

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



“TIQXMMI” MILLIY TADQIQOT UNIVERSITETINING
QARSHI IRRIGATSIYA VA AGROTEKNOLOGIYALAR INSTITUTI



QISHLOQ XO'JALIGI MAHSULOTLARINI SAQLASH INSHOOTLARI VA
JIHOZLAR
Fani bo'yicha

SILLABUS

kunduzgi bo'lim uchun

Bilim sohasi: 800000 - Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya

Ta'lim sohasi: 810000 - Qishloq xo'jaligi

Ta'lim yo'nalishi: 60811300 - Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)

QARSHI – 2024

Modul / FAN SILLABUSI

Chorvachilik va qishloq xo'jaligini mexanizatsiyalash
fakulteti

60811300 - Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash
va dastlabki ishlash texnologiyasi (mahsulot turlari
bo'yicha) ta'lim yo'nalishi

Fanning nomi:	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash inshootlar va jihozlar
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	QI13106
Kurs:	3
Semestr:	9
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	150
Ma'ruza	40
Amaliy mashg'ulotlar	10
Laboratoriya mashg'ulotlari	10
Seminar	-
Kurs ishi (loyihasi)	2,4
Mustaqil ta'lim	90
Kredit miqdori:	5
Baholash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)

Fanni o'qitishdan maqsad – talabalarda aholini uziksiz meva va sabzavotlar bilan taminlash maqsadida meva va sabzavotlarni saqlash davrida isrofgarchilikka, kasalliklarga chalinishiga yo'l qo'ymaslik, tarkibidagi vitaminlar, kalleriyalarini saqlab qolish, meva sabzavotlarni yetishtiruvchi xo'jaliklarning rentabelligini ko'tarish uchun saqlagich xonalarni loyihalash. Urug'chiilik xo'jaliklari uchun keyingi yil uchun sifatli urug' olish uchun urug'larni saqlash usullarini o'rganishdan iboratdir.

Fanning vazifasi – meva-sabzavotlarni saqlash omborlari va usullari; saqlashga mahsulotlarni tayyorlash; tashish va saqlash davrida imkoniyati boricha isrof miqdorini kamaytirish; xom asyoga qayta ishlash, sanoati tomonidan qo'yiladigan talablar; mevasabzavotlarni xo'jaliklar tarkibida idishlarga joylash, vaqincha saqlash va qayta ishlash korxonalariga nes-nobud qilmasdan tashishni tashkil etishga o'rgatishdan iborat.

FM1

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar

1.	Quritish va konservalash texnologik qurilmalari (QIQ3104)
2.	Sovitish va ventilyatsiya qurilmalari (SVQ3105)
3.	Qishloq xo'jalik mahsulotlarini dastlabki qayta ishlashni mexanizatsiyalash (QQM3104)
4.	Qishloq xo'jaligida ishlab chiqarishni tashkil qilish va tadbirkorlik (QQI3105)

Ta'lim natijalari (TN)	
Bilimlar jihatidan:	
TH1	mahsulot turlarini o'ziga xos xususiyatlariga ko'ra ularni saqlash;
TH2	ilg'or texnologiyaga yondoshib xom-ashyoni qayta ishlashda isrof miqdorini kamaytirish yo'llarini izlash;
TH3	meva-sabzavotlarni saqlash va birlamchi ishlov berish texnologiyasi, qayta ishlashni o'ra va kichik korxonalarda amalga oshirish;
Ko'nikmalar jihatidan:	
TH4	qayta ishlab tayyorlash jarayonida mahsulot sifatini oshirish, chiqim miqdorini kamaytirish va iqtisodiy samaradorligini ko'tarish haqida tasavvuriga ega bo'lishi (bilim)
TH5	xom ashyoga qayta ishlash sanoati tomonidan qo'yiladigan talablar, meva-sabzavotlarni xo'jaliklar tarkibida idishlarga joylash, vaqtincha saqlash va qayta ishlash korxonalariga nes-nobud qilmasdan tashishni tashkil etish haqida ko'nikmalarga ega bo'lishi (ko'nikma)
TH6	xom ashyoni turiga mos qayta ishlash texnologiyasini tanlash va ishlab chiqarishda qo'llash, xom ashyo va qayta ishlangan mahsulotni qadoqlashda istiqbolli idishlardan foydalanish;
TH7	mahsulotlarni tur va navlariga ko'ra turlari omborxonalarida saqlash, qayta ishlangan mahsulot hisobi va sifatining taxlilini malakalarini egallashi kerak. (malaka) ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.

