

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI

OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

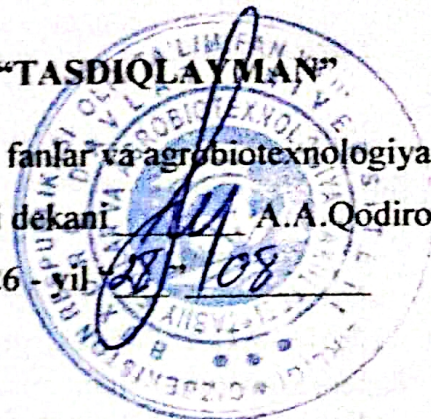
BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI



"TASDIQLAYMAN"

Tabiiy fanlar va agrobiotexnologiya
fakulteti dekani A.A.Qodirov

2026 - yil 10.08



MUTAXASSISLIKKA KIRISH

FANINING O'QUV DASTURI

Bilim sohasi:	800 000	Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lim sohasi:	810 000	Qishloq xo'jaligi
Ta'lim yo'nalishi:	60810700	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi

Mazkur fan dastur xalqaro tan olingan reytinglarda birinchi 300 talik ro'yxatida turuvchi Lomonosov nomidagi Moskva davlat universiteti (94 o'rinda) ta'lim dasturi asosida tayyorlandi

https://bio.msu.ru/study/bachelor_course

https://www.imperial.ac.uk/media/imperial-college/study/programme-specifications/life-sciences/23x2f24/J700-BSc_Biotechnology-2023-24.pdf

Buxoro-2026

Mazkur o'quv dasturi Tabiiy fanlar va agrobiotexnologiya fakulteti kengashining 2026-yil 28 08 dagi 1-sonli yig'ilish bayoni bilan ma'qullangan.

Mazkur o'quv dasturi Buxoro davlat universitetining "Biotexnologiya va oziq-ovqat xavfsizligi" kafedrasidan taqdim etilgan (kafedraning 2026-yil 28 08 dagi 1-sonli yig'ilish bayoni).

Tuzuvchilar:

Jumayev T.G - Buxoro davlat universitetining "Biotexnologiya va oziq-ovqat xavfsizligi" kafedrasidan dotsenti.

Taqrizchilar:

Zaripov G.T. – t.f.n., professor, Biotexnologiya va oziq-ovqat xavfsizligi kafedrasidan o'qituvchisi.

Ergasheva H.B. – Buxoro davlat texnika universiteti, Oziq-ovqat texnologiyasi kafedrasidan professor o'qituvchisi.

1.		Fan ma'lumotlari				
Fan/modul kodi MTKB1106	O'quv yili 2026-2027	Semestr 1			ECTS - Kreditlar 6	
Fan/modul turi Majburi fani	Ta'lim tili O'zbek	O'quv rejadagi tartib raqami 60810700-1.10			Haftadagi dars soatlari 6	
Fanning nomi Mutaxassislikka kirish	Jami yuklama (soat)	Auditoriya mashg'ulotlari jami - 72 soat, shundan:			Mustaqil ta'lim (soat)	Kurs ishi
		Ma'ruza	Amaliy	Lab-ya		
	180	36	36	-	108	-

2.	I. Fanning mazmuni
	Fanni o'qitishdan maqsad - talabalarda mutaxassislik fanlari haqida tushuncha shakllantirish, rivojlantirish, o'zining fikr-mulohaza, xulosalarini asosli tarzda aniq bayon etishga o'rgatish hamda egallangan bilimlari bo'yicha, ko'nikma va malakalarini shakllantirish, intellektual qobiliyatlarni kuchaytirish va o'z mutaxassisliklarida uchraydigan masalalarni saqlash yoki qayta ishlash usuli bilan tahlil qilishni o'rgatishdan iboratdir. Fanning vazifasi - fanni bo'lajak mutaxassislarga o'qitishda talabalarni qishloq xo'jaligini mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning nazariy va amaliy masalalarini yechish uchun zarur bo'lgan texnologik tushuncha va usullar bilan tanishtirish, nazariy olgan bilimlarini amaliyotga tadbiq etish, qishloq xo'jalik jarayonlarini rivojlantirishga va ilmiy asosli tahlil qilishga, xulosalar chiqarishga o'rgatishdir.

