

Modul / FANI SILLABUS

Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash fakulteti
60811300 - Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash
texnologiyasi ta'lim yo'nalishi

Fan nomi:	Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi
Fan turi:	Majburiy
Fan kodi:	GMSQITB 1308
Yil:	4
Semestr:	3-4
Ta'lim shakli:	Kunduzgi
Mashg'ulotlar shakli va semestrga ajratilgan soatlar:	120-120
Ma'ruza	24-24
Amaliy mashg'ulotlar	12-12
Laboratoriya mashg'ulotlari	12-12
Kurs ishi	
Mustaqil ta'lim	72-72
Kredit miqdori:	4-4
Baxolash shakli:	Imtihon
Fan tili:	O'zbek

Fan maqsadi (FM)	
FM1	Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi ta'lim yo'nalishiga taalluqli fanlardan biri bo'lib, saqlash va qayta ishlash korxonalariga yetkazib berishni ta'minlovchi mutaxassislarni tayyorlashdan iborat.

Fanni o'zlashtirish uchun zarur boshlang'ich bilimlar	
1.	GMSQIT 3408
2.	Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash (GMSQIT 3408)
3.	Muhandislik va kompyuter grafikasi (MHKGB1104)

Ta'lim natijalari (TH)	
Bilimlar jixatidan:	

- fan bo'yicha berilgan savollarga to'g'ri javob bera olsa;
- fan bo'yicha konspektini puxta shakllantirgan bo'lsa;
- fan bo'yicha mustaqil topshiriqlarni to'liq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy xujjatlarni o'zlashtirgan bo'lsa.

v) 3 baho olish uchun talabning bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fan haqida umumiy tushunchaga ega bo'lsa;
- fandagi mavzularni tor doirada yoritib, bayon qilishda ayrim chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;
- bayon qilish ravon bo'lmasa;
- fan bo'yicha savollarga mujmal va chalkash javoblarni olinsa;
- fan bo'yicha matn puxta shakllantirilmagan bo'lsa.

g) quyidagi xollarda talabning bilim darajasi qoniqsiz 2 baho bilan baholanishi mumkin:

- fan bo'yichaa mashg'ulotlarga tayyorgarlik ko'rmagan bo'lsa;
- fan bo'yichaa mashg'ulotlarga doir hech qanday tasavvurga ega bo'lmasa;
- fan bo'yichaa matnlarni boshqalardan ko'chirib olganligi sezilib tursa;
- fan bo'yichaa matnda jiddiy xato va chalkashliklarga yo'l qo'yilgan bo'lsa;
- fanga doir berilgan savollarga javob olinmasa;
- fanni bilmasa.

Fan o'qituvchisi to'g'risida ma'lumot

Muallif:	Fatxullatov Abdunabi, texnika fanlari doktori (DSc), dotsent
E-mail:	fabdunabi@mail.ru
Tashkilot:	Toshkent davlat agrar universitet, "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash" kafedrası
Taqrizchilar:	Q.O.Dodayev - TKTI "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi" kafedrası professori, t.f.d. (DSc) N.Sh.Mo'minov - TDAU "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini standartlashtirish" kafedrası professori, t.f.d. (DSc)

Mazkur Sillabus universitet Kengashining 2025-yil _____dagi sonli yig'ilish bayoni bilan tasdiqlangan.

авторов. Под ред. Н.М. Личко. – (учебно-практическое пособие) М.: Колос, 2000.	
Axborot manbalari	
1. www.gov.uz O'z Res xukumat portal	
2. www.lex.uz O'z Res qonun xujjatlari ma'lumoti milliy bazasi	
3. http://www.moguntia	
4. http://www.shaller	
5. http://himiy.mnru	
6. www.ziyounet.uz	
7. https://agriculture.iu.edu.iu/Lists/Courses/Attachments/343/Meat%20Science%20and%20Technology%20443_ILQs_2019.pdf	
8. https://sl.tphp.tp.uqm.ac.id/wp-content/uploads/sites/69/2025/01/Academic-Handbook-for-Bachelors-Programme.pdf	
9. https://www.unibo.it/en/study/course-units-transferable-skills-moocs/course-unit-catalogue/course-unit/2024/363511	
10. https://www.unibo.it/en/study/course-units-transferable-skills-moocs/course-unit-catalogue/course-unit/2024/363512	

