



**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
QISHLOQ VA SUV XO'JALIGI VAZIRLIGI**

SAMARQAND QISHLOQ XO'JALIK INSTITUTI

“Qishloq xo`jaligi mahsulotlarini tayyorlash, saqlash va qayta ishlashni tashkil etish” kafedrası

5410500- Qishloq xo`jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi
bakalavriat yo`nalishi IV-kurs talabasi

Begimqulov Ilhom Bahtiyorovichning

“Quvati smenada 20 ming shartli banka olma murabbosi va kompoti ishlab
chiqaruvchi tizimni loyihalash” mavzusi bo'yicha

BITIRUV MALAKAVIY ISHI

Ilmiy rahbar: assistent

I.Amonturdiev

Ilmiy maslahatchi: dosent

A.H.Yusupov

SAMARQAND-2015

MUNDARIJA:

I.	Kirish
II.	Iqtisodiy asoslash
III.	Texnologik qism
	3.1. Murabbo tayyorlash texnologiyasi.....
	3.2. Kampot ishlab chiqarish texnologiyasi.....
	3.3. Xom ashyo va yordamchi materiallar xisobi.....
	3.4. Texnologik tizim tavsifi.....
	3.5. Maxsulot xisobi.....
	3.6. Jixozlarni tanlash va hisoblash.....
IV.	Ekologiya, atrof muxit va xayot faoliyat xavfsizligi
V.	Standart talablari
VI.	Iqtisodiy qism
VII.	Internet ma'lumotlari
VIII.	Xulosa
IX.	Foydalanilgan adabiyotlar
X.	Taqdimot

I-KIRISH

Yurtimiz ijtimoiy-iqtisodiy taraqqiyotida qo'lga kiritilayotgan yuksak natijalar, eng avvalo, yangidan-yangi zamonaviy tarmoq va ishlab chiqarish faoliyatlarining yo'lga qo'yilishi, buning ta'sirida mamlakatimiz iqtisodiy salohiyatining ahamiyatli darajada kengayib borayotganligi, yaratilayotgan mahsulot va ko'rsatilayotgan xizmatlar turlarining ko'payib, sifatining takomillashib borishi, bir so'z bilan aytganda, iqtisodiyotimizning yangicha mazmun va sifatga ega bo'lib borishida mustaqil taraqqiyot yo'lining to'g'ri tanlanganligi, amalga oshirilayotgan iqtisodiy siyosatning har tomonlama asoslanganligi hamda xalqimizning fidokorona mehnati eng muhim va asosiy omillar sifatida xizmat qilmoqda. Ushbu omillarning yagona maqsad – yurt ozodligi va ravnaqi, xalqimiz farovonligi yo'lida mushtarakligi o'ta murakkab kechgan mustaqil taraqqiyot yo'lini bosib o'tishda necha-necha og'ir sinovlardan muvaffaqiyatli o'tishga imkon yaratdi. Holbuki, 2008 yilda boshlangan, bugungi kunga qadar salbiy ta'sir va oqibatlari saqlanib qolayotgan, keyingi yillarda rivojlangan mamlakatlarda o'zining yangi “xuruji”ni namoyon etayotgan jahon moliyaviy-iqtisodiy inqirozi nafaqat ayrim mamlakatlar, balki ularning turli ko'rinishdagi ittifoqlari, birlashma va guruhlaridagi iqtisodiy siyosatning zaif jihatlarini, ayniqsa, bank-moliya tizimining “mo'rt” bo'g'inlarini ko'rsatib berdi. Xuddi shunday murakkab bir sharoitda mamlakatimiz iqtisodiyoti, bizning ijtimoiy-iqtisodiy taraqqiyot modelimiz yana bir bor hayot sinovidan muvaffaqiyatli o'tib, o'zini to'la oqlagani har qanday e'tirof va e'tiborga munosibdir.

Mamlakatimiz yildan-yilga jahon hamjamiyatida tenglar ichra teng bo'lib, taraqqiyotning o'zi tanlagan yo'lidan asosiy maqsadimiz – inson manfaatlari, huquq va erkinliklari yuksak qadriyat hisoblanuvchi, ijtimoiy yo'naltirilgan bozor iqtisodiyotiga asoslangan demokratik huquqiy davlat va fuqarolik jamiyatini

					001.429.047. BMI. 2015 y.			
Узг	Варак	Хужжат №	Имзо	Сана				
Бажарди		Бегимқулов І			Kirish			
Рахбар		Амونتурдиев І						
М.назорат								
Т.назорат								
Тасдиқлади		Ишнивазова Ш						
						Адаб	Варак	Вараклар

shakllantirish va taraqqiy ettirish sari dadil odimlar bilan rivojlanib bormoqda.

Iqtisodiyotimizning turli soha va tarmoqlari o'rtasidagi mutanosiblikning kuchayishi hamda barqaror o'sish sur'atlarining ta'minlanishi natijasida aholi daromadlarining oshishi, turmush darajasining sezilarli ravishda o'sishi ertangi kunga bo'lgan ishonchning tobora mustahkamlanib borishiga zamin yaratmoqda.

O'tgan 2014 yil ham mamlakatimiz ijtimoiy hayotining turli jabhalarida yangi yutuq va natijalarga juda boy bo'ldi. Bu borada Prezidentimiz I.A.Karimov O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2014 yilda respublikani ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirish yakunlariga va 2015 yilda iqtisodiyotni barqaror rivojlantirishning muhim ustuvor vazifalariga bag'ishlangan majlisda atroflicha ma'lumot berdilar.

Davlatimiz rahbarining ma'ruzasida jahonda umume'tirof etilgan rivojlanishning "o'zbek modeli"ni hamda qabul qilingan Mamlakatimizda demokratik islohotlarni yanada chuqurlashtirish va fuqarolik jamiyatini rivojlantirish konsepsiyasining ustuvor yo'nalishlarini izchil amalga oshirish natijasida, jahon iqtisodiyotida yuz berayotgan inqirozli holatlarga qaramay, 2014 yilda mamlakat iqtisodiyotini o'stirishning yuqori sur'atlari barqarorligi va makroiqtisodiy muvozanatlilik taminlanganligi qayd etildi.

Respublikada amalga oshirilayotgan islohotlar va jahon moliyaviy inqirozining salbiy ta'sirlariga qarshi ko'rilayotgan chora-tadbirlar samaradorligi Xalqaro valyuta jamg'armasi, Jahon banki, Osiyo taraqqiyot banki singari obro'li xalqaro moliyaviy va iqtisodiy institutlar tomonidan yuqori baholanayotganligi alohida ta'kidlandi. Jumladan, Xalqaro valyuta jamg'armasining 2013 yil noyabr oyida mamlakatimizga kelgan missiyasining bayonotida O'zbekiston izchil o'sishga erishganligi va global moliyaviy inqirozga qarshi muvaffaqiyatli choralar ko'rayotganligi qayd etilgan, shuningdek, o'rta muddatli istiqbolda iqtisodiy o'sishning yuqori sur'atlari saqlanib qolishi haqida ijobiy prognoz bildirilgan.

Vazirliklar, idoralar, xo'jalik birlashmalari va mahalliy ijro etuvchi hokimiyat organlari rahbarlari oldiga iqtisodiyotni o'stirishning yuqori va barqaror

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Bapak
Baiardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

sur'atlarini saqlab qolishni, makroiqtisodiy barqarorlikni yanada mustahkamlashni, shuningdek, iqtisodiyotni izchil isloh qilish, tarkibiy o'zgartirish va diversifikasiyalashni chuqurlashtirish, yangi, yuqori texnologiyali ishlab chiqarishni jadal rivojlantirish, mavjud quvvatlarni modernizasiyalash va texnologik jihatdan yangilash jarayonini jadallashtirish hisobiga mamlakat iqtisodiyotining raqobatbardoshligini oshirishni taminlaydigan kompleks chora-tadbirlar ishlab chiqish va amalga oshirish vazifasi qo'yildi. Transport va muhandislik-kommunikasiya infratuzilmasini jadal rivojlantirishni ta'minlash, qishloqlar qiyofasini tubdan o'zgartirish va qishloq joylarda uy-joy qurilishini rivojlantirish, yangi ish o'rinlarini tashkil etish hamda shu asosda aholi bandligi va farovonligini oshirish masalalarini samarali hal etish bo'yicha aniq chora-tadbirlar belgilandi.

Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlash sanoati tufayli uyda taom tayyorlash uchun sarflanadigan ayollar mehnati ham kamayib bormoqda. Xuddi shuningdek konservalarning qo'llanilishi hisobiga umumiy ovqatlanish korxonalarida, bolalar bog'chalarida tayyorlanadigan ovqatlar ham xilma-xil va sifatli bo'lib bormoqda. Bu esa konservalash sanoatida rivojlanishining muhim ijtimoiy ahamiyatiga ega ekanligini ko'rsatadi.

Tayyorlangan barra oziq-ovqat mahsulotlari tez buzilishiga moyildir. Bu buzilishi zararli mikroorganizmlarning hayot faoliyati tufayli sodir bo'ladi. Shuning uchun tayyorlangan barra oziq-ovqat mahsulotlarining saqlanish muddati ko'pincha bir necha soatdan ortmaydi.

Qishloq xo'jalik mahsulotlarini konservalashning juda ko'p usulari mavjud. Ularga quritish tabiiy va suniy sovuqlikni qo'llash, shakar bilan qaynatib pishirish, tuzlash, sirkalash va boshqalar kiradi. Bunday usullar insoniyatga ming yillardan beri ma'lum va takomillashib kelmoqda. Lekin shunga qaramasdan oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning eng ishonchlisi ularni sterilizasiya yoki pasterilizasiya deb ataluvchi issiqlik ishlovi yordamida germetik saqlashdan iboratdir. Konservalar deb mana shunday qadoqlangan va ishlov berilgan oziq-

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.		Варак
Baiardi	Beginqulov I					
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо			

ovqat mahsulotlariga aytiladi Issiqlik bilan sterilizasiyalashda konserva bankasi ichida bo'lgan mikroorganizmlar halok bo'ladi, germetik yopiq bo'lganligi uchun esa banka ichiga tashqaridan zararli mikroorganizmlar tusha olmaydi. Shuning uchun bunday usul bilan tayyorlangan konservalar juda uzoq vaqt saqlanadi. Yuqorida keltirilgan boshqa usullar bilan konservalangan mahsulotlar esa tashqi muhit ta'sirida tez buzilishi mumkin. Masalan quritilgan mahsulotlar havo namligi ta'sirida juda tez ho'llanib qoladi va buziladi. Shunday qilib tarkibidagi vitaminlari, oqsillari, yog'lari, uglevodlari va boshqa oziqaviy moddalari miqdori bo'yicha konservalar barra oziq-ovqat mahsulotlariga qaraganda past baholansa ham, lekin yuqorida keltirilgan sabablarga ko'ra ularning aholini oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlashda ahamiyati juda katta. Shuning uchun rivojlantirish mamalakatimiz halq xo'jaligi oldida turgan muhim vazifalardan biridir.

Qayta ishlash sanoati xalq xo'jaligining tarmog'i sifatida muhim vazifani bajaradi. Ma'lumki ko'pchilik oziq-ovqat mahsulotlari qishloq xo'jaligida yetishtiriladigan mahsulotlar sifatida yilning muayyan bir mavsumida yetishtiriladi. Shu sababli ularni konservalashni yo'lga qo'ymasdan aholini yil bo'yi turli mahsulotlar bilan ta'minlash masalasini hal etib bo'lmaydi.

Bundan tashqari qishloq xo'jaligida yetishtiriladigan oziq-ovqat mahsulotlarining ko'pchiligi muayyan bir geografik tumanlarda yetishtiriladi. Oziq-ovqat mahsulotlarini konservalash esa ularning har xil iqlimiy sharoitini tumanlarda yil bo'yi iste'mol qilish uchun kerakli zahiralarini yaratishga imkon beradi.

Konservalangan mahsulotlar ekspedisiyalar, yangi qurilishlar, turistik yurishlar va shu kabi tadbirlar a'zolarini oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlashda ham juda katta ahamiyatga ega. Konservalangan taomlarsiz kosmonavlarning ham normal ovqatlanishini ta'minlab bo'lmaydi.

Konservalash sanoatining rivojlanishini oziq-ovqat mahsulotlarini konservalashning jarayonlari bilan chambachas bog'liqdir. Bu ilmiy izlanishlar konservalash jarayonining optimal texnologik sxemalari va rejimlarini

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Barak
Baiardi	Begimqulov I				
Узе	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

tayyorlanadigan mahsulotlarning o'ziga xos xususiyatlarini hisobga olgan holda ishlab chiqarish imkonini beradi.

Ҳозирги бозор иқтисодиётига ўтиш даврида турли шаклдаги қишлоқ хўжалик корхоналарини моддий техник базасини боғдорчиликка мослаб, етарли даражада таъминланиши ҳамда жихозланишида илмий ютуқлар ва ишлаб чиқаришдаги илғор тажрибаларни кенг жорий этиш мева маҳсулотлари билан аҳолини ва қайта ишлаш саноатини хом ашёга бўлган талабини тўлиқ қондириш имкониятини юзага келтиради.

Олма асосан хўллигида истеъмол қилинади. Кечпишар навлари сақлашга жуда яроқлилиги сабабли уларни узоқ сақлаш имконини беради. Ёзги олма навларини эса қайта ишлаб, улардан сифатли тиндирилган ва тиндирилмаган шарбатлар, компот, жем, мураббо ва бошқа кўпгина маҳсулотлар етиштириб халқимиз дастурхонини янада тўкин қилиш мумкин.

Олма қайта ишлаш имконияти кенг мева бўлиши билан бир қаторда жуда шифобахш неъмат ҳамдир. Унинг таркибида темир, кальций, калий, витаминлар, органик кислотлар, углеводлар ва бошқа кўпгина ҳаётий муҳим моддалар бор. Атоқли тиб илмининг султони бобомиз Абу Али ибн Сино ҳам “Соғ бўлишни истасанг ҳар куни битта олма истеъмол қил” деб бежиз айтмаган. Демак олма меваларини етиштириш, сақлаш ва қайта ишлаш ҳажмини кенгайтириш бугунги кун талабидир.

