

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



Ro'yxatga olindi: № 60810700 1.22
2025 yil "04" "04"

QISHLOQ XO'JALIGI MAHSULOTLARINI QURITISH TEXNOLOGIYASI

O'QUV DASTURI

Bilim sohasi:	800 000	–	Qishloq, o'rmon, baliq xo'jaligi va veterinariya
Ta'lim sohasi:	810 000	–	Qishloq xo'jaligi
Ta'lim yo'nalishlari:	60810700	–	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi

Toshkent – 2025

Fan/modul kodi	O'quv yili	Semestr	Kreditlar	
QXMQTB1308	2025-2026	3-4	4-4	
Fan/modul turi	Ta'lim tili	Haftadagi dars soatlari		
Majburiy fani	O'zbek/rus	4-4		
1.	Fanning nomi	Auditoriya mashg'ulotlari (soat)	Mustaqil ta'lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini quritish texnologiyasi	96	144	240
2.	<p>I. Fanning mazmuni</p> <p>Fanni o'qitishdan maqsad – Bugungi kunda dunyoda oziq-ovqat xavfsizligi kundan-kunga qiyinlashib borayotgan global davrda qishloq xo'jaligi mahsulotlarini quritish, saqlash va qayta ishlashdagi muammolarni maqbul yechimlarini topish, ilg'or va intensiv texnologiyalarni ishlab chiqarishga keng miqyosda joriy qila oladigan mutaxassislarni tayyorlash.</p> <p>Fanning asosiy vazifasi– Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini quritishning nazariy va amaliy asoslarini o'rganish, olingan bilim-ko'nikmalarni amaliyotda qo'llay olish, quritish qoidalarini, harorat, gaz muhiti va havoning nisbiy namligini nazorat qilish va boshqarishni o'rganish, meva-sabzavotlarga dastlabki ishlov berish jarayonlarini mukammal o'zlashtirish, quritilgan meva va sabzavot mahsulotlarining asosiy sifat ko'rsatkichlarini aniqlashni va quritish davrida isrof miqdorini kamaytirish, meva va sabzavotlarni quritish texnologiyasi bo'yicha mukammal bilim berishdan iborat.</p> <p>II. Asosiy nazariy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)</p> <p>II.1. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:</p> <p>1-MODUL: QISHLOQ XO'JALIGI MAHSULOTLARINI QURITISH</p> <p>TEKNOLOGIYASI</p> <p>1-mavzu. Quritish: an'anaviy texnika va texnologik innovatsiyalar</p> <p>Quritish: an'anaviy texnika va texnologik innovatsiyalar. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini quritishning birlamchi ishlov berishni xalq xo'jaligidagi o'ini va ahamiyati. Birlamchi ishlov berish usullari. Mahsulotlarning kimyoviy tarkibi va ozuqaviylik qimmat. Sohada qabul qilingan qonun va qarorlar, ularning ahamiyati.</p> <p>2-mavzu. Quritilgan meva va sabzavotlar</p> <p>Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini quritishda birlamchi ishlov berishning texnologik usullari. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini quritishning fizik usullari. Termik ishlov berish. Osmotik bosim hosil qilish. Elektr va magnit maydonlari hamda turli nurlar yordamida quritish. Kimyoviy va mikrobiologik quritish usullari. Quritishda qo'llaniladigan kimyoviy moddalar. Organik kislotalar.</p> <p>3-mavzu. Moddiy va energiya balans, issiqlik ishlov berish, suvsizlanish, bug'lanish, sovutgich, qadoqlash jarayonlari</p> <p>Mevalarning kimyoviy tarkibining quritish jarayonida o'zgarishi. Hosil yig'ib olingandan keyingi yetilishni turli omillarga bog'liqligi va mevalarni birlamchi qayta ishlashning nazariy asoslari. Moddiy va energiya balans, Issiqlik</p>			