Fan mazmuni	
Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)	
M1	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash inshootlari va jihozlari faniga kirish.
M2	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash tartibi.
M3	Meva va sabzavotlarni saqlashning biologik asoslari, fizik xossalari va ularni saqlashdagi o'zgarishlar
M4	Meva va sabzavotlarni saqlashda ro'y beradigan fiziologik va mikrobiologik jarayonlar, kasallik va zararkundalarning ta'siri
M5	Meva va sabzavotlarni saqlash usullari
M6	Meva va uzumlarni saqlash texnologiyasi
M7	Meva-sabzavotlarni jadal muzlatib saqlash
M8	Achitilgan, tuzlangan, sirkalangan, germetik berkitilgan, quritilgan va muzlatilgan meva va sabzavotlar ularning sifat ko'rsatkichlariga qo'yilgan talablar
M9	Saqlagichlarni loyihalash asoslari
M10	Don mahsulotlarini saqlashning ahamiyati, tarixi va rivojlanishi
M11	Saqlashga qabul qilingan donning sifati va me'yorlari
M12	Saqlashga qabul qilinadigan donning tarkibi va xususiyatlariga ta'sir qiladigan omillar
M13	Saqlashga qabul qilinadigan donning holati
M14	Don va urug'larni saqlashda kechadigan fiziologik jarayonlar
M15	Don uyumida mikroorganizmlarning faoliyati va ularning ta'siri
M16	Don zararlari zararkundalarga qarshi kurash
M17	Saqlashda don uyumining o'z-o'zidan qizishi va yopishib qolishi
M18	Don uyumini saqlash usullari va tartibi
M19	Saqlash inshootlaridagi sovutish mashinalari va issiqlikni almashiradigan apparatlar
M20	Kompressorli sovutish mashinalarini hisoblash

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

A1	Meva-uzum va sabzavotlarni saqlashga joylashtirishda talab etiladigan doimiy omborlar maydonini hisoblash.
A2	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini konservalash usullari.
A3	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini zamonaviy qadoqlash usullari.
A4	Saqlagichlarda ventilyatsiya sistemasini hisobi.
A5	Donni qismlarga ajratishni hisoblash usullari.
Mashg'ulot shakli: laboratoriya mashg'ulot	
L1	Saqlagich xonalarida mikroklimalni hosil qilish
L2	Donni begona aralashmalar miqdorini aniqlash
L3	Don namligini aniqlash
L4	Donning asl og'irligini aniqlash
L5	Saqlagichlarda qo'llaniladigan sovutgichlar ularni tuzilishi va ishlashini o'rganish
IV. Kurs ishi mavzular	
K1	100 tonna kartoshkani saqlash uchun omborxonani tanlash va hisoblash
K2	1000 tonna lavlagini handaklarda saqlash.
K3	1000 tonna kuzgi olma navlarini sovutgichlarda saqlash
K4	1500 tonna olmani saqlash uchun omborxonani tanlash va hisoblash.
K5	200 tonna olchani doimiy omborlarda qutilarda saqlash
K6	2500 tonna olmani terish, tashish va saqlashni tashkil etish.
K7	300 tonna piyozni saqlash uchun omborxonani tanlash va hisoblash
K8	400 tonna o'rikni saqlash uchun omborni loyihalash.
K9	500 tonna sabzini saqlash uchun omborxonani tanlash va hisoblash.
K10	800 tonna kararni saqlash uchun omborxonani tanlash va hisoblash
K11	Kuzgi olma navlarini doimiy omborlarda saqlash (80 tonna)
K12	Piyozni saqlash uchun omborxonani tanlash va hisoblash (50 tonna)
K13	Urug' mevalarni maxsus muzlatadigan moslamalarda muzlatib saqlash (100 tonna)
K14	Kuzgi qovun navlarini doimiy omborxonada saqlash (100 tonna)
K15	800 tonna olchani saqlash uchun omborxonani tanlash va hisoblash