Raxbar		Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi		Begimqulov I				
Узг	Варак	№ ҳужжат	Имзо	Сана		

Viloyat

SAMARQAND

Tuman

Urgut

Markazi

Urgut shahri

Tashkil topgan vaqti

31.12.1964

Umumiy maydoni, *ming km²*

1,12 ming km²

Tumanga bo'ysunuvchi shaharlar

1 ta

Qishloq fuqarolari yig'inlari soni

12 ta

Mahalla fuqarolari yig'inlari soni

102 ta

Qishloq aholi punktlari

115 ta

2015 yil 1 yanvar holatidagi doimiy aholi

437974

eraklar soni:

sh.j.: erkaklar

221420

ayollar

216554

Viloyat markazigacha bo'lgan masofa, km

35 km

Chegaradosh viloyatlar

Qashqadaryo

Chegaradosh tumanlar

Tayloq, Samarqand, Bulung'ur

					001.429.047. BMI. 2015 y.			
Узг	Варак	Хужжат №	Имзо	Сана				
Бажарди		Begimqulov I						
Рахбар		Amonturdiev I						
М.назорат								
Т.назорат								
Тасдиқлади		Ishnivazova Sh						

Asosiy ijtimoiiy-iqtisodiy ko'rsatkichlar

2012-2014 yillar

Qo'rsatkich nomi	O'lchov birligi	Hajmi			O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati, %		
		2012 y.	2013 y.	2014 y.	2012 y.	2013 y.	2014 y.
Sanoat mahsulotlari	mlrd.	232,1	297,9	365,2	121,7	116,0	116,5
Xalq iste'mol mollari ishlab chiqarish	mlrd. so'm	155,6	191,1	254,9	124,2	100,9	100,1
Qishloq xo'jaligi mahsulotlari	mlrd.	377,4	453,3	540,8	106,1	106,5	106,8
Asosiy kapitalga kiritilgan investisivalar hajmi	mlrd. so'm	85,5	96,7	122,0	144,7	100,7	102,7
shu jumladan chet el investisivalari	ming AQSh	1,85	5,1	6,1	125	5,1 baroba	119,6
shundan to'g'ridan-to'g'ri chet el	ming AQSh	1,0	5,1	6,0	125	5,1 baroba	117,6
Qurilish-pudrat ishlari	mlrd.	61,3	79,5	108,7	121,2	110,1	112,6
Chakana tovar aylanmasi	mlrd.	413,9	534,4	700,8	119,4	116,1	114,1
Jami xizmatlar hajmi	mlrd.	135,3	182,0	286,6	112,1	128,4	117,1
Aholiga pullik xizmatlar ko'rsatish	mlrd. so'm	58,4	98,0	127,3	117,4	106,3	115,3
Tashqi savdo aylanmasi	ming AQSh	48563,	68584,	52101,	155,5	141,2	76,0
Eksport	ming AQSh	14065,	13987,	9672,8	166,5	99,4	69,2
Import	ming AQSh	34497,	54596,	42429,	151,5	158,3	77,7
Qo'shma korxonalar soni	birlik	24	32	33	104,3	133,3	121,8

II. Korxona va tashkilotlarning umumiy tasnifi

2.1. Ro'yxatdan o'tgan xo'jalik yurituvchi subyektlar soni

2015 yil 1 yanvar holatiga

	Jami	Shundan				2014 yil yanvar-dekabr	
		Yirik		kichik	mikro-firma	tashki l topdi	tuga-tildi
		ro'yxatd an o'tgani	Faoliyat ko'rsata yot-gani				
Jami	2354	1	1	249	2104	196	63
<i>Tarmoqlar</i>							
Sanoat	326	1	1	140	185	43	5
Qishloq va o'rmon xo'jaligi	1151	-	-	20	1131	54	10
Transport va aloqa	24	-	-	8	16	1	1
Qurilish	119	-	-	18	101	9	3
Savdo va umumiy ovqatlanish	358	-	-	2436	334	43	24
Boshqa sohalarda	376	-	-	39	337	46	20

2.2. Kichik tadbirkorlik (biznes) subyektlari soni (fermer xo'jaliklarisiz)*

2015 yil 1 yanvar xolatiga

	Ro'yxatd an o'tgan	Faoliyat ko'rsatayot gan	Faoliyat ko'rsat-mayotga n	2014 yil yanvar-dekabr	
				tashkil topdi	tuga-tildi
Jami	1228	1152	76	153	59
<i>Tarmoqlar</i>					
Sanoat	367	346	21	55	10
Qishloq va o'rmon xo'jaligi	95	83	12	5	16
Transport va aloqa	20	20	-	-	1
Qurilish	116	107	9	14	8
Savdo va umumovqatlanish	375	349	26	43	9
Boshqa sohalar	255	247	8	35	15

* Vazirlar Mahkamasining 2003 yil 11 oktyabrdagi 439-sonli qaroriga asosan

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.			Barak
Baiardi	Begimqulov I						
Uzr	Barak	No hujjat	Imzo				

III. Iqtisodiy ko'rsatkichlar

3.1. Sanoat mahsulotlari

2012-2014 yillar

Ko'rsatkichlar	O'lchov birligi	Miqdori		
		2012 yil	2013 yil	2014 yil
Sanoat mahsuloti	<i>mlrd. so'm</i>	224,1	297,8	365,2
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	121,7	116,0	116,5
Viloyatdagi ulushi	%	8,6	9,0	8,4
Aholi jon boshiga	<i>ming so'm</i>	538,5	687,7	824,0
Hududiy sanoat korxonalari hajmi	<i>mln. so'm</i>	184,4	247,5	334
Jami sanoat hajmidagi ulushi	%	82,3	83,1	83,2
Faoliyat ko'rsatayotgan sanoat korxonalari	<i>birlik</i>	243	304	346
shundan hajmsizlar soni	<i>birlik</i>	141	187	136
Kichik biznesning sanoatdagi ulushi	%	82,7	89,5	92,9
Korxonalar soni	<i>birlik</i>	265	324	367
shundan: yirik korxonalar	<i>birlik</i>	-	-	-
Xalq iste'mol mollari ishlab chiqarish ko'rsatkichlari	<i>mln. so'm</i>	141 600	191 126,7	254 900
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	124,5	100,9	100,1
Viloyatdagi ulushi	%	8,3	9,0	9,0
Aholi jon boshiga	<i>ming so'm</i>	333,8	441,2	575,2
Oziq-ovqat mahsuloti	<i>mln. so'm</i>	24 072	32 464,3	43 333
Nooziq-ovqat mollari	<i>mln. so'm</i>	117 528	158 662,4	211 567
shu jumladan yengil sanoat mollari	<i>mln. so'm</i>	81 094,3	109 423	145 802 ,8

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Barak
Baiardi	Begimqulov I				
Uz	Barak	№ хужжат	Имзо	Сана	

3.1.1. Yirik san'at korxonalari to'g'risida ma'lumot

№	Korxona nomi	Tashkil topgan yil	Ishlovchilar soni	2014 yilda ishlab chiqarilgan mahsulot hajmi
	Tarmoq korxonalari			
1	«Uz BAT» qo'shma korxonasi tuman filiali	1194	576	24 358

3.1.2. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlash korxonalari to'g'risida ma'lumot

№	Faoliyat yo'nalishi	Soni	2014 yilda ishlab chiqarilgan mahsulot hajmi	2014 yilda eksport qilingan mahsulot hajmi
	Meva-sabzavotni qayta ishlash	7	-	-
	Uzumni qayta ishlash	1	-	-
	Sut va go'shtni qayta ishlash korxonalari	4	450	-
	Terini qayta ishlash korxonalari soni	-	-	-

3.2. Qishloq xo'jaligi 2012-2014 yillar

Ko'rsatkichlar	O'lchov birligi	Miqdori		
		2012 yil	2013 yil	2014 yil
Qishloq xo'jalik mahsuloti ishlab chiqarish	mlrd. so'm	377,4	453,3	540,8
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	106,1	106,5	106,8
sh.j. qishloq xo'jalik korxonalarida	mlrd. so'm	0,5	0,4	0,5
fermer xo'jaliklarida	mlrd. so'm	71,7	92,7	111,1
dehqon xo'jaliklarida	mlrd. so'm	305,6	360,2	429,2

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi	Beginqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

3.2.1. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari ishlab chiqarish 2012-2014 yillar

Ko'rsatkichlar	Maydoni, ga			Yetishtirilgan mahsulot, ming tonna		
	2012 yil	2013 yil	2014 yil	2012 yil	2013 yil	2014 yil
Jami ekin maydoni	22 032	22 336	21 897	X	X	X
<i>shundan fermer xo'jaliklarida</i>	17 809	17 985	17 540	X	X	X
Jami don va dukkakli don	8 700	9 050	9 050	48,0	48,0	48,3
<i>shundan fermer xo'jaliklarida</i>	8 400	8 400	8 400	18,4	21,2	23,0
shu jumladan g'alla	8 400	8 400	8 400	18,0	21,0	23,0
<i>shundan fermer xo'jaliklarida</i>	8 400	8 400	8 400	18,0	21,0	23,0
Kartoshka maydoni	1 700	1 856,5	1 856,5	90,1	94	100,6
<i>shundan fermer xo'jaliklarida</i>	95	120	120	12,0	15,0	18,0
Sabzavot maydoni	1 434,5	1 434,5	1 434,5	98,1	105	112,7
<i>shundan fermer xo'jaliklarida</i>	280	500	550	14	28	35
Poliz maydoni	-	-	--	-	-	-
<i>shundan fermer xo'jaliklarida</i>	-	-	-	-	-	-
Meva	1 200	1 1186	1 186	16,1	18	18,7
<i>shundan fermer xo'jaliklarida</i>	469	469	469	3,8	4,3	4,8
Uzum	7 540	7 540	7 540	68,8	77,8	82,2
<i>shundan fermer xo'jaliklarida</i>	6 236	6 236	6 236	39,0	42,5	45,0
Ozuqabop ekinlar-jami maydoni	2 495	2 495	2 495	29,9	29,9	29
<i>shundan fermer xo'jaliklarida</i>	1 465	1 465	1 465	16,0	16,1	17,5
Texnika ekinlari –jami maydoni	7 500	7 500	7 500	14,0	14,2	14,3
<i>shundan fermer xo'jaliklarida</i>	7 500	7 500	7 500	14,0	14,2	14,3
shu jumladan, paxta	-	-	-	-	-	-
<i>shundan fermer xo'jaliklarida</i>	-	-	-	-	-	-

Raxbar	Amonturdiev I			001.429.047. BMI. 2015 y.		Barak
Baiardi	Beginqulov I					
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана		

3.4. Chakana tovar aylanmasi

2014 yil (yillik)

Ko'rsatkichlar	O'lchov birligi	Miqdori
Chakana tovar aylanmasining umumiy hajmi	mln. so'm	700837,0
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	114,1
shu jumladan		
Rasmiy hisobdagi tovar aylanmasi hajmi	mln. so'm	78819,2
Jamidagi ulushi	%	105,1
Dehkon bozorlarining hajmi	mln. so'm	304809,5
Buyum bozorlari	mln. so'm	5 734 264,8
Chorva mollari bozori	mln. so'm	148,0
Qurilish materiallari bozorlar	mln. so'm	101,6
Transport vositalari va extiyot qismlar bozori	mln. so'm	-
Uyushtirilmagan bozor hajmi	mln. so'm	317208,3

5.4. Aholining qishloq xo'jaligi mahsulotlariga bo'lgan yillik me'yor bo'yicha talabi

2015 yil 1 yanvar holatiga

Maxsulot turi	O'lchov birligi	Bir kishiga yillik ehtiyoj	Hudud bo'yicha yillik ehtiyoj	Aholi ehtiyojini qondirish darajasi, %
Kartoshka	kg	50,4	22 342 320	451
Sabzavot	kg	113,9	50 491 870	223,3
Meva	kg	56,4	25 002 120	74,8
Uzum	kg	13,9	6 161 870	13,4 barobar
Poliz	kg	20,4	9 043 320	-
Go'sht	kg	40,0	17 732 000	217,5
Sut	kg	140	62 062 000	212,7
Tuxum	dona	121	53 639 300	64,4

Raxbar		Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi		Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана		

3. TEXNOLOGIK QISM.

3.1. Murabbo tayyorlash texnologiyasi.

Korxona quyidagi xom ashyo mahsulotlari bilan ta'minlanadi. "Olma" Loyihalanayotgan qayta ishlash korxonasini quvvati smenada 20 ming shartli banka bo'lgan tizimini ishlab chiqish.

a) Kompotlar

b) Murobbolar

1) Kampot sharbati

1) Olma murrobbosi

Texnologik sxemani tanlash

Texnologik jarayon sxemasi tasdiqlangan konserva ishlab chiqarish instruksiyalari asosida tajriba sinab ko'rilgan adabiyotdagi ma'lumotlarni hamda ilg'or konservalash korxonalarini hisobga olgan holda tuziladi. Texnologik jarayoni sxemasini tanlashda quyidagilar inobatga olinadi.

(piyyevoy)

qizdirib qaynashgacha yetkazish

albumin

filtrlash

suv

tayyor issiq (harorati 70-80° S)

aralashtirish shakar shirasi (sirop) talablarni hisobga olish lozim.

1) Loyihalanayotgan texnologiya yuqori sifatli mahsulot tayyorlanishini ta'minlash lozim.

2) Mahsulot chiqishi maksimal, ya'ni xom ashyo yo'qotilishi va chiqindilar minimal bo'lishini ta'minlash zarur.

3) Tanlangan texnologik tizim (sxema) maksimal mahsulot unumdorligini ta'minlashi zarur.

4) Iloji bo'lganda uzluksiz ish sxemasi davriy ish sxemasiga qaraganda yaxshi.

5) Tanlangan texnologik sxema ishlab chiqarish jarayonini maksimal mexanizatsiyalovchi va avtomatlashtiruvchi jihozlar bilan ta'minlanishi lozim.

					001.429.047. BMI. 2015 y.				
Узг	Варак	Хужжат №	Имзо	Сана					
Бажарди		Бегимқулов І			Texnologik qisim			Адаб	Варак
Рахбар		Амонтурдиев І							Вараклар
М.назорат									
Т.назорат									
Тасдиқлади		Ишнйазова Ш							

6) Shu bilan birgalikda texnologik sxema oddiy bo'lishi murakkab apparaturani va tanqis materiallarni talab qilmaydigan bo'lishi kerak.

7) Texnologik sxema elektr energiyasi, suv, bug', sovuqlik hamda ishchi kuchini minimal solishtirma sarfini ta'minlashi zarur.

8) Ko'p mehnat sarflanadigan va og'ir jismoniy ishlarning o'z ichiga oluvchi sxemalar, hamda juda katta ishlab chiqarish maydonlarini talab qiluvchi sxemalar qo'llanilmasligi kerak.

Shu talablar asosida konservalash sexining assortimentidagi mahsulotlarni ishlab chiqarish uchun quyidagi texnologik sxemalarni tanlaymiz.

3.2.1. Olma kompoti

Inspeksiyalash

Sortlash

Yuvish

Kolibrlash

So'ldirish

Qiyom tayyorlash

Idishlarni tayyorlash

Qadoqlash (rasfasovka)

3.2.2. Olma murroboosi

Inspeksiyalash

Sortlash

Yuvish

Kolibrlash

Kesish (turli shaklda)

Pishirish

Barcha kompotlarni va murabbolarni tayyorlash va qadoqlashdan boshlab bajarilayotgan texnologik operatsiyalar bir xil bo'lganligi uchun yuqorida keltirilgan tizimlarda bu operatsiyalar ko'rsatilmagan. Qadoqlashdan keyingi operatsiyalar quyida keltiriladi:

Raxbar		Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi		Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана		

				Sovutish	
Qadoqlash	shisha bankalarni tayyorlash				
Qand sharbati	shakar			ovqatbop	
(sirop quyish)	suv			(ozuqaviy)	
Tiqinlash	aralashtirish			albumin	
Germetik yopish	qo'shish			suv aralashtirish	
(vakuum 350-400 mm	qaynatish				
sim. Ustuni bosimi	ko'pigini				
ostida)	ajratish				
Sterilizasiyalash	filtrlash				
Sovutish	qopqoqlarni tayyorlash (qaynoq suv bilan ishlov berish)				
Yorliqlash va saqlashga jo'natish					
1) Barcha murobbolar uchun shakar shirasini (sirop) tayyorlash bir xil texnologik sxema bo'yicha amalga oshiriladi. Bu jarayon quyidagi sxema ko'rinishida alohida berilgan 2) Barcha murobbolarni tayyorlashda mevalar ustiga issiq shakar shirasini quyishdan boshlab bajariladigan texnologik operatsiyalar bir xil bo'lganligi uchun bu sxemalarning davomi alohida keltirilgan. Shakar shirasi (sirop) tayyorlash filtrlash shakar quyish Ovqatbop qo'shish Murabbolar tayyorlash texnologik sxemalarning davomi qo'shish issiq (harorati 70-80° S) shakar shirasi (sirop) saqlab yetishtirish (3-4 soat davomida mevalarga shirasining singishi shimdirilishi uchun)					
Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Bapak
Bajardi	Begimqulov I				
Uzr	Bapak	№ хужжат	Имзо		Сана

Shisha idishlarni tayyorlash

Inspeksiya (sortlash) (singan, yoriq, labi ishganlari, og'zi, g'adir-budir, tubida stelkalari bo'lgan shisha bankalarni ajratib olish)

Shisha siniqlarini yo'qotish (slkitish bilan va yuqori bosimli qislgan hao yordamida)

Bankalarni yuvish eritmada xo'llab olish yuvish eritmasi bilan bosim ostida shprishlash

Qaynoq suv bilan bosim ostida ikkinchi shprishlash

Shisha bankalarni issiq suv bug' bilan parit qilish (shparma) (sterilizatsiyalash)

Yuvilgan bakalarning tozalashni va butunligini nazoratdan o'tkazish

Shisha bankalarni qadoqlashga (rasfasovkaga) berish (uzatish)

Tayyor konservalarga ishlov berish

tayyor konserva bankalari

bankalarni yuvish

bankalarni quritish

bankalarga etiketga yopishtirish

tayyor konserva mahsulotini omborxonada saqlash

Oziq ovqat mahsulotlarini hisoblashda quyidagilar aniqlanadi:

- 1) Xom ashyoga qilingan grafik
- 2) Texnologik liniya, sex va zavodning ishlash grafigi
- 3) Texnologik liniya, sex va zavodning dasturi oylar va yillar bo'yicha ishlab chiqariladigan konservalar turlari hamda miqdori
- 4) Bir ming shartli banka tayyor mahsulotni ishlab chiqarishga ketadigan xom-ashyo va materiallar sarflanish me'yorlari
- 5) Xom ashyo va materiallarga bo'lgan soatbay, smenaviy va yillik talab ehtiyoj.

