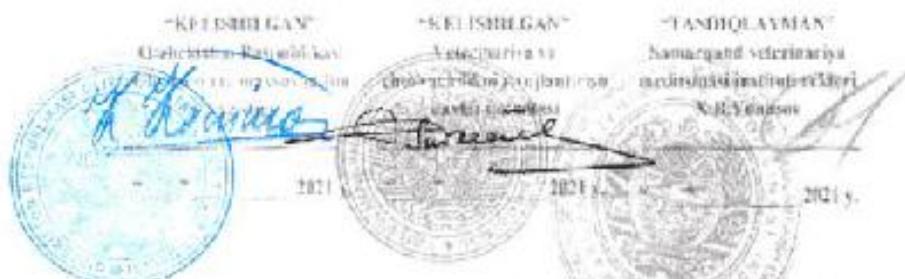


O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
OLIY VA O'RTA MAHSUS TA'LIM VAZIRELIGI  
SAMARQAND VETERINARIYA MEDITSINASI INSTITUTI



5411400 - Chorvachilik mazsalotlarini quyayishish. Teknologiyasi  
ta'lim yo'naliishi nezizidagi:

5411401 - Chorvachilik mazsalotlarini yetchtirish, saqlash va qo'sha ichining  
m'aniyi, haqd, innovatsion tekhnologiyasi va sertifikatsiyasi

magistratura mertaxassisligiga kiraychilar uchun massus  
(fikisoqlik) fendaridru

DASTUR

Samarqand - 2021 y.

## **Annotatsiya**

Dastur 5A411401-Chorvachilik mahsulotlarini yetishtirish, saqlash va qayta ishslashning an'anaviy hamda innovatsion texnologiyasi va sertifikatsiyasi magistratura mutaxassisligiga kiruvchilar 5410500-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishslash texnologiyasi ta'lif yo'nalishining 2017/2018 o'quv yilida tasdiqlangan o'quv rejasidagi asosiy fanlar asosida tuzilgan.

### **TUZUVCHILAR:**

- Nurniyozov A.A. - SamVMI "Biotexnologiya, chorvachilik mahsulotlarini qayta ishslash texnologiyasi" fakulteti dekani, b.f.n., dotsent
- Xodjayeva N.D. - SamVMI "Biotexnologiya" kafedrasi mudiri, b.f.n. dotsent
- Elmurodov A.A. - SamVMI "Biotexnologiya" kafedrasi q.x.f.d v.b professor
- Xalilov N.N. - SamVMI "O'simlikshunoslik va yem-xashak yetishtirish" kafedrasi mudiri, q.x.f.d professor
- Mavlonov B.T. - SamVMI "O'simlikshunoslik va yem-xashak yetishtirish" kafedrasi dotsenti
- Mo'minova Z.K. - SamVMI "O'simlikshunoslik va yem-xashak yetishtirish" kafedrasi dotsenti
- Ishniyzova Sh.A. - SamVMI "Chorvachilik va o'simlik mahsulotlarini saqlash, qayta ishslash texnologiyasi" kafedrasi mudiri, k.f.n. dotsent
- Mo'minov N.N. - SamVMI "Chorvachilik va o'simlik mahsulotlarini saqlash, qayta ishslash texnologiyasi" kafedrasi dotsenti
- Xudoyberdiyev A. - SamVMI "Chorvachilik va o'simlik mahsulotlarini saqlash, qayta ishslash texnologiyasi" kafedrasi dotsenti

Dastur Biotexnologiya, chorvachilik mahsulotlarini qayta ishslash texnologiyasi fakultetining 2021 yil 28-iyundagi № 10-sonli Kengashi yig'ilishida muxokama qilingan va tasdiqlashga tavsiya etilgan.