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

N°	OTM nomi	QS	THE	TOP-300 ta'lim dasturi asosida kiritilgan mazkur dasturdagi mavzu nomi	Havolalar
1	Alma Mater Studiorum - University of Bologna (Italiya)	133	146	1-mavzu. Drying: traditional techniques and technological innovations. Quritish: an'anaviy texnika va texnologik innovatsiyalar.	https://www.unibo.it/en/study/course-units-transferable-skills-moocs/course-unit-catalogue/course-unit/2022/471088
2	Gadjah Mada University (Indoneziya)	239	1201	2 - mavzu. Dried fruit and vegetable Quritilgan meva va sabzavotlar	https://s1tphp.ugm.ac.id/wp-content/uploads/sites/6/2025/01/Academic-Handbook-for-Bachelors-Programme.pdf
3	University of Reading (Angliya)	172	201	3-mavzu. Material and Energy balance, Thermal processing, Dehydration Evaporation, Refrigeration, Packaging Moddiy va energiya balans, issiqlik ishlov berish, suvsizlanish, bug'lanish, sovutgich, qadoqlash jarayonlari	https://www.reading.ac.uk/modules/documents/year=2025%252525&module=FB2PQ&schoolcode=CFP%20CHEM%7CCFP%20FOODBI%7CCFP%20PHARM

ishlov berish, Suvsizlanish, Bug'lanish, Sovutgich, Qadoqlash.

4-mavzu. Urug'li mevalarni quritish texnologiyasi

Urug'li meva navlari hosilini yig'ishtirish, tashish va yetilish darajasini aniqlash usullari. Quritish uchun keltirilgan mevalarga qo'yiladigan talablar. Quritish uchun maqbul yetilish darajasi

5-mavzu. Danak mevalarni quritish texnologiyasi

Tabiiy quritish klassifikatsiyasi va ularning texnologik jarayonlari tavsifi. Tabiiy usulda danakli mevalarni quritish. Tabiiy usulda turlicha quritish va tayyorlash texnologik jarayonlarining umumiy tavsifi.

6-mavzu. Subtropik mevalarni quritish va uning istiqbolari

Subtropik mevalarni quritish texnologiyasi. Subtropik mevalarni quritish va uning konsentratsiyasi. Subtropik mevalarni quritish texnologik jarayonlarining umumiy tavsifi: xom ashyoni qabul qilish, mahsulotni qayta ishlashga tayyorlash, qayta ishlash, quritilgan mahsulotlarni qadoqlash.

7-mavzu. Uzunmi quritishda qo'yiladigan talablar va quritish usullari.

Uzunmi quritish usullari. Quritilgan kishmish yoki mayizning sifati ko'p jihatdan xom ashyoga bog'liqligi. Xom ashyoni konditsiya talablariga mos bo'lishi. Quritish maydonchasiga olib kelingan xom ashyo yuvish, tozalash, saralash, maydalash, ishqorli suv va olingugurda ishlov berish.

8-mavzu. Rezavor mevalarni quritish usullari va quritish uskunalari

Rezavor mevalarni quritish texnologiyasi. Mevaning quritishning umumiy tavsifi, quritiladigan xom-ashyolarga qo'yiladigan talablar, quritishning ahamiyati, quritish maydonlariga qo'yiladigan talablar va xom ashyolarni quritish texnologik sxemalarini o'rganish.

9-mavzu. Sitrus mevalarni quritish usullari va quritish texnologiyasi. Quritishning zamonaviy usullari, quritish jarayonini to'g'ri tashkil etish, mahsulotni quritishda qo'yiladigan standart talablar, quritish jarayonida mahsulot sifatini oshiruvchi tadbirlarni qo'llash.

10-mavzu. Tropic mevalarni quritishda qo'yiladigan talablar va quritish usullari.

Quritiladigan mevalarni bo'laklarga bo'lish usullari. Tropic mevalarni quritishda quyiladigan talablar. Zamonaviy texnologiya asosida ishlab chiqarish.

11-mavzu. Quritilgan mevalarni saqlash haroratlari va rejimlari

Xom-ashyo sifatiga qayta ishlash sanoatini tamonidan qo'yiladigan talablar. Tayyor mahsulotning saqlanuvchanligini oshirish uchun qayta ishlashga keltirilayotgan xom-ashyo sifatini nazorat qilish.

12-mavzu. Quritilgan mevalarning sifat ko'rsatkichlari.

Quritilgan mevalarni saqlashda ularning rangining o'zgarishiga sabab bo'luvchi omillar. Quritilgan mevalarni saqlashda sifat ko'rsatkichlarini saqlab qolish.

