

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
TOSHKENT DAVLAT AGRAR UNIVERSITETI



O'quv ishlari bo'yicha prorektor
professor S.G. Boboyev
2025-yil "04" 04
Ro'yatga olindi: № 60720100 1.16
2025-yil "04" 04

OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYASI ASOSLARI

O'QUV DASTURI

Bilim sohasi	700 000- Muhandislik, ishlov berish va qurilish sohalari
Ta'lim sohasi	720 000- Ishlab chiqarish va ishlov berish sohalari
Ta'lim yo'nalishi:	60720100-Oziq-ovqat texnologiyasi

Fan/modul kodi OOTA1406	O'quv yili 2025-2026	Semestr 4	Kreditlar 6
Fan/modul turi Majburiy fanlar	Ta'lim tili O'zbek		Haftadagi dars soatlari 6
Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
1. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari	72	108	180
I. Fanning mazmuni Fanni o'qitishdan maqsad – talabalarda oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida xom ashyolarni qabul qilish sharoitlarini tushuntirish. Ularni qayta ishlab tayyor mahsulot holatiga keltirib, iste'molchilarga realizatsiya qilishgacha bolgan jarayonning texnologiyasi haqida, hamda xom ashyo va tayyor mahsulot sifatini nazoratini to'g'ri olib borishdagi bilim, ko'nikma va malakani shakllantirish. Fanning asosiy vazifasi – talabalarni mustaqil fikrlashga, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha barcha jarayonlarni to'g'ri olib borishni, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasida yuzaga keldigan texnologik nuqsonlarni bartaraf etish choralarni, mahsulot balansini to'g'ri yuritish va hisob kitoblarni to'g'ri olib borishni o'rgatish va malakali kadrlarni tayyorlashdan iborat.			
II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari) II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi: 1-mavzu. Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyalarining ilmiy asoslari va oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning xom-ashyolari O'simlik va hayvonot xom ashyosi. Xom ashyoni birlamchi va ikkilamchi qayta ishlash korxonalari. Oziq-ovqat texnologiyalarining fizik-kimyoviy asoslari. Ekstraksiya. Tozalash va rafinatsiyalash. Ertish va kristallizatsiyalash. Texnologiyalarning reologik asoslari. 2 -mavzu. Don mahsulotlari umumiy texnologiyasi. Un, yorma non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi Elevator sanoatining vazifasi. Un ishlab chiqarish texnologiyasining prinsipial sxemasi. Un assortimenti va sifat ko'rsatkichlari. Yorma texnologiyasi. Yorma ishlab chiqarish texnologik sxemasi asosiy bosqichlari: donni aralashmalardan tozalash, o'leamlari bo'yicha saralash. Donni oqlash, oqlangan mahsulotlarini saralash, silliqlash yoki sayqallash. Yorma turlari va navlarining tavsifi va sifat ko'rsatkichlari. Xamir tayyorlash va ishlov berish. Non va non mahsulotlarini pishirish. Nonni sifat ko'rsatkichlari. Non va non mahsulotlarini saqlash. 3-mavzu. Makaron mahsulotlari va qandolatchilik mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi			

Makaron mahsulotlari ishlab chiqarishning asosiy jarayonlari sifat ko'rsatkichlari. Unli qandolat mahsulotlari assortimenti. Unli qandolat mahsulotlari ishlab chiqarish bo'yicha umumiy tushunchalar. Qandolat mahsulotlari ko'p miqdorda qand saqlovchi, yuqori energetik qiymatga (kaloriyalilikka) ega va yaxshi hazm bo'ladigan, boshqa mahsulotlardan xushta'mligi, xushbo'yligi, tashqi ko'rinishi bilan ajralib turadigan oziq-ovqat mahsulotlarini texnologiyasi bilan tanishish.

4-mavzu. O'simlik moylarini ishlab chiqarish texnologiyasi

Moyli urug'larni tozalash. Moyli urug'larni namlash va quritishning asosiy usullari. Moyli urug'larni chaqish. Presslab moy olish texnologiyasi. Ekstraksiyalashning texnologiyasi Osimlik moylarini birlamchi tozalash. Moylardagi xamrox moddalar.