Talabani fan boyicha o'zlashtirish ko'rsatkichini nazorat qilishda quyidagi mezonlar tavsiya etiladi.

a) 5 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanning mohiyati va mazmunini to'liq yoritib olsa;
- fanning mavzularini bayon qilishda ilmiylik va mantiqiylik saqlanib, ilmiy xatolik va chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;
- fan bo'yicha mavzu materiallarining nazariy va amaliy ahamiyati haqida aniq tasavvurga ega bo'lsa;
- fan doirasida mustaqil erkin fikrlash qobiliyatini namoyon eta olsa;
- berilgan savollarga aniq va lo'nda javob bera olsa;
- konspektga puxta tayyorlangan bo'lsa;
- mustaqil topshiriqlarni to'liq va aniq bajargan bo'lsa;
- fanga tegishli qonunlar va boshqa me'yoriy – xuquqiy xujjatlarni to'liq o'zlashtirgan bo'lsa;
- fanga tegishli mavzulardan biri bo'yicha ilmiy maqola chop ettirgan bo'lsa;
- tarixiy jarayonlarni sharhlay bilsa.

b) 4 baho olish uchun talabani bilim darajasi quyidagilarga javob berishi lozim:

- fanni mohiyati va mazmunini tushungan, fanning mavzularini bayon qilishda ilmiy va mantiqiy chalkashliklarga yo'l qo'yilmasa;
- fanning mazmunini amaliy ahamiyatini tushungan bo'lsa;
- fan bo'yicha berilgan vazifa va topshiriqlarni o'quv dasturi doirasida bajarsa;

TH1	Respublikamizda etishtirilgan go'sht mahsulotlari saqlash va qayta ishlashdagi muammolarni optimal yechimlarini topish, ishlab chiqarishga keng miqyosda joriy qila olish haqidagi bilimga ega bo'lishlari kerak;
TH2	go'sht mahsulotlari saqlashning turli davrlarida ularning isrofini aniqlash va ishlab chiqarish sharoitida qo'shimcha foydalanilmagan rezervlarni topishni o'rgatish va egallash haqida bilimga ega bo'lishlari kerak;
TH3	Go'sht mahsulotlari saqlash va qaytada innovasion texnologiyalarni qo'llay olish haqida bilishni kerak;
TH4	Texnik xizmat ko'rsatish, go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda refraktometr, areometr, pH metr, nitratometr, penetrometr, vlagomer jihozlarni ishga tayyorlash va foydalanish haqida bilimga ega bo'lishlari kerak;
	Ko'nikmalar jixatidan:
TH5	Go'sht mahsulotlarini saqlashda qo'llaniladigan saqlash ombor turlarini va texnik uskunalarini tahlil qila olishni biladi;
TH6	Go'sht mahsulotlarini qayta ishlangan tayyor mahsulotlari sifat ko'rsatkichlarini baholay oladi;
TH7	Go'sht mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashda tayyor mahsulotlarni qadoqlash materyallarini tanlash hamda ulardan foydalana olishni biladi.

	Fan mazmuni
	Mashg'ulotlar shakli: ma'ruza (M)
	3-semestr
M1	Go'shtning oziq-ovqat sifatidagi ahamiyati
M2	Go'sht manbai sifatida foydalaniladigan hayvonlar va qushlar
M3	Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
M4	Qo'y va echki go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
M5	Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
M6	Go'shtga dastlabki ishlov berishda qo'llaniladigan jihozlar.
M7	Dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi.
M8	Go'shtga dastlabki ishlov berishda qo'llaniladigan jihozlar.
M9	Kolbasa mahsulotlari ishlab chiqarishda go'sht xom ashyosiga ishlov berish
M10	Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi.

