

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY VA O‘RTA MAXSUS TA’LIM VAZIRLIGI**



QARSHI MUHANDISLIK – IQTISODIYOT INSTITUTI

Ro‘yxatga olindi:

№ _____
2020 yil “ ____ ” _____

“TASDIQLAYMAN”

O‘quv ishlari bo‘yicha prorektor
_____ O.N.Bozorov
“ ____ ” _____ 2021 yil

**SUBTROPİK EKIN MAHSULOTLARINI SAQLASH
VA BIRLAMCHI QAYTA ISHLASH**

fanidan

ISHCHI DASTUR

Bilim sohasi:	400000	– Qishloq va suv xo‘jaligi
Ta’lim sohasi:	410000	– Qishloq, o‘rmon va baliqchilik xo‘jaligi
Ta’lim yo‘nalishi:	5410500	– Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi bakalavr yo‘nalishi negizida

QARSHI – 2021 yil

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

Tuzuvchi: F.Jabborov - «Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi» kafedrası assistenti.

Taqrizchilar: Jananov B.SH. – “Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi” kafedrası dotsenti, q/x.f.n.

Suvonova F.– “Oziq ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrası mudiri, t.f.n., professor

Fanning ishchi o'quv dasturi “Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi” kafedrası yig'ilishida (bayon №__, ____ 2021 y.), Sanoat texnologiyasi fakulteti Uslubiy Komissiyasida (bayon №____, ____ 2021 y.) va Institut Uslubiy Kengashida (bayon №____, ____ 2021 y.) muhokama etilgan va o'quv jarayonida foydalanishga tavsiya qilingan.

O'quv-uslubiy boshqarma boshlig'i: _____ SH.R.Turdiyev

Fakultet kengashi raisi: _____ M.H.Hakimova

Kafedra mudiri: _____ M.H.Hakimova

Kirish

Hozirgi qishloq xo'jaligida o'tkazilayotgan izchil iqtisodiy islohatlar aholini oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabini to'laroq qondirishi va bu sohadagi ta'minotni tubdan yaxshilash eng dolzarb masalalardan hisoblanadi.

Boqdorchilikda subtropik ekinlarini yetishtirish va ularni dastlabki qayta ishlov berishga keyingi vaqtda katta e'tibor berilmokda va ahamiyati yildan-yilga ortib bormoqda. Bu fanini o'zlashtirish davomida fanni rivojlanish tarixini, subtropik ekin mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasining nazariy asoslari, hamda ilmiy izlanishlar olib borish yo'llarini izlash, joylarda ularni saqlash holati, sharoitlari va qayta ishlashni tahlil etish, yangi, qulay arzon texnologik usullarni joriy etishni o'rganish, subtropik ekin mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning asosiy usullarini muntazam ravishda takomillashtirib borish, mahsulotni yetilish davri va saqlashda ro'y beradigan jarayonlarni nazariy ta'riflari bilan tanishish haqida tasavvurga ega bo'lishi, ularni ilmiy asosda boshqarish, mahsulot sifatini yanada yaxshilash yo'llarini, isrofgarchilikka yul qo'ymaslik, mahsulot sifatiga turli omillar ta'siri, turli rejimlarni qo'llab, saqlash muddatlarini uzaytirish yo'llarini izlash, qayta ishlashni to'g'ridan-to'g'ri xo'jaliklar tarkibida amalga oshirish yuzasidan kunikmalarga ega bo'lishi kerak.

Hozirgacha mahsulotlarini yetishtirish, tashish, saqlash va qayta ishlash masalalari ilmiy asosda yetarlicha o'rganilmagan. Qolaversa, bu boradagi fan-texnika va ilg'or tajriba yutuqlari ishlab chiqarishga keng joriy etilmayapti.

Subtropik mahsulotlarini yig'ish, tashish, saqlash va qayta ishlashni ilmiy tashkil qilinsa, bu borada fan-texnika yutuqlari hamda ilg'or tajribaga tayanib ish ko'rilsa, mahsulotning isrof bo'lishi ancha kamayadi.