3.	Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar
1.	(QXMSSB15608) Qishloq xo'jalik mahsulotlarini standartlashtirish va sertifikatlash
2.	(MSQITB15610) Meva-sabzavotlarni qayta ishlash texnologiyasi

4.	Ta'lim natijalari (TN)
	<i>Kasbiy kompetensiyalar:</i>
TN1	(Tarmoq va mutaxassislik mohiyatini tushunish): Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash tarmog'ining respublika iqtisodiyotidagi o'rni, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashdagi ahamiyati va mutaxassislikning kelajakdagi rivojlanish istiqbollari tushuna oladi.

TN2	(Texnologik zanjirni anglash): Qishloq xo'jaligi xomashyosini (don, meva-sabzavot, chorvachilik mahsulotlari) yig'ishtirib olishdan tortib, saqlash va tayyor mahsulotga aylantirishgacha bo'lgan asosiy texnologik bosqichlarning o'zaro bog'liqligini aniqlay oladi.
TN3	(Sifat va xavfsizlik me'yorlarini bilish): Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashdagi gigiyena, sanitariya talablari hamda sifatni nazorat qilishning dastlabki me'yorlari (O'zDSt, xalqaro standartlar) bilan tanishadi va ularga rioya qilish zarurligini anglay oladi.
TN4	(Inshootlar va uskunalar bilan tanishuv): Mahsulotlarni saqlash (omborxona, elevator, sovutgichlar) va qayta ishlash korxonalaridagi asosiy texnologik uskunalar hamda inshootlarning vazifasi va ishlash prinsiplarini tushuntira oladi.
	Ko'nikmalar:
TN5	(Resurslar va ekologiya): Qishloq xo'jaligi mahsulotlari yo'qotishlarini kamaytirish, xomashyodan oqilona foydalanish va ishlab chiqarish chiqindilarini qayta ishlash orqali ekologiyaga ta'sirni minimallashtirish bo'yicha zamonaviy yondashuvlarni tahlil qila oladi. Hosil sifatini baholash:
TN6	(Innovatsiya va raqamli texnologiyalarni anglash): Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash sohasidagi zamonaviy innovatsion yechimlar (raqamli monitoring, "aqlli" omborlar, energiya tejaydigan va chiqindisiz texnologiyalar) haqida dastlabki tasavvurga ega bo'ladi va ularning ishlab chiqarish samaradorligini oshirishdagi rolini tushuntira oladi.
TN7	Kasbiy identifikatsiya va mehnat xavfsizligi): Kelajakdagi mutaxassisning kasbiy mas'uliyati, ishlab chiqarishdagi mehnat muhofazasi va texnika xavfsizligi qoidalari, shuningdek, ushbu yo'nalish bo'yicha mehnat bozorida mavjud bo'lgan karyera imkoniyatlari, lavozimlar va ularning vazifalari haqida aniq tasavvurga ega bo'ladi.

5.	I. Fanning mazmuni	Soat
	Ma'ruza (M)	36
M1	Kirish. Fanning maqsadi, vazifasi va ahamiyati Fanning maqsadi mutaxassislik fanlari haqida tushuncha shakllantirish, rivojlantirish, o'zining fikr-mulohaza, xulosalarini asosli tarzda aniq bayon etishga o'rgatish hamda egallangan bilimlari bo'yicha, ko'nikma va malakalarini shakllantirish, intellektual qobiliyatlarni	2