Raxbar	Amonturdiev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

6) Har qaysi ishlab chiqarish operatsiyasiga bir soatda keladigan xom ashyo

va yarim tayyor mahsulotlar miqdori.

Loyihalanayotgan konserva sehining quvvati 20 ming shartli banka smena ishlab chiqaradigan mahsulotlar assortimenti kompotlar va murrabolardan iborat ekanligini hisobga olib kolmpotlar liniyasining unumdoriligini 14 ming shartli bankalar smena deb. Murraborlar liniyasining unumdoriligini esa 6 ming shartli banka deb olamiz.

Tayyor mahsulotlari bo'yicha soatbay unumdorlik

a). kompot bo'yicha $\frac{14000}{8} = 1750$ m.b/soat

b). murobbo bo'yicha $\frac{6000}{8} = 750$ m.b/soat

Smenadagi ish soatlari soni esa 8 soat ekanligini hisobga olib, xom ashyo va materiallarga bo'lgan ehtiyojini (talabni) hisoblaymiz.

3.3.6-jadval

Xom-ashyo va materiallarga bo'lgan ehtiyojini talabni hisoblash

Xom ashyo va materiallar	Xom ashyo va materiallarning sarfi me'yori kg/m.sh.b	Xom ashyo va materiallarning sarflanishi		
		Soatgach a	Smenada	Yil davomida
1	2	3	4	5
Olma kompoti				
olma	255	541,875	4335	840,99
shakar	42,4	90,1	720,8	139,835
Olma murobbosi				
Olma	247,5	247,5	1980	376,2
Shakar	258,9	258,9	2071,2	393,528

Xom ashyo va minerallarga bo'lgan ehtiyojning (talabning) jamlanma jadvali

Xom ashyo va materiallar turlari	Xom ashyo va mahsulotlarning sarflanishi		
	Soatiga Kg	Smenada kg	Yil davomida tonna
Olma	839,05	6712,4	315,483

1). Barcha mahsulotlarga tegishli bo'lgan chiqindilar va yo'qotishlarni me'yori shu mahsulotlarning boshlang'ich miqdoriga nisbatan % larda berilgan.

2). Olma sharbatini tayyorlashda olma mevalari faqat dumchasi gul kosachasi va urug'donidan tozalanadi (3.3.7-jadvalga ko'ra), po'sti esa archilmaydi (tozalanmaydi). Shuning uchun olmani tozalashda chiqindilar va yo'qotishlar boshlang'ich miqdorga nisbatan 22% emas, balki 8% deb olingan.

Ishlab chiqaradigan konservalar miqdorini tekshirish hisoblashlari:

a). olma kompotlari bo'yicha SKO83-2 bankalari sonida $\frac{14000 \cdot 0,353}{8} = 617.75$ dona/soat.

Shunday qilib «Meva kompotlari» konservalarini tayyorlashda jaryonlar buyicha yarim tayyor mahsulotlar chiqishini hisoblashlari to'g'ri bajarilgan.

Ishlab chiqariladigan konservalar sonining tekshiruv hisoblanishi barcha murobbolar bo'yicha SKO 83-1 bankalari sonida $\frac{6000 \cdot 0,654}{8} = 490.5$ dona/soat bu yerda 6000 – dona (smena murobbolar liniyasini shartli bankalari hisobidagi unumdorligi (quvvati).

0,654- shartli bankalar sonidan SKO 83-1 turdagi fizik bankalar d\ga qayta hisoblash koeffisienti. Barcha mahsulotlarga (meva, shakar shirasi – sirop, yarim tayyor murabbo) tegishli bo'lgan chiqindilar va yo'qotishlarning me'yorlari shu mahsulotlarning boshlang'ich miqdoriga nisbatan % larda berilgan.

Raxbar		Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi		Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана		

Shunday qilib «Meva murobbolari» konservalarini tayyorlashda jarayon

bo'yicha tayyor mahsulotlar chiqimining hisoblashlari to'g'ri bajarilgan ekanligi ham tayyorlanadigan konservalar soning bankalarga qo'ladigan mahsulotlar massasi konservaning sof og'irligi (netto) orqali hisoblanishning texnologik liniya unumdorligi orqali hisoblanishi bilan solishtirilishi asosida aniqlanadi.

3.2. Xom ashyoni qayta ishlashdagi texnologik jarayonlar.

Sortlarga ajratish: olib kelingan olma mevalari sifatida sortlarga ajratiladi. Bu jarayonda pishib yetilmagan va pishib o'tgan, zararkunandalardan zaharlangan va irigan hamda ofbodan kuyganlaridan tozalanadi.

Yuvish: mevalarni oqar toza suvda ifloslangan joylaridan to'la tozalanguncha qadar yuviladi. Yuvish operatsiyasini qayta ishlash korxonalarida ventilyatorli va yuvish-silkitish mashinalarida bajariladi. Birgina olmagina emas, balki donakli mevalarni hammasi uchun yuqoridagi yuqish mashinalari qo'llaniladi. Ayrim hollarda dum tagida 0.3-0.5 atm. Bosim ostida – dushda yuviladi.

Yuvilgan olmani donagidan ajratiladi. Buning uchun donak –ajratib chiqarish yoki ortish mashinalarida bajariladi.

Artish mashinalarni elak diametri 5-7mm bo'lib, ularni korroziyaga uchramaydigan (nerj.stal) metaldan tayyorlanadi. Urug'ini chiqarishdan oldin mevalar oldindan 80-85⁰S haroratda 5-10min. Qizdirib olinadi, lekin meva to'ppasi keyin ishlatilmaydi. Isitish suv yoki bug'da 5-7 min davom etadi.

Sharbat ajratish: tayyorlangan meva to'ppasini sharbat olish uchun yuboriladi. Sharbat olishda maxsus ekstraktorlar qo'llaniladi. Ekstraktorni ichida sito(elak) bo'lib, ular zanglamaydigan metaldan qilingan. Ularni har bir yacheykasini diametri 0.8 mm dan oshmaydi. Ekstraktordan tashqari sharbat olishda dezindegratorlar ham ishlatiladi. Ayrim hollarda ortish mashinalari ham qo'llaniladi. Buning uchun ularni diametri 1.5-2 mm. Bo'lgan sitolardan o'tkaziladi. Keyin esa flinisherdan ($d = 0.7 \text{ --- } 0.8\text{mm}$) o'tkaziladi.

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Bapak
Baiardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Dezintegrator va maydalag'ichdan o'tkazib olingan sharbatlarni

gomogelizasiya qilishga tavsiya etmasa ham bo'ladi. Ko'pgina mevalarni to'ppasini rangi o'zgarmasligi uchun ularni massasiga nisbatan 0.05% askarbin kislotasi qo'shiladi. Askarbin kislotasidan 1-3% li eritma tayyorlanadi, so'ng shu eritmani meva to'ppasiga yoki bo'lmasa sharbatiga qo'shiladi.

Konservalashda ishlatiladigan shakar 2x2mm li magniy separatoridan o'tkaziladi. Shakar qiyomi (sirop) tayyorlash uchun suv bilan (kerakli miqdordagi qiyom konsentratsiyasi olish) aralashtiriladi. Yaxshilab aralashtirilgandan keyin, shakarni suvda to'la eriganligiga ishonch hosil qilingandan so'ng qiyomni 5minut davomida qaynatiladi va qog'oz yoki paxta filteridan o'tkaziladi. Tayyor qiyomni rangi tiniq bo'lib, uning tarkibida mexanik aralashmalar bo'lmasligi kerak.

Ishlab chiqarish amaliyotida va laboratoriya sharoitida qiyomni konsentratsiyasini aniqlash uchun refraktometrik usul qo'llaniladi. Olma kompoti sharbati uchun kerakli komponentlar tayyor bo'lgandan keyin ularni resepturada ko'rsatilgan miqdorda va nisbatda birga qo'shiladi va aralashtiriladi. Aralashmani gomogenizasiya ishlov beriladi. Olma kompoti sharbatini 125-150 atm. bosim ostida gomogenizasiya qilinadi. Gomogenizasiyadan o'tgan sharbatlar deagratator – pasterizatorlarda deagratsiya qilinadi. Deagratsiya vaqtida harorat 35-40⁰S bo'ladi, vaqti esa 10min. Deagratsiyadan so'ng sharbatlar 60⁰S gacha ishlatiladi va qadoqlash uchun yuboriladi.

Olma kompoti oldindan ishlov berilgan 1- 82 – 3000 sig'imidagi shisha idishlarga joylanadi. Ishlab chiqarishda har xil sig'imdagi shisha idishlardan tashqari laklangan jest idishlarga joylanadi (qo'yiladi). Shisha va jestdan tayyorlangan idishlar – idishlarni tayyorlash texnologik strukturasi asosida ishlov beriladi. Shisha idishlari sharbat bilan to'ldirilgandan so'ng ularni sterilizasiya qilingan rezina halqali qopqog'lar bilan yopiladi va vakuum yopish mashinalari yordamida 360-400mm vakuum ostida germetik yopiladi.

Raxbar	Amonturdiv I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Bapak
Baiardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Germetik yopilgan

idishlarni tezda issiqlik ishlov berishga

yuboriladi. Issiqlik ishlov berish meva sharbatlarini turiga qarab o'zgarib boradi. Masalan, olma sharbati uchun 1- 82 – 3000 sig'imdagi idish uchun

20 – 25 - 15

----- ;

85⁰S

olma kompoti sharbati uchun issiqlik ishlov berish quyidagicha bo'ladi

20-25-20

----- ;

95⁰S

bu yerda 20 – kerakli haroratgacha ketadigan vaqt, min.

25 – kerakli haroratda mahsulotni turish vaqti, min.

20 – haroratni tushirishga ketadigan vaqt, min.

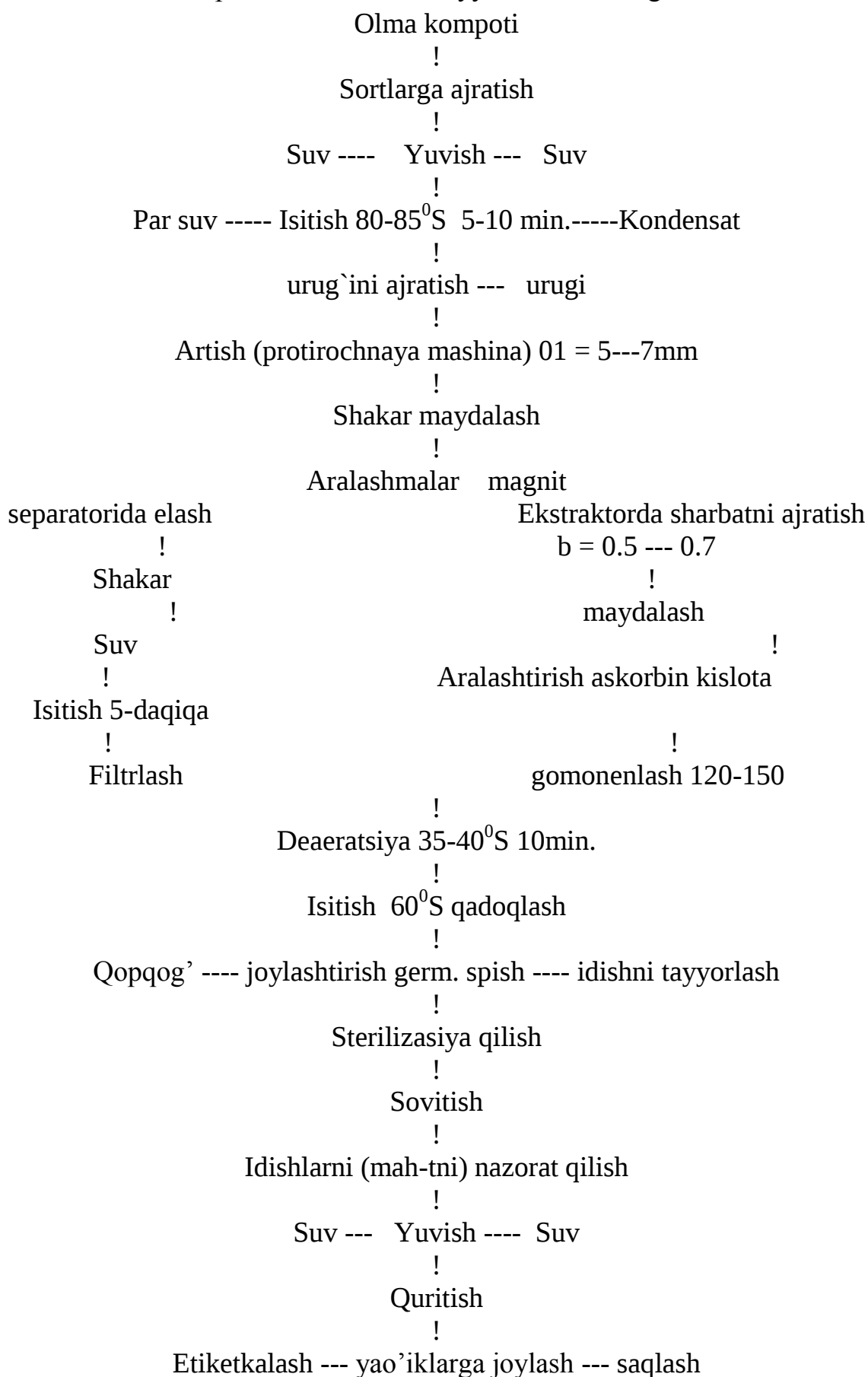
95 - pasterilizatsiya harorati

Issiqlik ishlov berilgandan so'ng idishdagi mahsulot sovuq suvda 40⁰S gacha sovitiladi. Issqlik ishlov berilgandan so'ng idishni qopqog'i vazelin bilan surtiladi va sharbat oddiy xona (omborxona) sharoitida 5 kun ushlab turiladi. Kontrol tekshirishdan o'tgan sharbatlar partiyasi omborxonaga o'tkaziladi. Omborxonalarda yashiklarda, shtabellarda saqlash uchun qo'yiladi. Saqlash jarayonida omborxonaga quyosh nuri tushmasligi kerak va omborxona temperaturasi 0⁰ – 15⁰S atrofida bo'lishi kerak.

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

3.3. Ishlab chiqarish texnologik sxemasini tanlash.

“Olma kompoti” konservasini tayyorlash texnologik sxemasi.