5-mavzu. Mayonez ishlab chiqarish texnologiyasi

Mayonezlar retsepturalari va ishlab chiqarishning prinsipial sxemasi. Salat moyi ishlab chiqarish texnologiyasi.

6 - mavzu. Shakar olish texnologiyasi.

Qand qamishining pishishi fiziologiyasi, Qayta ishlash natijasida saxarozaning kimyoviy o'zgarishlari, Shakarqamish sharbatini olish, Qand qamish sharbatini tozalash, Shakarqamish sharbatini bug'lash, Saxaroza kristallanishi, Shakar kristallarini ajratish, Shakar kristallarini quritish. "Shakar" va "qand" iboralari azaldan birgina ma'noni bildiradi. Ushbu mavzuda "Shakar" deb turli o'lchamli kristallardan iborat bo'lgan mahsulotni, boshqa hollarda esa "qand" iborasini ishlatishni ilmiy asoslaymiz. Shu bilan birga mavzu doirasida qand texnologiyasi qisman yoritib beriladi.

7 - mavzu. Go'sht mahsulotlari va ularni qayta ishlash.

Qayta ishlangan go'shtni tayyorlash uchun xom go'sht. Pishgan va pishirilgan go'shtlar. Go'sht mahsulotlarini davolashda e'tibor. Go'shtni davolashda ishlatiladigan ingridiyentlar. Nitritning xavfsizlik jihatlar. Pishgan go'sht rangi. Quritish usullari. Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarishning asosiy xom ashyosi. Kolbasa mahsulotlari assortimenti. Pishirilgan, yarim dudlangan kolbasalar ishlab chiqarishning prinsipial sxemasi. Bo'laklash, tozalash. tuzlash, mexanik ishlov berish, rangni stabilizatsiyalash, farch tayyorlash. Tayyor mahsulotga qo'yiladigan talablar.

8 - mavzu. Sutni qayta ishlash mahsulotlari haqida tushuncha. Sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi.

Sut sanoati: Texnologik o'zgarishlarni hisobga olgan holda sut tarkibi. Laktoza: eruvchanlik, shirinlashtirish qobiliyati, kristallanish, asosiy fermentatsiyalar va o'zgarishlar. Lipidlar: yog'kislotlari va ikkilamchi komponentlar tarkibi; yog'globulasining tuzilishi va xususiyatlari. Yog'ning parchalanishi. Oqsillar: zardob oqsillari va kazeinlarning tasnifi va funksional xususiyatlari. Sut oqsillarining koagulyatsiyasi: issiqlik, pH va koagulyatsiyalovchi fermentlarning ta'siri. Ichimlik suti: pastozizatsiya va sterilizatsiya. Texnologik jarayon, mahsulot bilan ishlash va qadoqlash. Mahsulot sifatining tavsiflari. Maxsus texnologik ishlov berish: mikro filtrlash, purkash, konsentratsiyalash. Krem ishlab chiqarish va tavsiflari: kremni barqarorlashtirish.

Moy: mahsulotni aniqlash. Uzluksiz va uzluksiz jarayonlar; mahsulot tavsifi va sifati. Pishloq: mahsulotni aniqlash. Pishloqlarni tarkibi va texnologiyasi bo'yicha tasniflash. Presamik chizmekeying jarayoni, sichuga mahsulotining tavsiflari. Pishloq ishlab chiqarish bosqichlari. Pishloq tayyorlash jarayoniga xomashyo va texnologiyalarning ta'siri. Sut sanoatining yon mahsulotlari: boshqaruv va imkoniyatlar. Sutga ishlov berish va saqlash. Achitqili sut mahsulotlari va ularga qo'yiladigan talablar. Muzqaymoq turlari va retsepturalari. Muzqaymoq tayyorlash texnologiyasining prinsipial sxemasi. Sarig' yog' va pishloq ishlab chiqarish texnologiyalarining asoslari.