	kuchaytirish va o'z mutaxassisliklarida uchraydigan masalalalarni saqlash yoki qayta ishlash usuli bilan tahlil qilishni o'rgatishdan iboratdir. [1,2,3]	
M2	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi ahamiyati va saqlashning qadimiy hamda zamonaviy usullari. Fanni rivojlanish tarixi va hozirgi davrdagi holati. Saqlash va qayta ishlashning nazariy asoslari. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashni tashkil etish. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sifat ko'rsatgichlari va Saqlash va qayta ishlashga yetishtiriladigan sharoitning ta'siri. Qishloq xo'jaligi mahsulotlariga ishlov berish usullari. [1,2,4]	2
M3	Saqlash omborlari va ularni tashkil etishning turli usullari. Saqlash omborlariga bo'lgan ehtiyoj insonlarda doimiy ravishda mavjud bo'lgan. Mamalakatimizda saqlash omborlarini barpo qilish aholini yil davomida uzliksiz arzon qishloq xo'jaligi mahsulotlari bilan ta'minlash borasida olib borilayotgan davlat siyosatini amaldagi natijalarini viloyatlar, tumanlar kesimida o'rganish. [1,2,4]	4
M4	Qishloq xo'jaligi ekinlaridan don va don mahsulotlarini saqlash omborlarining turlari va saqlash jarayonida sifat ko'rdatkichlarida sodir bo'ladigan o'zgarishlar. Don mahsulotlarini saqlashda zamonaviy resurs tejankor texnologiyalardan foydalanish. Saqlashga qabul qilinadigan donning sifat ko'rsatkichlarini jadal usulda aniqlash. Don uyumlarini saqlashda ro'y beradigan fiziologik jarayonlarni bartaraf etish usullari. Urug'lik fondlarini saqlamuvchanligini oshirish tartibi. Donni qabul qilish, joylashtirish va saqlashni tashkil etishning zamonaviy texnologiyalari. [1,2,3,4]	4
M5	Mevalarni saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi. Sabzavotlarni saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi Hosilni yetilish xususiyatlari. Meva-sabzavotlarni sun'iy usulda quritish usullarini loyihalashtirish. Meva-sabzavotlar sharbati mikroorganizmlar, achitqilar, mog'or zamburug'lar, bakteriyalar va spirtli bijg'ishning biokimyoviy asoslari. [1,2,4]	2
M6	Uzumni saqlash va qayta ishlash usullari, Sharob tayyorlash texnologiyasi. Uzumni xo'raki-mayizbop, kishmishbop va sharobbop navlari hosilini yig'ishtirish muddatlarini ilmiy	4

	asoslash. Uzunni saqlash vaqtida ro'y beradigan jarayonlarni o'ziga xos xususiyatlari. Boshqariladigan gaz muhitining tarkibini ishlab chiqishni asoslash. Uzunni sharob sanoatida asosiy xom-ashyoxisoblanadi, uzunni dastlabki ishlash, uzum xom ashyosini qayta ishlash, sharobga texnologik ishlovlar berish, tizimlarni kelib chiqishi, xususiyat va xossalarni o'zlashtirgan xolda yangi texnologiyalar yaratish xaqidagi ma'lumotlar beriladi. Sharobning rivojlanish. Bosqichlari. Sharobning shakllanishi. Sharobning yetilishi. Qarishi va nobud bo'lishi. [1,2,4]	
M7	Texnik ekinlar mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi. Texnik ekinlardan makajo'xori yetishtirish texnologiyasi. Dala ekinlari hosilini yig'ishtirish va tovar ishlov berishning istiqbolli usullari. Dala mahsulotlari sifatini oshirishda chet el texnologiyalaridan foydalanish. Dala mahsulotlarini tayyorlash va saqlashning nazariy ahamiyati. Omborlardagi kasalliklar va zararkunandalar hamda mikroorganizmlarni aniqlash va ularga yangi kimyoviy vositalar yordamida kurashish. Ildizmevalarini saqlash omborxonalarini loyihalashtirish. [1,2,4]	2
M8	Ildizmevalilarni saqlash texnologiyalari va ularga ta'sir etuvchi omillar. Ildizmevalilarni saqlash usullari. Kagatlar va boshqa vatinchalik omborlar turlari, ularning o'lchamlari. Kagatlarni tashkil etish tartibi, kagatlarga qand lavlagini joylash tartibi. Saqlash usuliga bog'liq ravishda mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillar. [1,2,4]	2
M9	Sut mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi. Sutni qayta ishlab olinadigan mahsulotlarni tasniflash. Sut mahsulotlarining o'ziga xos xususiyatlari. Achitilgan sut mahsulotlari. Quritilgan sut mahsulotlari. Quyultirilgan sut mahsulotlari boyitilgan sut mahsulotlari. Saryog' tayyorlash texnologiyasi. [1,2,4]	4
M10	Go'sht mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi. Qishloq xo'jaligida go'sht sanoatining asosiy xom ashyosi. Go'sht mahsulotlari tasniflanishi. Go'sht mahsulotlari assortimenti. Parrandachilik mahsulotlari turlari va tasnifi. Parranda turlarining mahsuldorlik sifatlari. Tovuq, o'rdak, g'oz	2