Raxbar	Amonturdiev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Bapak
Bajardi	Begimqulov I				
Uzr	Bapak	№ хужжат	Имзо	Сана	

1 – 82 – 3300 sig'imdagi idishni konservaga tayyorlash texnologik sxemasi.

Shisha idish

I – 82 – 3000

!

Singan, sinig'i bor og'zi g'adir-budir va h.k.

defekt. ---- Inspeksiya – sortlarga ajratish

Yuqori bosimli qisilgan havo --- tozalash --- shisha siniq zarachalari

!

Yuvish eritmasida ivitish

!

Shprishlash bosim ostida ----- yuvish eritmasi

!

2 – shprishlash ----- qaynoq suv bilan bosim ostida

!

Issiqlik ishlov berish(steril.) ----- bug'

!

Tozaligi bug`nazoratdan o'taz.

!

Joylashga (qadoq) o'tkazish

Raxbar	Amonturdiev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Barak
Baiardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

3.4. Xom ashyolarni hisoblash.

Xom ashyo hisoblashda quyidagilar aniqlanadi:

1. Xom ashyoni kelish grafigi;
2. Texnologik liniya, sex va zavodning ishlash grafigi;
3. Texnologik liniya, sex va zavodning dasturi; oylar va yillar bo'yicha ishlab chikariladigan konservalar turlari va miqdori;
4. Bir ming shartli banka tayyor mahsulotni ishlab chikarish ketadigan xom ashyo va materiallar sarflanish me'yorlari;
5. Xom ashyo va materiallarga bo'lgan soatbay smenaviy va yillik talab etiyoj;
6. Har qaysi ishlab chikarish operatsiyasiga bir soatda keladigan xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlar miqdori.

Kurs loyixasi vazifasiga ko'ra tayyorlanadigan konserva mahsulotining mavzusi "olma murobbosi va kompoti" bo'lib, bu konservadagi asosiy xom ashyo mahsulotlari – olma va shakar hisoblanadi. Asosiy mahsulotlarni qayta ishlash muddatlari 1-iyuldan 30-sentyabrgacha. Vazifaga asosan "olma murobbosi va kompoti" 1-82-500 sig'imli shisha idishga qadoqlanadi. Banka sig'imi 540 ml. Konservaning sof og'irligi 520ml (netto). Shartli banka sonidan haqiqiy fizik banka soniga qayta hisoblash koeffitsiyenti – 0.654.

Berilgan vazifaga ko'ra (shartli banka mahsulot ishlab chiqarish) konserva tarmog'i 1-soatda 2000 ming shartli banka mahsulot, ya'ni, olma kampoti ishlab chiqarish kerak.

Demak, 1soatda; $2000 * 0.654 = 1308$ banka.

Bir smena davomiyligi 7 soat;

$$7 * 1308 = 9156 \text{ banka (sm.konserva ishlab chikarish kerak).}$$

3.1.-jadval Xom ashyoni kelish grafigi.

Xom ashyo	Oy, yil		
	Iyul	Avgust	Sentyabr
olma	1-----30		

Raxbar	Amonturdiev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Bapak
Baiardi	Begimqulov I				
Uzr	Bapak	No hujjat	Imzo	Sana	

Ish smenasi	Muddatlar			
	Iyul	Avgust	sentyabr	Mavsum davomida
	Oylar bo'yicha			
1	1 -----30			(78)
11	16 -----30			(67)
111	16 -----15			(51)
	Ish kunlari (smenalar soni)			
	Iyul	Avgust	sentyabr	mavsumda
J a m i:	26(52)	27(81)	25(63)	78(196)

Ishlab chiqarish tarmog'ining 1 soatlik quvvati 2000 shartli banka bo'lsa, u holda tarmog'ning smenaviy quvvati quyidagicha bo'ladi.

$$7 \text{ soat} * 2000 = 14000 \text{ shartli banka}$$

$$a) 52 \text{ ish kuni} * 14000 \text{ shartli banka} = 728 000 \text{ sh.b.}$$

$$b) 81 * 14000 = 1 134 000 \text{ sh.b.}$$

$$v) 63 * 14000 = 882 000 \text{ sh.b}$$

“olma kompoti ” ishlab chiqarish texnologik liniyaning ish dasturi.

3.3-jadval

Konserva turlari va nomi	Mahsulot chiqarilishi, ming shartli banka hisobida (sh.sh.b)			
	Oylar bo'yicha			Mavsum davomida
	Iyul	Avgust	sentyabr	
“olma kompoti sharbati”	728	1 134	882	2744

1 – 85 – 5000 sig’imdagi shisha idishga joylangan “olma kompoti sharbati” ning netto og’irligi 520gr. 1shartli banka konservaning sof og’irligi $520 \cdot 0.654 = 340\text{g}$. bo’ladi. U holda 1000 shartli banka konservasining sof ohirligi $340 \cdot 1000/1000 = 340 \text{ kg}$ bo’ladi. Keyingi 3.4 jadvalga qarang.

“olma kompoti sharbati” konservasining tarkibiy qismlari nisbati. 3.4jadval

Tarkibiy qismlar	Tarkibiy qism miqdori	
	%	kg/ 1000 sh.b.
Olma kompoti sharbati	60.0	204
Qiyom (konsentrasiyasi 20%)	40.0	136
Askarbin kislotasi	0.05	----
J a m i :	100	340

Mahsulotlarga ishlov berish jarayonidagi yo’qolishlar va chiqindilar

3.5-jadval

Ishlov berish texnologik jarayonlarda chiqindilar va yo’qotishlar xom ashyo yoki yarim tayyor mahsulot massasiga nisbatan % hisobida olinadi.

Mahsulot turi va nomi	Saqlashda	Yuvish inspeksiyada	Maydalashda (ortishda)	Joylash va qadoqlash
olma kompoti	3	8	10	6
Shakar	--	---	----	3

Yuqoridagi jadvallardan ko’rinib turibdiki, “olma kompoti sharbati” resepturasining asosiy tarkibiy qismi olma va shakar qiyomi. Xom ashyolarga ishlov berishda olmaning chiqindilar miqdori va yo’qotishi jami 17% ni tashkil etadi. Ishlov berishda, ayniqsa artish – maydalashda va yuvish inspeksiyalash operatsiyasida chiqindi va yo’qotishlar miqdori ko’p bo’lib 10% va 8% ni tashkil

Raxbar	Amonturdiev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Bapak
Baiardi	Begimqulov I				
Uzr	Bapak	№ хужжат	Имзо	Сана	

etdi. Joylash va qadoqlash esa 6%. Nisbatan kam % ni saqlash jarayonida tashkil etib, atigi 3% bo'ladi.

Konservadagi 2 – komponent bo'lgan shakar siropidan shakarning yo'qotishi faqatgina joylash, qadoqlash va aralashtirish operatsiyasida bo'lib, 3% ni tashkil etdi. Qo'yida konserva tayyorlashdagi asosiy xom ashyo va materiallar sarflanish me'yorlarini hisoblaymiz

$$204. 100$$

$$T_{olma} = \frac{204 \cdot 100}{(100-3)(100-8)(100-10)(100-6)} = 270,2 \text{ kg/m.sh.b}$$

$$(100-3)(100-8)(100-10)(100-6)$$

Shakarning sarflanish me'yorini hisoblash uchun shakar qiyomining konsentratsiyasini va miqdorini xisobga olgan holda bajariladi

$$136. 20$$

$$T_{shakar} = \frac{136 \cdot 20}{100} = 27,2 \text{ kg/m.sh.b.}$$

$$100$$

$$27,2 \cdot 100$$

$$T_{sh} = \frac{27,2 \cdot 100}{100 - 3} = 28,04 \text{ kg/m.sh.b.}$$

$$100 - 3$$

Endi 1 soatda 2000 shartli banka, 1 smenada (7soatda) esa 14 ming shartli banka va mavsumda 2744 ming shartli banka “olma kompoti sharbati” konservasi ishlab chiqarishi lozimligini hisobga olib, xom ashyo va materiallarga bo'lgan talabni hisoblab topamiz.

Raxbar	Amonturdiev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

6-jadval.

“Olma kompoti sharbati” konservasini ishlab chiqarishda xom ashyo va materiallarga bo’lgan talab.

Xom ashyo va materiallar	Sarflanish me’yorlari kg/m.sh.b.	Xom ashyo va materiallarga bo’lgan talab		
		Soatiga, kg	Smenada, kg	Mavsumda, tonna
olma	270.2	1351	9457	185.357
kompoti	28.04	140.1	980.7	192.217
Shakar				

Mahsulotning kimyoviy tarkibi bo’yicha oziqaviy qiymatini hisoblash

Suv - 32.0

Ozuqa moddalari

Oqsil – 0.3 x 4.1 kkal.

Yog’ ----- x 9.3kkal.

Uglevod – 17.0 x 4.1kkal = 40 + 28 + 1,7 = 69,7kkal

Xo’l moddalari - 0,3

Mineral moddalar

Na - 6

K - 152

Ca - 5

Mg - 4

R - 0.9

Vitaminlar

B₁ - 0,02 B₂ – 0,04 S – 6,0

$A_1ch_1 + A_2ch_2$

$S_{100} = \frac{\quad}{V} * 100$

V

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

$500 \cdot 0,3$	150
-----------------	-------

$$A_1 = \frac{\quad}{100} = \frac{\quad}{100} = 1,5\text{gr}$$

$$A_2 = \frac{500 \cdot 17,0}{100} = \frac{8500}{100} = 85,0\text{gr.}$$

$$S_{100} = \frac{1,5 \cdot 0,3 + 85,0 \cdot 17,0}{500} = \frac{0,45 + 1445,0}{500}$$

$$= \frac{1445,45}{500} = 289,09\text{kkal}$$

Raxbar		Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	
Baiardi		Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана		
						Варак

4.Ekologiya va texnika xavfsizligi.

Transport ishlarini bajarishda xavfsizlik talablari. Qishloq xo'jaligidagi jarohatlarning 35 foizga yaqini transportda ish bajarganda sodir bo'ladi. Yuklar xavflilik darajasi bo'yicha 5 guruhga bo'linadi: 1) kam xavfli (qurilish, sabzavotlar va boshq.); 2) yonilg'i (moy, benzin va boshq.); 3) issiq va changlanuvchi (asfalt, mum, sement va boshq.); 4) agressiv suyuqliklar (kislotalar, ishqorlar va boshq.); 5) siqilgan gaz ballonlari (asetilen, kislorod). Massasiga qarab yuklar 3 toifaga bo'linadi: 1. 80 kg gacha; 2. 80 dan 500 kg gacha; 3. 500 kg dan og'ir bo'lgan yuklar. Avtomobil va traktorlarda xavfsiz ishlash ko'pincha ularning texnik holatlariga, transportda ishlash vaqtida xavfsizlik texnikasi qoidalarining bajarilishiga va yo'l harakati qoidalariga qanday rioya qilinishiga bog'liqdir.

Transport ishlari bilan band bo'lgan traktorlarni yo'l harakatidan imtihon topshirgan va shu ixtisos bo'yicha g'ildirakli mashina haydovchilari uchun kamida ikki yil, zanjirli traktor haydovchilari uchun bir yillik mehnat faoliyatiga yega bo'lgan traktorchi-mashinistlargina haydashlari mumkin.

Traktorlar va o'ziyurar g'ildiraklarning ko'ndalang turg'unligini oshirish uchun ularning oralig'i mumkin qadar kengaytiriladi yoki mazkur traktorga tirqaladigan standart tirkamalar g'ildiraklari oralig'iga teng qilib o'rnatiladi. T-28x4M va MTZ-80 traktorlarida yo'l tirqishi kamaytiriladi. Hamma traktorlarga orqani ko'radigan ko'zgu o'rnatilishi kerak. Texnik qarov vaqtida avtomobil va traktorlarning rul boshqaruvi, tormozi, yurish qismi, tishlashish muftasi va uzatmalar qutisi, shuningdek yoritish va signalizasiya sistemasi tekshiriladi.

Bir tirkamali avtopoyezdning uzunligi 20 metrdan, bir nechta tirkamali avtopoyezdning uzunligi yesa 24 metrdan oshmasligi kerak. Agar T-32 tipdagi tirkamali o'ziyurar g'ildirakdan foydalanilsa, u holda uning ramasiga kamida 300 kg yuk joylash kerak. Tirkama aravalar harakat qilayotganida, to'xtab turgan vaqtida va ish jarayonida tormoz qurilmalarining ishlashi tekshiriladi.

					001.429.047. BMI. 2015 y.					
Узг	Варак	Хужжат №	Имзо	Сана						
Бажарди		Бегимқulov I			Ekologiya va texnika xavfsizligi					
Рахбар		Аmonturdiev I								
М.назорат										
Т.назорат										
Тасдиқлади		Ishniyazova Sh								
					Адаб	Варак	Вараклар			

Mashinadan foydalanish qoidalarini, usullari bilan tanishmasdan va qo'shimcha yo'l-yo'riq olmasdan turib mashinani boshqarish mumkin emas.

Yuklarni tashishda xavfsizlik talablari

Yuklarni ortish, tashish va tushirish ishlarining to'g'riligiga transport vositasining haydovchisi javobgardir. Yuklash ishlari boshlanishidan oldin u yukni tekshirib ko'rish va bu yuklar transport vositalarining tonnasi hamda o'lchamlariga muvofiq kelish-kelmasligini tekshirib ko'rish lozim. Portlovchi moddalarni va zaharli ximikatlarni tashishda haydovchi bu yuklarni ortish, tashish va tushirish yuzasidan yo'l-yo'riq olishi lozim, u yo'l-yo'riqni yuklarni ortish joyida oladi.

Yuklar ko'pincha qoplarda, savatlarda, yashiklarda, bochkalarda ortib tashiladi. Ortish usuli tashiladigan yukka va yuk ko'taradigan mashinalar yoki boshqa vositalarning bor-yo'qligiga bog'liqdir. Yuklarni qo'lda ortish va tushirish faqat muvaqqat maydonchalarda ruxsat yetiladi. Bunday holda yerkaklar ko'pi bilan 50 kg, ayollar yesa ko'pi bilan 9 kg, 18 yoshgacha bo'lgan o'smirlar ko'pi bilan 13 kg, o'smir qizlar ko'pi bilan 7 kg yuk ko'tarishlariga ruxsat yetiladi.

Yukni ortish yoki tushirishga qadar yuk ko'taruvchi vositalarning mustahkam va turg'unligi, ularning yuk ko'taruvchanligi ko'tariladigan yukka muvofiq kelish-kelmasligi, arqon, tros va himoya to'siqlarining holatini tekshirish lozim. Yuk orilgan transport qo'yiladigan joy axlat, qor yoki yot narsalardan toza bo'lishi kerak. Agar yuklash va yuk tushirish ishlarida ko'tarish moslamalaridan foydalanilsa, u holda ko'tarilgan yuk ostida turish mumkin yemas; transportni shunday o'rnatish kerakki, bunda avtomobil yoki traktor kabinasi ko'tarilgan yuk ostiga to'g'ri kelmasligi lozim. Yuk ortilayotgan va tushirilayotgan vaqtda haydovchi kabinadan chiqib turishi kerak.

Chang bo'ladigan yuklarni ortish va tashishda haydovchilar, yuk tashuvchilar, albatta, himoya ko'zoynaklari va respiratorlardan foydalanishlari kerak. Chang bo'ladigan yoki badbo'y hidli yuklar brezent bilan yopiladi. Bochka yoki shunga o'xshash yuklarni ortishda maxsus vositalardan foydalaniladi.