2-MODUL SABZAVOT, DON VA DUKAKKLI MAHSULOTLARINI QURITISH TEXNOLOGIYASI

1-mavzu. Sabzavot mahsulotlarini quritishning tarixi, o'rni va ahamiyati

Bugungi kunda sanoatni iqtisodiy samaradorligini oshirish uchun yangi turdagi quritilgan mahsulotlar bilan boyitish, aholini sifatli, arzon, mineral va

vitaminlarga boy bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlari bilan nomavsumiy davrda ham ta'minlashning ahamiyati. Yetishtirilgan qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlashning keng tarqalgan usullaridan biri quritishning ahamiyati.

2-mavzu. Tuganak mevalilarni quritish va ularni saqlashning nazariy asoslari

Saqlashning biologik asoslari. Saqlanuvchanlik. Nafas olish. Chidamlilik va uning ko'rsatgichlari. Optimal saqlash sharoitlari. Namligini nazorat qilib borish 3-mavzu. Ildiz mevali sabzavotlarni quritish va tovar holatiga keltirish.

Quritish ierarvi statistikasi mahsulotdagi quruq

Qurtish jarayoni jarayon sifatida, qurtish bog'ini yaratish, moddalarning ahamiyati. Qurtish jarayonining kinetika va dinamikasi. Quritilayotgan mahsulotlarda quruq va namlik orasidagi bog'liqlik. Quritishda mahsulotdagi namlikni atrof muhit bilan o'zaro ta'siri

4-mavzu. Pivozboshli sabzavotlarni quritish texnologiyasi

Sabzavotlarni quritish jarayonini sanoatda tashkil etish. Mexanik usulda suvsizlantirish. Laboratoriya sharoitida mahsulotlarni fizik-kimyoviy usulda suvsizlantirish. Mahsulotlar sifatini oshirish.

5-mavzu. Karamboshli sabzavotlarni quritish usullari va texnologiyasi

Ishlab chiqariladigan mahsulotlar sifatiga ta'sir etuvchi omillar. Xom ashyoning sifati va uning quritishda nav xususiyatlari va sabzavotlarning quritishboplik darajasi. Quritilgan mahsulotlarning saqlash muddati va mavsum xususiyatlari va boshqalar.

6-mavzu. Poliz mahsulotlarini quritish usullari va saqlash texnologiyasi

Quritish usullarining bir-biridan afzalligi. Mahsulot sifatini tahlil etish, turli zararlanshnlarni oldini olish tadbirlarini qo'llash. Poliz mahsulotlarini quritish bilan ularning sadlanuvchanligini oshirish

7-mavzu. Kamtarqalgan sabzavotlarni quritish texnologiyasi

Sabzavotlarni ochiq havoda, quyosh nuriida quritish. Quritish jarayonida mahsulot sifatining o'zgarishi. Asosiy o'zgarishlarga, ya'ni hajmining kichraytirishi, rangining o'zgarishi va mahsulotlar miqdori kamayirishining omillari.

8-mavzu. Yashil sabzavotlarni quritish va kundan olish texnologiyasi

Yashil sabzavotlarni quritish usullari. Yashil ko'katlarni quritish. Havoda quritilgan ko'katlardan organik kukun olish.

9-mavzu. Ituzumdoshlar oilasiga mansub sabzavotlarni quritish texnologiyasi

Qurtish jarayonida mahsulot sifatini o'zgarishi. Asosiy hajmining kichraytirishi, rangining o'zgarishi. Qurtish jarayonida qaytaruvchanlik hususiyatiga ega bo'lmagan o'zgarishlar. Mahsulotning qattiq holatga o'tishi. Mahsulot qadoglashmi sifatli amalga oshirish.

10-mavzu. Texnik ekinlarni zamonaviy uskunalarda quritish texnologiyasi

Texnik ekinlarni zamonaviy uskunalarda quritishning mexanik texnologiyasi.
Texnik ekinlarni asl namlik darajasiga ko'ra, issiqlik ta'sirining davomiyligini aniqlash. Texnik ekinlarni holati va sifatini nazorat qilish.

11-mavzu. Moyli ekinlarni quritish usullari va texnologiyasi.