M11	Go'sht va baliq texnologiyasi.	24-soat
M12	Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi	
Jami	4-semstr	
M13	Parranda go'shtida turli xil maxsulot tayyorlash texnologiyasi.	24-soat
M14	Go'shtidan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayyorlash.	
M15	Pishirilgan kolbasa mahsulotlarini tayyorlash.	24-soat
M16	Dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi.	
M17	Xom dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi.	24-soat
M18	Go'shtli pashitet mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi.	
M19	Qo'y va echki go'shtidan maxalliy tandir tayyorlash texnologiyasi.	24-soat
M20	Go'shtli delikates va ruletlar ishlab chiqarish texnologiyasi	
M21	Go'sht konservalarini tayyorlash texnologiyasi.	24-soat
M22	Go'sht mahsulotlari sifatini sensorik baholash	
M23	Go'shtni qayta ishlash korxonalarida qo'yiladigan sanitar va gigienik talablar	24-soat
M24	Tayyor go'sht mahsulotlarini sovutgich kameralarda saqlashni to'g'ri tashkil etish	
Jami	24-soat	
Jami:	48 soat	
Mashg'ulotlar shakli: amaliy mashg'ulot (A)		
3-semstr		
A1	Yuqori xosildorlikka erishishda chorva mollariga yaratiladigan shart sharoitlarini o'rganish.	12-soat
A2	Xayvonlarni so'yish jarayonlarini avtomatlashtirish va mazkur jarayondagi jixozlar bilan tanishish.	
A3	Go'sht mahsulotlari va ularning turlarini o'rganish.	12-soat
A4	Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasini o'rganish	
A5	Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini saqlash va qayta ishlash texnologiyasini o'rganish	12-soat
A6	Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasini organish	
Jami	12-soat	
4-semstr		
A7	Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar bilan tanishish	12-soat
A8	Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasini o'rganish	

MT71	Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida laboratoriya tahlil nazorati.	72-soat 144 soat
MT72	Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida tayyor mahsulotning oziq-ovqat xafsizligiga rioya qilish qoidalariga amal qilishi.	
Jami		
Jami:		
Asosiy adabiyotlar		
1	A. Fatxullayev. Go'sht biokimyosi. Darslik. T.: Moliva-iqtisod nashriyoti. 2015.	72-soat 144 soat
2	A. Fatxullayev. O'zbekistonda go'sh ishlab chiqarish sanoati tarixi, go'sht va go'sht mahsulotlari texnologiyasi. Darslik. T.: Moliva-iqtisod nashriyoti. 2017.	
3	A. Fatxullayev, T.A. Ismoilov va boshqalar. Go'sht va sut biokimyosi. Darslik. T.: Cho'lpon nashriyoti. 2016.	
4	S.Islomov,Sh.Umidov, Z.Djabborov. Sut va go'sht ishlab chiqarish texnologiyasi. Darslik. T.: 2018	
5	Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Курдина В.Н. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. –(учебно-практическое пособие) М.: Колос, 1991.	
Qo'shimcha adabiyotlar		
1	Mirziyoyev Sh.M. Buyuk kelajagimizni mard va olijanob xalqimiz bilan birga quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 485 b.	72-soat 144 soat
2	Mirziyoyev Sh.M. Tanqidiy tahlil, qat'iy artib-intizom va shaxsiy javobgarlik – har bir rahbar faoliyatining kundalik qoidasi bo'lishi kerak. "O'zbekiston" NMIU, 2017 yil, 103 b.	
3	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 xujjatlari to'plamlari, 2017 yil, 6-son, 70-moddada.	
4	J.S. Fayziyev. Sut va sut mahsulotlari texnologiyasi. T.: 2019.	
5	Peregudov L. V, Fayziev R. R, Ismatullaev P. R, Saidov M. X, Obidov O.S. "Mahsulot raqobatbardoshligi va sifatini boshqarish", (o'quv qo'llanma) Toshkent-2002	
6	Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Курдина В.Н. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. –(учебно-практическое пособие) М.: Колос, 1991.	72-soat 144 soat
7	Oripov R., Sulaymonov I, Umurzoqov E. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. – (o'quv qo'llanma) T.: Mexnat, 1991.	
8	Технология переработки продукции животноводства. Коллектив	