Mustaqil ta'lim (MT)	
MT1	Asl sabzavot konservalari va ularni retseptlari hamda texnologiyasi.
MT2	Asosiy tur dondan eni va yo'ng'oni bilan farq qiluvchi.
MT3	Achitilgan mahsulotlar sifat ko'rsatkichlari va ularga tovar ishlov berish usullari.
MT4	Achitilgan mahsulotlar sifatiga qo'yilgan standart talablar.
MT5	Vaqtinchalik va doimiy omborxonalarni turlari, tuzilishi va o'lchamlari.
MT6	Vaqtinchalik omborlar xandaq va uyumlar maydonini hisoblash.
MT7	Darakli mevalar tuzilishi ularni saralash, kolbirlash usullari.
MT8	Donni saqlash tartibi va usullari.
MT9	Donni havo oqimi yordamida ajratishning nazariy asoslari.
MT10	Donning zichligi va aerodinamik xossalari bilan farq qiluvchi aralashmalarni ajratadigan mashinalar.
MT11	Yozgi va qishki meva-sabzavotlarni saqlash usullarini o'rganish.
MT12	Yorma zavodlarida ishlab chiqarish jarayoni.
MT13	Yormabop ekin donlariga gidrotermik ishlov berish mashinalari
MT14	Ildizmevali sabzavotlarni vaqtinchalik omborlarda saqlashning xalq usullari.