Qashqadaryo viloyati sharoitida ham hozirgacha subtropik ekinlarining hosilini yig'ishtirish, tashish, saqlash va qayta ishlash masalalari chuqur o'rganilmayapti, bu boradagi fan-texnika yutuqlari ishlab chiqarishga keng joriy etilmayapti. Mavjud omborxonalar ham mahalliy ob-havo va iqlim sharoitlarini hisobga olmagan holda qurilgan.

Hozirgi zamon qishloq xo'jalik xodimlari subtropik mahsulotlarini saqlash texnologiyasi kursini puxta bilishlari katta amaliy ahamiyatga ega. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatini bilish, standartlash sistemasi bilan tanishish, subtropik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasining o'zlashtirilishi mahsulot sifatini oshiradi va nobudgarchilikni imkoni boricha kamaytiradi.

Mutaxassislar mahsulotlarni tayyorlash va saqlash davrida ular sifatini pasayishiga va isrofgarchilikka qarshi qo'llaniladigan tadbirlar. Subtropik ekin mahsulotlari turlari va kimyoviy tarkibi. Subtropik mevalar saqlashning nazariy asoslari saqlanuvchanlik nafas olish, chidamlilik, optimal saqlash sharoitlarini to'g'ri tushunishlari, saqlashda esa eng qulay va arzon usulni tanlashlari lozim.

Fanning asosiy maqsadi va vazifalari.

Hozirgi qishloq xo'jaligida o'tkazilayotgan izchil iqtisodiy islohatlar aholini oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabini to'laroq qondirishi va bu sohadagi ta'minotni tubdan yaxshilash eng dolzarb masalalardan hisoblanadi.

Boqdorchilikda subtropik ekinlarini yetishtirish va ularni dastlabki qayta ishlov berishga keyingi vaqtda katta e'tibor berilmokda va ahamiyati yildan-yilga ortib

bormoqda. Bu fanini o'zlashtirish davomida fanni rivojlanish tarixini, subtropik ekin mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasining nazariy asoslari, hamda ilmiy izlanishlar olib borish yo'llarini izlash, joylarda ularni saqlash holati, sharoitlari va qayta ishlashni tahlil etish, yangi, qulay arzon texnologik usullarni joriy etishni o'rganish, subtropik ekin mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning asosiy usullarini muntazam ravishda takomillashtirib borish, mahsulotni yetilish davri va saqlashda ro'y beradigan jarayonlarni nazariy ta'riflari bilan tanishish haqida tasavvurga ega bo'lishi, ularni ilmiy asosda boshqarish, mahsulot sifatini yanada yaxshilash yo'llarini, isrofgarchilikka yul qo'yimaslik, mahsulot sifatiga turli omillar ta'siri, turli rejimlarni qo'llab, saqlash muddatlarini uzaytirish yo'llarini izlash, qayta ishlashni to'g'ridan-to'g'ri xo'jaliklar tarkibida amalga oshirish yuzasidan kunikmalarga ega bo'lishi kerak.

Hozirgacha mahsulotlarini yetishtirish, tashish, saqlash va qayta ishlash masalalari ilmiy asosda yetarlicha o'rganilmagan. Qolaversa, bu boradagi fan-texnika va ilg'or tajriba yutuqlari ishlab chiqarishga keng joriy etilmayapti.

Subtropik mahsulotlarini yig'ish, tashish, saqlash va qayta ishlashni ilmiy tashkil qilinsa, bu borada fan-texnika yutuqlari hamda ilg'or tajribaga tayanib ish ko'rilsa, mahsulotning isrof bo'lishi ancha kamayadi.

Qashqadaryo viloyati sharoitida ham hozirgacha subtropik ekinlarining hosilini yig'ishtirish, tashish, saqlash va qayta ishlash masalalari chuqur o'rganilmayapti, bu boradagi fan-texnika yutuqlari ishlab chiqarishga keng joriy etilmayapti. Mavjud omborxonalar ham mahalliy ob-havo va iqlim sharoitlarini hisobga olmagan holda qurilgan.