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Transport harakati vaqtida yuklar siljimasligi uchun tashishga tayirlangan

yuklar arqonlar bilan bog'lab mahkamlab qo'yiladi. Po'lat tros va simdan arqon o'rnida foydalanish mumkin yemas. Uzun yuklar alohida ye'tibor bilan mahkam bog'lanishi lozim. Chunki ular puxta bog'lanmasa, baxsiz hodisaga yoki avariya-ga sabab bo'lishi mumkin. Yonilgini avtosisternalarda va metall bochkalarda tashishga ruxsat yetiladi. Bu maqsadlar uchun shisha idish va chelaklardan foydalanish mumkin yemas. Siqilgan kislorod, asetilen va boshqa yonuvchi gazlar solingan ballonlarni tashishda ular kuzovlarga yog'ochdan yasalgan uyali maxsus tagliklarga joylashtiriladi va mahkamlab qo'yiladi, bu tagliklar namat bilan o'ralgan bo'lishi kerak.

Yonilg'i gaz to'ldirilgan ballonlarni kislorodli ballonlar bilan birgalikda, kislorodli ballonlarni yesa moyli moddalar va moylar bilan birgalikda tashish mumkin yemas. Hamma ballonlardagi ventillarni shikastlanish va ifloslanishdan saqlash uchun qopqoqlar bo'lishi kerak. Yoz kunlarida ballonlar qizib ketmasligi uchun brezent bilan o'raladi.

Idishga solingan sochiluvchan yuklar hamda kuzov ichida tashiladigan yuklar kuzov va arava bortlaridan chiqib qolmasligi lozim, chunki ular harakat vaqtida tushib qolishi va yo'lovchini shikastlantirishi mumkin. Yuk transport vositalarining turg'unligini yo'qotmasligi va haydovchining ko'rish chegarasini cheklamasligi lozim. Bochkalar, yashiklar, xashak, poxollarni ortishda yo'l harakati qoidolari va belgilangan gabaritga rioya qilish lozim. Otilgan yukning yerdan to baland qismigacha bo'lgan oraliq 3,8 metrdan ortiq bo'lmasligi, yeni 2,5 metrdan ortmasligi, transport orqasidan 2 metrdan ko'p chiqib turmasligi kerak. Agar yuk yoki tashilayotgan qishloq xo'jaligi mashinasining massasi juda og'ir, balandligi yoki gabaritda belgilangan o'lchamdan katta bo'lsa, u holda bunday yukni tashish uchun yuk olingan yerdagi DAN dan ruxsat olish zarur. Ruxsatnomada harakat vaqti va yo'nalishi ko'rsatiladi. Agar bunday yuk bilan temir yo'l orqali o'tiladigan bo'lsa, temir yo'l muassasasidan qo'shimcha ruxsatnoma olish zarur. Agar yuk yenining oxirgi nuqtasi bilan oldingi yoki keyingi gabarit chiroqlari orasidagi oraliq 0,4 metrdan ortiq bo'lsa, transport

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi	Bagimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		

vositasi gabaritidan 1 metrdan ortiq chiqib qolgan yuklar kunduz kuni signalli shitlar yoki bayroqchalar bilan, tunda va kunduz kuni ko'rish yomonlashgan vaqtda yoqilgan fonarlar bilan belgilanishi lozim. Agar tirkash dishlosi transport orqasidan 1 metrdan ortiq chiqib qolsa, o'ngga va yegiluvchan shatak joyiga ham shunday belgi qo'yiladi. Shit va bayroqchalarning o'lchami 400x400 mm bo'lishi kerak. Ularning o'ng va teskari tomonlariga qarama-qarshi diagonal bo'yicha yeni 50 mm keladigan qilib, qizil va oq yo'llar oralatib chiziladi.

Traktorlar va boshqa mashinalarni yo'lga jo'natishda xavfsizlikni ta'minlash uchun bir qator talablarni bajarish zarur. Shataksirab qolgan traktor va o'ziyurar mashinalarni ularning quvvatidan katta bo'lgan traktor bilan shatakka olish mumkin. G'ildirakli yekskovatorni shatakka olishda oldin uning strelkasini yuradigan tomonga burib, shunday pastga tushirish kerakki, burilishlarda u shatakka olgan mashinaga tegib ketmasligi lozim. Burilish platformasini tormozlab va mustahkamlab qo'yish, barcha chig'irlarni (harakatlantiruvchi qismlarni) tormozlab qo'yish kerak.

Mashinalarni og'ir yuk tashiydigan prisep-mashinalarga hamda yuk mashinalariga ortish va ularni tashish ishlari ma'muriyat vakilining kuzatuvida olib borilishi kerak. Platformaga yuklangan mashina mahkam joylashtirilishi lozim. Yo'lda xavfsizlik uchun shatakka olingan transport haydovchisi javobgardir. Haydovchi safarga chiqishdan oldin yukni tashishga javobgar kishidan yuk ortilgan yerdan toki u olib boradigan joygacha bo'lgan yo'nalishi to'g'risida ma'lumot olishi zarur. Temir yo'l platformasida traktorlar hamda boshqa mashinalarni ortish va tushirish ishlari temir yo'l ma'muriyatining ko'rsatmasiga muvofiq amalga oshiriladi.

Odamlarni tashishdagi xavfsizlik talablari

Haydovchi yo'lga chiqishdan oldin yo'lovchilarga mashinaga chiqish va mashinadan tushish qoidalari hamda transport harakati vaqtida o'zlarini qanday tutishlari to'g'risida yo'l-yo'riq berishi lozim, chunki u transport vositasida yo'lovchilar tashishning xavfsizlik texnikasi qoidasiga javobgardir.

Raxbar	Amonturdiev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Барак
Baiardi	Begimqulov I				
Узг	Барак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Transport kabinasida ruxsat berilganidan ortiqcha odam olib yurish mumkin

yemas. Tirkamalarda odam tashish man yetiladi. Uch yil uzluksiz mehnat faoliyatiga yega bo'lgan haydovchigina avtomobil kuzovida bir guruh odamlarni tashishi mumkin.

Yo'lovchilarni tashish uchun mo'ljallangan yuk avtomobilining kuzovini bortlarining yuqori qismidan 150 mm pastga o'rnatilgan o'rindiqlar bilan jihozlash zarur. Orqadagi va yonlardagi o'rindiqlar mustahkam suyanchiqli bo'lmog'i lozim. Bunday avtomobilning ishlatilgan gazni chiqarib tashlaydigan trubasi kuzovdan tashqarida bo'lishi kerak. Kuzovdagi yo'lovchilardan biri javobgar qilib tayinlanadi va uning ism-sharifi yo'l varaqasiga yoziladi. Transport yurib ketayotgan vaqtda yo'lovchilarga bortlarda o'tirish man yetiladi.

Yo'lovchilar bo'lgan avtomobillarning tezligi soatiga 60 km dan oshmasligi lozim. Avtosisternalarda va samosvallarda yoki borsiz platformada, yuk avtomobillarida yuklarni kuzatib boruvchi kishilar haydovchining kabinasida bo'lishi shart. Yarim tirkamalarda odamlarni tashishga ruxsat yetilmaydi. Kuzov bortlari bilan barobar yoki baland joylashgan va bo'yiga uzun bo'lgan yuklar ustida odamlarni olib ketish man yetiladi, chunki ular yiqilib tushishlari yoki yelektr simlariga tegib ketishlari mumkin. YONILg'i bochkalarni yoki gaz ballonlarini tashishda kuzovda odam bo'lmasligi kerak.

Qishda yo'llar berkilib qoladigan sharoitda istisno tariqasida zanjirli traktor agregatlaridagi chanalarda odam tashishga yo'l qo'yiladi.

Raxbar	Amonturdiev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi	Begimqulov I				
Узе	Варак	№ хужжат	Имзо		Сана

5. Standartlash. Mevalar va sabzavotlar

Kartoshka, mevalar va sabzavotlarga standartlar o'z to'zilishiga ko'ra kun jixatdan don va urug'liklarga kuyilgan standartlar bilan uxshashdir. Ular kuyidagi bulimlardan iborat: kirish kismi, texnik talablar, qabul qilish koidalari, kadoklash, tamgalash, tashish va saqlash sifatini belgilash uslublari.

Kirish kismida standart amal kiladigan soha kursatiladi, standartlashtirish obyekti aniklanadi, tayyorlanadigan mahsulotning nima uchun muljallanishi belgilanadi.

«Texnik talablar» bulimida mahsulotning asosiy iste'molchilik xususiyatlarini belgilaydigan me'yorlar keltiriladi. Mevalar va sabzavotlar sifatiga talablar mahsulotning nima uchun muljallanishi: sekin-asta iste'mol qilish, kiska muddat saqlash, o'zok vakt davomida saqlash, kayta ishlash uchun muljallanishiga bog'lik bo'ladi. Ayni bir xil mevalar va sabzavotlar bir maqsad uchun a'lo sifatli va boshka maqsadlar uchun yomon sifatli bo'lishi mumkin. Masalan, ertagi karam toza xolida iste'mol qilish uchun juda yaxshi, ammo o'zok vakt davomida saqlash va kayta ishlash uchun umuman yaroqsizdir.

Kartoshka, mevalar va sabzavotlar sifatiga ko'ra bir xil emasligi sababli ushbu bulimda mazkur navlarning tavsifnomasi ilova kilinib, mahsulotlarning tovar tarkibiga bulinishi keltiriladi. Tovar navlari miqdori mevalar va sabzavotlar turiga qarab ikkitadan turtgacha bo'lishi mumkin. Oliy va birinchi navlarga sifat jixatdan bekami-kust mahsulotlar kiritiladi: past navlarga shakli yoki rangiga ko'ra tekislanmagan, zararkunandalar zararlagan yoki shikastlangan mevalar va sabzavotlar kiritiladi. Xosilning fakat ovkatga ishlatish yoki kayta ishlash uchun yaroqsiz bo'lgan kismi nostandart deb hisoblanadi.

Ushbu bulimda sifat va miqdorga oid ko'rsatkichlar belgilanadi. Sifat kursatgichlari tashki kurinishning bayonini, pishganlik, tozalik darajasini o'z ichiga oladi.

					001.429.047. BMI. 2015 y.			
Узг	Варак	Хужжат №	Имзо	Сана				
Бажарди		Begimqulov I			Standartlash		Адаб	Варак
Рахбар		Amonturdiev I						Вараклар
М.назорат								
Т.назорат								
Тасдиқлади		Ishniyazova Sh						

Odata standartlarda pomologik (sabzavotlar uchun – botanik) navga xos bo'lgan tipik shakl va ranga ega bo'lishi kerakligi aytib utiladi. Mevalar va rezavorlar uchun standartlarda ularda boshka xid, ta'm bo'lmasligi kerakligi kursatilgan.

Sifatning miqdoriy kursatgichlari son bilan tavsiflanadi, ular eng yuqori, cheklovchi va takiklovchi me'yorlarni o'z ichiga oladi: eng yuqori kursatgichlar - ko'rsatkichning tebranish chegaralarini; cheklovchi ko'rsatkichlar - «kamida», «ko'pi bilan» degan so'z va iboralar bilan ifodalanadi; taqiqllovchi ko'rsatkichlar - mahsulotning zararsizligi va zarur sanitariya xolatini kafolatlaydi, «yo'l qo'yilmaydi» degan ibora bilan ifodalanadi.

Meva-sabzavotchilik mahsulotlariga standartlar don, dukkaklidan va moyli ekinlar standartlaridan yo'l kuyilishning mavjudligi bilan farklanadi. Yo'l qo'yiladigan me'yorlar - bu o'lchami va sifatiga ko'ra yo'l kuyilishi mumkin bo'lgan tebranishlardir. Standartlarda ularni me'yorlab kuyishning zarurligi meva-sadzavot mahsulotlarining o'ziga xos xususiyatlari, ularning yetishtirishdagi turlicha shart-sharoitlar, terimni tashkil etish muddatlari va darajasi, tashish va saqlash shart-sharoitlari, mahsulotlarni navlash va kalibrlash mavjud usullarining nomukammalligi bilan bog'likdir, bunday xolatlar mutlako bir xildagi turkumlarni olishni kiyinlashtiradi.

Yo'l qo'yiladigan me'yorlar odatda massaga yoki mahsulot nusxasi soniga nisbatan foizlarda ifodalanadi. Bunda mazkur tovar navidagi, keyingi, birmuncha past navga tegishli mevalar, ildiz mevalalar, tugunaklilar va boshkalar soni aniklanadi. Odatda meva-sabzavotchilik mahsulotlariga standartlarda umumiy yo'l qo'yiladigan me'yorlar, ya'ni barcha yo'l qo'yiladigan me'yorlar yigindisi belgilanadi. Umumiy yo'l qo'yiladigan me'yorlar ushbu standartdagi ayrim yo'l qo'yiladigan me'yorlarning arifmetik summasidan kam bo'ladi va mahsulotlar massasining 15%ni tashkil etadi.

Standartlar tovarni u yoki boshka tovar naviga kiritish uchun asos bo'ladigan asosiy belgilarni nazarda tutadi: ular eng kam yoki eng katta miqdorlar, zararkunanda va kasalliklardan mexanik shikastlanishning yo'l qo'yiladigan foizi,

Raxbar	Amonturdiev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

yetilish darajasi, kartoshka, mevalar va sabzavotlarning shakli va rangi, boshka navlar aralashmasining foizi (pomologik va botanik bir xillik), boshka aralashma va tuprokning mavjudligi kabilardir.

Meva-sabzavot mahsulotlarining ayrim turlari uchun ichki baholash ko'rsatkichi, ya'ni ichki (yashirin) kassalikning aniklanishi, yetilishi darajasining belgilanishi (shunga tegishlicha, ovkatga yaroqlilikni)ni ham nazarda tutadi. Yetilishning turtta darajasi aniklanadi: yigib-terib qo'yiladigan, iste'mol qilinadigan (yoyiga yaroqlilik), texnik (konservalash) va biologik (fiziologik).

Yigib-terib kuyilish uchun yetilgan mevalar va sabzavotlar to'liq shakllangan, yigib olinganidan keyin yana yetiladigan va iste'mol uchun yetilgan bo'lishi kerak. Urug' mevalilar (olma, nok, bexi), olma, urik, kovun, pomidorlar (dumbul vakti) ko'zgi va kishki navlari olib qo'yiladigan yetilish darajasida yigib olinadi.

Iste'mol uchun yetilgan mevalar va sabzavotlar tashki kurinishi, ta'mi va etinning konsistensiyasiga ko'ra eng yuqori sifatga ega bo'ladi. Gilos, olma, olxuri, tarvo'zlar iste'mol uchun yetila boshlagan vaktida yigib olinadi, ular to'liq pishmasdan o'ziladi.

Sanoatda kayta ishlash uchun muljallangan meva va sabzavotlar uchun standartlarga ko'ra texnik jixatdan yetilish belgilanganki, unda mahsulot kayta ishlash texnologiyasi talablariga muvofiq bo'ladi. Standartlarga ko'ra xom va utib ketgan meva-sabzavotlar toza xolida iste'mol qilish va sanoatda kayta ishlash uchun yo'l qo'yilmaydi. O'zilganidan so'ng ushbu navdagi mevalarga xos bo'lgan tashki kurinishiga, konsistensiya va ta'miga ega bula olmaydigan mevalar xom hisoblanadi. Iste'mol uchun yetilganlik belgilarini yukotgan mevalar utib ketgan hisoblanadi. Iste'mol uchun mevalar yetilganlik belgilaridan utib ketgan hisoblanadi. Ularning eti bushashgan (olmalarniki - unsimon yoki qoraygan, noklarniki - unsimon yoki suyulgan, olma, urik, olxuri, olcha, giloslarniki - suyulgan, pustlogi ochilsa, okib chikib ketadi va xokazo. Tobidan utib ketgan meva va sabzavotlarda yokimsiz xid, meva etida bushliklar paydo bo'ladi.

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi	Beginmurolov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

O'tib ketganlik odatda biologik yetilish, ya'ni urug'larning muayyan tarzda

yetilishidan dalolat beradi. Ba'zan mevalar biologik jixatdan yetilgani xolda iste'mol qilish uchun yaroqli bo'lishi ham mumkin. Meva va sabzavotlarning yetilish darajasi xakida ularning tashki kurinishi (avvalo, rangi), ichki to'zilishi, ta'miga qarab baho beriladi.

