.	2
3.	Laboratoriya nazoratining usullari, shema va grafiklari.	2
4.	Donni qabul qilish korxonalarida ekspertizaning ahamiyati.	2
5.	Urug'li donlarga ishlov beruvchi korxonalarda texno-kimyoviy nazorat.	2
6.	Donni qabul qilish korxonalarida ekspertizaning ahamiyati.	2
7.	Un ishlab chiqarish texnologik jarayonini nazorat qilish.	2
8.	Tayyor mahsulotni chiqishini nazorat va hisobi.	2
9.	Yorma ishlab chiqarish korxonalarida ekspertizaning ahamiyati.	2
10.	Yorma ishlab chiqarishda texnologik jarayonini nazorat qilish.	2
11.	Yorma ishlab chiqarishda tayyor mahsulotni chiqishini nazorati va hisobi.	2
12.	Omixta yem zavodlarida texno-kimyoviy nazorat.	2
13.	Omixta yem ishlab chiqarish texnologik jarayonini nazorat qilish. Omixta yem sifatini baholash.	2
14.	Unli oziqaviy konsentratlar tovarshunosligi va ekspertizasi.	2
	Jami:	28

Amaliy mashg'ulotlarning tavsiya etiladigan mavzulari

1. Don qabul qilish korxonalarida texno-kimyoviy nazoratni tahlil qilish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *muammoli ta'lim. Blits-so'rov, munozara, BBB, Insert.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

2. Qabul qilingan don ustida olib boriladigan xisoblar. Donni joylashtirish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *muammoli ta'lim. Blits-so'rov, munozara, BBB, Insert.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

3. Urug'larning sifatiga qoyiladigan asosiy talablar.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *muammoli ta'lim. Blits-so'rov, munozara, BBB, Insert.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

4. Urug'lik donlarning tozaligini aniqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Kichik guruhlarda ishlash, bahs- munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

5. Tegirmonda texno-kimyoviy nazoratni tashkil qilish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Kichik guruhlarda ishlash, bahs- munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

6. Qabul qilinadigan donning sifatini tahlil qilish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Kichik guruhlarda ishlash, bahs- munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

7. Pamol partiyasini tuzish

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Bahs- munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

8. Donni tozalash bo'limi texnologik uskunalarining ishini nazorat qilish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. Bahs- munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

9. Maydalash bo'limiga kelayotgan donning sifatini nazorat qilish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, Muammoli ta'lim, munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

10. Bug'doydan navli un olishda uning chiqishini hisoblash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

11. Un tortish balans.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

12. Saqlashda un holatini kuzatish, uni yuklab jo'natish va yuborish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

13. Donni qayta ishlab yorma olishda mahsulot chiqishini hioblash va nazorat qilish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

14. Curunch yormasining chiqishini hisoblash

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: *dialogik yondoshuv, muammoli ta'lim. munozara, o'z-o'zini nazorat.*

Adabiyotlar: AA 1, 2, 3, QA 4, 5, 6, MM 7, 8, 9, 10, ChE 11, 12, 13, 14, 15

**“Don va don mahsulotlari ekspertizasi” fani bo'yicha amaliy mashg'ulotlarining
kalendar rejasi**

t/r	Amaliy mashg'ulotlar mavzulari	Soat
1.	Don qabul qilish korxonalarida texno-kimyoviy nazoratni tahlil qilish.	2
2.	Qabul qilingan don ustida olib boriladigan xisoblar. Donni joylashtirish.	2
3.	Urug'larning sifatiga qoyiladigan asosiy talablar.	2
4.	Urug'lik donlarning tozaligini aniqlash.	2
5.	Tegirmonda texno-kimyoviy nazoratni tashkil qilish.	2
6.	Qabul qilinadigan donning sifatini tahlil qilish.	2
7.	Pamol partiyasini tuzish	2
8.	Donni tozalash bo'limi texnologik uskunalarining ishini nazorat qilish.	2
9.	Maydalash bo'limiga kelayotgan donning sifatini nazorat qilish.	2
10.	Bug'doydan navli un olishda uning chiqishini hisoblash.	2
11.	Un tortish balansi.	2
12.	Saqlashda un holatini kuzatish, uni yuklab jo'natish va yuborish.	2
13.	Donni qayta ishlab yorma olishda mahsulot chiqishini hioblash va nazorat qilish.	2
14.	Curunch yormasining chiqishini hisoblash.	2
	Jami:	28