MT15	Ildizmevali sabzavotlarni vaqtinchalik omborlarda saqlashning xalq usullari.
MT16	Ildizmevalilarning tuzilishi, sifat ko'rsatkichlar, joylash va saqlash usullari.
MT17	Kartoshka, karam va ildizmevalar saqlash uchun.
MT18	Qand lavlagi ildizmevalarni saqlashning istiqbolli va resurstejamkor usullari.
MT19	Qand lavlagi ildizmevalarini uyumining ba'zi sifat ko'rsatkichlarini aniqlash.
MT20	Qishloq xo'jaligi mahsulotlariga tovar ishlov berishda qo'llaniladigan idishlar.
MT21	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sifat ko'rsatkichlari va ularni saralash hamda joylash usullari.
MT22	Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlashda ro'y beradigan fiziologik jarayonlar
MT23	Qora moyni tozalash va moy zavodlari chiqindilaridan foydalanish usullari.
MT24	Quritilgan mahsulotlar olish uchun meva sabzavot xom ashyosini hisoblash.
MT25	Quritilgan mevalar va ularning tovar ko'rsatkichlari.
MT26	Quritilgan uzum mahsulotlari va ularning tovar ko'rsatkichlari.
MT27	Maxsulotning yassi g'alvir yuzasida xarakatlanishi
MT28	Mahsulot sifat ko'rsatkichlari va ularni aniqlash usullari (organoleptik, laboratoriya, sotsiologik va ekspert).
MT29	Mahsulot sifat ko'rsatkichlari va ularni aniqlash usullari (organoleptik, laboratoriya, sotsiologik va ekspert).
MT30	Mashina apparatlarining tuzulmasi va alohida elementlarining vazifalari.
MT31	Mashina va apparatlarining texnologiyaligi
MT32	Mashinalarga qo'yiladigan asosiy talablar.
MT33	Meva va sabzavot konservalarni qadoqlashda ishlatiladigan idishlar.
MT34	Meva va sabzavotlarning kimyoviy tarkibining umumiy tavsifi va ularni qayta ishlashdagi ahamiyati
MT35	Meva va sabzavotlarni kimyoviy tarkibini aniqlash asboblari va o'rganish usullari.
MT36	Meva va sabzavotlarni quritishda xom ashyolarga qo'yiladigan talablarni, quritish maydonlarini va sarflanadigan qo'shimcha materiallarni hisoblash.
MT37	Meva va sabzavotlarni mikrobiologik usulda konservalash retsepturalarini o'rganish va xom ashyo sarfini hisoblash.
MT38	Meva va sabzavotlarni tabiiy usulda konservalash retsepturasini o'rganish.
MT39	Meva va sabzavotlarning kimyoviy tarkibining umumiy tavsifi va ularni qayta ishlashdagi ahamiyati.
MT40	Meva, uzum va sabzavotlarni boshqariladigan gaz muhiti sharoitida saqlash.
MT41	Mevalardan kompot olish texnologik sxemalari.
MT42	Mevalardan kompot tayyorlashdagi xom ashyo va qo'shimcha materiallar sarfini hisoblash
MT43	Mevalardan shakar qo'shilgan maxsulotlar olish texnologiyasi
MT44	Mevalardan shakar qo'shilgan maxsulotlar olishda xom ashyo sarfini hisoblash.
MT45	Mevalardan shariat olishdagi xom ashyo sarfini, texnologik liniyadagi maxsulotlar yo'qolish miqdorini aniqlash usullari.
MT46	Mevalarni doimiy omborlarda saqlash
MT47	Mevalarni joylash usullari va saqlash shartlari.
MT48	Meva-sabzavot va kartoshkani doimiy omborlarga joylashtirish usullari.
MT49	Meva-sabzavot konservalari tayyorlashda issiqlik sterilizatsiyasi yo'li bilan ishlov berish
MT50	Meva-sabzavot mahsulotlariga tovar ishlov berish (saralash, sarxillash, joylash).
MT51	Meva-sabzavotlar saqlashning iqtisodiy samaradorligini aniqlashni o'rganish.
MT52	Meva-sabzavotlardan olinadigan shariat turlari va texnologiyasi.
MT53	Meva-sabzavotlarni saqlash va qayta ishlashga qaratilgan so'ngi yillardagi islohotlar.
MT54	Meva-sabzavotlarni sirkalash va mikrobiologik usulda konservalash texnologiyasi va retseptlari.

MT55	Meva-sabzavotlarni sof holatda saqlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati va iqtisodiy samaradorligi
MT56	Meva-sabzavotlarni sirkalash va mikrobiologik usulda konservalash texnologiyasi hamda retseptlari.
MT57	Meva-uzum va sabzavotlarni oftobda havoda quritish.
MT58	Meva-uzumni yig'ib-terib olish, joylashtirish, tashish va saqlash uchun ishchi kuchi, inventar, idish-qutilar va boshqa uskunalarini hisoblash.
MT59	Metall, ipak, kapron va poliamid elaklar.
MT60	Moyli donlar sifatiga qo'yilgan talablar.
MT61	Moyli ekin mahsulotlariga tovar ishlov berish usullari va ularga qo'yilgan standart talablar.
MT62	Moyli ekin turlarining O'zbekistonda rayonlashtirilgan navlari tavsifi.
MT63	Moyli ekin urug'laridan birlamchi qora moy olish texnologik jarayonlari ta'rifi
MT64	Moyli ekin urug'larini saqlashning istiqbolli va samarali usullari tavsifi.
MT65	Moyli ekinlarning turlari va ularning biologik xususiyatlari.
MT66	Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash
MT67	Poliz ekinlarning turlari, tuzilishi, sifat ko'rsatkichlariga qo'yilgan standart talablar
MT68	Pomidorni qayta ishlab olinadigan mahsulotlar texnologiyasi.
MT69	Sabzavot va kartoshkani doimiy va vaqtinchalik omborlarda saqlash.
MT70	Sabzavot va mevalarni boshqariladigan gaz muhitida saqlash.
MT71	Sabzavot va mevalarni saqlash davrida ro'y beradigan fiziologik jarayonlar.
MT72	Sabzavot va mevalarni sirkalashdagi uchun zarur xom ashyo va ziravorlarni hisoblash.
MT73	Saqlash mavsumi davomida meva-sabzavotlarni tarkibini nazorat qilish.
MT74	O'simlik moyi sifatini baholashda vaznli va hajmli usullar.
MT75	Qand lavlagi xom ashyosini turgorlik ko'rsatkichi bo'yicha tahlil qilish.