Standartlarga ko'ra yangi o'zilgan bodring, tarvo'z va kovunlar baklajonlarga ularning ichki to'zilishini, binobarin, mahsulotning yetilish darajasini tavsiflaydigan sifatlar ko'rsatkichi nazarda tutilgan. Bunday standartlarga ichki xolatini tekshirish uchun kesib kurishga ruxsat qilinadigan (zarur bo'lganida) mevalar sonining me'yori joriy etilgan.

Standartlar meva-sabzavot mahsulotlarini bir o'lchamga keltirish, ya'ni o'lchamlari bo'yicha navlashga nisbatan muayyan talablarni nazarda tugadi. O'lchamiga ko'ra bir xil mahsulot yengil va tez kadoklanadi: uning tashilishi kam xarajat va sarflar bilan bog'dikdir. Bir xil o'lchamdagi meva va sabzavotlar birmuncha jalb etuvchi tovar kurinishiga ega bo'ladi. Mahsulotlarining o'lchamiga ko'ra yaqin turkumlari ko'prok bir xildagi xususiyatlarga ega bo'ladiki, bu ularni saqlash va ko'zatib turishni yengillashtiradi.

Sanoatda kat'iy ishlash uchun yetkazib beriladigan mahsulotlarga standartlarda texnologik xususiyatini tavsiflaydigan asosiy moddanning tarkibiga (o'zumda qand, kartoshkada kraxmal, pomidorda kuruk moddalar va xokazo) doir bazis ko'rsatkichi belgilanadi.

Meva-sabzavot mahsulotlarining ko'p turlari tez bo'ziladigan bo'lganligi sababli standartlarda tayyorlov joylarida va o'zok mosafaga tashilganidan so'ng ayrim sifat kursatgichlariga turli talablar belgilangan. Agar tayyorlov joylarida chirigan mevalarning turilishiga yo'l kuyilmasa, o'zok masofaga tashilganidan so'ng yetib kelgan joyda ayrim chirigan mevalar (ertapishar va pishib ketgan olmalar)ning bo'lishi turkumni brak qilish uchu nasos bulmaydi. Bunda standart talablarga muvofiq keladigan mevalar 100% deb qabul qilinadi, chirigan va pishmagan mevalar aloxida hisobga olinadi.

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Bapak
Bajardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		

Bunday mevalar sotishga qo'yilmaydi. Bevosita xuj xujaliklarning o'zida

mevalar qabul kilinishining kengayishi sababli mahsulotning ishlab chiqarish joylaridagi sifat ko'rsatkichlari joriy etiladi. Keyingi yoyillarda savdo tarmogida sotiladigan meva-sabzavot mahsulotlariga talablarni belgilaydigan standartlar guruhi tasdiklangan. Sabzavotlarga standartlarda pestisidlar va nitratlar tarkibi cheklangan.

«Qabul qilish koidalari» bulimida mahsulotning ishlab chikaruvchidan tayyorlovchiga va tayoyrlovchidan chakana savdoga yoki kayta ishlashga kelib tushganida takdim etilish va qabul kilinish tartibi belgilanadi. Qabul qilishning sifatga tugri baho berilishidagi katta ahamiyatga egaligini ta'kidlash lozim. Yuklar kelib tushadigan joylarda yaxshilab ko'zdan kechirilmasligi iste'molchiga yomon sifatli mahsulotning kelishiga sabab bo'ladi. Sifatga notugri baho berilishi va uning tovar kurinishining pasaytirilishi mahsulotni yetkazib bergan tashkilotning asossiz sarf-xarajatlar qilishiga olib kelishi mumkin.

Tanlab nazorat qilish meva-sabzavot mahsulotlari sifatini baholashning asosiy usulidir. Bunda mahsulotning butun turkumi sifati xakida tasavvur beradigan va baholaydigan tanlab olish xajmlari kursatiladi. Meva-sabzavot mahsulotlariga barcha standartlar mahsulotlarning turkumlab qabul kilinishini nazarda tutadi. Bir tovar va bir xujalik-botanik navdagi, bir xil kadoklangan va markalangan, sifat xakidagi bir guvoxnoma bilan rasmiylashtirilgan, bir vaktida topshiriladigan - qabul qilinadigan mahsulotning xar qanday sifati turkum (partiya) deyiladi.

Topshirish - qabul qilish koidalariiga ko'ra mahsulotning xar bir turkumi sifatini tanlab olingan o'rtacha namunani baholash asosida aniklanadi deb belgilangan. «Sifatni belgilash uslublari» bulimida kuyidagilar ochib berilgan: namunani tanlab olish uslublari, sifatni belgilashning utkazilishi (sinovlar), natijalarning ishlanishi. «Namunalarni tanlab olish uslublari» kichik bulimida namunalarni tanlab olish joyi va usullari va ular miqdori kursatiladi, bunda kadoklash birliklari soni yoki idishsiz kelgan turkumdan olishlar soni nazarda tutiladi. Bunda standartlarda o'rtacha namunaning kurkamligiga katta e'tibor

Raxbar		Amonturdiiev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi		Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана		

beriladi. Namuna tekshiriladigan turkumdagi mahsulotlar sifati, tarkibi va xususiyatlari bilan bir xilda bo'lishi kerak.

Idishda kelib tushgan barcha meva va sabzavotlarga standartlar namunalarni tanlab olishning yagona uslubini nazarda tutadi. 100 uringacha bo'lgan turkumdan urab-joylash jixozlarining kamida uchta birligini, 100 urindan ortiq bo'lgan xar bir 50 urindan kushimcha ravishda urab-joylash jixozlarining bitta birligidan tanlab olinadi. Tanlab olinganlaridan urab-joylash jixozlarining barcha birliklari massasidan jamida 10% i tanlab olinadi.

«Sifatni belgilashning utkazilishi (sinovlar)» kichik bulimida sifat ko'rsatkichlari bo'yicha taxlilni utkazish uslublari, taxlilni utkazish muddatlari, ularning izchilligi kursatilgan. Sifatning tekshirilishi namunalar tanlab olinganidan keyin zudlik bilan yoki tegishli xujjatlarda belgilangan vakt davomida utkazilishi kerak, mahsulot xususiyatlarini belgilash keyingi tartibda amalga oshiriladi.

Mevalarning tozaligi yoki sabzavotlarning ifloslanganligi anikllanadi.

Ifloslanishga tuprok, barglar, shoxchalar va shu kabilar kiradi. Kartoshka va ildizmevali usimliklarning ifloslanishini ularning tuprogini suv bilan yuvib aniklanadi. Keyinchalik chikitlar miqdori aniklanadi. Chigitlarga savdo va kayta ishlash uchun yaroqsiz mahsulot nusxalari kiradi. Ozik-ovkat uchun kartoshkani baholashda kuyidagilar chikitlar hisoblanadi: eng ko'p yonlama bo'yicha 20mm dan kam o'lchamli tugunaklar; sirtining $\frac{1}{4}$ kismidan ortigi kukarganlari; ezilganlari; tugunaklarning yarimtalari va bulaklari: kemiruvchilar kemirganlari; fitoftora va chiriklar bilan bo'zilganlari; mo'zlaganlari; iviganlari; dimikkanlari.

Olmalar sifatini belgilashda pishmagan yoki kasalliklar kuchli ta'sir kilgan mevalar chigitga chikariladi. Tuprokning va chigitlar massasi (1%dan ortigi) namuna massasining foizlarida ifodalanadi, shundan keyin esa o'rtacha namuna massasidan chegirib tashlanadi. Butun turkum massasi chikitlar va ortiqcha tuprok miqdoriga kamaytiriladi. So'ngra zararlangan, mexanik shikastlangan, kasal va zararkunandalar kemirgan nusxalar ajratib olinadi. Aloxida nuksonlar miqdori aniklanadi. Shundan keyin o'rtacha shakldagilar, o'lchami, bir xilligi va navliligi

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Bapak
Bajardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		

aniklanadi. Boshka navdagi (botanik, pomologik) mevalar aloxida olib kuyiladi, ularning massasi va turkumdagi foizli tarkibi hisoblanadi.

Meva, bosh, ildizmevali ekinlar, tugunaklar miqdori shtangensirkul yoki uning buyiga perpendikulyar tarzda shablon bilan eng katta diametri bo'yicha perpendikulyar tarzda shablon bilan eng katta diametri bo'yicha ulchanadi va millimetrlarda ifodalanadi. Aralash kattalikdagi mevalarni, agar standart ularning kalibrlanishini nazarda tutadigan balsa, sifati bo'yicha bir xil emas deb hisoblanadi. Mahsulotning bir nusxasida bir necha nukson bo'lganida ularning eng ko'p sezilib turgani bo'yicha hisob yuritiladi.

Xar bir fraksiyaning massasi o'rtacha namuna massasiga nisbatan foizlarda ifodalanadi. Bunda o'rtacha namuna massasi tuprok (1%dan ortiq) boshka ifloslanishlar va chikitlar chegirib tashlanib, 100% deb qabul qilinadi.

So'ngra organoleptik uslubga ko'ra rangi, ta'mi, xidi, pishish darachasi kabi ko'rsatkichlari aniklanadi. O'rtacha namuna sifatini baholashning aniklangan natijalari ushbu standartga qabul kilingan me'yorlar bilan solishtiriladi va mahsulotning u yoki boshka tovar naviga muvofiqligi belgilanadi.

Agar mahsulot juda bo'lmaganda bir o'ziga xos ko'rsatkich talablariga tugri kelmasa, unda butun turkum ushbu meva yoki sabzavotlarning amaldagi sifati talablariga to'liq javob beradigan past navga utkaziladi. Agar mahsulot amaldagi standartga ko'ra past nav talablariga tugri kelmasa yoki u navlarga bulinmasa, bunday meva yoki sabzavotlar turkumi nostandart deb hisoblanadi.

«Natijalarni ishlash» kichik bulimida formulalar, hisoblashlarning anikligi, olingan ma'lumotlarni o'rtachalashtirish darajasi, takror belgilashlarda yo'l qo'yiladigan farqlar keltirilgan. Meva-sabzavot mahsulotlariga ayrim standartlarda «Qabul qilish koidalari» va «Sifatni belgilash uslublari» bulimlarida maxsus standartlarni kullash zarurligi kursatiladi.

«Qadoqlash, tamgalash, tashish va saqlash» bulimida mahsulotlarni navlash va kalibrlashni hisobga olib, ularni tayyorlash va kadoklash koidalari: birlamchi va transport idish turlari va o'lchamlari, shuningdek, kadoklashda ishlatiladigan yordamchi materiallar (kipiklar, kogozlar), birlamchi va transport idishida

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.		Варак
Bajardi	Beginqulov I					
Узе	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана		

mahsulotning eng ko'p miqdori, tashishning xar xil turlarida urab-joylash jixozlari biriklarini taxlash usuli va idishsiz tashishda mahsulotni kadoklash usullari keltirilgan.

Tamgalashga talablar idishdagi joyni, tamgalash turi va sifatini belgilaydi. Mahsulotning xar bir turiga ushbu mahsulot xakidagi axborot kursatilgan sifat tugrisidagi guvoxnoma ilova qilinadi. Standartlarda ushbu guvoxnomaning asosiy mazmuni keltirilgan. Bu bulimda tashish usullari va muddatlari, tashishdagi harorat va namlik shartlari, bu mahsulotni saqlash texnologiyasi xakidagi ma'lumotlar keltirilgan.

Yangi ozik-ovkat kartoshkasi sifatini «Jamgariladigan va yetkazib beriladigan yangi ozik-ovkat kartoshkasi. «Texnik shartlar» maxsus standarti belgilaydi. Kartoshka tayyorlash va yuklab junatish muddatiga qarab ertagi (1sentyabrgacha jamgariladigan va yuklab junatilgan joriy yil xosili) va kechki (1sentyabrdan so'ng jamgariladigan va yuklab junatiladigan)ga bulinadi. Oziklik kimmatiga qarab kechki kartoshkaning yuqori kimmatli navlari ajratiladi. Kechki kartoshka bir botanik navli bo'lishi lozim. Navning tozaligi 90%dan kam bo'lmasligi darkor.

Kartoshkaning tashki kurinishi, o'lchami, yo'l qo'yiladigan nuksonlari, ifloslanishi uning sifatini tavsiflaydigan asosiy ko'rsatkichlardir. Tugunaklar tashki kurinishiga ko'ra butun, kuruk, ifloslanmagan, soglom,usmagan, bujaymagan, shakli va rangiga ko'ra bir xilda yoki xar xil yuqori kimmatlilari uchun shakli va rangiga ko'ra bir xilda bo'lishi kerak. Kechki kartoshkaning tugunaklari yetilgan, pusti kattik bo'lishi lozim.

Tugunaklarning kattaligiga ko'ra bo'lgan talablar shakli va yetishtirilgan tumanlariga qarab tabakalashtirilgan. Tugunaklar shakliga ko'ra yumalok-yassi yoki cho'zinchok bo'ladi. O'zinligiga kengligiga qaraganda 1,5 marta va undan oshadigan tugunaklar cho'zinchok shakldagi tugunaklar deyiladi. Ertagi kartoshka uchun yumalok-yassi tugunaklar o'lchami eng ko'p kundalang diametri bo'yicha kamida 30mm, cho'zinchok shaklidagi tugunaklar uchun-kamida 25mm bo'lishi lozim.

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Барак
Baiardi	Begimqulov I				
Узг	Барак	№ хужжат	Имзо		

Kechki va kechki yuqori kimmatli kartoshka uchun cho'zinchok shakldagi tugunaklar uchun-kamida 30mm janubiy mintakalar uchun yumalok-yassi tugunaklar o'lchami-kamida 35mm, boshka mintakalar uchun-kamida 45mm bo'lishi kerak. Standartga ko'ra asosiy talablardan chekinishlar belgilangan. Chukurligi 5mm dan ortiq va o'zunligi 50mm dan ortiq mexanik nuksonlari (kesigi, uyigi, pachagi) bo'lgan tugunaklarning 5%gacha bo'lishiga yo'l kuyiladi, mayda tugunaklar tarkibi 5%dan oshmasligi kerak. Usgan usimtali 2sm dan ortiq maydoni kukargan tugunaklar tarkibi -2 %gacha, shikastlangani 2%gacha, qoramtir dogli ertagi uchun - yo'l qo'yilmaydi, kechki uchun - 2%gacha, tugunakning $\frac{1}{4}$ dan ortiq sirtini kutir yoki sosporoz bosgan ertagi uchun - yo'l qo'yilmaydi, kechki uchun -2 %gacha tarkibi cheklangan. Fitoftora tarkalgan xududlarda kechki kartoshka turkumlarini tayyorlashda kasal bosgan tugunaklarning 2%dan ortiq bo'lishiga yo'l qo'yilmaydi. Tugunaklarga yopishgan tuprokning 1%dan ortiq bo'lishi mumkin emas. Standartda kadoklash, tamgalash, tashish va saqlashga talablar belgilangan. Ertagi kartoshkani temir yo'l va suv transportida tashish uchun kattik taraga solinadi. Kechki kartoshkani ommaviy jamgarish chogida uyumlar xolida tashishga ruxsat etiladi.

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi	Begimqulov I				
Узе	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

6-Iqtisodiy qism

6.1-Xom–ashyo xarajatlari.

BMIning topshirig'iga asosan men quvvati smenada 20 ming shartli banka bo'lgan olma murobbosi va kompoti qayta ishlab tayyor mahsulot chiqaruvchi tizimni loyihalashim kerak: Tizim bir mavsumda 5 oy ishlaydi, bir oyda 26 ish kuni bo'lganligi uchun $26 \times 5 = 130$ kun ishlaydi. Bir kunda 3 smenada faoliyat ko'rsatilsa: $130 \times 3 = 490$ smena bo'ladi.