MT43	Go'shtdan delikateslar tayyorlash texnologiyasi
MT44	Go'sht mahsulotlari sifatini baholash mezonlari
MT45	Qo'y va echki go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT46	Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT47	Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar
MT48	Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi
MT49	Yuqori xosildorlikka erishishda chorva mollariga yaratiladigan shart sharoitlar
MT50	Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT51	Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar
MT52	Qora molni etishtirish fermalarida zamonaviy texnologiyalardan foydalanish
MT53	Ot, tuya, qo'y, co'chqa go'shtini sovutgichlarda saqlash xaroratlari
MT54	Dudlangan va yarim dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi
MT55	Go'shtli parhez konservalarini tayyorlash texnologiyasi
MT56	Cho'chqa go'shtli ishlab chiqarish texnologiyasi
MT57	Go'sht va go'sht mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati
MT58	Xayvonlarni so'yish jarayonlarini avtomatlashtirish va mazkur jarayondagi jixozlar bilan tanishish
MT59	Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash
MT60	Cho'chqa go'shtining semizlik kategoriyalari va navlari
MT61	Tovuq goshtidan rulet va delikateslar ishlab chiqarish texnologiyasi
MT62	Submaksulolardan pashtet ishlab chiqarish texnologiyasi
MT63	Go'shtga dastlabki ishlov berishda qo'llaniladigan jihozlar
MT64	Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT65	Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT66	Tayor kolbasa mahsulotlarini organoleptik ko'rsatkichlariga ko'ra baholash
MT67	Yarim tayor mahsulotlarini organoleptik ko'rsatkichlariga ko'ra baholash
MT68	Go'shtli delikateslarni organoleptik ko'rsatkichlariga ko'ra baholash
MT69	Go'shtli tushonka konservalarni sifat ko'rsatkichlariga ko'ra baholash
MT70	Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida sanitar va gigiena talablari

A9	Go'sht mahsulotlari sifatini belgilovchi asosiy ko'rsatkichlariga ko'ra baholash
A10	Pishirilgan kolbasa mahsulotlarini tayyorlashda retseptlarni tuzish
A11	Go'sht va go'sht mahsulotlarini marinovkash
A12	Qo'y va echki gushtining kimyoviy tarkibini aniqlash
Jami	12-soat
Jami	24 soat
Mashg'ulotlar shakli: Laboratoriya mashg'ulot (L)	
3-semstr	
L1	Ferner xo'jaliklarida etishtirilgan shorva mollarini gosh yo'nalishida o'rganish bo'yicha
L2	Xayvonlarni so'yish jarayonlarini avtomatlashtirish va mazkur jarayondagi jixozlar bilan tanishish
L3	Go'sht mahsulotlari va ularning turlarini o'rganish
L4	Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasini o'rganish
L5	Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini saqlash va qayta ishlash texnologiyasini o'rganish
L6	Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasini organish
Jami	12-soat
4-semstr	
L7	Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar bilan tanishish
L8	Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasini o'rganish
L9	Go'sht mahsulotlari sifatini belgilovchi asosiy ko'rsatkichlariga ko'ra baholash
L10	Pishirilgan kolbasa mahsulotlarini tayyorlashda retseptlarni tuzish
L11	Go'sht va go'sht mahsulotlarini qadoqlash va marinovkash
L12	Qo'y va echki gushtining kimyoviy tarkibini aniqlash
Jami	12-soat
Jami	24 soat

Mashg'ulotlar shakli: Kurs ishi (Ki)	
Ki1	4 tn mol go'sht va cho'chqa go'shtli mavjudligida sosiska va sardelka ishlab chiqarish liniyasini tashkil etish
Ki2	Smenada 7 tn cho'chqa go'shtli tayyorlash texnologiyasini tashkil etish (sovutish va sonlash)
Ki3	Smenada 8 tn mayda shohli mollarni so'yish tsehini tashkil etish (sovutish va sonlash)
Ki4	3 tn assortiment dudlangan kolbasa ishlab chiqarish texnologiyasini tashkil etish (assortiment tanlash va miqdorini aniqlash)