Hozirgi zamon qishloq xo'jalik xodimlari subtropik mahsulotlarini saqlash texnologiyasi kursini puxta bilishlari katta amaliy ahamiyatga ega. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining sifatini bilish, standartlash sistemasi bilan tanishish, subtropik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasining o'zlashtirilishi mahsulot sifatini oshiradi va nobudgarchilikni imkoni boricha kamaytiradi.

Mutaxassislar mahsulotlarni tayyorlash va saqlash davrida ular sifatini pasayishiga va isrofgarchilikka qarshi qo'llaniladigan tadbirlar. Subtropik ekin mahsulotlari turlari va kimyoviy tarkibi. Subtropik mevalar saqlashning nazariy asoslari saqlanuvchanlik nafas olish, chidamlilik, optimal saqlash sharoitlarini to'g'ri tushunishlari, saqlashda esa eng qulay va arzon usulni tanlashlari lozim.

Fanning boshqa fanlar va ishlab chiqarish bilan bog'liqligi.

Hozirgi vaqtda dehqonchilik mahsulotlarini uzoq vaqt saqlash va sifatli qayta ishlashga imkon beradigan takomillashtirilgan texnologiyalar ishlab chiqilgan. Bu borada kimyo, fizika, biokimyo, biotexnologiya, biofizika, fiziologiya, o'simlikshunoslik, agrokimyo, mikrobiologiya, mevachilik, qishloq xo'jalik mashinalari, fitopatologiya, entomologiya, o'simliklarni himoya qilish va boshqa bir qator fanlarning yutuqlaridan ijodiy foydalanilmoqda.

Fanni o'qitishda zamonaviy axborot va pedagogik texnologiyalar

Talabalarning "Subtropik ekin mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash" fanini o'zlashtirishlari uchun o'qitishning ilg'or va zamonaviy usullaridan foydalanish, Paxta xom-ashyosini tayyorlash, saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi va uskunalari aks ettirilgan yangi informatsion-pedagogik

texnologiyalarni tadbiq qilish muhim ahamiyatga egadir. Fanni o'zlashtirishda darslik, o'quv va uslubiy qo'llanmalar, ma'ruza matnlari, tarqatma materiallar, elektron materiallar, virtual stendlar hamda ishchi holatdagi mashinalarning ishlab chiqarishdagi namunalari va maketlaridan foydalaniladi. Ma'ruza va amaliyot darslarida mos ravishdagi pedagogik va axborot texnologiyalaridan foydalaniladi.

Fanni o'qitishda innovatsion pedagogik texnologiyalar, jumladan quyidagi interaktiv uslublardan, muhokama-munozara, jamoaviy muhokama yoki muammolar ruyxatini tuzish, vaziyatni o'rganish, tahlil qilish, bahs yoki munozaralar olib borish, tanqidiy fikrlash, rolli o'yinlar, kichik guruhlarda ishlash, aqliy hujum, klaster (tutam, bog'lam), baliq skeleti, ajurli arra, FSMU, bumerang, skarabey, kaskad, Veyer, pinbord, "T-sxema", Delfi, Blits-so'rov, "Nima uchun?" texnologiyalari, ma'ruza-anjuman texnikasi, BBXB (Bilaman, bilishni xohlayman, bilib oldim), konseptual va insert jadvallaridan keng foydalaniladi.

Fan bo'yicha ma'ruza matnlarini tayyorlashda chet mamlakatlar, jumladan Hamdustlik 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 multimedialli slaydlar va videofilmlardan foydalanish ko'zda tutiladi.

Amaliy mashg'ulotlarda elektron mashqlar va masalalar to'plamlaridan, kompyuterlar yordamida fan buyicha kompyuter o'yinlari, test savol-javoblaridan foydalaniladi.

