

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

**GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI**



**QISHLOQ XO‘JALIGI MAHSULOTLARINI QAYTA ISHLASH  
TEKNOLOGIYALARI KAFEDRASI**

**DALA EKIN MAHSULOTLARI SIFATIGA SENSORIK BAHO BERISH  
O‘QUV DASTURI  
(Magistr)**

**Bilim sohasi:** 800000 – Qishloq, o‘rmon baliq xo‘jaligi va veterinariya  
**Ta‘lim sohasi:** 810000 – Qishloq xo‘jaligi  
**Ta‘lim mutaxassisligi:** 70811301–Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi (meva-sabzavot mahsulotlari)

**Guliston – 2024**

Fanning nomi	Dala ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish
Fan/modul kodi	DEMSSBBM 2404
Fan/modul turi	Majburiy
O'quv yili	2024/2025
Fan semestri	3
Ta'lim tili/turi	O'zbek/kunduzgi
Fanga ajratilgan soat/kredit	120/4
Auditoriya soat	48
Mustaqil ta'lim uchun ajratilgan soat	72

### I.FANNING MAZMUNI

**Fanni maqsadi:** 70811301–Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi (meva-sabzavot mahsulotlari) ta'lim mutaxassisligida tahsil olayotgan magistr'larga qo'yilgan masalani sifatning qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlashdagi ahamiyati, sifatni baholash jarayonida baholash usulini to'g'ri tanlash va yangi texnologiyalarni qo'llashni o'rganishdir.

**Fanning vazifasi:** Dala ekin mahsulotlarini aholiga sifatli qilib yetkazib berish, saqlashda sensorik baholashdan foydalanish. Mahsulotlarni omborxonada, tayyorlov makonlari va dastlabki ishlov berish korxonalariga o'z vaqtida va sifatini tushirmasdan yetkazish yo'llarini o'rgatadi.

### II. ASOSIY NAZARIY QISM (Ma'ruza, amaliy (seminar) va mustaqil ta'lim mavzulari)

#### II.1 Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi

№	Mavzu nomi	Ma'ruza mashg'ulotida ko'riladigan mavzular	Amaliy (seminar) mashg'ulot bo'yicha mavzulari	Mustaqil ta'lim va mustaqil ish mavzulari
1	<b>1-mavzu.</b> Dala ekin mahsulotlarini saqlashda sifatini baholashning ahamiyati	Sifatni baholash haqida umumiy tushunchalar. Sifatni baholash jarayonini to'g'ri tashkil qilishning asosiy omillari	Sensorik baho berishning asosiy bo'limlari	Sifatni baholashning umumiy tamoyillari.
2	<b>2-mavzu.</b> Sensorik baho berish to'g'risida asosiy tushunchalar	Sensorik baho berishning asosiy bo'limlari.	Sensorik baho berish to'g'risida asosiy tushunchalar	Iste'molchilar munosabatini tahlil qilish orqali mahsulot sifatiga baho berish
3	<b>3-mavzu.</b> Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinov	Samarali sinovni amalga oshirish usullari. Solishtirish usuli. So'rovnomalar orqali ob'ektiv ma'lumotlarni to'plash. Samaralali sinovni oshirishda baholash mezonlari. Degustatorlarga qo'yiladigan talablar.	Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinov	Mahsulotning tashqi ko'rinishiga qarab baholash mezonlari.
4	<b>4-mavzu.</b> Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish.	Sub'ektiv omillarni ifodalovchi ma'lumotlar yig'ish usullari. Iste'molchilar fikrini o'rganish jarayonlari va	Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish	Sensorik baholashda biokimyoviy jarayonlar va ruhiy omillarning ta'siri