## KIRISH

5410500-Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi ta’lim yo‘nalishlari ishlab chiqarish sohasidagi yo‘nalish bo‘lib, u ishlab chiqarish tashkilotlarida mehnat faoliyatini tashkil etish, mehnatni me’yorlash, oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashda veterinariya sohasida biologik xavfsizlikni ta’minlash, chorvachilik sohasida ozuqabop o‘simliklarni ko‘paytirish, embrionlar transplantatsiyasini tashkil etish, naslchilik ishlarida biotexnik ishlarni amalga oshirish, veterinariyada qo‘llaniladigan dorivor o‘simliklarni ko‘paytirish bo‘yicha zarur bo‘lgan chora-tadbirlarni ishlab chiqish va amalga oshirish, loyihalash va tashkil etish, me’yoriy hujjatlarini ishlab chiqish va amaliyotga tadbiq etish, biologik texnologiyalar asosida mahsulot ishlab chiqarishni amalga oshirish bilan bog‘liq kompleks masalalar majmuasini qamrab oladi.

Ta’lim yo‘nalishida negizidagi mutaxassislarning asosiy vazifasi talabalar bilimlarini chuqurlashtirish, qishloq xo‘jaligi, jumladan veterinariya va chorvachilik ob’ektlarida strategik va operatsion boshqaruva vazifalarini, ishni tashkil qilish, boshqarishning zamonaviy texnologiyalarini, xodimlar jamoasiga etakchilik qilishni bilish, qishloq xo‘jaligi, jumladan chorvachilik ishlab chiqarish jarayonlarida biologik texnologiyalarini amalga oshirish rejasini tuzish va nazorat qilish ko‘nikmalariga ega bo‘lish, veterinariya xizmatida, chorvachilik va dorivor va ozuqabop o‘simliklar ishlab chiqarish jarayonlarida oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta’minlashga qaratilgan bioxavfsizlik uquviga ega bo‘lish, qishloq xo‘jaligi, jumladan, veterinariya va chorvachilik sohalarida uy hayvonlari, mo‘ynali, ekzotik va yovvoyi hayvonlar, parrandalar, asalarilar, baliqlar va boshqa hayvonlarning infeksion, invazion va yuqumsiz kasalliklarining oldini olishda biologik xavfsizlikni ta’minlash ko‘nikmalariga ega bo‘lish, echilayotgan ilmiy muammolar va topshiriqlarning konseptual hamda nazariy modellarini ishlab chiqish va ilmiy-tadqiqot natijalari bo‘yicha tavsiyalar va ishlanmalarni amaliyotga tadbiq etish ko‘nikmalariga ega bo‘lishdan iborat.

5410500-Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi ta’lim yo‘nalishlari negizidagi 5A411401-Chorvachilik mahsulotlarini yetishtirish, saqlash va qayta ishlashning an‘anaviy hamda innovatsion texnologiyasi va sertifikatsiyasi magistratura mutaxassisliklariga kiruvchi talabalar uchun ta’lim yo‘nalishi o‘quv rejasiga asosan 4 ta ixtisoslik fanlar bo‘yicha: “Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi”, “Asalarichilik, baliqchilik va ipakchilik mahsulotlarini saqlash, va qayta ishlash texnologiyasi”, “Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi”, “Chorvachilik mahsulotlarini oziq-ovqat havfsizligi”, “Chorvachilik mahsulotlarini standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish asoslari” va 5 ta umumkasbiy fanlar bo‘yicha: “Chorvachilik mahsulotlarini saqlashda sovutish uskunalari va jixozlari”, “Chorvachilik mahsulotlarini loyihalashtirish asoslari”, “Chorvachilik mahsulotlarini texnokimyoviy

nazorati”, “Ozuqa va ozuqaviy qo’shimchalarining kimyoviy tahlili”, “Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi” fanlaridan test savollari shakllantirilgan. Bu fanlar o‘z negizida qamrab olingen ma’lumotlar quyida bat afsil keltirilgan.

## **CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI SAQLASH VA QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI fani bo‘yicha:**

Chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi tarmog‘iga qo‘yiladigan talablar. Chorvachilik mahsulotlari saqlash va qayta ishlash texnologiyasida go‘sht, tuxum, sut va baliq mahsulotlarini saqlashning o‘ziga xos-xususiyatlari, saqlash jarayonida bo‘ladigan o‘zgarishlar, shuningdek ularni qayta ishlashning ilg‘or texnologiyalari, chorvachilik mahsulotlarining iste’mol qiymati, iste’mol qiymatini shakillantirishda xomashyoni qayta ishlash jarayonlarining juda muhim ekanligi, chorvachilik mahsulotlarining saqlash rejimlarining bir-biridan farqlay olish va saqlash rejimlarini har biri uchun amalda qo‘llay olish, qayta ishlash asosida mahsulotning yuqori sifat ko‘rsatkichlarini shakllantira olish, chorvachilik mahsulotlarining sifatini baholash, shorvachilik mahsulotlarini qayta ishlashda foydalaniladigan ozuqabop qo’shimchalar va saqlash muddatini oshirish uchun qo‘llaniladigan preparatlarning iqtisodiy samaradorligini oshirish.