Shaxsga yo'naltirilgan ta'lim. Bu ta'lim o'z mohiyatiga ko'ra ta'lim jarayonining barcha ishtirokchilarini to'laqonli rivojlanishlarini ko'zda tutadi. Bu esa ta'limni loyihalashtirayotganda, 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 mantiqiyliigi, 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 obyektiv qarama-qarshiligi va uni hal etish usullarini, dialektik mushohadani 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, vizuallashtirish), 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.

**“Subtropik ekin mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash” fani
bo'yicha mashg'ulotlarning mavzular va soatlarning taqsimlanishi:**

Umumiy o'quv soati	- 66 soat
Shu jumladan:	
Jami auditoriya soatlari	- 36 soat
Ma'ruza	- 12 soat
Amaliy mashg'ulotlar	- 24 soat
Laboratoriya mashg'ulotlari	
Mustaqil ish	- 30 soat
Kurs ishi (loyiha)	

№	Mavzu nomi	Ma'ruza	Amaliy mashg'ulotlar	Laboratoriya mashg'ulotlari	Mustaqil ish
1	Subtropik mevalar to'g'risida tushuncha	2	4		4
2	Subtropik mevalarni saqlashning biologik asoslari	2	4		4
3	Subtropik mevalarni saqlash usullari	2	4		4
4	Subtropik mevalarni saqlash	2	4		6
5	Subtropik mevalarni quritish	2	4		6
6	Subtropik mevalarni konservalash	2	4		6
	Jami:	12	24		30

ASOSIY QISM

Ma'ruza mashg'ulotlari

1-Ma'ruza. Subtropik mevalar to'g'risida tushuncha

O'zbekistonda o'stiriladigan subtropik mevalar, tsitrus mevalar, noyob subtropik va tropik mevalar.

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

Adabiyotlar: 1,2,3,4,5,6,8,9

2-Ma'ruza. Subtropik mevalarni saqlashning biologik asoslari

Subtropik mevalarni saqlashning ahamiyati, saqlashning biologik asoslari, fizik xossalari va saqlashdagi o'zgarishi, saqlashda kechadigan fiziologik va mikrobiologik jarayonlar, saqlashda kasallik va zararkunandalarning ta'siri

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

Adabiyotlar: 1,2,3,4,5,6,8,9

3-Ma'ruza. Subtropik mevalarni saqlash usullari

Mevalarni saqlash usullari, omborlar, sovutgichlar, mevalarni gaz muhitini boshqarib 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: 1,2,3,4,5,6,8,9

4-Ma'ruza. Subtropik mevalarni saqlash

Subtropik mevalarni 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: 1,2,3,4,5,6,8,9

5-Ma'ruza. Subtropik mevalarni quritish

Subtropik mevalarni quritish

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

Adabiyotlar: 1,2,3,4,5,6,8,9

6-Ma'ruza. Subtropik mevalarni konservalash

Subtropik mevalarni konservalash

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

Adabiyotlar: 1,2,3,4,5,6,8,9

“Subtropik ekin mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash” fani bo'yicha ma'ruza mashg'ulotining kalendar rejasi

No	Mavzular nomi	soat
1	Subtropik mevalar to'g'risida tushuncha	2
2	Subtropik mevalarni saqlashning biologik asoslari	2
3	Subtropik mevalarni saqlash usullari	2
4	Subtropik mevalarni saqlash	2
5	Subtropik mevalarni quritish	2
6	Subtropik mevalarni konservalash	2
	Jami:	12

Laboratoriya mashg'ulotlar mavzulari

“Subtropik ekin mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash” fani bo'yicha laboratoriya mashg'ulotining kalendar rejasi