Qurish xossasiga ko'ra o'simlik moylari shartli ravishda quriyidigan moyli

	<p>3. www. EastFruit. com</p> <p>4. http://agrovent. com</p> <p>5. http://srcytl. jslfsp. com/</p> <p>6. www. масло/технология получения хранения корнеплодов</p> <p>7. http://www. unibo. it/en/study/course-units-transferable-skills-moocs/course-unit-catalogue/course-unit/2022/471088</p> <p>8. https://sites/ltpub. tp. ugm. ac. id/wp-content/uploads/sites/69/2025/01/Academic-Handbook-for-Bachelors-Programme.pdf</p> <p>10. https://www. reading. ac. uk/moodle/mod/resource/view?id=20255425736&mode=direct&sourcecode=STR5QWCHJWZCSPR%3F0000B0B%2FCEP%20HJ&M</p>
7.	<p>Fanning o'quv dasturi Toshkent davlat agrar universiteti Kengashining 202 <u>5</u> yil “04” <u>07</u> dagi 13-sonli bayonnomasi bilan ma'qullangan.</p>
8.	<p>Fan/modul uchun ma'sullar: L.A. Xudayberdiyeva - ToshDAU “Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash” kafedrasi assistenti, q.x.f.f.d. (PhD) M.B. Xakimova - ToshDAU “Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash” kafedrasi assistenti</p>
9.	<p>Taqrizchilar: Namozov I.Ch. - ToshDAU “Meva-sabzavotchilik va uzumchilik” kafedrasi mudiri, q.x.f.f.d. professor Fayziev J.N. - Akademik M. Mirzaev nomli bog'dorchilik uzumchilik va vinochilik ilmiy tadqiqot instituti laboratoriya mudiri, q.x.f.f.d. professor</p>

	<p>- taqdimotlarni qilish;</p> <p>- individual loyihalar;</p> <p>- jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar.</p>
5.	<p>VI. 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 nazorat berilgan vazifa va topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazorat bo'yicha yozma ishni topshirish.</p>
6.	<p>Asosiy adabiyotlar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bo'riyev X.Ch., Jo'rayev R., Alimov O. Meva-sabzavotlarni saqlash va dastlabki ishlov berish. – (o'quv qo'llanma) T.: Mehmat, 2002 2. Shaumarov X. B., Islamov S.Y. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – (o'quv qo'llanma) T.: ToshDAU, 2011 3. Bo'riyev X.Ch., Rizayev R.M. Meva-uzum mahsulotlarini biokimyosi va texnologiyasi. – (o'quv qo'llanma) T.: Mehmat, 1996. 4. Abdikayumov Z. A., Azizov A., Xalmirzaev D., Ochilov M. Ildizmevalilarni saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi. – T.: ToshDAU 2015. <p>Qo'shimcha adabiyotlar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O'zbekiston Respublikasining Prezidentining 2019 yil 29 iyulda PQ-4406-sonli "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini chuqur qayta ishlash va oziq-ovqat sanoatini yanada rivojlantirish bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida" qarorini izohlang. O'zbekiston 2019. 2. Respublikada oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida O'zbekiston Respublikasi Prezidentining Farmoni, 16. 02. 2024 yildagi PF-36-son 3. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023 yil 5 apreldagi PQ-113-son "2023 yilda qishloq xo'jaligi mahsulotlari ishlab chiqarish, qayta ishlashni kengaytirish va qo'llab-quvvatlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida" qarorini izohlang. O'zbekiston 2023yil. 3. R. Ratna, "Effect of Drying Method (Cabinet, Solar, Portable, Solar Tunnel, and Solar Tunnel Modification) on the Physicochemical Characteristics of Sour Sop Leaves (Annona muricata L.)." Soegijapranata Catholic University Semarang, 2018 4. L. A. Nemenushaya N. M. Stepanisheva D. M. Solomatina Sovremenniyе technologii xraneniya i pererabotki plodovovoshnoy produktsii Moskva 2009 5. Shirokov YE. P., Polugayev V. Tekhnologiya xraneniya i pererabotki produktsii rasteniyevodstva s osnovami standartizatsii, Uchebnik. – M. : Agropromizdat, 2000. 6. Morten C. Meilgaard, Gail Vance Cville, B. Thomas Carr-Sensory Evaluation Techniques-4th edition, 2007. <p>Axborot manbalari</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. www.gov.uz O'z Res hukumat portal 2. www.lex.uz O'z Res qonun hujjatlari ma'lumoti milliy bazasi

	<p>ekinlar. Quruq holatda saqlash; Yog' ishlab chiqarish uchun tayyorlanadigan xom ashyoning standart namligini aniqlash</p> <p>12-mavzu. Quritilgan turli xil qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sifatini baholash usullari</p> <p>Hozirgi kunda sabzavotlar, don va don mahsulotlari hamda texnik ekinlar, umuman olganda qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sifatini baholashning turli xil usullari.</p>
3. 2. Amaliy mashg'ulotlarni tashkil etish bo'yicha ko'rsatmalar	<p>Amaliy mashg'ulotlar uchun quyidagi mavzular tavsifi etiladi:</p> <p>3-semestr</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mevalarni kimyoviy tarkibini aniqlash asboblari va o'rganish usullari 2. Mevalarni terish, quritish maydonlariga tashish va quritishga tayyorlash 3. Mevalarni zamonaviy quritish uskunalarida quritish texnologiyasi 4. Quritilgan mevalarning kimyoviy tarkibining o'zgarishi. 5. Olma, nok, olxo'ini quritish va turli xil mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi. 6. Danakmevalilardan turli xil quritilgan mahsulot tayyorlash texnologiyasi. <p>4-semestr</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Anjir, chilonjiyda (unobi) va xurmoni turli usullarda quritish texnologiyasi. 8. Uzumdan turli xil quritilgan mahsulot tayyorlash texnologiyasi. 9. Malina, qulupnay, qorag'at va maymunjondan pastella tayyorlash texnologiyasi. 10. Limov, apelsin va mandarinidan sukat tayyorlash texnologiyasi. 11. Quritilgan yong'oq, bodom, pekan va pistaning tarkibidagi namlik miqdorini aniqlash. 12. Banan va kiviidan olinadigan quritilgan mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi. <p>3. 3. Laboratoriya mashg'ulotlarni tashkil etish bo'yicha ko'rsatmalar</p> <p>3-semestr</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quritilgan kartoshka sifatini baholash uchun namuna olish va tahlil etish 2. Sabzi, lavlagi va sholg'omni quritish hamda tayyor quritilgan mahsulot chiqish hajmini aniqlash. 3. Piyozi va sarimsoqni quritish hamda uning sifat ko'rsatkichlarini baholash. 4. Oq boshli karam, Pekin karami, Yapon karami va gulkaramni konvektiv usulda quritish hamda quritilgan mahsulot chiqish hajmini hisoblash. 5. Qovun va qovoqni quritish hamda quritilgan mahsulot tarkibidagi namlikni aniqlash. 6. Daikon (yapon turpi) Bryussel karami, Kolrabi karami, Qizil karam va Pak choyini quritish usullari. <p>4-semestr</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Yashil piyoz, ukrop va kashnichni quritishda mahsulot sarfini hisoblash. 8. Pomidor va bulg'or qalampirini quritish va quritilgan mahsulotdan kukun tayyorlash. 9. Baqlajon quritishda turli ishqorli konsentratyali ishchi eritmalar tayyorlash va xom ashyoga birlamchi ishlov berish. 10. Tamaki va kanop o'simligini quritish usullari hamda texnologiyasi.

11. Masxar, zig'ir, kanakunjit, kungaboqarni quritish usullari va texnologiyasi.	
12. Quritilgan sabzavot mahsulotlarini sifatini aniqlash	
III. Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar	
Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan mavzular:	
3-semestr	
1. Mevani quritishga qaratilgan so'ngi yillardagi islohatlar	
2. Mevalarni zamonaviy quritishning texnologik usullari	
3. Quritilgan mevalardan oziq ovqat uchun turli xildagi mahsulotlar tayyorlash	
4. Subtropik mevalardan quritilgan mahsulotlar olish texnologik sxemasi	
5. Kimyoviy ishlov berish orqali quritish usullari	
6. Mevani quritishdan oldingi ishlov berish jarayonlari	
7. Sublimatsion quritish texnologiyasi asosida mevani quritish	
8. Quyosh batareyalari orqali mevalarni quritish texnologiyasini takomillashtirish	
9. Quritilgan mevalarga tovar ishlov berish	
10. Quritilgan mevalarni qadoqlash usullari	
11. Mevalarni xalq xo'jaligida foydalanilayotgan turli xildagi quritish usullarini o'rganish	
12. Mevalarni dudlab quritish texnologiyasi	
13. Mevalarni soyada quritish texnologiyasi	
14. Uzumdan tayyorlanadigan quritilgan mahsulot turlari, sifat ko'rsatkichlari	
15. Soyaki mayiz tayyorlash texnologiyasi	
16. Moyli ekin urug'larini quritishning istiqbolli va samarali usullari tavsifi.	
17. Don va don mahsulotlarini quritishdagi ro'y beradigan jarayonlar	
18. Qand lavlagi ildizmevasini quritishning nazariy ahamiyati	
19. Qand lavlagini quritishning takomillashgan texnologiyalari	
20. Mahsulotni quritish texnologiyasi va sifatini oshirish usullari	
4-semestr	
21. Mevalarni quritish uchun ishchi kuchi, inventar idishlarni bo'lgan talabni aniqlash	
22. Danakli mevalar tuzilishi ularni saralash, kolibirlash usullari.	
23. O'rikdan quraga tayyorlash texnologiyasi	
24. O'rikdan qaysa tayyorlash texnologiyasi	
25. Ildizmevali sabzavotlarni quritishning xalq usullari	
26. Karamni quritish uchun zamonaviy idishlardan foydalanish	
27. Qand lavlagini quritish texnologik jarayonlarining ta'rifi.	
28. Qishloq xo'jaligi mahsulotlariga tovar ishlov berishda qo'llaniladigan idishlar	
29. Quritilgan mahsulot sifat ko'rsatkichlari va ularni aniqlash usullari	
30. Meva va sabzavotlarni quritish jarayonida kimyoviy ishlov berish retsepturalarini o'rganish va xom ashyo sarfini hisoblash	
31. Meva va sabzavotlarni tabiiy usulda quritish retsepturasini o'rganish.	
32. Sabzavotlarni quritib ularidan kukun tayyorlash texnologiyasi	
33. Meva-sabzavotlar quritishning iqtisodiy samaradorligini aniqlashni	

o'rganish.	
34. Mahsulotlarni quritish jarayonida ularga ta'sir etuvchi omillar	
35. Quritish jarayonlariga tashqi muhit omillarining ta'sirini o'rganish	
36. Quritish jarayonlarida quritilayotgan mahsulotga mikroorganizmlarning tushishini oldini olishga qaratilgan tadbirlar.	
37. Ko'katlarni uy sharoitida quritish usullari.	
38. Olmani fransuzcha usulda quritish texnologiyasi	
39. Chilon jiydadan sukat tayyorlash texnologiyasi	
40. Taryuzdan sukat tayyorlash texnologiyasi	
Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni taqdimot qilish tavsiya etiladi.	
IV. Ta'lim natijalari / Kasbiy komponentlari:	
Talaba bilishi kerak:	
- meva-sabzavot, va poliz mahsulotlarini quritish, birlamchi ishlov va quritishning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati;	
- meva, sabzavot va kartoshka quritishning nazariy asoslari;	
- meva va sabzavot mahsulotlarini uzoq muddat va sifatli saqlash omillari;	
- meva va sabzavot mahsulotlarini birlamchi qayta ishlashning usullari haqida tasavvurga ega bo'lishi;	
- qishloq xo'jaligi mahsulotlarini birlamchi ishlov berish uchun texnologik liniyalarning tuzilishi va foydalanish prinsiplari;	
- realizatsiyadan oldin meva-sabzavot va kartoshkaga birlamchi ishlov berishga qo'yiladigan talablarini;	
- Respublika va xorijda meva va sabzavotlarni quritish usullarini;	
quritilgan meva va sabzavot mahsulotlarini omborxonalarda saqlashni <i>bilishi va ularidan foydalana olishi. (ko'nikma)</i>	
- qishloq xo'jalik mahsulotlariga birlamchi ishlov berish;	
- mahsulotlarni quritishda tabiiy kamayishni aniqlash;	
- mahsulotlarni ajratish, saralash va kalibrlashni o'tkazish;	
- meva - sabzavotlarni quritishdan keyingi sifat ko'rsatkichlarining o'zgarishi to'g'risida;	
- saqlash yoki qayta ishlashga yaroqli sabzavot, poliz va meva navlarini tanlay olish;	
- mahsulotni qabul qilish saqlash va quritish yoki qayta ishlashga tayyorlash;	
- quritiladigan meva-sabzavotlarga ishlov berish;	
saqlash, quritish va dastlabki ishlash jarayonida mahsulot sifatini nazorat qila olish	
Meva - sabzavotlarni quritishga ta'sir etuvchi omillar to'g'risida <i>ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak. (malaka)</i>	
V. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:	
- ma'ruzalar;	
- interfaol keys - stadilar;	
- seminarlar (mantiqiy fikrlash, tezkor savol javoblar);	
- guruhlarda ishlash;	