Mustaqil ta'lim tashkil etishning shakli va mazmuni

Mustaqil ta'limning maqsadi– talabalar o'qituvchi rahbarligida o'quv jarayonida olgan bilim va ko'nikmalarini darsliklar, oq'uv qo'llanmalar, o'quv-uslubiy majmualar, internet ma'lumotlari, o'quv-vizual va multimedia materiallari yordamida mustahkamlaydilar.

№	Mavzular nomi	Soat
1.	Don ekinlarini sifat ekspertizasi.	4
2.	Don mustaqilligini ahamiyati.	2
3.	Donlarni turlari va tavsifi.	4
4.	Donning tahlil usullari	2
5.	Donning xashoratlar bilan zararlanishi.	2
6.	Seleksiya, navni sinovdan o'tkazish.	4
7.	Yorma ishlab chiqarishda innovatsion texnologiyalarni qo'llash.	4
8.	Yorma tovarshunosligi.	2
9.	Yorma turlari, tavsifi va uning kimyoviy tarkibi	2
10.	Un turlari va tiplari. Bug'doy unining navlari, uning kimyoviy tarkibi	4
11.	Javdar unining navlari va tahlil usullari	4
12.	Dondagi mineral moddalar	2
13.	Noan'anaviy makaron mahsulotlari turlarini ishlab chiqarishning zamonaviy texnologiyalari.	4
14.	Ishlab chiqarish jarayonida non va non-bulka mahsulotlarining sifatini shakllantirish	4
Jami:		44

Dasturning informasion-uslubiy ta'minoti

Mazkur fanni o'qitish jarayonida:

Donni qayta ishlash texnologiyasi tizimi va uning tarkibi bo'limiga tegishli ma'ruza darslarida modul tizimiga asoslangan elektron majmuadan:

O'zbekiston Respublikasida un texnologiyasi amaliyoti masalalariga tegishli dars mashg'ulotlarida talimning boshqa metodlaridan foydalanish nazarda tutilgan.

-ta'limning zamonaviy metodlari, pedagogik va axborot-kommunikasiya texnologiyalari qo'llanilishi nazarda tutilgan.

- don ekinlarining nazariy asoslari bo'limiga tegishli ma'ruza darslarida zamonaviy kompyuter texnologiyalari yordamida prezentasion va elektron-didaktik texnologiyalaridan;

- boshqoqli, dukkakli, moyli don ekinlari tavsifi, yem xashak o'tlarining umumiy tavsifi, un yorma va omixtayem mahsulotlarini sifatini xossalarini aniqlashda o'tkaziladigan laboratoriya mashg'ulotlarda aqliy xujum, guruxli fikrlash pedagogik texnologiyalaridan;

- don ekinlarining tuzilishini o'rganish va ularning asosiy sifat ko'rsatkichlarini aniqlash, ulardan olinadigan maxsulotlarni xossalari aniqlash mavzularida o'tkaziladigan laboratoriya mashg'ulotlarida kichik guruxlar musobaqalari, guruxli fikrlash pedagogik texnologiyalarini qo'llash nazarda tutiladi.

III. Fan bo'yicha talabalar bilimini nazorat qilish

Talabalar bilimini nazorat qilish nizomga muvofiq fan bo'yicha o'quv semestri davomida uch turdagi, ya'ni joriy, oraliq va yakuniy nazoratlar o'tkaziladi.

Joriy nazorat - fan mavzulari bo'yicha bilim vaamaliy ko'nikma darajasini aniqlash va baholash maqsadida laboratoriya, amaliy mashg'ulotlar va mustaqil ta'lim topshiriqlari buyicha og'zaki so'rov, test otkazish, suhbat, nazorat ishi, kollokvium, uy vazifalarini tekshirish va shu kabi boshqa shakllarda o'tkaziladi.