## **ASALARICHILIK, BALIQCHILIK VA IPAQCHILIK MAHSULOTLARINI SAQLASH, VA QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI fani bo‘yicha:**

Asalarichilik, baliqchilik va ipakchilik mahsulotlarini saqlash, va qayta ishlash texnologiyasi tarmog‘iga qo‘yiladigan talablar. Asalarichilik, baliqchilik va ipakchilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi bo‘yicha zamonaviy bilim, ko‘nikma va malakalarni shakillantirishda asal, baliq va ipak mahsulotlarini saqlashning o‘ziga xos-xususiyatlari, qadoqlangan mahsulotlarni saqlash jarayonida bo‘ladigan o‘zgarishlar, shuningdek ularni saqlashda ilg‘or texnologik jihozlar, oziq-ovqat mahsulotiga nisbatan xavfsizligini ta’minlashda asalarichilik, baliqchilik va ipakchilik mahsulotlarining fizikoviy-mexanik tavsifini, o’tkazuvchanligi va sanitargigienik xususiyatlari, chorvachilik mahsulotlarini turiga qarab ularni saqlashning farqli tomonlarini va qadoqlash usullarini har bir mahsulot uchun amalda qo‘llay olish, zamonaviy qadoqlarda qadoqlash asosida mahsulotning yuqori sifat ko‘rsatkichlarini shakllantira olish, eksklyuziv qadoqlash materiallarini yaratish, asalarichilik, baliqchilik va ipakchilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi to‘g‘risida chuqr bilimga ega bo‘lib, uni taxlil qila olishi, mahsulotlarni tayyorlash, saqlash va qayta ishlash, qadoqlangan mahsulotning saqlash muddatini oshirish uchun qo‘llaniladigan preparatlardan foydalanish.

## **CHORVACHILIK CHIQINDILARINI QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI fani bo‘yicha:**

Chorvachilik chiqindilarini qayta ishlash texnologiyasi tarmog‘iga qo‘yiladigan talablar. Chorvachilik mahsulotlari chiqindisini qayta ishlash asoslari va ikkilamchi resurslardan foydalanish, ishlov berish texnologiyasi bo‘yicha nazariy bilimlar berish va olgan bilimlarini amaliyatga qo‘llash qo‘nikmalarini olish orqali kam chiqitli va

chiqitsiz texnologiya va atrof-muhitni ifloslanishidan saqlash, chiqindilarni ikkilamchi resurs sifatida qayta ishlash asoslari, go'shtning suyakli va suyaksiz sub mahsulotlari (kalla-pocha, ichak-chovoq) oziqaviy qiymatini, mol qoni tavsifi, ishlov berish texnologiyasi va ishlatilishini, mol terisi, ichaklari va keraktinli xom ashyolar chiqindisi tavsifi va ishlatilishini, go'sht sanoati chiqindilaridan mollarga emish va texnik mahsulotlar ishlab chiqarishni, go'sht sanoati chiqindilaridan kley va jelatin ishlab chiqarishni, sut xom ashvosini chiqindisiz ishlatishning asosiy yo'nalishlarini, yog'sizlantirilgan sutdan tayyorlanadigan ikkilamchi mahsulotlar texnologik jarayonlari bosqichlarini, usul va rejimlarini asoslash va texnologik xususiyatlarini o'rgatish, ularning sifatini nazorat etish va chorvachilik mahsulotlarining ikkilamchi resurs sifatida ishlab chiqarishga yaroqli mahsulotlar tavsifi, ishlab chiqarishdagi asosiy texnologik jarayonlar mohiyati, rejimlari, tayyorlangan mahsulotlar tasnifi va ularning sifatiga bo'lgan talablar, ikkilamchi resurs sifatida ishlab chiqarishga yaroqli sifat ko'rsatkichlari, ishlab chiqarishdagi asosiy texnologik jarayonlar rejimlarini tanlashni, mahsulotlarni qadoqlash va saqlash rejimlarini, ikkilamchi resurs sifatida ishlatiladigan xom ashyolar sifat ko'rsatkichlarini aniqlash olish, xom ashylarni ishlov berishshga tayyorlash, ishlov berishni amalga oshirish, tayyor mahsulotlarni jo'natishga tayyorlash.