	<i>va kurka go'shtlarini tasniflanishi. Tovuqning go'sht mahsuldorligi. Kurka va g'ozning go'sht mahsuldorligi. [1,2,4]</i>	
M11	Moyli ekinlar turlari. Yog' olinadigan xom ashyolar. Moyli ekin turlari: kungaboqar, maxsar, kunjut, soya. Ularning biokimyoviy tarkibi. Urug'lar tarkibidagi moy miqdori. O'zbekiston Respublikasi hududida yetishtirish uchun tavsiya etilgan qishloq xo'jalik ekinlari davlat reestriga kiritilgan moyli ekinlar navlari tavsifi, ularning moyyorlik darajasi. [1,2,4]	2
M12	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholash. Sifatni baholash jarayonini to'g'ri tashkil qilishning asosiy omillari. Sifatga ta'sir etuvchi omillar tasnifi va tavsifi. Sensorik baho berish to'g'risida asosiy tushunchalar. Sensor baho berishning asosiy bo'limlari. Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinov. Samarali sinovni amalga oshirish usullari. Mahsulot tarkibidagi aktiv suvlarni aniqlashning zamonaviy usullari. Iste'molchilar munosabatini tahlil qilish orqali mahsulot sifatiga baho berish. Solishtirish usuli. So'rovnomalar orqali ob'ektiv ma'lumotlarni to'plash. Degustatorlarga qo'yiladigan talablar. Mahsulotning tashqi ko'rinishiga qarab baholash mezonlari. [1,2,4]	2
M13	Turli o'simliklar biologiyasi Популяционная растений	4
Amaliy mashg'ulot (A)		36
A1	Vaqtinchalik va doimiy omborxonalar turlari tuzulishi va o'lchamlari	2
A2	Donni tegirmonda tayyorlash, un va boshqa mahsulotlar chiqishini hisoblash	2
A3	Meva va sabzavotlardan sharbat olish bo'yicha xom ashyo sarfini aniqlash usullari	2
A4	Don mahsulotlarini omborxona zararkunandalari bilan zararlanish darajasini aniqlash	2
A5	Qishloq xo'jaligi ekinlaridan donli ekinlarning namligini aniqlash	2
A6	Qishloq xo'jaligi ekinlaridan donli ekinlarning kuldorligini aniqlash	2
A7	Qishloq xo'jaligi ekinlaridan donli ekinlarning kleykoviy nasini va shaffofligini aniqlash	2

A8	Texnik ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasidagi asosiy jarayonlar	2
A9	Saqlash jarayonida don massasining tabiiy kamayish miqdorini hisoblash	2
A10	Meva-uzumni qurutishda xom ashyoga bo'lgan talabni aniqlash	4
A11	Mevalar tarkibidagi kislota miqdorini aniqlash	2
A12	Mevalar tarkibidagi qand moddasini aniqlash	2
A13	Ildizmevalilar uyumining bazi sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2
A14	Omborxonalarda meva va sabzavotlarni joylashtirish bo'yicha olib boriladigan hisoblar	4
A15	Saqlash jarayonida meva va sabzavotlardagi tabiiy kamayish miqdorini hisoblash	4