Demak, kichik korxona 130 kun davomida 490 smenada $490 \times 20\,000 = 9\,800\,000$ banka olma murobbosi va kompoti ishlab chiqariladi.

Yuqoridagi ma'lumotlarga asoslanib tizimning asosiy iqtisodiy ko'rsatkichlarini hisoblaymiz:

6.2-Korxonaning daromadi.

Korxona bir mavsumda 9800 ming banka olma murobbosi va kompoti ishlab chiqaradi. shundan olma kompoti 3000 sh/b va olma murobbosi 6800 shartli banka mahsulotni shartnoma asosida; murabboning 1 shartli banka mahsulotini 3000 somdan sotamiz, 1 shartli banka kompotni esa 1000 so'mdan sotamiz.

$6\,800\,000 \times 3000 = 20\,400\,000\,000$ so'm 20 400 000 ming so'm.

$3\,000\,000 \times 1000 = 3\,000\,000\,000$ so'm 3 000 000 ming so'm.

$20\,400\,000\,000 + 3\,000\,000\,000 = 23\,400\,000\,000$ cŷm 23 400 000 ming so'm

6.3-Korxonaning xarajatlarini hisoblab topamiz:

Berilgan resepturasiga asosan 1000 shartli banka mahsulot ishlab chiqarish uchun sarflanadigan xom – ashyo va materiallar sarfi quyidagicha : 250 kg olma kompoti uchun xom ashyo sarflanadi, olma murobbosi uchun 363 kg olma xom ashyosi sarflanadi.

					001.429.047. BMI. 2015 y.									
Узг	Варак	Хужжат №	Имзо	Сана										
Бажарди		Begimqulov I			Iqtisodiy qisim					Адаб		Варак	Вараклар	
Рахбар		Amonturdiev I												
М.назорат														
Т.назорат														
Тасдиқлади		Ishniyazova Sh												

Bir mavsumda:

$9800 * 613 = 6\,000\,000 \text{ kg} = 6\,000 \text{ tonna olma kerak bo'ladi:}$

1 kg olmani 500 so`mdan olsak:

1 tonnasi: $500 * 1000 = 500\,000 \text{ so`m bo'ladi.}$

Mavsumda: 6000 tonna olma xom-ashyosi kerak.

$6000 * 500000 = 3\,000\,000\,000 \text{ so`m} = 3\,000\,000 \text{ ming so`m sarflanadi.}$

Korxonani ishlatish uchun, mehnat xarajatlari uchun va boshqa xarajatlar uchun 10 000 000 000 so`m sarflanadi deb hisoblaymiz va korxonaning asosiy iqtisodiy ko'rsatkichlarini aniqlaymiz:

Yuqoridagi hisoblashlardan olingan natijalar:

Korxona daromadi:

$D = 23\,400\,000\,000 \text{ cўm} = 23\,400\,000 \text{ минг cўm}$

Korxona xarajatlari, (tannarxi):

$T = 3\,000\,000\,000 + 10\,000\,000\,000 = 13\,000\,000\,000 \text{ cўm} = 13\,000\,000 \text{ mln so`m.}$

6.4. Korxonaning foydasini aniqlash uchun daromaddan xarajatni ayiramiz:

$F = D - T = 23\,400\,000\,000 - 13\,000\,000\,000 = 10\,400\,000\,000 \text{ sўmni tashkil qiladi.}$

6.5. Korxonaning rentabellik darajasini aniqlash uchun olingan foydani tannarxga bo'lamiz va 100 ga ko'paytiramiz:

$R_d = \frac{\Phi}{T} * 100 = 10\,400\,000\,000 / 13\,000\,000\,000 * 100 = 80 \% \text{ ni tashkil etdi.}$

Raxbar	Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi	Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

6.6. Korxonaning mablag'larini xarajatlarni qoplash muddatini topamiz, buning uchun qilingan xarajatlarni foydaga bo'lamiz:

$$Q_m = \frac{T}{\phi} = 13\,000\,000\,000 / 10\,400\,000\,000 = 1.25 \approx 1.3 \text{ yil.}$$

Olingan natijalar asosida loyhalanatotgan kichik korxonaning asosiy iqtisodiy ko'rsatkichlar jadvalini to'ldiramiz.

T/r	Ko'rsatkich nomi	O'lchov birligi	Miqdori
1	Korxonaning daromadi	So'm	23 400 000 000
2	Xom –ashyo tannarxi	So'm	13 000 000 000
3	Korxonaning foydasi	So'm	10 400 000 000
4	Rentabellik darajasi	%	80
5	Korxona mablag'larini qoplash muddati	Yil	1.3

Raxbar		Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi		Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана		

Прозрачное варенье из яблок - такое вкусное и красивое

Понедельник, 08 Июня 2015 г. 12:55 ([ссылка](#))

1.



яблоки 1 кг
сахар 1кг - 1кг 200гр

-удалить сердцевины яблок

-засыпать сахаром и оставить на 10-12 часов

Яблоки с сахаром должны постоять какое-то время, чтобы выделился сироп. Удобнее всего нарезать яблоки вечером, к утру они уже будут в яблочно-сахарном сиропе.

-далее варить варенье из яблок на медленном огне, постоянно помешивая.

Закипело, выключить его и оставить остывать и пропитываться сиропчиком.

Только так варенье станет прозрачным, янтарным.

Теперь яблочное варенье должно постоять до полного остывания. положить поверх яблок тарелку, груз (бутылку с водой) сверху поставить, чтобы яблоки все в сиропе были

-Второй раз точно так же прокипятить яблочки.
И дать яблочному варенью остыть.

-Третий (заключительный) этап рецепта яблочного варенья : точно так же прокипятить его 5-10 минут.

Можно на этом этапе, конечно, отрегулировать цвет и густоту яблочного варенья, меньше или больше его варить.

Яблочное варенье по этому рецепту получается густое.

Разложить варенье из яблок в чистые простерилизованные банки и закрутить винтовыми крышками или ключом.

источник: [http://vk.com/feed?w=wall-](http://vk.com/feed?w=wall-4806561_436219&z=pho...57776%2Falbum-4806561_00%2Frev)

[4806561_436219&z=pho...57776%2Falbum-4806561_00%2Frev](http://vk.com/feed?w=wall-4806561_436219&z=pho...57776%2Falbum-4806561_00%2Frev)

 [пурпур](#)

Метки: [яблочное варенье](#)

[Комментарии \(0\)](#)[Комментировать](#)[В цитатник](#) или [сообщество](#)

 [elena-space](#)

Варенье- пятиминутка из яблок

Воскресенье, 08 Июня 2015 г. 02:30 ([ссылка](#))

Подготовленные яблоки нарезать на кусочки 1,5—2 см и засыпать сахаром. Оставить их на час, периодически перемешивая. Когда появится сок, поставить на слабый огонь и довести до кипения, непрерывно энергично помешивая, чтобы яблоки не пригорали. Выложить яблоки в подготовленные стеклянные банки и закатать крышками, хранить в любом месте.

На 1 кг очищенных от сердцевины и кожицы яблок — 150—200 г сахара.

Варенье из печеных яблок

Яблоки очистить и нарезать на кусочки, засыпать сахаром, сложить в эмалированную кастрюлю и поставить в не очень горячую духовку.

Испеченные яблоки расфасовать в подготовленные стеклянные банки и закатать. Варенье из яблок сладких сортов можно приготовить без сахара.

На 1 кг очищенных от сердцевины и кожицы яблок — 100—150 г сахара.

Желе- варенье из яблок (болгарский рецепт)

Нарезать на восемь частей яблоки и смешать с нарезанными ломтиками лимонов (с кожицей и семенами), залить водой, чтобы она покрыла плоды, и варить до мягкости. Сок процедить и добавить сахара, варить на сильном огне, пока сироп не загустеет (капля сиропа на блюдечке не должна расплываться). За 2—3 минуты до снятия желе с огня добавить лимонную кислоту и по желанию ядро очищенного высушенного грецкого ореха. Банки заклеить целлофаном.

На 2 кг яблок — 2 лимона, на 1 л сока — 750 г сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 50 г ядер грецкого ореха.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РАЙСКИХ ЯБЛОК

Промыть яблоки в холодной воде, очистить от стебельков, выложить в медный таз или эмалированную миску, засыпать сахарным песком, залить водой и поставить в теплое место. На следующий день варить 1,5—2 часа на небольшом огне. Чтобы определить, готово ли варенье, следует на блюдце и разделить каплю на две части. Если они сольются медленно, варенье удалось. На стакан яблок — стакан сахара и 2—2,5 ст. ложки воды.

Компот из яблок (ускоренный способ)

Отобрать крупные, крепкие, неповрежденные яблоки, промыть холодной водой, разрезать на несколько частей, удалить плодоножку и семена. Можно очистить плоды и от кожицы, но не обязательно. Подготовленные яблоки аккуратно уложить в стерилизованную посуду, залить горячим (90—95°C) сиропом и стерилизовать. Банки емкостью 0,5 л стерилизовать 10 минут, трехлитровые — 25 минут. Нужно иметь в виду, что более зрелые плоды нужно стерилизовать меньше, а менее зрелые — больше. Сахар в сироп добавлять по вкусу.

Компот из яблок

В кастрюлю налить 3 л воды и подогреть. Сахар можно добавить в воду заранее. Пока вода нагревается до кипения, яблоки разрезать на половинки и удалить сердцевину. Когда вода закипит, взять приготовленные яблоки (примерно столько, чтобы их хватило на две — три банки) и в зависимости от сорта опустить в горячую воду или (например, Антоновку) сразу залить горячей водой. Как только кожица на плодах станет желтоватой, надо быстро вынуть яблоки из кастрюли, лучше всего вилкой, и немедленно переложить их в подготовленные банки. Когда все яблоки будут разложены, залить кипящей водой банки с яблоками доверху. Сразу их закатать крышками и поставить вверх дном. В кастрюлю добавить холодную воду с сахаром, приготовить вторую порцию яблок и так далее.

Желе из яблок

Нарезать яблоки и потушить их в воде с гвоздикой до мягкости. Пропустить массу через сито. Нагреть яблочное пюре, добавить в него сахар, мякоть лимона с соком и варить до полного его растворения. Все готовить на сильном огне. Желе будет готово, когда капля сиропа быстро застынет на холодной тарелке. Остудить желе и поместить его в стерильные банки. На 600 г пюре — 400 г сахара. На 1,5 кг яблок — 600 г воды, 10—12 шт. гвоздики, сок и мякоть 0,5 лимона.

Повидло из яблок

Вымыть и нарезать яблоки, вынув из них сердцевину и косточки, положить в кастрюлю и подлить немного воды. Подогреть до размягчения, в горячем виде протереть их через сито. Пюре смешать с сахаром и варить, все время помешивая. Чтобы повидло было плотным, сахара нужно положить меньше на 100—200 г. Хранить повидло можно в стеклянных банках или в деревянных ящичках, выложенных пергаментом. На остывшем повидле, если не размешивать, образуется плотная корочка. Она предохранит продукт от порчи.

На 1 кг яблонного пюре — не менее 800 г сахара, а если яблоки кислые, то и больше.

ПОВИДЛО ИЗ ЯБЛОК БЕЗ САХАРА

Нарезать яблоки на кусочки, залить водой и проварить 10—15 минут, непрерывно помешивая, затем протереть через сито. Полученное пюре варить, пока хорошо не загустеет, следить, чтобы не пригорело. Затем в теплом виде разложить его в стерилизованные банки и, закрыв прокипяченными крышками, пастеризовать при температуре 100°C пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20, трехлитровые — 30. Яблочное повидло можно хранить в течение года.

На 1 кг яблок — 200 г воды.

Пастила из яблок без сахара

Яблоки любой степени спелости очистить, нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, на дно добавить немного воды, накрыть крышкой и на малом огне разварить, затем остудить и протереть через дуршлаг. Поверхность кухонной доски смазать растительным маслом очень тонким слоем и тщательно втереть его сухим марлевым тампоном. Яблочное пюре выложить на доску ровным слоем (не толще 0,8 мм — иначе будет долго сохнуть) и поставить на солнце или сквознячок. На второй день, когда пюре немного подсохнет, доску можно поставить наклонно.

Через три дня сухую пастилу поддеть ножом и снять с доски. Эту «яблочную салфетку» затем на 2 дня надо повесить на веревку. Для длительного хранения пастилу сложить стопкой, пересыпав слегка сахарной пудрой, скрутить туго в рулон, положить в полиэтиленовый пакет и поместить в

ХОЛОДИЛЬНИК.

Яблоки в желе

Яблоки вымыть, удалить сердцевину с семенами, нарезать дольками или кружочками, пересыпать сахарным песком и тщательно перемешать, затем уложить в один слой на противень и поставить в разогретую духовку (температура 250°C). Во время термообработки массу не перемешивать. После закипания переложить ее в сухие простерилизованные банки и закатать стерильными крышками.

На 1 кг яблок — 300 г сахара.

Рулет из яблок

Яблоки нарезать дольками, пересыпать сахарным песком и оставить на 2—3 часа в эмалированной кастрюле с толстым дном. Когда из яблок выделится сок, кастрюлю поставить на огонь и нагревать 20 минут. Еще горячие яблоки протереть через сито и снова поставить на небольшой огонь для доваривания, при этом крышку кастрюли закрывать не надо, чтобы лучше испарялась влага. Через 2—3 часа, когда масса будет легко отделяться от ложки, вылить ее на фольгу, смазанную любым маслом, и оставить сохнуть 2—3 дня. Чем толще будет слой массы, тем выше будет качество рулета. Высушенную массу, тонкую и эластичную, снять с фольги, пересыпать сахарным песком и свернуть в рулет. Готовый рулет порезать кусочками и уложить в коробки. Хранить рулет при комнатной температуре можно в течение многих лет — свои качества рулет не теряет.

На 1 кг яблок — 300 г сахара.

Яблоки в сахаре

Отобрать зрелые, здоровые плоды кисло-сладких яблок, промыть, очистить от кожицы (если плоды нежные, то чистить не надо), нарезать ломтиками толщиной до 2 см, вырезая сердцевину, уложить в банки, пересыпая сахаром, накрыть жестяными крышками и стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20—25. После этого банки немедленно закатать крышками.

На пол-литровую банку — 200 г сахара (если плоды кислые, то до 400 г), на литровую — до 400 г.

Яблоки без сахара

Очистить яблоки и, нарезав их дольками, уложить в двухлитровые и литровые банки. Банку поставить на полотенце или полотняную тряпку, до самого верха залить кипящей водой (без сахара) и, прикрыв крышкой, оставить на три минуты, после чего воду слить и снова залить кипятком.

Трижды повторив процедуру, закатать банку крышкой. Обращаем внимание: если банок несколько, надо заниматься каждой в отдельности, не давая воде остыть.

ЯБЛОКИ МАРИНОВАННЫЕ

Это вкусная острая закуска. Зимой ее используют как гарнир к блюдам из дичи, птицы, мяса, овощей. Маринады приготавливают из разных плодов, овощей, грибов.

Плоды и тару готовят, как и для компота. Уложить яблоки в банки, залить маринадной заливкой и прогреть в кипящей воде 5 минут литровые банки и 25—30 минут — трехлитровые, но содержимое не должно закипать. После этого банки закупорить для хранения. Пастеризованные маринады надо сразу же охладить водой, чтобы плоды не были слишком разварены или размягчены.

Для маринадной заливки: для 1 л заливки — 500 г охлажденной кипяченой воды, 200 г сахара, 250 г 9-процентного уксуса, соль по вкусу, по 50 зерен душистого перца, гвоздики, кусочек корицы.

Для кислых плодов сахара берется больше нормы на 120 г, а из жидкости вычитается 120 г.

