

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI

“Tasdiqlayman”

GulDU rektori

_____ **M.T.Xodjiyev**

“ ” _____ 2024-yil



**QISHLOQ XO‘JALIK MAHSULOTLARINI QAYTA ISHLASH
TEXNOLOGIYALARI KAFEDRASI**

**ANORNI SAQLASH VA QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI FAN
SILLABUSI
(ASQIT1806)**

Bilim sohasi:	800000 – Qishloq, o‘rmon baliq xo‘jaligi va veterinariya
Ta’lim sohasi:	810000 – Qishloq xo‘jaligi
Ta’lim yo‘nalishi:	60810900 – Agronomiya-(anorchilik)

© Ushbu hujjat Guliston davlat universiteti mulki hisoblanadi va uni oluvchilar uchun maxfiy bo‘lib, to‘liq yoki qisman nusxa ko‘chirilishi, tarqatilishi yoki ko‘paytirilmasligi yoki uchinchi shaxslarga berilmasligi kerak. Ushbu materialni ko‘paytirish, tarqatish, nusxalash, oshkor qilish, o‘zgartirish, tarqatish yoki nashr etishning har qanday shakli qat’iyan man etiladi.

Kun	
Avgust 2024	Ushbu sillabus Guliston davlat universiteti kengashining 2024-yil “ ____ “ _____ dagi _____ - sonli bayonnomasi bilan maqullangan.
	Tuzuvchilar: Xujaqulov F.M. – Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyalari kafedrası o‘qituvchisi Qobulov I.M.- GulDU, “ Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyalari” kafedrası o‘qituvchisi.
	Taqrizchilar: S.Ya.Sharipov – TDAU, “Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash” kafedrası dotsenti O.Raxmatov- GulDU, “Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyalari”kafedrası prof., t.f.d.

Izoh: Ushbu fani sillabusi Georgia Institute of Technology ta'lim dasturlari asosida takomillashtirildi.

Mundarija

ASQIT1806: Anorni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi..

1. Fan tavsifi
2. Fanning dastlabki rekvizitlari.....
3. Fanning maqsadi.....
4. Ta'lim berish natijalari.....
5. Ta'lim berish usullari.....
6. Soatlar/Kreditlar.....
7. Fanning tarkibiy tuzilishi.....
8. Talabalar bilimini baholash.....
9. Adabiyotlar.....
10. Akademik talablar.....

ANORNI SAQLASH VA QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI

(ASQIT1806)

1.Fan tavsifi

“Anorni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fani nazariy asoslarini, talabalarga Anor mevalariga tovar ishlov berishning yo‘l-yo‘riqlarini, anor mevasi va uning komponentlari; saqlashga qabul qilinadigan anor mevasining xossalari; anor mevasini saqlash usullari va tartiblari; anor mevasida kechadigan fiziologik va mikrobiologik jarayonlar; anor mevasi birlamchi ishlash usullari va texnologik tizimlari; anor va anor mahsulotlari sifatini tahlil qila olish, mahsulot turiga ko‘ra saqlash va qayta ishlash usullarini qo‘llay olish, tayyor mahsulotlar sifatiga baho berish, ularni qadoqlash va saqlay olish; saqlash davomida mahsulotlarda sodir bo‘ladigan tarkibiy o‘zgarishlar; meva-sabzavotlarni saqlash omborlari; saqlashga anor mevalarini tayyorlash; xom ashyoga qayta ishlash sanoati tomonidan qo‘yiladigan talablar; anor mevalarni xo‘jaliklar tarkibida idishlarga joylash, vaqtincha saqlash va qayta ishlash korxonalariga nes-nobud qilmasdan tashishni tashkil etishga o‘rgatishdan iborat.

2.Fanning dastlabki rekvizitlari

Ushbu fanni o‘zlashtirish uchun qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasining nazariy asoslari turkumiga kiruvchi saqlash omborlari, meva sabzavotlarni saqlash, qayta ishlash fanlaridan zarur bilimlarga ega bo‘lish talab etiladi.