## **CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI OZIQ-OVQAT HAVFSIZLIGI** **fani bo'yicha:**

Chorvachilik mahsulotlarini oziq-ovqat havfsizligi tarmog'iga qo'yiladigan talablar. Standartlashtirishning xalq xo'jaligini boshqarish umumiyoq sistemasida tutgan o'mni va rolini aniqlash, standartlashtirish nazariyasi asoslarni o'zlashtirish, standartlashtirish obyektlarini aniqlash, standartlashtirishda ishlatiladigan usullarni va ularning asoslarni o'rganish, turli standartlar bilan tanishish va ishslash, mahsulotlar sifat va xavfsizlik talablari ishlarni xalqaro miqyosda uyg'unlashtirish, mahsulotlarning sifati va raqobatbardoshligini ta'minlash, chorvachilik mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash, me'yorlash, o'lchash va tekshirish usul vositalarini belgilash, standartlar ustidagi asosiy amallar, mahsulotlarning sifati va raqobatbardoshligi, standartlashning huquqiy va nazariy asoslarni standartlashtirishning boshqa me'yoriy hujjatlarni ishlab chiqishni, standartlashtirish davlat tizimlari ishlarini tashkil qilish haqida, mahsulot sifati va raqobatbardoshligiga ta'sir qiluvchi omillar yuzasidan hamda iqtisodiy samaradorligini oshirish.

## **CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI SAQLASHDA SOVUTISH** **USKUNALARI VA JIXOZLARI fani bo'yicha:**

Chorvachilik mahsulotlarini saqlashdasovutish uskunalari va jixozlari tarmog'iga qo'yiladigan talablar. Chorvachilik mahsulotlarini, tayyor mahsulotlarni, xom ashyni saqlashni to'g'ri tashkil etish, mayjud sovutish jarayonlarini ilmiy yo'lga qo'yish va mukammallashtirish, yuqori unumli sovutish uskunalari hamda jihozlarini

samarali o'zlashtirish bilan birga joriy etish uchun kerakli bilimlar va amaliy malakalarni egallashini ta'minlash va bиргаликда past haroratlarni qo'llovchi xalq xo'jaligining barcha tarmoqlaridagi jihozlar va qurilmalarga qo'yiladigan texnologik talablari: chorvachilik va oziq-ovqat mahsulotlarini sovuqlik bilan ishlov berishning nazariy asoslarini, sovuqlik bilan konservalashning umumiy negizi va usullarini, mahsulotlarni sovutish, muzlatish va eritishning progressiv usullarini hamda ularni amalga oshirish uchun ishlatiladigan jihozlar va qurilmalarning tuzilishi hamda ishslash printsiplarini o'rgatishdan iborat. Shu bilan bиргаликда hozirgi davrdagi sovutish jihozlarini konstruktsiyalashning yutuqlari va holatlari, oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlashda ularni ilmiy asoslangan rejimlarda va uskuna hamda jihozlarda saqlash juda muhimligi, chorvachilik mahsulotlari saqlanadigan sovutish uskunalari va jihozlariga bo'lgan talablar, chorvachilik mahsulotlarini turiga qarab ularni saqlashning farqli tomonlarini va o'rash-qadoqlash usullarini har bir mahsulot uchun amalda qo'llay olish, zamonaviy uskunalarda o'rash-qadoqlash asosida mahsulotning yuqori sifat ko'rsatkichlarini shakllantira olish, eksklyuziv saqlash sharoitlarini yaratish uchun zamonaviy texnologiyalarni qo'llash, chorvachilik mahsulotlarini saqlashda sovutish uskunalari va jihozlari to'g'risida chuqur bilimga ega bo'lib, uni tahlil qila olishi, mahsulotlarning saqlanish muddatini oshirish uchun qo'llaniladigan o'rash-qadoqlash uslublaridan foydalanish.

