



**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”**

KAFEDRASI

5410500-Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va
dastlabki ishlash texnologiyasi bakalavriat yo'nalishi
IV-kurs talabasi Saidova Dilafro'z Sadullaevnaning

BITIRUV MALAKAVIY ISHI

**MAVZU: Surxondaryo viloyati Uzun tumanida “ Urug'li mevalarni qayta
ishlash tizimini loyihalash ”**

Samarqand – 2015 yil.

Rahbar:	Yusupov A				001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.					
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана		

MUNDARIJA

1.	K i r i sh	
2.	Texnik iqtisodiy asoslash	
3.	Texnologik qism	
4.	Ekologiya atrof muhitni muxofaza qilish	
5.	Standartlashtirish	
6.	Iqtisodiy qism	
7	Xulosa va takliflar	
8.	Internet ma'lumotlari	
9.	Foydalanilgan adabiyotlap	
10	Taqdimot	

K I R I S h

2014 yilning 6-7 iyun kunlari yurtimizda o'tkazilgan **“O'zbekistonda oziq-ovqat dasturini amalga oshirishning muhim zaxiralari”** mavzusidagi **xalqaro konfirensiyada** yurtboshimiz nutq so'zlab, o'z nutqida **“Birlashgan millatlar tashkilotining Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi tashkiloti hamda Jahon sog'liqni saqlash tashkiloti ma'lumotlariga ko'ra, hozirgi vaqtda dunyoda 840 milliondan ortiq kishi, ya'ni deyarli har sakkiz odamning biri to'yib ovqatlanmayayotganligi, sayyoramiz aholisining 30 foizidan ziyodi to'laqonli ravishda ovqatlanmaslik, eng asosiysi mikroelement va vitaminlar yetishmasligi muammosini boshidan kechirayotganligi aytib o'tildi.**

To'laqonli ovqatlanish ko'p jixatdan uning tarkibiga, iste'mol qilinadigan oziq-ovqat maxsulotlarining insonning normal rivojlanishi va faoliyat yuritishi, uning organizmida to'g'ri modda almashinuvi, salomatlikni mustahkamlash, kasalliklarning oldini olish, keksayish jarayonini sekinlashtirish va umrni uzaytirish uchun zarur bo'ladigan to'yimli va sifatli moddalar bilan kerakli darajada ta'minlanishiga bog'liq.”ligi haqida alohida to'xtalib o'tdilar.

Bugungi kunda viloyatimiz aholisi 3380.7 ming kishini tashkil etadi. Medisina meyorlaridan kelib chiqib, har bir kishi hisobiga bir yilga 113.9 kg sabzavot, 54.6 kg meva, 13.9 kg uzum, 40 go'sht, 140 sut, 121 dona tuxum, 9 kg baliq va 5 kg asal talab etilishi belgilangan.

Muhtaram Yurtboshimizning 2013 yil 13 martdagi PQ-1937-sonli “Respublikamizda 2013-2015 yillarda uzumchilikni rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida”gi qarori asosida viloyatimizda 2015 yilga qadar **2908 gektar yangi tokzorlar** barpo etilishi belgilangan bo'lib, ushbu maydonlar uchun talab qilinadigan **5,8 mln dona serhosil tok ko'chatlari** jamg'arilishi bo'yicha aniq chora-tadbirlar belgilangan.

Birgina 2013 yil kuzi, 2014 yilda 1372 gektar yangi tokzorlar barpo etildi.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узе	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Shuningdek, **uzum mahsulotlarini qayta** ishlash va **quritish maqsadida 2013-2014 yillarda 8 ta korxonada** modernizasiya va kengaytirish bo'yicha **alohida dastur ishlab chiqilib**, ushbu korxonalarga **3,2 million dollarlik** investisiya kiritilishi rejalashtirilgan.

Qishloq xo'jaligi samaradorligini oshirish, aholini oziq-ovqat mahsulotlari bilan uzluksiz ta'minlash hozirgi kunda dolzarb, ma'suliyatli masaladir. Aholini yil davomida meva – sabzavot va poliz mahsulotlari bilan ta'minlash uchun saqlash va qayta ishlash ishlariga alohida e'tibor berish lozim. Chunki, meva – sabzavot va poliz mahsulotlari mavsumda yetishtiriladi. Ularni uzoq saqlash va qayta ishlashni tashkil etmasdan aholini turli mahsulotlar bilan yil mobaynida ta'minlab bo'lmaydi. Mahsulotlar ishlab chiqarish ko'paygan sari saqlash va qayta ishlash ham takomillashmog'i kerak.