		mezonlari.		
5	5-mavzu. Danak mevalilar sifatiga sensorik baho berish.	Danak mevalilarning sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Danak mevalilar sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish.	Danak mevalilarni saqlash va dastlabki ishlov berishda sensorik baho berish.	Danak mevalilar sifatiga sensorik baho berishda degustatorlar guruhini shakllantirish
6	6-mavzu. Urug' mevalilar sifatiga sensorik baho berish.	Urug' mevalilarning sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Urug' mevalilar sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish.	Urug' mevalilarni saqlash va dastlabki ishlov berishda sensorik baho berish.	Urug' mevalilarni saqlash va qayta ishlashda chuqurlashtirilgan sensorik baho berishni tashkillashtirish
7	7-mavzu. Rezavor mevalar sifatiga sensorik baho berish.	Rezavor mevalarning sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Rezavor mevalarni saqlash va qayta ishlashda chuqurlashtirilgan sensorik baho berishni tashkillashtirish	Rezavor mevalilarni saqlash va dastlabki ishlov berishda sensorik baho berish.	Rezavor mevalar sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish.
8	8-mavzu. Sabzavot va kartoshka sifatiga sensorik baho berish	Sabzavot mahsulotlarining sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Sabzavot mahsulotlari sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish. Kartoshkani saqlashda sensorik baholash	Sabzavotlarni saqlash va dastlabki ishlov berishda sensorik baho berish.	Sabzavot mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda chuqurlashtirilgan sensorik baho berishni tashkillashtirish.
9	9-mavzu. Poliz ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish	Poliz ekin mahsulotlarining sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda chuqurlashtirilgan sensorik baho berishni tashkillashtirish	Poliz ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berishda sensorik baho berish.	Poliz ekin mahsulotlari sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish.
10	10-mavzu. Quritilgan meva-sabzavot mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish.	Quritilgan mevalarning sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Quritilgan mevalar sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish.	Quritilgan mahsulotlarga sensorik baho berish mezonlari	Quritishda chuqurlashtirilgan sensorik baho berishni tashkillashtirish

**III. Fanni o'qitilish natijalari / shakllanadigan kompetensiyalar**

Ushbu fanni o'zlashtirish natijasida, magistrlar quyidagi ko'nikmalarga ega bo'ladi:

1. "Dala ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish" fanini o'zlashtirish natijasida sensorik baholashning xususiyatlari; sensorik baholashda qo'llaniladigan texnologiyalar to'g'risida tasavvurga ega bo'ladi (**bilim**);

2. Magistrlar “Dala ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish” fanini o‘zlashtirish jarayonida mahsulot haqidagi ob’ektiv omillardan foydalanish, effektiv baholashni amalga oshirish, affektiv baholash (**ko‘nikma**);

3. Magistrlar sensorik baholashdagi asosiy mezonlarni, qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini sensorik baholash ko‘nikmasiga ega bo‘lish (**malaka**).

#### **IV. Ta‘lim texnologiyalari va metodlari**

- dolzarb mavzu bo‘yicha shaxsiy fikrini tanqid, publitsistik va boshqa janrlar (masalan, esse)da yozma bayon qilish;
- ma‘ruzalar tayyorlash;
- kurs ishi yozish;
- 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;
- multimediali taqdimotlar yaratish.

#### **V. Kreditlarni olish uchun qo‘yiladigan talablar**

Joriy, oraliq va yakuniy nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo‘yicha yozma ishni muvaffaqiyatli topshirish.

#### **Asosiy adabiyotlar:**

1. Dodaev Q.O. Konservlangan oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi. T.: 2007 y.
2. Shirokov Ye.P., Polegayev V. Texnologiya xraneniya i pererabotki produktsii rasteniyevodstva s osnovami standartizatsii. – M.: Agropromizdat, 2000.
3. Shaumarov X.B., Islamov S.Ya. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – T.: ToshDAU, 2011.
4. Oripov R., Sulaymonov I, Umurzoqov E. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. – T.: Mexnat, 1991.
5. Abdikayumov Z.A., Azizov A, Xaimirzayev D., Ochilov M. Ildizmevalilarni saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi. — T.: ToshDAU 2015.

#### **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. Rasulov A. Kartoshka, sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlash. – T.: Mehnat, 1995-208b.
4. Shirokov Ye.P. Praktikum po xraneniyu i pererabotki plodov i ovoшey. – M.: Kolos, 1989.
5. Morten C. Meilgaard, Gail Vance Civile, B. Thomas Carr-Sensory Evaluation Techniques-4th edition, 2007.

#### **Axborot manbaalari**


1. [www.ziynet](http://www.ziynet)
2. [Gulduportal.uz](http://Gulduportal.uz)
3. <https://unilibrary.uz>


**Guliston davlat universiteti tomonidan ishlab chiqilgan va tasdiqlangan.**

**Fan/modul uchun ma'sul:**

**R.Raxmatullayev** – GulDU, “Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyalari” kafedrası t.f.f.d., (PhD) 

**Taqrizchilar:**

**K.K.Nuriyev** – “QXMQIT” kafedrası professorı, t.f.d. 

**A.Jabborov** – Toshkent kimyo texnologiyalari instituti Yangiyer filali, dotsent 

**Izoh:** Ushbu fan dasturi Georgia Institute of Technology ta'lim dasturlari asosida takomillashtirildi.