

**Internet saytlari**

11. [www.gos.us](http://www.gos.us) O'zbekiston Respublikasi hukumat portali
  12. [www.lex.uz](http://www.lex.uz) O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlarini ma'lumot uchun bazasi
  13. <http://www.kulons.npspb.ru/CatView.asp?CatID=10722>
  14. <http://www.bankofuzbekistan.uz/dl/MDP6A7E275072E46C32607180DC544>
  15. <http://www.tadqiqot.marketscenter.uz/contant/ku-0-2011.html>
  16. <http://study.psk.ru/education/vafelms-metodika/ku-0-2011.html>
17. <http://www.fishbase.org>

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

**QARSHI MUHANDISLIK - IQTISODIYOT INSTITUTI**

Ro'yatga olibildi:

№ 191  
23.02 2022 yil



**QISHLOQ xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va  
qayta ishlash texnologiyasi  
fanining**

**ISHICHI O'QUV DASTURI**

(Tartib bo'y fan uchun)

- Bilin sohasi:** 400000 – Qishloq va xor xo'jaligi
- Ta'lim sohasi:** 410000 – Qishloq, o'rmon va baliqchilik xo'jaligi
- Ta'lim yo'nalishi:** 5410500 – Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi hujjatlar yo'nalishi registrida

**Q A R S H I – 2022 y.**

Fanning ikkinchi o'qim davlati o'qim, ikkinchi o'qim va o'qim davlatiga muvofiq ishlab chiqildi.

**Tuzatish:** Sapozidov F.M. - "Qit'alar so'jalik mahsulotlarini saqlash va davlatdagi ishlab chiqarishni" kafedrasida katta o'qituvchi

**Tasvirlash:** Jumanov R.H. - "Qit'alar so'jalik mahsulotlarini saqlash va davlatdagi ishlab chiqarishni" kafedrasida dotsent, q.v./n

**Shaxsning F.I.O.:** "Qit'alar so'jalik mahsulotlarini saqlash va davlatdagi ishlab chiqarishni" kafedrasida muhbir, q.v./n, prof.essor

Fanning ikkinchi o'qim davlati "Qit'alar so'jalik mahsulotlarini saqlash va davlatdagi ishlab chiqarishni" kafedrasida yig'ilishida (shayx No. 1/16, 2022 y.) Sanoat texnologiyasi Ibtidaiy Ushabiy Komissiyasida (shayx No. 1/16, 2022 y.) va Ibtidaiy Ushabiy Komissiyasida (shayx No. 1/16, 2022 y.) muhokama qilgan va o'qim jarayonida foydalanilgan mavzu qilingan.

O'qim uchun boshqaruv boshlig'i: [Signature] M.H. Taalibov

Fakultet kengashi raisi: [Signature] M.H. Hukimov

Kafedra muhbir: [Signature] M.H. Hukimov

## KIRISH

So'nggi yillarda aholi oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va mamlakatda mavzu-sabzavot mahsulotlari bo'yicha ishlab chiqarishga katta e'tibor berilmoqda. Jamoatlar, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevraldagi PF-4943-son "O'zbekiston Respublikasini jamoat iqtisodiyotini har yilcha Harakat strategiyasi to'g'risida"gi Farmoni, O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 14 yanvardagi PF-5383-son "Mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini yanada ta'minlash chora-tadbirlari to'g'risida"gi Farmoni hamda mazkur sohasiga tegishli boshqa muayyid hujjatlar ijro etilishining yanada qat'iyat bilan Respublikada amalga oshirilayotgan hamda iqtisodiy jihatdan o'z nuqtai nazarida shu sohada amalga oshirilgan muvaffaqiyatlarga bo'lgan e'tibori yanada qat'iyat bilan.

### O'qim fanning davlatdagi va olib borilishi ta'limdagi o'zini

Respublikamizda qit'alar so'jalik mahsulotlarini yetishtirish, saqlash va davlatdagi ishlab chiqarishni ta'minlash katta muvaffaqiyatga erishildi.