## **CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI LOYIHALASHTIRISH ASOSLARI fani bo'yicha:**

Chorvachilik mahsulotlarini loyihalashtirish asoslari tarmog'iga qo'yiladigan talablar. Chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishslash korxonalarida qo'llaniladigan jihozlar turlari va ularni korxonalardagi loyiha-lashtirish xususiyatlari, joylashtirish tartib qoidalari, qayta ishslashga mo'ljallangan chorvachilik mahsulotlari sifatiga qo'yiladigan talablar va ularning xossalari, chorvachilik mahsulotlarini saqlash, qayta ishslash korxonalarini loyihalash uchun me'yorlar, boshlang'ich ma'lumotlar va talablarni, loyihalashtirish va jihozlash jarayonida mahsulotlarni qayta ishslash bo'yicha bajariladigan hisob-kitoblarni, texnologik loyihalash bosqichlarini va har bir bosqichda bajariladigan ishlarni, saqlash va qayta ishslash korxonalarida qo'llani-ladigan jihozlar, qurilmalar, mashina va apparatlarning turlari hamda ularning tasniflanishi, tuzilishi, ishslash prinsipi va asosiy tavsiflarini, qayta ishslash korxonalarining tarkibi, tuzilishi va boshqarish tizimi, chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishslash korxonalarini loyihalash-tirishda va jihozlashda bajariladigan hisoblar va me'iyoriy hujjatlar, loyihalashtirish va jihozlash jarayonida mahsulotlarni qayta ishslash bo'yicha bajari-ladigan hisob-kitoblarni, texnologik loyihalash bosqichlarini va har bir bosqichda bajariladigan ishlarni, qayta ishslash korxonalarida qo'llaniladigan jihozlar, qurilmalar, mashina va apparat-larning turlarini hamda

ularning tasniflanishi, tuzilishi, ishslash prinsipi va asosiy tavsiflarini, qayta ishlangan va saqlashga beriladigan mahsulotlarni qadoqlashda ishlatiladigan idishlar hamda qadoqlash jihozlarini, chorvachilik mahsulotlarini turiga qarab va uzoq muddatga saqlashga qo‘yiladigan shartlar, texnologik loyihalashda bajariladigan hisoblar, tayyorlanadigan chizmalar va hujjatlarni tuza olish, qayta ishslash korxonalarining tarkibi, tuzilishi va boshqarish tizimini shakllantira olish, mahsulot turiga mos qadoqlash materiallari va qadoqlash jihozlarini tanlash va iqtisodiy samaradorlikka erishishdir.

## **CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI TEXNOKIMYOVİY NAZORATI fani bo‘yicha:**

Chorvachilik mahsulotlarini texnokimyoviy nazorati tarmog‘iga qo‘yiladigan talablar. Chorvachilik mahsulotlari sifat ko‘rsatkichlarini baholashda zamonaviy fizikkimyoviy usullarning qo‘llanilishini, mavjud aniqlash usullaridan eng avzallarini tanlab olinishini, mahsulotga qo‘yiladigan standart talablarni o‘rganish, mahsulotlari yetishtirish va ishlab chiqarishini oldidagi vazifasi shundan iboratki sog‘liqni saqlash, oziq-ovqatlar sharoitini texnologiyasi soxasida taklif qilingan har bir yangi ximikatni sinchiklab o‘rgatib chiqish. Taqiqlangan kimyoviy moddalar umuman ishlatmasligi ruxsat berilganlarini 100% xavsiz bo‘lishi, ozuqa mahsulotlari ishlatish sohasida xam kimyodan voz kechish axolini ozuqa mahsulotlari bilan ta’minlanlash, mahsulotlari kimyoviy tarkibini o‘rganish, ozuqa mahsulotlaridagi har bir kimyoviy modda (yog‘, oqsil, uglevod, vitamin, mineral moddalar va boshqalar) ning inson organizmi uchun qay darajada kimyoviy qo‘srimchalardan oqilona foydalanish uslublari to‘grisida kerakli tushunchalarga ega bulishi, inson organizmi uchun keraqli bo‘lgan moddalarning organizmda qaysi vazifalarni bajarish, chorvachilik mahsulotlari xom ashyolaridan ozuqaviy mahsulotlar tayyorlashda oziqaga maza, rang beruvchi, uning konsistensiyasini yaxshilashda qo‘shiladigan qo‘srimchalar va ularning qay darajada foydali va zararli tomonlarini, chorvachilik mahsulotlaridan ishlab chiqarilgan ozuqaviy mahsulotlarni saqlashda qo‘llaniladigan kimyoviy preparatlarning xususiyatlarini va iqtisodiy samaradorligini oshirish.