Asosiy adabiyotlar	
1.	Morten C. Meilgaard, Gail Vance Cville, B. Thomas Carr-Sensory Evaluation Techniques-4th edition, 2007
2.	Shumarov X.B., Islamov S.Ya. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – T.: ToshDAU, 2011.
3.	Bo'riev X.Ch., Jo'raev R., Alimov O. Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. – T.: UzME., 2004.
4.	Nuritov I.R. " Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash qurilmalari" fanidan ma'ruzalar to'plami. – T.: TIQXMMI, 2000. 80 b
5.	Bo'riev X.Ch., Jo'raev R., Alimov O. Don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish (amaliy mashg'ulotlar). – T.: ToshDAU, 2002.
6.	Abdikayumov Z.A., Azizov A., Xalimov M. Ildizmevalilarni saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi. – T.: ToshDAU 2015.
7.	Bo'riev X.Ch., Jo'raev R., Alimov O. Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish. – T.: UzME, 2004.
Qo'shimcha adabiyotlar	
1.	Mirziyoyev Sh.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent, "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 56 b.
2.	Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustivorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 47 b.
3.	Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 485 b.

4.	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'plamlari, 2017 yil, 6-son, 70-moddalari.
5.	Azizov A.Sh., Islamov S.Ya., Suvanova F.U., Abduqayumov Z. Saqlash omborlari va qayta ishlash korxonalarini loyihalashtirish asoslari va jihozlari. Toshkent, 2014. Sachin V.
6.	Rasulov A. Kartoshka, sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlash. – T.: Mehnat, 1995
7.	Jabborov G.J., Otmetov T.O., Hamidov A.X. Chig'itli paxtani ishlash texnologiyasi. – T.: O'qituvchi, 1984.
8.	Dr. P.G. Patil & Er. V. G. Arude Recent Advances in Cotton Ginning Technology in India, 2014 u.
	Axborot manbalari
	www.gow.uz O'z Res hukumat portal
	www.lex.uz O'z Res qonun hujjatlari ma'lumoti milliy bazasi
	x4ttn://rostov. Девятал ру/вики/переработка-зерна-переработка зерна.
	x4ttn://www.экуипмет. ру/руссия/сатарлот/селхоз/зерно/-Переработка зерна.
	www.maslo/texnologiya polucheniya
	x4ttn://www.хранилищ корнеллодов
	x4ttn://www.банкрфератов ру
	x4ttn://www.хранилищ и переработка овошей

TALABALAR BILIMINI BAHOLASH MEZONLARI VA KREDITLARNI OLISH UCHUN TALABLAR

Fanga oid nazariy materiallar ma'ruza mashg'ulotlarini ma'ruzalarda ishtirok etish va HEMIS platformasi orqali ma'ruzalarni mustahkamlash hamda belgilangan test savollarga javob berish orqali amalga oshiriladi.

Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha amaliy ko'nikmalar hosil qilish va o'zlashtirish mashg'ulotlarga to'liq ishtirok etish va uni topshirish orqali amalga oshiriladi.