3.Fanning maqsadi

Amaliy masalalarni hal qilish uchun mutaxassislik fanlaridan foydalanish.

anor va anor mahsulotlariga birlamchi ishlov berish va saqlash texnologiyasini o‘rganish;

anor mahsulotlariga tovar ishlovi berishni o‘rganish kerak;

anor mahsulotlarini qabul qilish tartibini bilishlari kerak;

anor mevalarini va birlamchi ishlangan mahsulotlarini saqlash va birlamchi ishlov berish texnologiyasi bilishi;

4.Ta‘lim berish natijalari

Ushbu fanni muvaffaqiyatli tugatib, talabalar quyidagi ko‘nikmalarga ega bo‘ladi:

1.“ Anorni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fanini o‘zlashtirish jarayonida amalga oshiriladigan masalalar doirasida bakalavr anorchilikning xalq xo‘jaligidagi ahamiyati, serhosil, kasallik va zararkunandalarga bardoshligi, yerni shurlanish darajasiga bardoshli navlarni, anor hosilni chamalash va terish ishlarini tashkil qilishni, anor mevalarining turli navlarining tuzilishi va iqlim sharoitiga talablari haqida tasavvurga ega bo‘ladi;

2. Anor mevalarning sifatiga qo‘yiladigan asosiy talablarni, anor mevalarining sifat ko‘rsatkichlarini baholash usullarini, xom ashyoni tayyorlashni, xom ashyoni po‘stidan ajratish va undan suslo ajratib olishni, anorni qayta ishlab sharbat olishni, anordan tayyorlanadigan mahsulotlarning sifat ko‘rsatkichlarini aniqlay olishi,

3. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash omborlarini, anor mevalarini saqlashga tasir etuvchi omillar, anor mevalarini saqlanda ro‘y beradigan jarayonlarni, anor mevalarini saqlashda kechadigan mikrobiologik jarayonlar, kasallik va zararkunandalarining ta’siri saqlash bo‘yicha tasavvur va bilimga ega bo‘lishi;

4. Saqlashga va qayta ishlashga yaroqli navlarini tanlay olish, xom ashyodan sharbat olish texnologiyasini urganish, xom ashyoni ezishga tayyorlash, sharbat tayyorlash jarayonlarini nazorat qilish, olingan sharbatga turli xil ishlov berish, sharbatni organoleptik baholash ko‘nikmalariga ega bo‘lishi

5.Ta‘lim berish usullari

- dolzarb mavzu bo‘yicha shaxsiy fikrini tanqid, publitsistik va boshqa janrlar (masalan, esse)da yozma bayon qilish;
- ma’ruzalar tayyorlash;
- konspekt yozish;
- glossariy tuzish;
- individual va jamoaviy o‘quv loyihasi tuzish;
- keys-topshiriqlarini bajarish;

- mavzuli portfoliolar tuzish;
 - axborot-tahliliy materiallar bilan ishlash;
 - manbalar bilan ishlash;
 - chizma-tasviriy modellar (intellekt-kart, freym, mantiqiy graf va h.k.) yaratish;
- multimediali taqdimotlar yaratish.

6. Soatlar/kreditlar

Ta'lim turi	Ma'ruza Soat	Amaliy mashg'ulot Soat	Laboratoriya Soat	Mustaqil ta'lim Soat	Jami Soat/kredit
	8-semestr uchun				
Kunduzgi	42	48	0	90	180/6
Yillik jami	42	48	0	90	180/6