6.	Mustaqil ta'lim topshiriqlari*	108
1	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash usullari	6
2	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash tarixi va zamonaviy usullari	6
3	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlashda kimyoviy tarkibining ahamiyati	6
4	Don va don mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari va unga qo'yiladigan talablar	6
5	Meva-sabzavotlarning sifatini aniqlash usullari	6
6	Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash usullari	6
7	Meva – sabzavot mahsulotlarini saqlashdagi ro'y beradigan jarayonlar	6
8	Sharob tayyorlash texnologiyasi	6
9	Texnik ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasidagi asosiy jarayonlar	6
10	Chigitli paxtani saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi	6
11	Sut va go'sht mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	6
12	Sut va go'sht mahsulotlarini dastlabki ishlash texnologiyasi	6
13	Sutni qayta ishlab chiqarish sut mahsulotlari ishlab chiqarish	6
14	Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash	6
15	Go'shtdan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayyorlash	6
16	Go'shtdan konservalar tayyorlash texnologiyasi	6

17	Go'sht mahsulotlari sifatini baholash mezonlari	6
18	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari sifatini baholashning asosiy tamoyillari	6

**Izoh: Fan (modul) yuzasidan talabalar bajaradigan mustaqil ish topshiriqlari variativ tavsifga ega bo'lishi lozim. Mustaqil ish topshiriqlarining 1/3 qismi kichik guruhlarda hamkorlikda ishlash (kooperativlik)ga mo'ljallangan bo'lishi kerak.*

7.	Ta'lim texnologiyalari va metodlari_
	➤ ma'ruzalar; ➤ amaliy, amaliy ishlarni bajarish va xulosalash; ➤ interfaol keys-stadilar; ➤ blits-so'rov; ➤ guruhlarda ishlash; ➤ taqdimotlar qilish; ➤ jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar
8.	Talabalar tomonidan kreditlarni olish uchun talablar__
	Fanga oid nazariy va uslubiy tushunchalarni to'la o'zlashtirish, tahlil natijalarini to'g'ri aks ettira olish, o'rganilayotgan jarayonlar haqida mustaqil mushohada yuritish va nazorat uchun berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish.

9.	Talabalarni bilimini baholash mezonlari
	a) 5 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim: ➤ fanning mohiyati va mazmunini to'liq yoritib olsa; ➤ fandagi mavzularni bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib, ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'ymas; ➤ fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy yoki amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa; ➤ fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa; ➤ berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa; ➤ konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa; ➤ mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa; ➤ barcha amaliy ko'nikma va malakalarni o'zlashtirgan bo'lsa; ➤ nazariy bilimlarni turli vaziyatda qo'llash olish; ➤ tizimli yondashish, uzviylikka amal qilish b) 4 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini tushungan, fandagi mavzulami bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'ymasa;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushungan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirasida bajarsa;
- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektini puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- barcha amaliy ko'nikma va malakalarni o'zlashtirishga harakat qilgan bo'lsa;
- barcha amaliy ko'nikma va malakalami o'zlashtirishga harakat qilgan bo'lsa.

d) 3 baho olish uchun talabanning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fandagi mavzulami tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblar olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

e) quyidagi hollarda talabanning bilim darajasi qoniqarsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:

- fan bo'yicha mashg'ulotlarga tayyorgarlik ko'ntilmagan bo'lsa;
- fan bo'yicha mashg'ulotlarga doir hech qanday tasawurga ega bo'lmasa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajarmagan bo'lsa;
- fan bo'yicha matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
- fan bo'yicha matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
- fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa; fanni bilmasa.

1. Nazorat turlari

1.1. Ushbu fandan talabalar bilimni nazorat qilish oraliq va yakuniy nazorat turlarini o'tkazish orqali amalga oshiriladi.

1.2. Oraliq nazorat semestrning 10-haftasida talabanning bilim va amaliy ko'nikmalarini baholash maqsadida o'quv mashg'ulotlari davomida 1 marta o'tkaziladi.

1.3. Talabanning bilimni oraliq va yakuniy nazorat turlarini o'tkazish orqali baholash fan bo'yicha yozma ish yoki test shaklida nazorat olish hamda talabanning amaliy va tajriba mashg'ulotlari, mustaqil ta'lim topshiriqlarini bajarishini hisobga olish orqali amalga oshiriladi.