Ki5	Smenada 2,5 tn pishirilgan kolbasa ishlab chiqarish tsehini tashkil etish (Kolbasa Doktorskaya).
Ki6	Quvvati smenada 1 tn pishirib dudlangan kolbasa ishlab chiqarish tsehini tashkil etish.
Ki7	Quvvati smenada 1,5 tn yarim dudlangan kolbasa ishlab chiqarish texnologik liniyasini tashkil etish (Kolbasa «Krakovskaya»).
Ki8	Smenada 40 tn mol go'shti sovutib saqlaydigan pishirilgan kolbasa ishlab chiqarish tsehini tashkil etish (xamma ko'rsatkichlar norma asosida hisoblanadi).
Ki9	15 tonna sig'imli qoramol so'yish va tana go'shti kesish sexini loyihalash
Ki10	Qo'shimcha mahsulot ustaxonasini loyihalash
Ki11	50 tonna quvvatga ega go'sht kombinati uchun go'shtni qayta ishlash binosini loyihalash
Ki12	50 tn go'sht ishlab chiqarish quvvatiga ega bo'lgan go'sht kombinati kolbasa sexini loyihalashtirish.

Mustaqil ta'lim (MT)	
3-semestr	
MT1	Go'sht va gosht mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati
MT2	Go'sht mahsulotlari va ularning turlari
MT3	Qo'y va echki go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT4	Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT5	Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar
MT6	Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi
MT7	Yuqori xosildorlikka erishishda chorva mollariga yaratiladigan shart sharoitlar
MT8	Qora molni etishtirish fermalarida zamonaviy texnologiyalardan foydalanish
MT9	Tovuq, o'rdak, g'oz va kurka go'shtlarini tasnifi.
MT10	Go'sht mahsulotlariga issiqlik ishlov berish va sterilash uchun ishlatiladigan jihozlar.
MT11	Go'sht va go'sht mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati
MT12	Xayvonlarni so'yish jarayonlarini avtomatlashtirish va mazkur jarayondagi jihozlar bilan tanishish.
MT13	Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT14	Qo'y va echki go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT15	Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT16	Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi

MT17	Go'shtli pashet mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi
MT18	Dudlangan va yarim dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi
MT19	Go'sht mahsulotlari sifatini belgilovchi asosiy ko'rsatkichlar
MT20	Pishirilgan kolbasa mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi
MT21	Go'sht konservalarini tayyorlash texnologiyasi
MT22	Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash
MT23	Go'shtdan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayyorlash
MT24	Go'shtdan delikateslar tayyorlash texnologiyasi
MT25	Go'sht mahsulotlari sifatini baholash mezonlari
MT26	Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT27	Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar
MT28	Dudlangan va yarim dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi
MT29	Go'shtli parhez konservalarini tayyorlash texnologiyasi
MT30	Cho'chqa go'shtining semizlik kategoriyalari va navlari.
MT31	Tovuq goshtidan rulet va delikateslar ishlab chiqarish texnologiyasi
MT32	Submaxsulolardan pashet ishlab chiqarish texnologiyasi
MT33	Go'shtga dastlabki ishlov berishda qo'llaniladigan jihozlar.
MT34	Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT35	Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi
MT36	Tayor kolbasa mahsulotlarini organoleptik ko'rsatkichlariga ko'ra baholash
Jami	72-soat
4-semestr	
MT37	Yarim tayor mahsulotlarini organoleptik ko'rsatkichlariga ko'ra baholash
MT38	Go'shtli delikateslarni organoleptik ko'rsatkichlariga ko'ra baholash
MT39	Go'shtli tushonka konservalarni sifat ko'rsatkichlariga ko'ra baholash
MT40	Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida sanitar va gigiena talablari
MT41	Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida laboratoriya tahlil nazorati.
MT42	Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida tayor mahsulotning oziq-ovqat xafsizligiga rioya qilish qoidalariga amal qilishi.