7. Fanning tarkibiy tuzilishi

№	Mavzular	soat	Ma'ruza mashg'ulotida ko'riladigan masalalar	soat	Amaliy (seminar) mashg'ulot mavzulari	soat	Mustaqil ta'lim va mustaqil ish mavzulari	soat
1	1-mavzu. Kirish.“ Anorni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” fanining maqsadi va vazifalari.	8	Fanning maqsad va vazifalari. Qishloq xo'jaligi ahsulotlarini saqlash tarixi va hozirgi davrdagi ahvoli. Mahsulot saqlashda isrofgarchilikning oldini olish yo'llari. Sohaga ta'luqli qabul qilingan qonun va farmoyishlar.	2	Agrosanoat majmuasidagi omborlar, omborlarining tuzilishi.	2	O'zbekistonda anorchilikning tarixi, uning rivojlanish isdiqbollari, anorchilikni rivojlantirishdag i qonun va qarorlar .	4
2	2-mavzu. Anor hosilni chamalash va terish ishlarini tashkil qilish.	8	Anor hosilini chamalash tartibi bilan tanishish, Hosil pishib etilish darajasi va uni aniqlash. Anor mevalarini tashish ishlarini tashkil qilish, anor mevalarini tashish uchun texnikalarni tanlash, saqlash davrida yo'zaga keladigan isrofgarchiliklar, isrofgarchiliklarni kamaytirish tadbirlari.	2	Anor mevalarning pishish darajasini aniqlash.	2	Anorning halq xo'jaligidagi ahamiyati.	4
3	3-mavzu . Agrosanoat majmuasida tovar ishlov berishni tashkil etish	8	Agrosanoat majmuasida qishloq xo'jalik mahsulotlarni qabul qilish va ularga tovar ishlov berishni tashkil etish	2	Anor mevalarini yig'ib-terib olish ishlarini tashkil etish.	2	Anor hosilini doimiy omborlarida saqlash usullari va foydalaniladigan jihozlari.	4
4	4-mavzu. Anor mevalarining turli navlarining tuzilishi va iqlim sharoitiga	8	Anor mevalari navlarini urganish, Sovuqga chidamli navlar, Shirin anor navlari, Mahalliy anor navlarini va chetdan keltirilgan anor mevalarini tuzilishini o'rganish tavor holiga keltirish sifat darajalarini o'rganish.	2	Yig'ib-terib olingan anor mahsulotlarini joylashtirish uchun ishchi kuchi, inventar, idish-qutilar,	2	Doimiy omborlarni tanlash tartibi va talablari.	4

	talabi.				konteyner, qop va boshqa uskunalarni hisoblash.			
5	5-mavzu. Anor mevalarning kimyoviy tarkibi, xamda ularni yig'ib-terib olish.	8	Anor mevalarning tarkibi, Anor shifobaxsh moddalarga boy meva bo'lib, unda S, B1, B2, B6, B15, PP, V12, va A vitaminlari, kalsiy, kaliy, temir, yod, kremniy, fosfor, alyuminiy, magniy, xrom, mis va marganes moddalari, foli va askorbin kislotasi mavjud.	2	Anor mevalarni tashish va saqlashda turli idishlar, ularni foydalanishga tayyorlash usullari.	2	Doimiy omborlar turlari tuzilishi.	4
6	6-mavzu. Anor mevalarning sifatiga qo'yiladigan asosiy talablar.	8	Anorni yetishtirish sharoitlarini (iqlim, tuproq, sug'orish, o'g'itlashva boshqa agrotadbirlar) saqlashga tasiri, Anorga quyiladigan sifat talablar va ularni saqlash jarayonida bo'ladigan o'zgarishlar	2	Saqlash omborlarida foydalaniladigan transport turlari bilan tanishish va ular sonini xisoblash.	2	Saqlash omborlarigi xom ashyoni joylashtirish normalari va ularni tanlashda qo'yiladigan talablar.	4
7	7-mavzu. Anor mevalarining sifat ko'rsatkichlarini baholash usullari	8	Anor mahsulotlarining sifatini aniqlashni o'rganish. Mahsulot sifatini aniqlash uchun namuna olish tartibini o'zlashtirish, namuna olish tartibi.	2	Saqlash omborlariga saqlanadigan mahsulotlarni inspektsiyalash jihozlari.	2	Mahsulotlarni saqlashga bo'lgan sifat ko'rsatkichlarini aniqlash.	4
8	8-mavzu. Anorni qayta ishlab sharbat olish.	8	Anorni qayta ishlab sharbat olish, Anor sharbati olish va uning sifatiga qo'yilgan talablar, Sharbat olishda foydalaniladigan texnologiyalar. Mezgani fermentatsiya qilish. Konservalangan sharbatlar tasnifi. Anor sharbatidan turli xil sharob tayyorlash texnologiyasi, sharob tayyorlash jarayoniga ta'sir qiladigan omillar.	2	Xom ashyolarni yuvish, tozalash jihozlari va ularni sonini aniqlash.	2	Mahsulot sifatini sensorik usulda aniqlash.	4
9	9-mavzu. Anordan kompot tayyorlash texnologiyasi	6	Kompot haqida tushuncha. Anordan kompot tayyorlash texnologiyasini o'rganish. Unga qo'yiladigan talablar.	2	Anor mevalarni saqlash jarayonida uni omborga joylashtirish hisobi.	2	Davriy va uzluksiz ishlovchi apparatlar ularning ishlab chiqarish quvvati.	2
10	10-mavzu. Anordan tayyorlanadigan mahsulotlarning sifat ko'rsatkichlari	8	Turli his qilish organlari yordamida degustatsiyalash paytida baholanadigan usullari, Degustatsiyalash texnikasi, Baholashning ball tizimi. Tayyorlangan sharob sifatini aniqlash, tarkibidagi qand va kislota miqdorni aniqlash, sifat ko'rsatkichlarini organoleptik	2	Anor mahsulotlarini sifat ko'rsatkichlarini organoleptik usulda baholash (degustatsiya).	2	Saqlash omborlarining turlari va tuzilishi.	4