So'nggi yillarda aholi oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va mamlakatda mavzu-sabzavot mahsulotlari bo'yicha ishlab chiqarishga katta e'tibor berilmoqda. Qit'alar so'jalik mahsulotlarini saqlash va davlatdagi ishlab chiqarishni ta'minlash uchun ishlab chiqarish uchun muvaffaqiyatli jamoatlar yaratish, shu mavzu-sabzavotlarni saqlash va qit'alar ishlab chiqarishni yanada qat'iyat bilan ta'minlash uchun. Ushbu ishlab chiqarishga muvaffaqiyatli ishlab chiqarish berilgan.

"Qit'alar so'jalik mahsulotlarini saqlash va qit'alar ishlab chiqarishni" fani ta'minlash, fani ta'minlash uchun ishlab chiqarish, 4-kursga o'qitilish muvaffaqiyatli.

### O'qim fanning muvaffaqiyati va muvaffaqiyati

**Fanni o'qitishda muvaffaqiyat** - ishlab chiqarish qit'alar so'jalik mahsulotlarini saqlash va qit'alar ishlab chiqarishni ta'minlash mavzu-sabzavot, karnobal va sabzavot hamda polixit mahsulotlariga birlashtirilgan ishlab chiqarish va saqlash texnologiyasi, qand karnobal, mayli tiklar arag'ari va boshqa birlashtirilgan saqlash, shu ishlab chiqarish qit'alar ishlab chiqarishni ta'minlash uchun, har yilcha bilan berish va saqlangan ishlab chiqarish bo'yicha, karnobal mahsulotlarini ta'minlash.

**Fanni muvaffaqiyati** - qit'alar so'jalik mahsulotlariga muvaffaqiyatli ishlab chiqarishni ta'minlash, mavzu-sabzavotlarni so'jaliklar ta'limdagi ishlab chiqarish, saqlash va qit'alar ishlab chiqarishni ta'minlash uchun ishlab chiqarishni ta'minlash uchun o'qitilish uchun.

Qit'alar so'jalik mahsulotlarini saqlash va qit'alar ishlab chiqarishni ta'minlash uchun ishlab chiqarishni ta'minlash uchun ishlab chiqarishni ta'minlash uchun.

- mavzu-sabzavotlarni saqlash va birlashtirilgan ishlab chiqarishni ta'minlash;
- saqlash davlatdagi mahsulotlarda saqlash bo'yicha birlashtirilgan o'qitilish;
- mavzu-sabzavotlarni saqlash ishlab chiqarish va saqlash;
- saqlashga mahsulotlarni tayyorlash, ta'minlash va saqlash uchun ishlab chiqarishni ta'minlash.





## ANDISIY QISM

**1-ma'ruza.** Meva-sabzavotlarni saqlashning asosiy usullaridagi o'rali va shubhiylik. Meva va sabzavotlarni saqlashning biologik asoslar, flik usullari va ularni saqlashdagi o'zgarishlar.

Faoli mavjlanish tarzi va tezligi darajasi haqida. Meva-sabzavotlar affini va saqlashga yetilishibolgan sharoitning ta'viri (ob-havo saqlash, o'zgarish va boshqa agronomik ta'biyat). Mahsulotlarni saqlashdagi shubhiylik va saqlashuvchiligi (biologik xususiyatlari, yetilish va ularni darajasi).

Mahsulotlarni saqlash usullari: Bix, Anabix, Semantabix, Aftix. Meva va sabzavotlarni saqlashning biologik asoslar. Fizikologik usulni davr, Meva va sabzavotlarning yetilish davri. Meva va sabzavotlarning flik usullari va ularni saqlashdagi o'zgarishlar.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialegik yondashuv, muammoli ta'lim. Bix, Bix, muammasi o'z-o'zini natijasi.

Adabiyotlari: A1; A2; A3; A4; Q1; Q2; Q3; Q4; Q5.

**2-ma'ruza.** Meva va sabzavotlarni saqlashda o'zgarib boradigan fizikologik va mikrobiologik jarayonlar, kasallik va zararlanishlarning ta'viri.

**Meva va sabzavotlarni saqlash usullari.**

Fizikologik jarayonlar. Meva va sabzavotlarning o'z-o'zidan qizishi. Mikrobiologik jarayonlar. Meva va sabzavotlarni saqlashda kasallik va zararlanishlarning ta'viri. Meva va sabzavotlarni saqlashda kasallik va zararlanishlarga qarshi kurash usullari.