Oraliq nazorat – semestr davomida modulli tizim asosida o'quv dasturining tegishli (fanning bir necha mavzularini o'z ichiga olgan) bo'limi tugallangandan keyin, talabani bilim vaamaliy ko'nikma darajasini aniqlash va baholash maqsadida yozma, og'zaki, test shaklida o'tkaziladi. Oraliq nazorat bir semestrda ikki (yoki bir) marta o'tkaziladi vashakli (yozma, og'zaki, test va hokazo) hamda soni o'quv faniga ajratilgan umumiy soatlar hajmidan kelib chiqqan holda belgilanadi

Yakuniy nazorat – semestr yakunida muayyan fan bo'yicha nazariy bilim vaamaliy ko'nikmalarni talabalar tomonidan o'zlashtirish darajasini aniqlash maqsadida tayanch tushuncha va iboralarga asoslangan "Yozma ish" shaklida o'tkaziladi. Ilmiy Kengash qarori bilan yakuniy nazorat og'zaki, test va boshqa shakllarda ham o'tkazilishi mumkin.

Fan buyicha talabalar reyting balini aniqlash mezonlari

Maksimal baho – 5 Saralash baho - 3

№	Nazorat turi	Maksimal bahoga nisbatan	Talablarga javob berishi	Baho
1.	Maruza darsida qatnashib savollarga javob berish, nazorat ishlari, og'izaki so'rov o'tkazishi	5	-Savollarga to'liq va to'g'ri javob berishi va mustaqil misollar keltirsa -Savollarga to'g'ri javob berishi va mustaqil misollar keltirsa. -Savollarga to'g'ri javob berishi va mustaqil misollar keltirilmasa. Savollarga to'g'ri javob berishi. -Savollarga javob berishda ma'lum kamchiliklarda yo'l qo'yishi. Savollarga javob bera olmasligi	5 4 3 2
2.	Amaliy mashg'ulotlarda qatnashib savollarga javob berish	5	-Savollarga to'liq va to'g'ri javob berishi va mustaqil misollar keltirsa -Savollarga to'g'ri javob berishi	5 4

			va mustaqil misollar keltirsa. -Savollarga to'g'ri javob berishi va mustaqil misollar keltirilmasa. Savollarga to'g'ri javob berishi. -Savollarga javob berishda ma'lum kamchiliklarda yo'l qo'yishi. Savollarga javob bera olmasligi	3 2
3.	Mustaqil ta'limlarni bajarish va topshirishi	5	-Mustaqil ta'limlarni manbalardan foydalanib, nazariy bilimlarni qo'llab, to'liq bajarishi va tushuntirilib berishi va misollar keltirish -Mustaqil ta'limlarni manbalardan foydalanib, nazariy bilimlarni qo'llab to'liq bajarishi va tushuntirib berishi -Mustaqil ta'limlarni manbalardan foydalanib bajarish, nazariy bilimlarni qo'llashga, tushuntirib berishda ba'zi kamchiliklarga yo'l qo'yishi. -Mustaqil ta'limlarni bajarmagan yoki manbalardan ko'chirgan, tushuntirib bera olmagan.	5 4 3 2

Ishchi o'quv rejaga muvofiq fan bo'yicha ma'ruza 14 ta (28 soat) amaliyish va 14 ta (28 soat) laboratoriya mashg'uloti 14 ta (28 soat) mustaqil ish 14 (44 soat) rejalashtirilgan. Shu sababli JN da 1 ta laboratoriya va amaliy mashg'ulot uchun har biriga 5 bahodan, 1 ta MI uchun 5 baho rejalashtirilgan.

Fan bo'yicha ON kafedra yig'ilishi va fakultet Kengashi qaroriga asosan 1 marta o'tkaziladi.

Joriy va oraliq nazorat turlari bo'yicha 3 baho va undan yuqori bahoni to'plagan talaba fanni o'zlashtirgan deb hisoblanadi va ushbu fan bo'yicha yakuniy nazoratga kirmasligiga yo'l qo'yiladi.