9 - mavzu. Konservalar assortimenti. Konservash usullari asoslari.

Meva va sabzovot konservalarining turlari. Tabiiy sabzavot konservalari. Sabzavot gazak konservalari. Tomat yarim tayyor mahsulotlar haqida. Go'shtli konservalar. Baliq konservalari. Sut konservalari.

10 - mavzu. Bijg'ish mahsulotlari va etil spirti, sharob, pivo ishlab chiqarish.

Vino sanoati: Alkogolli ichimliklar tasnifi. Iste'mol. Spirtli ichimliklarni iste'mol qilish bilan bog'liq xavflar. Vino: bozorning yuridik ta'rifi va hajmi. Uzum xususiyatlari: fiziologik va sanoat jihatidan yetilishi. Uzum tarkibi. Enologiya uchun materiallar. Enologiyada SO₂ dan foydalanish. Qizil vinifikatsiya. Oq vinifikatsiya. Ko'mir matersatsiyasi vinifikatsiyasi. Ko'pikli vinochilarning klassik usuli. Bijg'ish sanoati korxonalar tavsifi ularning asosiy va ikkilamchi mahsulotlari. Solod fermentlar manbai. Arpani qayta ishlash. Pivo ichimlik turlari va sifati. Asosiy jarayonlar. Uzum boshining mexanik tarkibi va uning vinochilikdagi ahamiyati. Uzum boshi tuzilishi va uning tarkibiy qismlari. Uzumning kasallik va zararkunandalari, uzum hosilini yig'ish muddatini aniqlash. Uzum hosilini yig'ishda meteorologik sharoitlarning ta'siri. Ozuqa etil spirti tayyorlashda bug'doy, arpa, suli va tariq kraxmalli xom-ashyolari va ularni qayta ishlashga tayyorlash. Asosiy jarayonlar prinsipial sxemasi. Brajkadan spirtini xaydash olish va tozalash.

11 - mavzu. Oziqaviy kislotalar, oziqaviy bo'yoqlar, oziqaviy xushbo'yantiruvchilar.

Mazkur mavzuda oziq-ovqat texnologiyasida qo'llaniladigan qo'shimcha ta'mni oshiruvchi va mahsulot xidini kuchaytiruvchi moddalar xaqida ma'lumotlar beriladi. Oziqaviy kislotalar, oziqaviy bo'yoqlar, oziqaviy xushbo'yantiruvchilardan foydalanishning axamiyati va turlari to'liq yoritib berilgan. Suv va osh tuzi ichimliklar, non va makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda asosiy xomashyolardan biri hisoblanadi. Donni tortishga tayyorlashda, qand, kraxmal, achitqi sanoatida ko'p miqdorda suv ishlatiladi. Barcha qiyomlar va ko'pgina qandolat mahsulotlarini tayyorlashda ham suv va osh tuzi ishlatilishi keltirilgan.

12 - mavzu. Yordamchi xomashyo va materiallar.

Jelevovchi moddalar, Agar va agarsimon jelevovchi moddalar, Oziqaviy ko'pirtiruvchilar, Ferment preparatlari, Saxarin, Sorbit, Ksilit, Yordamchi materiallar bo'yicha umumiy tushunchalar.

III. Amaliy mashg'ulotlari bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

Mazkur o'quv dasturi dunyoning e'tirof etilgan xalqaro QS va THE reytinglarida nufuzli TOP-300 talikka kirgan quyidagi oliy ta'lim tashkilotlarining ta'lim dasturlari asosida ishlab chiqilgan

№	OTM nomi	QS	THE	Mazkur dasturdagi mavzu nomi	Havolalar
1	Gadjah Mada University (Indoneziya)	239	1201	6 - mavzu Cane Sugar Technology (Shakar olish texnologiyasi)	https://s.lthp.tp.um.ac.id/wp-content/uploads/sites/69/2025/01/Academic-Handbook-for-Bachelors-Programme.pdf
2	University of Jordan (Iordaniya)	368	601	7 - mavzu Meat products and their processing (Go'sht mahsulotlari va ularni qayta ishlash)	https://agriculture.jo.edu.jo/Lists/Courses/Attachments/343/Meat%20Science%20and%20Technology%2020443_IL.Os_2019.pdf
3	Alma Mater Studiorum - University of Bologna (Italiya)	133	146	8-mavzu Module 1. Dairy industry: Milk composition in view of technological transformations. Lactose: solubility, sweetening power, crystallization, main fermentations and alterations. (Modul 1. Sut sanoati: Texnologik o'zgarishlarni hisobga olgan holda sut tarkibi. Laktoza: eruvchanlik, talandirici kuch, kristallanish, asosiy fermentatsiyalar va o'zgarishlar. Lipidlar, yog' kislotalari va kichik komponentlar tarkibi; yog' globulasining tuzilishi va xususiyatlari.) 10-mavzu. Wine industry: Classification of alcoholic beverages. Consumption. Risks associated with alcohol consumption. (Vino sanoati: Alkogolli ichimliklar tasnifi. Iste'mol. Spirtli ichimliklarni iste'mol qilish bilan bog'liq xavflar. Sharob: qonuniy ta'rifi va bozor hajmi. Uzunmox xususiyatlari: fiziologik va sanoat pishishi. Uzun tarkibi. Qizil va oq vinolar.)	https://www.unibo.it/en/study/course-units-transferable-skills-moocs/course-unit-catalogue/course-unit/2024/263532

<p>takomillashtirish chora-tadbirlari” to’g’risidagi qarori. “O’zbekiston” 2022 y.</p>	<p>3. Mirziyoev Sh.M. PQ-4406-sonli “Qishloq xo’jaligi mahsulotlarini chuqur qayta ishlash va oziq-ovqat sanoatini yanada rivojlantirish bo’yicha qo’shimcha chora-tadbirlari to’g’risida”gi qarori “O’zbekiston” 2019 y.</p> <p>4. O’zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017-yil 7-fevraldagi “O’zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo’yicha harakatlar strategiyasi to’g’risida”gi PF-4947-sonli Farmoni. O’zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari to’plamlari, 2017-yil, 6-son, 70-modda.</p> <p>Axborot manbaalari</p> <p>1. www.gov.uz O’z Res hukumat portali</p> <p>2. www.lex.uz O’z Res qonun hujjatlari ma’lumoti milliy bazasi</p> <p>3. http://www.ziyounet.uz</p> <p>4. http://www.xs.uz</p> <p>5. http://www.wheatstorage.com</p> <p>6. https://s1l1.php.tp.ugm.ac.id/wp-content/uploads/sites/69/2025/01/Academic-Handbook-for-Bachelors-Programme.pdf</p> <p>7. https://agriculture.ju.edu.io/Lists/Courses/Attachments/343/Meat%20Science%20and%20Technology%20443%20ILOs%2019.pdf</p> <p>8. https://www.unibo.it/en/study/course-units-transferable-skills-moocs/course-unit-catalogue/course-unit/2024/363532</p>
<p>7.</p>	<p>Fanning o’quv dasturi Toshkent davlat agrar universiteti Kengashining 2025-yil “04” 04 ¹³ -sonli bayonnomasi bilan ma’qullangan.</p> <p>Fan/modul uchun ma’sullar:</p> <p>S.Y.Sharipov – TDAU, “Qishloq xo’jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash” kafedrası dotsenti, t.f.n.</p> <p>Z.M.Mukimov – TDAU, “Qishloq xo’jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash” kafedrası dotsenti</p> <p>F.Yu.Xamidova – TDAU, “Qishloq xo’jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash” kafedrası dotsenti, t.f.f.d. (PhD)</p>
<p>9.</p>	<p>Taqrizchilar:</p> <p>G.Z.Djaxongirova- TKTI, “Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrası professori, t.f.d.</p> <p>I.Ch.Nomozov- TDAU, “Mevachilik va uzumchilik” kafedrası mudiri, professor, q.x.f.d.</p>