			usulda baholash (degustatsiya).					
11	11-mavzu. Anor mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning ahamiyati.	8	Anor mahsulotlarini ahamiyati, Global anor bozori va savdosi haqida umumiy ma'lumot. Anorni mahsulotlarini saqlash natijasida xalqimizni anor mahsulotiga bo'lgan ehtiyojini yil davomida qondirish, qayta ishlab turli mahsulotlar tayyorlash.	2	Anor mahsulotlarini saqlashdagi talablar.	2	Saqlash omborlarini foydalanishga tayyorlash usullari va jihozlari.	4
12	12-mavzu. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash omborlari.	8	Ombor tuzilishi, uskunalar, mexanizatsiya bilan tanishish. Vaqtinchalik omborlar, Doimiy omborlar, Sovutkichlar, Meva-uzum anor mahsulotlarini saqlash uchun doimiy omborlar maydonini hisoblashni o'rganish. Saqlashda mahsulotlarning sifatini nazorat qilish tartibi	2	Doimiy omborxonalar ni jixozlash, sovitish bo'lmalari va omborlarga ketadigan mahsulotlarni hisoblash.	2	Mahsulotlarni saqlash maydonlari uskunalarini joylashtirish usullari.	4
13	13-mavzu. Anor mevalarini vaqtinchalik omborlarda saqlash	8	Vaqtinchalik omborlar haqida tushuncha. Vaqtinchalik omborlarni turlari tuzulishi va o'lchamlari. Anorni vaqtinchalik omborlarda saqlashni o'rganish.	2	Sovitgich bo'lmalarini sovitish tizimi.	2	Anor mevalarini vaqtinchalik omborlarida saqlash usullari va jihozlari.	4
14	14-mavzu. Anor mevalarini turli omborlarda va boshqariladigan gaz muhitida saqlash	8	Anor mevalarini saqlash uchun qulau omborlarni tanlash, boshqariladigan gaz muhitida saqlash: oddiy gaz muhitida saqlash (OGM) – havo muhitida, modifikatsiyalangan gaz muhitida saqlash: normal MGM usulida saqlash, subnormal MGM usulida saqlash, gaz muhitining aktiv komponentlari, MGM sharoitida mahsulotlarni saqlash muddatini uzaytirish maqsadida sovitish	2	Mahsulotlarni saqlash uchun sovuqxonani tayyorlash.	2	Anor mevalarini doimiy omborlarida saqlash usullari va jihozlari.	4
15	15-mavzu. Saqlash omborlarida foydalaniladigan transport turlari	8	Saqlash omborlarida foydalaniladigan lentali, plastinkali, shnekli, rolikli, pnevmatik, gidravlik va boshqa transportyorlar. Katta yuklarni telejkalar, avto va elektrogruzchik, shtabelyor-kranlar yordamida tashiladi, yashiklar tashish uchun telejkalar qullaniladi.	2	Mahsulotlarni oldindan (dastlabki) sovitish jarayoni.	2	Anor mahsulotlarini sifat ko'rsatkichlarini organoleptik usulda baholash (degustatsiya).	4
16	16-mavzu. Saqlash omborlariga saqlanadigan mahsulotlarni inspeksiyalash va saralash jihozlari	8	Anor mevalarini kayta ishlash jarayonida utkaziladigan jarayonlar saralash, inspeksiya va kalibrlash jarayonlarining vazifasi, saklanadigan yoki ishlab chikariladigan tayyor mahsulotlar sifat kursatkichlariga ta'siri,	2	Anor mevalarini saqlash davrida uchraydigan kasalliklar va ularni oldini olish.	2	Anor mahsulotlarini saqlashdagi talablar.	4