No	Mavzular nomi	soat
1	O'zbekistonda o'stiriladigan subtropik mevalar turlari	2
2	Sitrus mevalar turlari	2
3	Noyob subtropik va tropik mevalar turlari	2
4	Mevalarni qabul qilishning umumiy qoidalari. Shartlar va ta'riflar	2
5	Mevalarning sifat xususiyatlari	2
6	Yangi meva sifatini baholash	2
7	Saqlash sharoitlarining mevalarning saqlanishiga ta'siri	2
8	Mevalar va qayta ishlangan mahsulotlarini degustatsiya baholash	2
9	Mevalarni qayta ishlangan mahsulotlari sifatini baholash	2
10	Meva va rezavorlar sharbatlarini tahlil qilish	2
11	Refraktometr yordamida eriydigan quruq moddalar tarkibini aniqlash	2

12	Konserva uchun idish. Konservalarni qadoqlash uchun idishlarni tayyorlash	2
	Jami	24

**“Subtropik ekin mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash” fani
bo'yicha mustakil ish mashg'ulotining kalendar rejasi**

№	Mavzular nomi	soat
1	Mevalarni yig'ib-terib olish, idishlarga joylash va saqlashga qo'yish uchun ishchi kuchi, inventar, idish qutilar va boshqa materiallarni hisoblash.	4
2	Mevalarni saqlashda qo'yiladigan talablar	4
3	Omborxonalarni jihozlash, sovutish bo'lmalari va omborlarga ketadigan mahsulotlarni hisoblash.	4
4	Mahsulotlarni tabiiy yuqotuv buyicha hisobdan chaqarish va saqlash natijalarini aniqlash	4
5	Meva mahsulotlari tovar sifatining asosiy kursatkichlarini aniqlash.	4
6	Qand ishlatish hisoblari	4
7	Konserva tayyorlashda xom ashyo va material sarf me'yorini hisoblash	6
	Jami	30

Fan bo'yicha talabalar bilimini nazorat qilish

Fan bo'yicha joriy va oraliq nazoratlarga ajratilgan umumiy ballning 55 foizi saralash ball hisoblanib, ushbu foizdan kam ball to'plagan talabalar yakuniy nazoratga kiritilmaydi. Joriy va oraliq nazorat turlari bo'yicha 55 va undan yuqori ballni to'plagan talaba fanni o'zlashtirgan deb hisoblanadi va ushbu fan bo'yicha yakuniy nazoratga kirmasligiga yo'l qo'yiladi.

Joriy va oraliq nazoratlarda saralash ballidan kam ball to'plagan va uzrli sabablarga ko'ra nazoratlarda qatnasha olmagan talabaga qayta topshirish uchun, navbatdagi shu nazorat turigacha, so'nggi joriy va oraliq nazoratlar uchun yakuniy nazoratgacha bo'lgan muddat beriladi. Kasalligi sababli darslarga qatnashmagan hamda belgilangan muddatlarda joriy, oraliq va yakuniy nazoratlarni topshira olmagan talabalarga fakultet dekani farmoyishi asosida, o'qishni boshlaganidan so'ng ikki hafta muddatda topshirishga ruxsat beriladi.

Talabaning semestrda joriy va oraliq nazorat turlari bo'yicha to'plangan ballari ushbu nazorat turlari umumiy balining 55 foizidan kam bo'lsa yoki semestr yakunida joriy, oraliq va yakuniy nazorat turlari bo'yicha to'plangan ballari yig'indisi 55 balidan kam bo'lsa, u akademik qarzdor hisoblanadi. Akademik qarzdor talabalarga semestr tugaganidan keyin qayta o'zlashtirish uchun bir oy muddat beriladi. Shu muddat davomida fanni o'zlashtira olmagan talaba, fakultet dekani tavsiyasiga ko'ra belgilangan tartibda rektorning buyrug'i bilan talabalar safidan chetlashtiriladi.

Talaba nazorat natijalaridan norozi bo'lsa, fan bo'yicha nazorat turi natijalari e'lon qilingan vaqtdan boshlab bir kun mobaynida fakultet dekaniga ariza bilan murojaat etishi mumkin. Bunday holda fakultet dekanining taqdimnomasiga ko'ra rektor buyrug'i bilan 3 (uch) a'zodan kam bo'lmagan tarkibda apellyasiya komissiyasi tashkil etiladi.