1.4. Talabanning amaliy va tajriba mashg'ulotlari, mustaqil ta'lim topshiriqlarini bajarishi, shuningdek uning ushbu mashg'ulotlardagi faolligi fan o'qituvchisi tomonidan baholab boriladi. Ushbu baholashni oraliq va yakuniy nazoratlarda

hisobga olish va har bir nazoratda necha marta baholash talabalar bilimini baholash mezonlarida nazarda tutilgan mezonlar asosida amalga oshiriladi.

1.5. Talabani oraliq nazorat turi bo'yicha baholashda 3 ta nazariy savolga og'zaki yoki yozma javobi, yoxud 30 ta test savoliga javobi (baholash mezonida nazarda tutilgan mezonlar asosida), shuningdek uning 1.4-bandda ko'zda tutilgan dars mashg'ulotlari davomida olgan baholari o'rtachasi hisoblanadi va yaxlitlanadi.

1.6. Yakuniy nazorat turi semestr yakunida ushbu fan bo'yicha talabaning nazariy bilim va amaliy ko'nikmalarini o'zlashtirish darajasini aniqlash maqsadida (talabalar bilimini baholash mezonlarida nazarda tutilgan mezonlar asosida) 3 ta savol berish orqali yozma yoki 25 ta savol berish orqali test shaklida o'tkaziladi.

Yakuniy nazorat yozma shaklda o'tkazilganda:

1-savol: nazariy;

2-savol: amaliy (yoki nazariy);

3-savol: amaliy (yoki nazariy).

Yakuniy va oraliq nazorat test shaklida o'tkazilganda test savollari fan bo'yicha nazariy, amaliy hamda tajriba mashg'ulotlari savollaridan tashkil topishi mumkin.

Yakuniy nazorat test shaklida o'tkazilganda:

0–14 to'g'ri javob — 2 baho 18–22 to'g'ri javob — 4 baho

15–17 to'g'ri javob — 3 baho 23–25 to'g'ri javob — 5 baho

Oraliq hamda yakuniy nazorat turini o'tkazishning ushbu shakllari kafedra tomonidan belgilanadi.

Zamonaviy kompetensiyaviy baholashda talabaning mustaqil ta'lim topshiriqlarini to'liq bajarishi, nazariy bilimlarini amaliy vaziyatlarda qo'llashi, muammoni tahlil qilishi, ilmiy asoslangan g'oya va yechimlarni mustaqil ishlab chiqishi hamda ularni dalillar bilan himoya qila olishi hisobga olinadi.

Shuningdek, talabaning ilmiy loyiha yoki amaliy taklif ishlab chiqishi, olingan natijalarni ishlab chiqarish yoki amaliyotga joriy etish bo'yicha asoslangan yo'riqnoma va tavsiyalar tayyorlashi, akademik halollikka rioya qilishi hamda raqamli vositalardan maqsadli foydalanish ko'nikmalari oraliq va yakuniy baholash natijalarida inobatga olinadi.

10. Foydalanilgan adabiyotlar

Asosiy adabiyotlar

1	Zaripov, G.T. - Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – Buxoro Durdona nashr, 2022.
2	T.G.Jumayev, Z.A.Ro'ziyeva, M.B.Davliyatova - Qishloq xo'jaligi

	mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi, – Buxoro Durdona nashr, 2022.
Qo'shimcha adabiyotlar	
3	X.Ch.Bo'riyev, R.Jo'rayev., O.Alimov - «Meva-sabzavotlarni saqlash va dastlabki ishlov berish».T.Mexnat. 2002 y.
4	X.B. Shaumarov, S.I. Islamov - Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. Amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari o'tkazish bo'yicha o'quv qo'llanma. -Toshkent: "Innovatsiya - Ziyo", 2020, 200 bet.
Axborot manbalari	
5	www.gov.uz - www.
6	https://bio.msu.ru/study/bachelor_course https://www.imperial.ac.uk/media/imperial-college/study/programme-specifications/life-sciences/23x2f24/J700-BSc_Biotechnology-2023-24.pdf
7	www. ziyonet.uz
8	www.cslovar.ru/66259