			saralash, inspeksiya va kalibrlash uskunalari turlari, asosiy ishchi organlari va ishlash printsiplari					
17	17-mavzu. Anor mevalarini saqlashga tasir etuvchi omillar	6	Anor mevalarini sifatiga va saqlanishiga etishtiriladigan sharoitning ta'siri: ob-havo, sug'orish, o'g'itlash va agrotexnik tadbirlar. Mahsulotlarni saqlash davrida chiqitlarning kelib chiqish sabablari. Mahsulotlarning sifati va saqlanishga ularni yig'ib-terib olish muddatlarining ta'siri. Mahsulotlarni saqlashda kasallik va zararkunandalarning ta'siri.	2	Anor mevalarini saqlash davrida uchraydigan zararkunandal ar va ularni oldini olish.	2	Doimiy omborxonalarni jixozlash, sovutish bo'lmalari va omborlarga ketadigan mahsulotlarni xisoblash.	2
18	18-mavzu. Anor mevalarini saqlanda ro'y beradigan jarayonlar	8	Anor mevalarini saqlash davrida ro'y beradigan jarayonlar, saqlashning biologik asoslari: saqlashga chidamliligi, saqlanuvchanlik, fiziologik tinim davri, etilish davri, klimaterik davr, pishib o'tish davri. Etish davrida mahsulotlarda kechadigan o'zgarishlar.	2	Boshqariladigan gaz muhitini tahlil qilish.	2	Sovutgich bo'lmalarini sovitish tizimi.	4
19	19-mavzu. Anor mevalarini saqlashda kechadigan mikrobiologik jarayonlar, kasallik va zararkunandalar ning ta'siri.	8	Anor mevalarini qayta ishlash jarayonida o'tkaziladigan jarayonlar saralash, inspeksiya va kalibrlash jarayonlarining vazifasi, saqlanadigan yoki ishlab chiqariladigan tayyor mahsulotlar sifat kursatkichlariga ta'siri, saralash, inspeksiya va kalibrlash uskunalari turlari, asosiy ishchi organlari va ishlash printsiplari.	2	Mahsulotlarni tabiiy yo'qotish bo'yicha hisobdan chiqarish va saqlash natijalarini aniqlash.	2	Mahsulotlarni saqlash uchun sovuqxonani tayyorlash.	4
20	20.-mavzu. Anor mevalarini saqlash davrida kechadigan mikrobiologik jaroyonlar, saqlash davrida yuzaga keladigan kasalliklar, saqlash davrida zararkunandalar ning ta'siri.	8	Anor mevalarini saklash davrida ruy beradigan jarayonlar, saklashning biologik asoslari: saqlashga chidamliligi, saqlanuvchanlik. fiziologik tinim davri, yetilish davri, klimaterik davr, pishib o'tish davri. Yetilish davrida mahsulotlarda kechadigan o'zgarishlar.	2	Anor mevalarini saqlash rejimini nazorat qiluvchi asbobl ar.	2	Sovuqxonada saqlanadigan mahsulotlarda uchraydigan kasalliklar va o'larni oldini olish.	4
21	21-mavzu. Anorni saqlash va qayta ishlashda iqtisodiy	8	Anorni pishib etilgandagi tan narxi. Anorni saqlab va qayta ishlab turli mahsulotlar olishdagi iqtisodiy samaradorlikni urganish.	2	Anor mevalaridan turli xil mahsulotlar ishlab	2	Boshqariladigan gaz muxitini tahlil qilish.	4

	samaradorlik				chiqarish.			
22		6			Anor sharbati tarkibidagi qandlilikni aniqlash.	2	Mahsulotlarni tabiiy yuqotish bo'yicha xisobdan chiqarish va saqlash natijalarini aniqlash.	4
23		6			Anor sharbati tarkibidagi kislotalilikni aniqlash.	2	Anor mevalarini saqlash rejimini nazorat qiluvchi asboblarda ularni ishlash tartibi.	4
24		4			Saqlash mavsumi davomida anor mevalarini realizatsiyaga tayyorlash.	2	Anor sharbati tarkibidagi qandlilikni aniqlash usullari.	2
	Jami	180	Jami	42	Jami	48	Jami	90