Baholash tartibi va mezonlari

Talabalarning fanlarni o'zlashtirishi 5 ballik tizimda baholanadi

Talaba mustaqil xulosa va qaror qabul qiladi, ijodiy fikrlay oladi, mustaqil mushohada yuritadi, olgan bilimini amalda qo'llay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega deb topilganda - 5 (a'lo) baho

Talaba mustaqil mushohada yuritadi, olgan bilimini amalda qo'llay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega deb topilganda 4 (yaxshi) baho

Talaba olgan bilimini amalda qo'llay oladi, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunadi, biladi, ifodalay oladi, aytib beradi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega deb topilganda 3 (qoniqarli) baho

Talaba fan dasturini o'zlashtirmagan, fanning (mavzuning) mohiyatini tushunmaydi hamda fan (mavzu) bo'yicha tasavvurga ega emas deb topilganda 2 (qoniqarsiz) baho

Informatsion uslubiy ta'minot.

Asosiy.

1. Bo'riev X., Rizaev R. Meva va uzum maxsulotlari biokimyosi va texnologiyasi. Toshkent. "Mehnat", 1996 y.
2. X.CH.Bo'riev, R.Jo'raev, O.Alimov. Meva sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. Toshkent. "Mehnat", 2002 y.
3. Ye.P.Shirokov, V.Polegaev. Texnologiya xranenii i pererabotki produktsii rastenievodstva s osnovami standartizatsii. Moskva. Agropromizdat, 2000 g.
4. Texnologiya pererabotki produktsii rastenievodstva. Pod red. M.N.Lichko. M. Kolos, 2000 g.

Qo'shimcha.

5. Mirziyoev SH.M. Erkin va farovon demokratik Uzbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent, "Uzbekiston" NMIU, 2017 yil, 56 b.
6. Mirziyoev SH.M. Konun ustivorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt tarakiyoti va xalk farovonligining garovi. "Uzbekistan" NMIU, 2017 yil, 47 b.
7. Mirziyoev SH.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalkimiz bilan birga kuramiz. "Uzbekiston" NMIU, 2017 yil, 485 b.
8. Mirziyoev SH.M. Tankidiy taxlil, kat'iy artib-intizom va shaxsiy javobgarlik - xar bir raxbar faoliyatining kundalik koidasi bulishi kerak. "Uzbekiston" NMIU, 2017 yil, 103 b.
9. Uzbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevraldagi "Uzbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish buyicha xarakatlar strategiyasi tugrisida" gi

PF-4947-sonli Farmoni. Uzbekiston Respublikasi konun xujjatlari tuplamlari, 2017 yil, 6-son, 70-modda.

10. Ribakov A.A., Ostrauxov S.A. O'zbekiston mevaligiligi. T.O'qituvchi. 1981y.
11. X.CH.Bo'riev, R.Jo'raev, O.Alimov. Meva sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. (o'quv qo'llanma), Toshkent. "Mehnat", 2003 y.
12. Kulkov O.P. Subtropicheskie kulturi Uzbekistana. Toshkent. "Mehnat", 1986 g.
13. Oripov R., Sulaymonov I., Umurzoqov E. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. T. "Mehnat", 1991 y.
14. Trisvyatskiy L.A., Lesik B.V., Kudrina V.N. Xranenie i texnologiya selskoxozyaystvennx produktov. Moskva. Agropromizdat, 1991 g.
15. Saytlar:

Internet saytlari:

16. <http://www.gov.uz> Uz Res hukumat portali
17. <http://www.lex.uz> Uz Res konun xujjatlari ma'lumoti milliy bazasi
18. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>
19. <http://frigodesign.ru>
20. http://sibupk.nsk.su/New/04/chairs/c_expertis
21. <http://www.infrost.ru>
22. <http://www.znaytovar.ru>,
23. <http://ru.wikipedia.org/wiki>.