Meva va sabzavotlarni saqlash usullari. Mavqapni oshirish. Dindinly usullar. Sevagichlar. Meva va sabzavotlarni gaz muhitini boshqarish saqlash usuli.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialegik yondashuv, muammoli ta'lim. Bix, Bix, muammasi o'z-o'zini natijasi.

Adabiyotlari: A1; A2; A3; A4; Q1; Q2; Q3; Q4; Q5.

**3-ma'ruza.** Meva va sabzavotlarni saqlash texnologiyasi. Sabzavot va pildir mahsulotlarni saqlash texnologiyasi.

Oltinli saqlash texnologiyasi. Nokit saqlash texnologiyasi. Bafiani saqlash texnologiyasi. Daxali usullarni saqlash. Uzumni saqlash texnologiyasi.

Kartoshkani saqlash texnologiyasi. Sabzavot saqlash. Shil'van, tay, so'raki (siviy) va rufikani saqlash. Karmani saqlash. Pindibovni saqlash. Bobirgini saqlash. Fiyer va sarimsoqni saqlash. Ko'rk sabzavotlarni saqlash. Pildir mahsulotlarni saqlash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialegik yondashuv, muammoli ta'lim. Bix, Bix, muammasi o'z-o'zini natijasi.

Adabiyotlari: A1; A2; A3; A4; Q1; Q2; Q3; Q4; Q5.

**4-ma'ruza.** Meva va sabzavotlarni flik usulida konservalash

Flik konservalash usullari. Terakli ikklov berik. Osmotik bosim hosil qilish. Etkir va saqlash usullari haqida turli usul yordamida konservalash.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialegik yondashuv, muammoli ta'lim. Bix, Bix, muammasi o'z-o'zini natijasi.

Adabiyotlari: A1; A2; A3; A4; Q1; Q2; Q3; Q4; Q5.

**5-ma'ruza.** Kinyeviy va mikrobiologik konservalash usullari

Kinyeviy konservalash usullari. Organik kislotalar. Mikrobiologik konservalash usullari. Konservalashda ikklovni stavchi mikroorganizmlar terakli.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialegik yondashuv, muammoli ta'lim. Bix, Bix, muammasi o'z-o'zini natijasi.

Adabiyotlari: A1; A2; A3; A4; Q1; Q2; Q3; Q4; Q5.

**"Oltinli saqlash" mahsulotlarni saqlash va qayta ikklov berik texnologiyasi** haqida bo'yicha ma'ruza mazg'ulining kalendar rejalari

№	Mavzu nomi	Soat
1.	Meva-sabzavotlarni saqlashning asosiy usullari, flik usullari va ularni saqlashdagi o'zgarishlar	2
2.	Meva va sabzavotlarni saqlashda o'zgarib boradigan fizikologik va mikrobiologik jarayonlar, kasallik va zararlanishlarning ta'viri. Meva va sabzavotlarni saqlash usullari	2
3.	Meva va sabzavotlarni saqlash texnologiyasi. Sabzavot va pildir mahsulotlarni saqlash texnologiyasi	2
4.	Meva va sabzavotlarni flik usulida konservalash	2
5.	Kinyeviy va mikrobiologik konservalash usullari	2
<b>Jami</b>		<b>10</b>

## Asosiy mazg'ulilarni mavzulari

**1-Mazg'ul.** Sabzavotlarni saqlash usulini boshqarish va ularni qayta bo'yicha ikklov.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialegik yondashuv, muammoli ta'lim. Bix, Bix, muammasi o'z-o'zini natijasi.

Adabiyotlari: A1; A2; A3; A4; Q1; Q2; Q3; Q4; Q5.

**2-Mazg'ul.** Dindinly usullarni ijro etish, usullik bo'yicha va usullariga kiritilgan mahsulotlarni ikklov.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialegik yondashuv, muammoli ta'lim. Bix, Bix, muammasi o'z-o'zini natijasi.

Adabiyotlari: A1; A2; A3; A4; Q1; Q2; Q3; Q4; Q5.

**3-Mazg'ul.** Mahsulotlarni tabiiy usullar bo'yicha ikklovda otkirish va saqlash usullarini otkirish.

Qo'llaniladigan ta'lim texnologiyalari: dialegik yondashuv, muammoli ta'lim. Bix, Bix, muammasi o'z-o'zini natijasi.