8.Talabalar bilimni baholash 8-semestr

№	Baholash turi	Topshiriqlar turi	Topshiriq soni	Har bir topshiriq uchun ajratilgan ball	Jami
1	Joriy baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	4	4	16
		Amaliy mashg'ulotlardagi ishtiroki	24	1	24
2	Oraliq baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	2	5	10
		Yozma og'zaki yoki test	2	5	10
3	Yakuniy baholash	Yozma, og'zaki, ijodiy ish, test va h.k.	1	40	40
4	Jami		33		100

Izoh: Mustaqil ish topshiriqlarini baholash GulDU Kengashining 11- sonli bayoni bilan tasdiqlangan "Talabalar mustaqil ta'limni tashkil qilish tartibi" asosida baholanadi.

Talabaning semestr davomida fan bo'yicha to'plagan umumiy bali har bir nazorat turidan belgilangan qoidalarga muvofiq quyidagi formula orqali hisoblanadi:

$$UB = JN + ON + YaN$$

bu erda: JN – joriy nazorat; ON – oraliq nazorat; YaN – yakuniy nazorat.

9.ADABIYOTLAR

Asosiy adabiyotlar

1. Azizov.A.Sh., Islamov S.Y., Suvanov F.U., Abdikayumov Z., Saqlash omborlari va qayta ishlash korxonalarini loyihalashtirish asoslari va jihozlari. - T.: Navruz, 2014, (O'quv qo'llanma).
2. Додаев К О., Маматов И.М., Озиқ-овқат маҳсулотларини консервация корхоналарининг лойиҳалаш асослари ва технологик ҳисоблари (ўқув қўлланма). - Т.: Иқтисод-молия, 2006.
3. Шаумаров Х.Б, Исломов С.Я. Қишлоқ хўжалиги маҳсулотларини сақлаш ва бирламчи қайта ишлаш технологияси. Тошкент. 2011 й.
4. Бўриев Х.Ч., Ризаев Р.М. Мева-узум маҳсулотларини биокимёси ва технологияси. – Т.: Мехнат, 1996.
5. Буриев Х.Ч., Жураев Р., Алимов О. Мева-сабзавотларни сақлаш ва дастлабки ишлов бериш. - Т.: Мехнат, 2002, (Уқув қўлланма).

Qo'shimcha adabiyotlar

6. Sh.M. Mirziyoyev Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent, "O'zbekiston" NMIU, 2017. – 29 b.
7. Sh.M. Mirziyoyev Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va xalq farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU, 2017. – 47 b.
8. Sh.M. Mirziyoyev Buyuk kelajagimizni mard va oliy janob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017. – 485 b.
9. Орипов Р. Сулаймонов И., Умироқов Е. Қишлоқ хўжалик маҳсулотларини сақлаш ва қайта ишлаш технологияси. – Т.: Мехнат, 1991.
10. Hill D., and Newbury G., "Data requirements and planning base, Operational Principles", in The Principles of Warehouse Design, The Chartered Institute of Logistics and Transport in the UK, Baker, P. (Editor), (2010).

Axborot manbaalari

11. . <https://uz.hiloved.com/anorni-tanlash-va-saqlash/>
12. <https://kun.uz/uz/43220187#!>
13. <https://lex.uz/ru/docs/-3930374?ONDATE=15.05.2020%2000>
14. <https://telegra.ph/ANOR-MEVASI-HAQIDAKOCHATLAR-OLAMI-04-10>
15. . <https://zamin.uz/uz/hayot-tarzi/118430-anor-haqida-siz-bilmagan-qiziqarli-faktlar.html>
16. . WWW.gov.uz. O'zbekiston Respublikasi xukumat portali.
17. . WWW.lex.uz. O'zbekiston Respublikasi xukumat portali Konun xujjatlari ma'lumotlari milliy ba'zasi.

10. Akademik talablar

O'qituvchi va talaba o'rtasidagi o'zaro munosabat samimiy va beg'araz bo'lishi lozim, talaba mustaqil bajargan topshiriqlarni belgilangan tartibda elektron pochta yoki o'quv platforma orqali yuboradi va javobni ham shu tartibda oladi.