Mustaqil ta'lim mavzulari professor-o'qituvchilar tomonidan berilgan mavzular bo'yicha haftaning belgilangan mustaqil ta'lim kunlari (darsdan tashqari soatlar hisobidan) to'g'ridan-to'g'ri yoki HEMIS platformasi orqali berilgan mavzular bo'yicha topshiriqlar turli ko'rinishlarda bajarish tavsiya etiladi:

- mavzu yuzasidan tahliliy ma'lumot (esse) tayyorlash;
- hisoblash-chizma mustaqil ishini bajarish;
- badiiy-ijodiy ismi bajarish;
- aniq mavzu bo'yicha tahliliy taqdimot (prezentatsiya) tayyorlash;
- berilgan masalaga aniq yechim topish va uni tahlil etish;
- berilgan muammoni keng tahlil qilish, unga ta'rif va xulosalarni berish;
- berilgan mavzuni chuqur o'rganish va yuqori darajada tahlil qilish;
- tajriba-sinov ishlarini amalga oshirish;
- amaliyotdagi mavjud muammoning yechimini topish, test, munozarali savollar va topshiriqlar tayyorlash orqali loyihalar ishlash ko'nikmasini shakllantirish;
- ilmiy maqola, tezislar va ma'ruza tayyorlash;

Talabalar mustaqil ta'limni tashkil etish O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligining 2024-yil 29-apreldagi "Oliy ta'lim muassasalari talabalari mustaqil ta'limni tashkil etish bo'yicha namunaviy tartibini tasdiqlash to'g'risida" gi 136-son buyrug'i hamda "TIQXMMI" MTUning Qarshi irrigatsiya va agrotehnologiyalar institutining 2024 yil 22-iyundagi №153 A/f-sonli buyrug'i bilan tasdiqlangan Nizom asosida amalga oshiriladi.

Mustaqil ishlar soni 30 ta. Fanning mohiyatidan kelib chiqib har bir talabaga 20 tadan mustaqil ish mavzulari beriladi. 1-ON ni hisoblayotganda 10 tasi, 2-ON hisoblayotganda esa qolgan 10 tasi baholanadi. Talaba mustaqil ismi yozma, taqdimot, tajriba o'tkazish, rasm chiqish, videorolik tayyorlash kabi shakllarda topshirishiga ruhsat etiladi. Fan xususiyatidan kelib chiqib, oraliq va yakuniy nazorat savollarining kamida 50% qismi mustaqil o'qib o'rganish uchun tavsiya etilgan mavzu/topshiriqlar bo'yicha shakllantiriladi.

Oraliq nazorat 2 marta o'tkaziladi: 1-ON o'quv jarayonining 5-haftasida, 2-ON esa 9-haftasida o'tkaziladi. Talaba 1-ON ni o'zlashtira olmasa ham 2-ON ni topshirishi mumkin. Oraliq nazorat ballari jamlanadi, ikkalasidan kamida 60% o'zlashtirish ko'rsatkichiga ega bo'lsa talabaga yakuniy nazorat topshirishiga ruxsat etiladi, aks holda talaba yakuniyga kiritilmaydi. Oxirgi 10-haftada oraliq nazoratlardan yetarli ball to'play olmagani talabalar uchun qayta topshirish imkoniyati beriladi.

Yakuniy nazorat 1 marta o'tkaziladi: yakuniy nazorat buyruq asosida tasdiqlangan komissiya ishtirokida olinadi. Mutaxassislik fanlardan (shu jumladan, o'quv soatlari ko'p bo'lgan fanlar) kafedra xulosasiga ko'ra yozma shaklda tashkil etiladi. Kredit miqdori kam yoki auditoriya soati kichik bo'lgan fanlar test shaklida olinadi.

Ushbu fandan jami 5 ta amaliy mashg'ulot rejalashtirilgan. Shundan 3 tasini 1-ON gacha muddatda topshirishadi. Qolgan 2 ta amaliy mashg'ulotni natijalari 2-ON ga hisobga olinadi.