<p>Amaliy mashg’ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Xomashyo va tayyor mahsulotlarini energetik qobiliyatini baholash. 2. Paxta chigitidan bir marta presslab moy olishning moddiy hisobi. 3. Xomashyo va tayyor mahsulotlarni balli tizimda baholanishi uslubiyotini o’rganish. 4. Don mahsulotlari turlari. 5. O’simlik moylari, yog’lar turlari va ozuqaviylik qiymati. 6. Margarin retsepturasini tuzish. 7. Xamirturushlarning bijgıtish aktivligini aniqlash. 8. Go’sht mahsulotlari retsepturasi. 9. Sut mahsulotlari retsepturasi. 10. Konserva mahsulotlari. Konservlash usullari. 11. Etil spirti ishlab chiqarishning umumiy texnologiyasi. 12. Sharbat olish texnologiyasi va Vinodan meva sirkasini olishni o’rganish. <p>Amaliy mashg’ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada bir akademik guruhda bir professor-o’qıtuvchi tomonidan o’tkazilishi zarur. Mashg’ulotlar faol va interaktiv usullar yordamida o’tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo’llanilishi maqsadga muvofiqdir.</p>	<p>IV. Laboratoriya mashg’ulotlari bo’yicha ko’rsatma va tavsiyalar</p> <p>Laboratoriya mashg’ulotlari uchun quyidagi mavzular tavsiya etiladi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Xomashyo va tayyor mahsulotning namlik ko’rsatgichini aniqlash 2. Xomashyo va tayyor mahsulotning zichligini aniqlash 3. Xomashyo va tayyor mahsulot tarkibidagi quruq moddalar miqdorini aniqlash. 4. Yog’larni oziq-ovqat tarkibidagi massaviy ulushini gravimetrik usulda aniqlash 5. Qattiq yog’larning erish va qotish haroratini aniqlash 6. Go’shtning sifatini aniqlash 7. Bug’doy unining kleykovinasini aniqlash 8. Non sifatining fizik-kimyoviy tekshiruvi 9. Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi 10. Margarinli suyuqliksiz xamir tayyorlash texnologiyasi 11. Pivo suslosini tayyorlash 12. Ichimlik suvining sensor analizi.
<p>VI. Mustaqil ta’lim va mustaqil ishlar</p> <p>Mustaqil ta’lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Moyli urug’lardan moy olishning nazariy asoslari. 2. Yog’ va moylar rafinatsiyasi. 3. Margarin mahsulotlari ishlab chiqarish 4. Go’shtning morfologik tuzilishi. 5. Inson oziqlanish ratsioni. 6. Meva va sabzavotlarni konservlash. 	