Adabiyotlari: A1; A2; A3; A4; Q1; Q2; Q3; Q4; Q5.

**4-Mashg'ulot. Mevalarning yetilish darajasini aniqlash.**

Qo'riqliligi ta'lim tizimligidagi: shaxsiy yondashuv, maqsadli ta'lim, aqliy harakat, deyarli-shaxs, jumboq yondashuvlar.

**Afskiyotlar:** A1; A2; A3; A4; Q1; Q2; Q3; Q4; Q5.

**5-Mashg'ulot. Konserv va mahsulotlari sharh berishlari kiritilish.**

Qo'riqliligi ta'lim tizimligidagi: shaxsiy yondashuv, maqsadli ta'lim, aqliy harakat, deyarli-shaxs, jumboq yondashuvlar.

**Afskiyotlar:** A1; A2; A3; A4; Q1; Q2; Q3; Q4; Q5.

**"O'qituvchi ta'lim mahsulotlarini aniqlash va qayta tiklash usullarini" faoli bo'yicha amaliy mashg'ulotlarining kalendar rejasi**

№	Amaliy mashg'ulotlar mavzulari	Soat
1.	Sabzavotlarni aniqlash uchun bandlar va usullarni qayta bo'yicha kiritish.	2
2.	Dumay sabzavotlarni aniqlash, usullarini bo'lish va usullariga kiritish mahsulotlarini kiritish.	2
1.	Mahsulotlarni tabiiy qayta bo'yicha kiritish usullarini aniqlash va usullariga kiritish.	2
4.	Mevalarning yetilish darajasini aniqlash.	2
5.	Konserva mahsulotlari sharh berishlari kiritilish.	2
<b>Jami:</b>		<b>10</b>

**Mashg'ulot ta'lim tarkibi o'zlashtirish shakli va maqsadi**

Mashg'ulot ta'limning maqsadi - talabalar o'qituvchi mahoratligini o'zlashtirish uchun bilim va ko'nikmalarni oshirish, o'zlar qo'llanmalar, o'qituvchi mahoratlar, Internet ma'lumotlar, o'qituvchi va talabalar mahoratlarini yanada oshirishdir.

№	Mashg'ulot va topshiriqlarning mavzulari	soat
1.	Meva va sabzavotlarning kiritish usullari, bandlar usullari yig'itish usullari	2
2.	Sabzavot va g'alla mahsulotlarining kiritish usullari, usullarini aniqlash va usullariga kiritish	2
3.	Meva-sabzavotlarni jadal usullarini aniqlash	2
4.	Meva-sabzavot mahsulotlarini qayta tiklash usullari va usullariga kiritish	2
5.	Meva va sabzavotlarni usullarini aniqlash va usullariga kiritish	2
6.	Mahsulotlarni sharh berish usullarini aniqlash	2
7.	Meva-sabzavotlarni qayta tiklash usullari. Tabiiy sabzavot konservalari	2
8.	Yondashuv usullarini kiritish	2
9.	Konservalarning usullarini aniqlash	2
10.	Kiritish usullarini aniqlash	4
11.	Sabzavot mahsulotlari	2
12.	Meva mahsulotlari	2
13.	Meva mahsulotlarini kiritish	2
14.	Yondashuv usullari va usullarini aniqlash	2
15.	Meva va sabzavotlarni usullarini aniqlash	2

16.	Mahsulotlarni aniqlash va usullarini aniqlash	2
17.	Adabiyot konservalari va usullarini aniqlash usullarini aniqlash	2
18.	Meva va sabzavotlarning kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
19.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
20.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
21.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
22.	Meva va sabzavotlarning kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
23.	Meva, sabzavot va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
24.	Mahsulotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
25.	Mahsulotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
26.	Mahsulotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
27.	Mahsulotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
28.	Mahsulotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
29.	Mahsulotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
30.	Mahsulotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
31.	Meva-sabzavot va kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
32.	Meva-sabzavot konservalari usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
33.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
34.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
35.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
36.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
37.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
38.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
39.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
40.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
41.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
42.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
43.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
44.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
45.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
46.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
47.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
48.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
49.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
50.	Meva-sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
51.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
52.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
53.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
54.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
55.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
56.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
57.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
58.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
59.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2
60.	Meva va sabzavotlarni kiritish usullarini aniqlash usullari va usullariga kiritish	2