Talabaniy fan bo'yicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi namunaviy mezonlar (keyingi o'rinlarda namunaviy mezonlar deb yuritiladi) tavsiya etiladi:

a) **5 baho uchun** talabaniy bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- xulosa va qaror qabul qilish;
- ijodiy fikrlay olish;
- mustaqil mushohada yurita olish;
- olgan bilimlarini amalda qo'llay olish;
- mohiyatini tushunish;
- bilish, aytib berish;
- tasavvurga ega bo'lish.

b) **4 baho uchun** talabaniy bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:
mustaqil mushohada yurita olish;

olgan bilimlarini amalda qo'llay olish;
mohiyatini tushunish;
bilish, aytib berish;
tasavvurga ega bo'lish.

v) **3 baho uchun** talabaniy bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:
mohiyatini tushunish;
bilish, aytib berish;
tasavvurga ega bo'lish.

g) **2 baho uchun** quyidagi hollarda baholanishi mumkin:
aniq tasavvurga ega bo'lmaslik; bilmaslik.

Asosiy adabiyotlar

1. O'zbekiston Respublikasi oziq-ovqat sanoati: qisqacha tarixi: rivojlanish istiqbollari; muammolari, Darslik, prof. Turobjonov S.M. taxriri ostida, T.: "Fan va texnologiya", 2014, 460 bet.
2. Xayitov R.A., Zuparov R.I., Radjabova V.E., Shukurov Z.Z., P.A., "Don va don mahsulotlarining sifatini baholash hamda nazorat qilish: O'quv qo'llanma.- Toshkent 2000y. -296 b.
3. М.С.Микилович., Д.П.Лисовская Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Минск «Высшая школа» 2009 г, стр. 480

Qo'shimcha adabiyotlar

4. Mirziyoyev Sh.M. "Milliy tarrafiyot va yo'limizni qat'iyat bilan davom ettirib, yangi bosqichga ko'taramiz" 1-jild-T. "O'zbekiston" NMIU-2017, 124-b.
5. Шепелев А.Ф. и другие. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Ростов на Дону Издательский центр «Март» 2001.-412с
6. Л.П.Нилова, Товароведение и экспертиза зерномучных товаров Санк Петербург ГИОРД- 2005 г стр. 414 с.

Ma'ruza matnlari

7. Ikromov O., Xoliqov Z. - "Don tovarshunosligi" fanidan amaliy mashg'ulotlar uslubi ko'rsatma - Qarshi-2020 yil.
8. Xolmurodova Z., Xoliqov Z. - Don va don mahsulotlari tovarshunosligi - fanidan laboratoriya mashg'ulotlari - Qarshi-2020 yil
9. Ikromov O., Xolmurodova Z., - Don va don mahsulotlari tovarshunosligi fanidan elektron o'quv majmua - Qarshi-2020 yil
10. Boqiyev G'O. - Texnologik fizik - kimyoviy nazorat-fanidan elektron o'quv majmua - Qarshi-2020 yil

Chet el adabiyotlari

11. Л.А.Трисвятский, И.С.Шатилов "Товароведение зерна и продуктов его переработки" Учебник-2000 г – 430 стр
12. Е.Ф.Хайтмазова «Практикум по товароведению зерна» М. Агропромиздат. 1992 год.
13. Справочник. Оценка качества зерна. М.Агропромиздат. 1987 год.
14. А.В.Мясникова «Товароведению зерна и продуктов его переработки». М. Колос. 1981 год.
15. Л.А.Трисвятский. "Товароведение зерна и продуктов его переработки" М. Колос 1992 г.

Internet saytlari

16. www.agroportal.ru
17. www.zerno.ru
18. www.zernolab.ru
19. www.ziyonetl.uz
20. www.bilim.uz - O'zR Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi sayti.



1962

17

1962

1962

1962

1962

1962

1962

1962

1962

1962

1962

1962



ERSON VA DON MAHNUBETLA
ERSPERTIZASI

1994

1994

BAJN VA DON MAIRINUT-LA
EXPERTIZANI

număr

1971