ЯБЛОКИ МОЧЕННЫЕ

Для мочения годятся сорта кислые и крепкие (только не мягкие и сладкие). Мочить яблоки можно в небольших предварительно пропаренных деревянных бочках или в стеклянных банках емкостью от 3 до десяти л. Дно бочки выстлать свежей, промытой, ошпаренной кипятком и мелко измельченной ржаной соломой. Если соломы нет, можно использовать черносмородиновые или вишневые листья. Здоровые плоды с чистой кожицей, тщательно вымытые, выложить рядами, перекладывая их соломой или листьями. Закрыть все листьями и залить рассолом. Залитые рассолом яблоки поставить на 8—10 дней для брожения (температура 22—25 °С). Как только пена спадет и перестанут подниматься пузырьки, банки долить рассолом и закатать. Бочки (или банки) можно закрыть смоченным в водке или спирте целлофаном так, чтобы он плотно приклеился к краям, и завязать бечевкой. Хранят моченые яблоки в защищенном от прямых солнечных лучей месте при температуре не выше 15°С и не ниже — 6°С.

Для рассола: на 10 л воды — 300 г сахарного песка, 150 г соли и солодовое сусло. Сусло готовить так: 100 г солода размешать в 1 л воды, поставить на огонь и довести до кипения. Выдержать сутки, процедить и влить в рассол. Если нет солода, можно взять 100 г ржаной муки или сухого кваса.

Часть сахарного песка при желании можно заменить медом из расчета 120 г меда вместо 100 г сахара.

ШИНКОВАННЫЕ ЯБЛОКИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Кислые лесные и опавшие яблоки натереть на терке с крупными отверстиями, сразу смешать с сахаром, выложить в пол-литровые банки, прикрыть их прокипяченными крышками и поставить стерилизовать. При

нагревании сахар в банках растворяется и количество массы уменьшается, поэтому яблоки нужно доложить до «плечиков».

Стерилизовать банки при слабом кипении в течение 20 минут, после чего закупорить их и оставить в той же воде, пока она не остынет. Шинкованные яблоки подавать к пудингам, творожным запеканкам, оладьям и блинам. На 1 кг яблок — 100 г сахара.

Пюре из яблок

Хорошо промытые, разрезанные на половинки или четвертинки яблоки без сердцевин и плодоножек положить в кастрюлю, на дно которой налито немного воды, медленно кипятить на пару под крышкой, пока они не станут мягкими, потом протереть сквозь сито и снова довести до кипения. Готовое пюре перелить в хорошо промытые и прокипяченные бутылки (налить до половины горлышка) и 15—20 минут кипятить в кастрюле с водой на накрест положенных дощечках. Вынуть их из воды, просмолить горлышки бутылок, предварительно протертые досуха бумажной салфеткой, накрыть кружком крепкой ткани, прокипяченной, проглаженной утюгом и смоченной спиртом, плотно приклеить, перевязать бечевкой и залить смолкой весь кружок и края горлышка. Из пюре готовят кисели и соусы к сладким, мясным и постным кушаньям.

При варке на 1 кг пюре можно добавить 150—200 г сахара.

Пюре яблочно-тыквенное

Кислые яблоки, нарезанные дольками, и тыкву, нарезанную кусочками, варить на пару в кастрюле-пароварке или соковарке в течение 10—15 минут до мягкости. В горячем виде протереть через дуршлаг или сито, добавить цедру или сахар по вкусу. Пюре прогреть при помешивании до 90°C и в горячем виде разложить в пол-литровые банки. Пастеризовать 10—12 минут при температуре 90°C.

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. ложка лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу.

Стружка из яблок по-словацки

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и нарезать стружкой на терке.

Стружку сразу уложить в банки, уплотнить. Добавить в банку сахар.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30 минут. Яблочную стружку используют для слоеных пирогов.

На литровую банку стружки можно добавить 50—100 г сахара.

Быстрая заготовка из яблок

Приготовить сироп из яблочного сока или воды и сахара, опустить в него яблоки, нарезанные дольками, кипятить в течение 1—2 минут, затем

шумовкой или ложкой с дырочками достать яблоки из сиропа и уложить их в ошпаренную трехлитровую банку. Пустоты между яблоками залить кипящим сиропом до верхнего края банки, закрыть прокипяченной крышкой и закатать. Яблоки сохраняют аромат и хороши не только в пирог, но и сами по себе, с молоком, сливками и сметаной.

На 2,5 кг яблок — 2 л яблочного сока или воды, 500 г сахара.

Заготовка для пирогов из яблок

Сахара понадобится мало, способ приготовления быстрый и простой. Очищенные яблоки нарезать дольками, положить в кастрюлю, засыпать сахаром, поставить на медленный огонь, нагревать примерно до 85°C, непрерывно помешивая, выдержать еще 5 минут и разложить в горячие стерильные банки, наполняя их до самых краев. Банки сразу же закатать и перевернуть вверх дном. Получившаяся масса типа повидла очень хороша для пирогов, блинчиков, оладий, да и просто к чаю.

На 1 кг яблок — в зависимости от сладости плодов 100—200 г сахара.

Мармелад из яблок

Сварить яблочное пюре (смотри приготовление выше) с той лишь разницей, что на 1 кг яблок, лучше антоновок, нужно взять большее количество сахара. После этого выпарить пюре, пока оно не загустеет, все время помешивая, чтобы не подгорало. Чтобы проверить готовность мармелада, надо размазать массу тонким слоем по блюдецке и провести ложечкой борозду. Если она не сомкнется, мармелад готов. Пропаренные и высушенные банки заполнить горячим мармеладом. Когда он остынет, положить на него кружок смоченного спиртом кусочек целлофана или пергаментной бумаги.

На 1 кг яблок — 500—600 г сахара.

Мармелад из яблок (в духовке)

Яблоки вымыть, удалить сердцевину с семенами, нарезать мелкими кусочками, перемешать с сахарным песком, уложить толстым слоем на противень. Воду не добавлять. Поместить противень в горячую духовку. После закипания температуру в духовке снизить. Чтобы масса не подгорела, периодически перемешивать ее ложкой или лопаткой и варить до тех пор, пока масса не станет эластичной и не будет прилипать к ложке. Обычно для этого требуется после закипания 20 минут.

Уваренную массу уложить на лист фольги или на холодный противень, посыпанный сахарным песком, подсушить ее при комнатной температуре, пересыпать сахарным песком и хранить в обычных картонных коробках из-под конфет в сухом прохладном месте.

На 1 кг яблок — 200 г сахара.

Яблоки вяленые

Яблоки вымыть, удалить сердцевину с семенами, нарезать дольками или кружочками, пересыпать сахаром, перемешать, уложить в эмалированную кастрюлю, накрыть чистой тканью установить гнет и выдержать до выделения сока. Образовавшийся сок слить, дольки разложить на противень и поместить в духовку для подвяливания. Духовка должна быть нагрета до 65°C. Провяленные яблочные дольки переложить в сухие стеклянные банки или полотняные мешочки. Хранить их в сухом месте при комнатной температуре. Отделенный яблочный сок можно использовать для приготовления компотов, либо законсервировать, предварительно прокипятив. Кипящим разлить сок в банки и закатать крышками. Вяленые яблоки можно подавать к чаю, использовать как начинку для пирогов или сварить из них компот.

На 1 кг яблочной массы — 100 г сахара.



Метки: [яблочное варенье](#) [яблочное варенье](#)
[рецепт](#) [как приготовить яблочное](#)
[варенье](#) [кулинария](#) [лучшие рецепты 2015](#)

 [Желнов](#)

[Комментарии](#)
(0)[Комментировать](#)
[В цитатник или сообщество](#)

Яблочное варенье

Четверг, 28 Мая 2015 г. 18:09 ([ссылка](#))



Варенье из яблок — для многих сладкоежек с детства любимое лакомство. Именно это вкусное, ароматное, сочное, красивое яблочное варенье напоминает о ярком, солнечном и жарком лете в знойные зимние дни.

Для приготовления десерта подойдут как крупные яблоки, так и плоды небольшого размера. Из маленьких ранеток получается очень вкусное и красивое лакомство янтарного цвета. Кроме основных ингредиентов в качестве подходящих добавок подходят сочный лимон и молотая корица. Цитрус, служит натуральным загустителем, а корица придаёт пикантный вкус и нежный аромат.

Ингредиенты

яблоки – 2 килограмма,

лимон (небольшого размера) – 1 штука,

сахарный песок – 1 килограмм 500 грамм,

корица – ½ чайной ложки.

Как приготовить яблочное варенье

Плоды необходимо нарезать небольшими кусочками. Очищать яблоки от кожуры необязательно. Но если кожуру снять, и время приготовления увеличить получится яблочный джем.

Промыть нарезанные кусочки, поместить в эмалированную кастрюлю. Засыпать сахарным песком. Перемешать деревянной лопаткой. Оставить на пять – шесть часов. За это время фрукт выделит сок.

Лимон промыть, очистить от кожуры. Имеющиеся внутри косточки удалить. Перемолоть мякоть на блендере. Добавить в кастрюлю, перемолотую лимонную массу. Варить на среднем огне, периодически помешивая. После закипания снять пенку, продолжать варить двадцать минут. После чего остудить, добавить молотую корицу, поставить кастрюлю опять на плиту. Яблочное варенье варится в два приема. Второй раз необходимо варить от пятнадцати минут до двадцати пяти. Чем дольше варится лакомство, тем гуще и темнее оно получится.

Так же хорошей помощницей в приготовлении лакомства является мультиварка. Чтобы воспользоваться её помощью, необходимо заложить все продукты в кастрюльку. Количество продуктов необходимо уменьшить в два раза. Готовить в режиме «тушение» час – полтора. Если в результате желаете получить более жидкое лакомство, на приготовление будет достаточно одного часа. Мешать в процессе приготовления необходимо часто. При варке желательно, чтобы крышка мультиварки была открыта.

Хранить вкусное яблочное варенье нужно в стеклянной таре. Банки из стекла предварительно промыть под проточной водой, обдать кипятком. Оптимальная температура для хранения от десяти до двадцати двух градусов.

Употреблять яблочное варенье можно как самостоятельный десерт, так и в качестве добавки к пирогам и шарлоткам или же приготовьте всем известный **тертый пирог с вареньем**.



lady-day.ru

7.Xulosa va takliflar

BMI ishining mavzusi Quvati smenada 20-ming shartli banka olma murobbosi va kompoti ishlab chiqaruvchi tizimni loyihalashdan iborat bo'lib, vazifani bajarishda quyidagi ishlarni amalga oshirdik. Kirish, xom ashyo va materiallarni tavsifnomasi, texnologiya qismi, xulosa, foydalangan adabiyotlarning ro'yxatidan iborat.

Xom ashyo va materiallar tavsifnomasi qismida konservalashga tavsiya etiladigan va mavzuga kiruvchi asosiy xom ashyo bo'lgan Olmaga to'la tavsif berildi uning navlari, konserva korxonalariga keltirish. saqlash va qayta ishlashga tayyorlash kabi texnologik operasialarni tavsifi keltirildi.

Konserva tayyorlashda xom ashyoni tarkibiy qismlari ozuqaviy qiymati, ya'ni oqsil, yog', uglevod va mineral moddalar miqdori keltirildi. Olma kompotida 10-20% li askarbin kislotasi, 10% li karotin, 0.9% oqsil, 9.5% uglevod va 2.1% yog' tashkil etdi. Texnologik qismida ishlab chiqarish texnologik sxemasi tanlandi va vazifaga asosan konservalashga ishlatiladigan asosiy xom ashyolar xisoblandi.

Bunda xom-ashyoni kelish grafigi, ya'ni ishlab chiqarish korxonasiga kelish grafigi. Texnologik liniyani ishlash grafigi , ishlab chiqarish texnologik liniyani ish dasturi, olma sharbati konservasini tarkibiy qismlari nisbati xisoblab topildi.

Xuddi shunday qayta ishlash jarayonida xom –ashyolarda hosil bo'ladigan chiqindilar miqdori va yo'qotishlar topildi. Bu yo'qotishlar va chiqindilar saqlash, yuvish, inspeksiya, maydalash, joylash va qadoqlash operasialarida bo'lib, juda ko'p % ni yuvish, inspeksiya – 8%, maydalash – 10% operasialariga to'g'ri keldi.

Texnologik qismini davomida yakunida 3 litr sig'imli shisha idishga joylangan Olma kompoti va olma murobbosi konservasi tayyorlashda asosiy xom-ashyo va materiallarni sarflanish me'yorlari hisoblab topildi.

Korxona faoliyati natijasida olinadigan asosiy iqtisodiy ko'rsatkichlar aniqlandi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yhati

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2006 yil 9 yanvardagi "Meva-sabzavotchilik va uzumchilik sohasida iqtisodiy islohatlarni chuqurlashtirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PF-3709 Farmoni
2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2006 yil 10 yanvardagi "Meva-sabzavotchilik va uzumchilik sohasini isloh qilish bo'yicha tashkiliy chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-255 Qarori
3. Karimov I.A. Jahon moliyaviy – iqtisodiy inqirozi, O'zbekiston sharoitida uni bartaraf etishning yo'llari va choralari. – T.: O'zbekiston, 2009. – S. 56-59
4. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Islom Karimovning "O'zbekistonda oziq-ovqat dasturini amalga oshirishning muhim zahira-lari" mavzusidagi xalqaro konferensiyaning ochilish marosimidagi nutqi. // O'zbekiston qishloq xo'jaligi. – Toshkent, 2014. - № 7. – 1-6 b.
5. Bo'riyev X.Ch. Rizayev R.M. «Meva – uzum maxsulotlarini biokimyosi va texnologiyasi» T.«Mexnat», 1996.y
6. Bo'riyev X.Ch. Jo'rayev R., Alimov O Meva sabzovotlarni saqlash va dastlabki ishlov berish. T. «Mexnat», 2002.
7. Glazunov A.M., Sarnau I.M. Texnologiya vin i konyakov. M., Agropromizdat,1990
8. M.«Lyogkaya i piшыevaya promo'shlennost», 1981 g. – 216 str.
9. Zaychik I.R. «Oborudovaniye predpriyatiy vinodelcheskogo proizvodstva». M.: «Agropromizdat», 1992 g.
10. Oripov R., Sulaymonov I., Umirzoqov Ye. Qishlok xujalik maxsulotlarini saklash va qayta ishlash texnologiyasi. T., «Mexnat». 1991 y.

					001.429.047. BMI. 2015 y.			
Узг	Варак	Хужжат №	Имзо	Сана				
Бажарди		Begimqulov I			Foydalanilgan adabiyotlar		Адаб	Варак
Рахбар		Amonturdiyev I						
М.назорат								
Т.назорат								
Тасдиқлади		Ishniyazova Sh						

11. Shols Ye.P., Ponamaryov Ye.F. «Texnologiya pererabotki vinograda»

12. Shirokov Ye.P. Praktikum po xraneniyu i pererabotki pladov i ovoshey. M., «Kolos»,1989.

13. Vinogradstvo i vinodeliya. Pod. Redaksey Ye.A Vernovskogo.M., «Kolos» 1984

14. I.Shukurov, A. Yusupov. «Sharob tayyorlash texnologiyasi» fanidan uslubiy ko'rsatma. Samarqand., Sam QXI. 2005.y

15. “O'zbekiston Davlat standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligi tuzilmasini takomillashtirish va uning faoliyatini tashkil etish to'risida”gi Vazirlar Mahkamasining 2004 yil 5 avgustdagi № 373 sonli qarori,

16. www.standart.uz.

17. www.uzstandart.gov.uz

18. www.jahon.mfa.uz

19. www.Smsiti.ilm.uz

20. www.news.uzreport.com

21. www.ziyonet.uz

Raxbar		Amonturdiyev I			001.429.047. BMI. 2015 y.	Варак
Baiardi		Begimqulov I				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана		