

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

GULISTON DAVLAT UNIVERSITETI

“Tasdiqlayman”



GulDU rektori

M.T.Xodjiyev

2024-yil



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

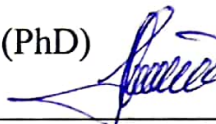

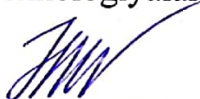
**DALA EKIN MAHSULOTLARI SIFATIGA SENSORIK BAHO BERISH
SILLABUSI**

(DEMSSBBM 2404)

Bilim sohasi:	800 000 – Qishloq, o‘rmon, baliq xo‘jaligi va veterinariya
Ta‘lim sohasi:	810 000 – Qishloq xo‘jaligi
Ta‘lim yo‘nalishi:	70811301–Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi (meva-sabzavot mahsulotlari)

Guliston-2024

© 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.
	Tuzuvchi: R..Raxmatullayev "QXMQIT" kafedrası v.b.dotsenti, t.f.f.d. (PhD) 
	Taqrizchilar: K.K.Nuriyev – "QXMQIT" kafedrası professori, t.f.d.  A.Jabborov – Toshkent kimyo texnologiyalari instituti Yangiyer filali, dotsent 

Izoh: Ushbu fan sillabusi Texas A & M Universiteti va Lomonosov nomidagi MDU ta'lim dasturlari asosida takomillashtirildi.

Mundarija

DEMSSBBM 2404: Dala ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish.....

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.....

1.Fan tavsifi

“Dala ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish” fani talabalarni fani haqidagi mantiqiy fikrlash qobiliyatini shakllantirish; talabalarga Dala ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish asosida ishlaydigan tizimlarga oid mustahkam bilim berish, olgan bilimlarini sohaga doir amaliy masalalarini yechishga tadbiq qilishga o‘rgatish; yo‘li bilan olingan nazariy bilimlarni amaliyotga qanchalik mos kelishini baholash, dala ekinlari sensorik baho berish qanday aniqlash ko‘nikmalarini rivojlantirishdan iboratdir.

2.Fanning dastlabki rekvizitlari

Ushbu fanni o‘zlashtirish uchun Dala ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish turkumiga kiruvchi Fizika, Kimyo, matematik analiz va matematik mantiq fanlaridan zarur bilimlarga ega bo‘lish talab etiladi.

3.Fanning maqsadi

magistrlarga 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.

4.Ta‘lim berish natijalari

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

1. “Dala ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish” fanini o‘zlashtirish jarayonida talabalar qishloq xo‘jalik mashinalarda ishlash jarayonlarni to‘g‘ri tasavvur qilish tasavvurga ega bo‘ladi;
2. Dala ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish, dala ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish tushunib oladi;
3. Olgan bilimlarini sohaga doir amaliy masalalarini yechishda tadbiq qila oladi;

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.

4. Soatlar

Ta'lim turi	Ma'ruza Soat	Amaliy mashg'ulot Soat	Laboratoriya Soat	Mustaqil ta'lim Soat	Jami Soat
Kunduzgi	3-semestr uchun				
	24	24	0	72	120
	4-semestr uchun				
	0	0	0	0	0
Yillik jami	24	24	0	72	120

7. Fanning tarkibiy tuzilishi

№	Mavzular	Soat	Ma'ruza mashg'ulotida ko'riladigan masalalar	soat	Amaliy mashg'ulot mavzulari	soat	Mustaqil ta'lim va mustaqil ish mavzulari	soat
1	1-mavzu. Dala ekin mahsulotlarini saqlashda sifatini baholashning ahamiyati	10	Sifatni baholash haqida umumiy tushunchalar. Sifatni baholash jarayonini to'g'ri tashkil qilishning asosiy omillari	2	Sensorik baho berishning asosiy bo'limlari	2	Sifatni baholashning umumiy tamoyillari.	6
2	2-mavzu. Sensorik baho berish to'g'risida asosiy tushunchalar	10	Sensorik baho berishning asosiy bo'limlari.	2	Sensorik baho berish to'g'risida asosiy tushunchalar	2	Iste'molchilar munosabatini tahlil qilish orqali mahsulot sifatiga baho berish	6
3	3-mavzu. Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinov	10	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.	2	Mahsulot sifatini baholashda samarali (effektiv) sinov	2	Mahsulotning tashqi ko'rinishiga qarab baholash mezonlari.	6

4	4-mavzu. Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish.	10	Sub'ektiv omillarni ifodalovchi ma'lumotlar yig'ish usullari. Iste'mochilar fikrini o'rganish jarayonlari va mezonlari.	2	Mahsulot sifatini baholashda affektiv sinovni amalga oshirish	2	Sensorik baholashda biokimyoviy jarayonlar va ruhiy omillarning ta'siri	6
5	5-mavzu. Danak mevalilar sifatiga sensorik baho berish.	12	Danak mevalilarning sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Danak mevalilar sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish.	2	Danak mevalilarni saqlash va dastlabki ishlov berishda sensorik baho berish.	2	Danak mevalilar sifatiga sensorik baho berishda degustatorlar guruhini shakllantirish	8
6	6-mavzu. Urug' mevalilar sifatiga sensorik baho berish.	12	Urug' mevalilarning sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Urug' mevalilar sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish.	2	Urug'mevalilarni saqlash va dastlabki ishlov berishda sensorik baho berish.	2	Urug' mevalilarni saqlash va qayta ishlashda chuqurlashtirilgan sensorik baho berishni tashkillashtirish	8
7	7-mavzu. Rezavor mevalar sifatiga sensorik baho berish.	12	Rezavor mevalarning sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Rezavor mevalarni saqlash va qayta ishlashda chuqurlashtirilgan sensorik baho berishni tashkillashtirish	2	Rezavormevalilarni saqlash va dastlabki ishlov berishda sensorik baho berish.	2	Rezavor mevalar sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish.	8

8	8-mavzu. Sabzavot va kartoshka sifatiga sensorik baho berish	12	Sabzavot mahsulotlarining sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Sabzavot mahsulotlari sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish. Kartoshkani saqlashda sensorik baholash	2	Sabzavotlarni saqlash va dastlabki ishlov berishda sensorik baho berish.	2	Sabzavot mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda chuqurlashtirilgan sensorik baho berishni tashkillashtirish.	8
9	9-mavzu. Poliz ekin mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish	12	Poliz ekin mahsulotlarining sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Poliz ekinlari mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda chuqurlashtirilgan sensorik baho berishni tashkillashtirish	4	Poliz ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berishda sensorik baho berish.	4	Poliz ekin mahsulotlari sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish.	8
10	10-mavzu. Qurtilgan meva-sabzavot mahsulotlari sifatiga sensorik baho berish.	12	Qurtilgan mevalarning sifatiga baho berishning o'ziga xususiyatlari. Qurtilgan mevalar sifatiga chuqurlashtirilgan sensorik baho berish.	4	Qurtilgan mahsulotlarga sensorik baho berish mezonlari	4	Quritishda chuqurlashtirilgan sensorik baho berishni tashkillashtirish	8
Jami		120	Jami	24	Jami	24	Jami	72

8. Talabalar bilimni baholash

№	Baholash turi	Topshiriqlar turi	Topshiriq soni	Har bir topshiriq uchun ajratilgan ball	Jami
1	Joriy baholash	Mustaqil ish topshiriqlari	5	4	20
		Amaliy mashg'ulotlardagi ishtiroki	10	1	10
		Ma'ruza mashg'ulotlaridagi ishtiroki	10	1	10
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		30		100

... ..
... ..
... ..

... ..
... ..

III - III III III

... ..

IV - IV IV IV IV

... ..

1.
2.
3.
4.
5.
6.

V - V V V V V

1.
2.
3.
4.
5.
6.

... ..

... ..

... ..

VI - VI VI VI VI

... ..
... ..
... ..