<p>7. Oziqaviy kislotalar, bo'yoclar, aromatizatorlar.</p> <p>8. Shakar ishlab chiqarish texnologiyasi.</p> <p>9. Bolalar ovqatlanishi uchun sutli mahsulotlar texnologiyasi.</p> <p>10. SHokolad mahsulotlari texnologiyasi.</p> <p>11. Sharq shirinliklari, milliy qandolat mahsulotlari.</p> <p>12. Sut texnologiyasi.</p> <p>13. Dekstrinlar, ularni olish texnologiyasi.</p> <p>14. Pivo mahsulotlarini qadoqlash va ularga qo'yiladigan talablar.</p> <p>15. Vino mahsulotlarini qadoqlash va ularga qo'yiladigan talablar.</p> <p>16. Lavlagi yetishtirishning ikkilamchi mahsulotlari, ularning tarkibi va qo'llanilishi</p> <p>17. Shakar ishlab chiqarish korxonalarining ikkilamchi mahsulotlari, ularning tarkibi va qo'llanilishi.</p> <p>18. Paxta chigitidan bir marta presslab moy olishning moddiy hisobi.</p> <p>19. Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning asoslari.</p> <p>20. O'simlik va hayvonot xomashyosi.</p> <p>21. Sanoat usulida olingan o'simlik moylari.</p> <p>22. Margarim mahsulotlarining assortimenti.</p> <p>23. Kulinar yog'larni ishlab chiqarish.</p> <p>24. Mayonez ishlab chiqarish texnologiyasi.</p> <p>25. Sovun xaqida tushuncha.</p> <p>26. Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish</p> <p>27. Un ishlab chiqarish texnologiyasi (don tozalash bo'limi).</p> <p>28. Sovunlarning fizik-kimyoviy xususiyatlari.</p> <p>29. Sosiska va sardulkalarni ishlab chiqarish texnologiyasi.</p> <p>30. Non ishlab chiqarish sanoati.</p> <p>Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.</p>	<p>VII. Ta'lim natijalari / Kasbiy kamponentlari:</p> <p>Talaba bilishi kerak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Talabalar quyidagi imkoniyatlarga ega bo'lishlari kerak: - Asosiy me'yoriy -huquqiy aktlar va me'yoriy hujjatlardagi qonun-qoidalarni bilish va kasbiy faoliyatida qo'llash; - kasbiy faoliyatda zamonaviy axborot resurslari va texnologiyalarni bilish; - oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalarini. <p>3 tartibini;</p> <ul style="list-style-type: none"> - oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishni tashkil etish sohasi bo'yicha qonuniy hujjatlar haqida tasavvurga ega bo'lishi; - oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi nazariy asoslarini o'rganadi; - oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha barcha jarayonlarni to'g'ri olib borishni o'rganadi; - oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasida yuzaga keladigan texnologik nuqsonlarni bartaraf etish choralarini, mahsulot balansini to'g'ri
--	---

<p>yuritish va hisob kitoblarni to'g'ri olib borish malaka tamoyillari mexanizmini shakllantirish uchun qulay sharoitlarni ishlab chiqish <i>bilishi va ularidan foydalana olishi</i>; (ko'nikma)</p> <ul style="list-style-type: none"> - texnologik jarayonlar boshqaruv darajasining tahlilini; - oziq-ovqat mahsulotlari sifatiga texnologiyalarning ta'sirini baholashni. va ulardan foydalana olishi; - mahsulotlarini sifatli saqlash va birlamchi qayta ishlashda sifatini baholash; - mahsulot sifatini aniqlashda organoleptik ko'rsatgichlarini o'rganish <p>bo'yicha <i>ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak. (malaka)</i></p>	<p>VIII. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma'ruzalar; - interfaol keys – stadilar; - seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol javoblar); - guruhlarda ishlash; - taqdimotlarni qilish; - individual loyihalar; - jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.
<p>4.</p>	<p>IX. Kreditlarni olish uchun talablar:</p> <p>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 joriy, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish</p>
<p>5.</p>	<p>X. Adabiyotlar.</p> <p>Asosiy adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Донченко Л.В., Надикта В.Д. История основных пищевых продуктов (введение в специальность): учеб. пособие / М.: Дели принт, 2002. – 304 с. 2. Хлебников В.И. и др. Технология производства продовольственных товаров: учебник для студ. сред. учеб. заведений / М.: Издательский дом «Академия», 2007. – 348 с. 3. Хлебников, В.И. Технология товаров (продовольственных): учебник / В.И. Хлебников – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2002. – 427 с. 4. Шепелев А.Ф., Туров А.С. Технология производства продовольственных товаров: учеб. пособие / Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 192 с. 5. Q.O.Dodayev Konservatsion oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi. - T.:2009. -387 bet. 6. Choriyev A.J., Dodaev K.O. Konserva korxonalari jihozlari. Toshkent. O'zbekiston NMIU -2011. – 200 b.
<p>6.</p>	<p>Qo'shimcha adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mirziyoyev Sh.M. PF-60-sonli "2022-2026 yillarga mo'ljallangan yangi o'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi" to'g'risidagi farmoni. "O'zbekiston" 2022 y. 2. Mirziyoyev Sh.M. PQ-225-sonli "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini yetishtirish xarajalarini moliyalashtirish va ularni xarid qilish tizimini