## **OZUQA VA OZUQAVIY QO‘SHIMCHALARİNG KIMYOVİY TAHLILI fani bo‘yicha:**

Ozuqa va ozuqaviy qo‘srimchalarning kimyoviy tahlili tarmog‘iga qo‘yiladigan talablar. Konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, ularni ishlab chiqarish va saqlashda kimyoviy preparatlarning qo‘llanilishi, ishlab chiqarish sharoitida qo‘srimcha foydalanilmagan imkoniyatlarni izlab topish maqsadida mahsulotlarini ishlab chiqarishini rivojlantirishning asosiy yo‘llarini, ishlab chiqarilgan oziq-ovqat mahsulotlaridagi kimyoviy o‘zgarishlarni, ozuqa mahsulotlarida kimyoviy qo‘srimchalarning ahamiyatini mukammal o‘rganish, oziq-

ovqat mahsulotlariga qo'shiladigan qo'shimchalarining tarkibini kamyoviy tahlil qilishni, chorvachilik mahsulotlari sifatida ishlab chiqarishga yaroqli mahsulotlar tavsifi, ishlab chiqarishdagi asosiy texnologik jarayonlar mohiyati, rejimlari, tayyorlangan mahsulotlar tasnifi va ularning sifatiga bo'lgan talablar, ishlab chiqarishga yaroqli sifat ko'rsatkichlari, ishlab chiqarishdagi asosiy texnologik jarayonlar rejimlarini tanlashni, mahsulotlarni va saqlash rejimlari, ishlataladigan xom-ashyolar sifat ko'rsatkichlarini aniqlay olish, xom-ashyolarni ishlov berishga tayyorlash, ishlov berishni amalga oshirish, tayyor mahsulotlarni jo'natishga tayyorlash, oziqa va oziqaviy qo'shimchalarining kamyoviy tarkibini o'rganish, ozuqaviy mahsulotlar tayyorlashda oziqaga ta'm, rang beruvchi moddalarni o'rganish, va ularning qay darajada foydali va zararli tomonlarini o'rganish, ozuqa mahsulotlarini inson uchun qay darajada kerakliligi va kamyoviy qo'shimchalardan oqilona foydalanish.

## **CHORVACHILIK MAHSULOTLARINI KONSERVALASH TEXNOLOGIYASI fani bo'yicha:**

Chorvachilik mahsulotlarini konservalash texnologiyasi tarmog'iga qo'yiladigan talablar. Chorvachilik mahsulotlari va ularni kamyoviy tarkibi, oziqa va biologik qiymati, ishlov berishning nazariy asoslari va sterillangan konservalar, konsentratlar ishlab chiqarish, chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarishdagi imkoniyatlardan foydalanish, ularning tarkibiy qismlarini o'rganish va turli konserva, konsentratlar, kolbasalar ishlab chiqarish, ularning sifatini aniqlash, baholash usullari, chorvachilik mahsulotlari, jumladan: go'sht, sut hamda ikkilamchi xom ashylardan foydalanish bo'yicha xorij hamda mamlakatimizda ularning qisqacha tarixi, holati va rivojlanish istiqbollari; chorvachilik mahsulotlarining sifatini oshirish yo'llari, dastlabki ishlov berish va xom ashylarga ishlov berish jarayonlari orqali ulardan turli xildagi yarim tayyor va tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish jarayonlarini, chorvachilik hayvonot mahsulotlarining qayta ishslash, saqlash tarixini, hozirgi holati va rivojlanish istiqbollari, go'sht va sut mahsulotlarini sifatini oshirish yo'llarini, chorvachilik mahsulotlarini dastlabki ishlov berishni va olingan mahsulotlarni qayta ishlov berish jarayonlari orqali ularning assortimentini oshirishni, jumladan: bankali go'sht va sutdan turli xildagi konservalar tayyorlash jarayonlari, chorvachilik mahsulotlarini saqlash va qayta ishslash texnologiyalarini bilish, ulardan yuqori qiymatli oziqaviy mahsulotlar ishlab chiqarishni amalga oshirish, chorvachilik mahsulotlar sifatini ilmiy asoslangan holda o'rganish va ularni sifatini baholash usullarini o'tkazish.