Ushbu fandan jami 5 ta laboratoriya mashg'ulot rejalashtirilgan. Shundan 3 tasini 1-ON gacha muddatda topshirishadi. Qolgan 2 ta laboratoriya mashg'ulotni natijalari 2-ON ga hisobga olinadi.

1-ON fanning 1-qismi bo'yicha test (yoki og'zaki, yozma bo'lishi mumkin) shaklida topshirishadi. Test savollari soni 200 ta. Kamida 2 hafta oldin savollar tanishtiriladi. Oraliq nazorat vaqtida 40 ta savol talabaga beriladi. Har bir savolga 0,25 ball relashtirilgan.

Yakuniy nazorat savollari talabaga kamida bir oy oldin yetkazilishi kerak. Agar yakuniy nazorat test shaklida o'tkazilsa, 200 tadan kam bo'lmagan savollar talaba tanishtiriladi. Test javoblari talabaga berilmaydi. Yakuniy nazorat uchun savollar ko'proq mustaqil ta'lim mavzulari bo'yicha berilsa maqsadga muvofiq bo'ladi. Chunki talabaga o'qishi uchun haftasiga 54 soat ajratilgan. Shundan 24 soatini auditoriyada,

Fan o'qituvchisi to'g'risida ma'lumot

Muallif:	Erkayeva Nodira Choriyorovna, assistent
E-mail:	Erkayevan90@gmail.com
Tashkilot:	"TIQXMMI" Milliy tadqiqot universitetining Qarshi irrigatsiya va agrotexnologiyalar instituti "Agrotexnologiyalar" kafedrası
Taqrizchilar:	Eshonqulov N. – QarMI "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" kafedrası dotsenti, b.f.n.; A.A.Abdiev – "TIQXMMI" MTUning Qarshi irrigatsiya va agrotexnologiyalar instituti "Agrotexnologiyalar" kafedrası dotsenti, q.x.f.n.;

Mazkur Sillabus institut uslubiy Kengashining 2024 yil __ avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan.

Mazkur Sillabus "Agrotexnologiyalar" kafedrasining 2024 yil __ avgustdagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

O'quv-uslubiy bo'lim boshlig'i

dots. A.Abdiev

Chorvachilik va qishloq xo'jaligini mexanizatsiyalash fakulteti dekani

dots. U.Qodirov

"Agrotexnologiyalar" kafedrası mudiri

dots. R.Ya.Nurillayev

Tuzuvchi:

N.Ch.Erkayeva

qolgan 30 soatini auditoriyadan tashqari bajaradi. Auditoriyadan tashqari vaqtda mustaqil ish mavzulari topshiradi, kurs ishi (loyihasi), hisob-grafik ishlarini tayyorlab himoya qilishadi.

Yakuniy nazorat turini o'tkazish va mazkur nazorat turi bo'yicha talabaning bilimini baholash o'quv mashg'ulotlarini olib bormagan professor-o'qituvchi tomonidan amalga oshiriladi.

60811300 – Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) ta'lim yo'nalishi 3-kurs talabalar uchun "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash inshootlari va jihozlari" fanidan talabalar bilimini baholash va nazorat qilish mezonlari

Ko'rsatkichlar	Soni	Bir nazorat uchun ajratilgan ball	Jami
Oraliq nazorat – (60 ball)			
Oraliq nazorat – 1			
Amaliy mashg'ulotlarni topshirish	2	2	4 ball
Laboratoriya mashg'ulotlarni topshirish	3	2	6 ball
Mustaqil ishlarni topshirish	10	1	10 ball
Test topshirish	1	10	10 ball
Jami			30
Oraliq nazorat – 2			
Amaliy mashg'ulotlarni topshirish	3	2	6 ball
Laboratoriya mashg'ulotlarni topshirish	2	2	4 ball
Mustaqil ishlarni topshirish	10	1	10 ball
Og'zaki savol-javob	1	10	10 ball
Jami			30
Yakuniy nazorat – (40 ball)			
Yozma ish (yoki og'zaki, test shaklida)	1	40	40 ball
JAMI			100 ball