**5410500-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishslash texnologiyasi ta'lim yo'nalishi negizidagi 5A411401– Chorvachilik mahsulotlarini yetishtirish, saqlash va qayta ishslashning an'anaviy hamda innovasion**

## **texnologiyasi va sertifikasiyasi magistratura mutaxassisligiga kiruvchi talabalar uchun sinov imtihonining javoblarini baholash**

### **m e z o n l a r i**

Imtihon 4 ta ixtisoslik va 5 ta umumkasbiy fanlardan jami 2000 ta testlardan tushadi. Test savollari dasturlari doirasida tayyorlanib, ekspertizadan o'tkazildi.

Abituryentlarga kirish sinovlari test shaklida kompyuterda bo'lib, har bir abituryentga 100 tadan savol beriladi, 1 ta to'g'ri javob uchun 1 ball beriladi: Shuningdek, bitiruvchining diplom ilovasida qayd etilgan o'rtacha o'zlashtirish ko'rsatkichi ham qo'shiladi (100 ballgacha).

Xalqaro tan olingan chet tilini bilish darajasi haqidagi sertifikat (TOEFL bo'yicha kamida 72 yoki IELTS bo'yicha kamida 5,5 ball, TestDaF (TDN3), CEFR bo'yicha kamida V2) yoki DTM tomonidan beriladigan V2 yoki S1 darajasidagi sertifikat taqdim etganlarga chet tilidan 50 ball qo'yiladi va ular chet tilidan kirish sinovida ishtirok etmaydi.

Chet tilidan sinov testini topshirish, hujjatlar qabul qilinib qayd etilgan hududda DTM tomonidan o'tkaziladi.

Mutaxassislik fanidan kirish testi institutning 6-binosida o'tkaziladi, unda 100 savol beriladi, bir to'g'ri javob 1 (bir) balldan baholanadi, maksimal 100 ball bir savolga 1 (bir) daqiqa beriladi.

### **ADABIYOTLAR RO'YXATI**

**1.** Mirziyoyev Sh.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birligida barpo etamiz. Toshkent, "O'zbekiston" NMIU, 2017. – 29 b.

**2.** Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU, 2017.– 47 b.

**3.** Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va oljanob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017. – 485 b.

**4.** O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevraldag'i "O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha harakatlar strategiyasi to'g'risida" gi PF-4947-sonli Farmoni. O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari to'plami, 2017 y., 6-son, 70-modda.

**5.** Zuparov M.A., Xakimov A.A., Raxmonov U.N., Sattarova R.K., Xakimova N.T., Allayarov A.N. Mikrobiologiyadan laboratoriya mashhg'ulotlari. O'quv qo'llanma. Toshkent, ToshDAU nashriyoti, 2014 yil.

**6.** Normaxmatov R, Pardayev G.Ya., Ismoilov Sh.I. "Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi ob'ektlari" Darslik. Toshkent, "Tafakkur", 2019 yil.

- 7.** Fatxullayev A., Ismoilov T.A., Raximjonov M.A. “Go‘sht-sut biokimyosi” Darslik. Toshkent, “Cho‘lpon”, 2014 yil.
- 8.** Fayziyev J. va boshqalar. “Oziq-ovqat mahsulotlari tadqiqotlarining fiziko-kimyoviy usllublari”. O‘quv qo‘llanma, Samarqand. 2010 yil.
- 9.** Dodayev Q. O., Mamatov I.M. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash korxonalarining loyihalash asoslari va texnologik hisoblari. O‘quv qo‘l lanma. – T.:Iqtisod-moliya, 2016 yil.