Meva – sabzavot va poliz mahsulotlarini yetishtirish, yig'ish, tashish, saqlash va qayta ishlash ilmiy tashkil qilinsa, bu borada fan-texnika yutuqlari hamda ilg'orlar tajribasi keng joriy etilsa, mahsulotlar isrof bo'lishi kamayadi. Chunki har yili yetishtirilgan hosilning 20-30 % i yig'ish, tashish va saqlash jarayonida nobud bo'ladi.

Mustaqillikka erishgan Respublikamizning sosial iqtisodiy rivojlanish dasturlaridan asosiysi, xalq turmush sharoitini sosial-iqtisodiy jihatdan yaxshilashdir. Buning uchun inson talabini qondirishga xizmat qilayotgan sanoat korxonalarini ishini qayta ko'rib chiqish va rivojlantirish lozimdir. Bunga, sifat ko'rsatgichlari yuqori bo'lgan turli xildagi oziq-ovqat mahsulotlarini ko'paytirish, o'z navbatida ishlab chiqarish texnologiyasini, tayyor mahsulotlar sifatini ko'tarish, chiqindi va yo'qolishini kamaytirish asosida erishilishi mumkin. Bu vazifalarni bajarimda oziq-ovqat sanoati korxonalarining va shu sohada ishlovchi ishlab chiqarish mutaxassislari va ilmiy xodimlar oldida katta majburiyatlar turibdi.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Oziq-ovqat sanoati hozirgi davrda eng yetakchi sohalardan bo'lib, bu yerda ko'p miqdorda xomashyo va mahsulotlar ishlatiladi. Bu sohani yo'naltirishning asosiy yo'llari, mahsulot ishlab chiqarishni industrial texnologiyasini qo'llash, eski korxonalarni rekonstruksiya qilish va hozirgi talablarga javob beruvchi yangi korxonalar qurish, yuqori sifatli, jahon bozori talablariga mos keluvchi mahsulotlar ishlab chiqarishni yo'lga qo'yish, mahsulotlar assortimentini ko'paytirish va sifatini yaxshilashdir.

O'zbekiston mustaqillikka erishgach, bu masalaga e'tibor kuchaydi. Mahsulot sifati ustidan nazorat o'rnatildi. Mahsulotlarimiz bevosita jahon bozoriga chiqarila boshladi. Lekin, baribir meva – sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash borasida fan, ilg'orlar yutug'i keng joriy etilmayapti. Mavjud korxona, omborxonalar mahalliy tuproq - iqlim sharoitlarini hisobga olmagan holda qurilgan.

Respublikamizda bugungi kunda qishloq xo'jaligi mahsulotlarining iqtisodiyotimizdagi o'rni juda katta bo'lib, Hozirgi kunda yalpi ichki mahsulotni to'rtadan bir qismini ishlab chiqarmoqda. Qishloq ho'jalik mahsulotlari valyuta tushumkorligini 55- foizdan ortiqrog'ini ta'minlaydigan muhim eksport manbalaridan biri xisoblanadi.

Prezidentimiz I. A. Karimov O'zbekiston Respublikasi oliy majlisi X-sessiyasida so'zlagan nutqida qishloq xo'jaligida bazar islohatlarini keskin chuqurlashtirish muammosini yechish masalasini ham kiritgan. Mustaqillikni dastlabki yillarida qabul qilingan “Yer to'g'risida” gi, “Kooperasiya to'g'risida” gi, “Dehqon xo'jaliklari to'g'risida” gi va boshqa bir qator qonun va xujjatlar O'zbekiston Respublikasi Prezidentining farmonlari hamda xukumat qarorlari qishloqda yangi huquqiy munosabatlarni joriy etish tadbirkorlikni fermer va shaxsiy tomorqa ho'jaliklarni rivojlantirish imkonini yaratdi. Hozirgi kunda qishloq ho'jaligini rivojlantirish va ulardan olinadigan mahsulotlar turini ko'paytirish, keyinchalik qishloq ho'jalik mahsulotlarini qayta ishlash, qurutish va

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

saqlashda o'z ananalarimizga ega bo'lmogimiz kerak, Respublikamizda yetishtirilgan mevalarni 67 foizigina qayta ishlanayotgani bizni qoniqtirmaydi deb takitlaydi Prezidentimiz I. A. Karimov.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Meva-sabzavotchilik va uzumchilik soxasini isloh qilish bo'yicha tashkiliy chora-tadbirlar to'g'risida" farmoni va qarori, O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Maxkamasi, Qishloq va suv xo'jalik vazirligining buyruq va qarorlari bu sohalardagi shirkatlarni fermer xo'jaliklariga aylantirish, agrosanoat firmalarini tashkil qilish va meva-sabzavotchilik tarmog'ini boshqarish tizimini takomillashtirishda muhim o'rin tutadi.

Markaziy Osiyo, jumladan O'zbekiston hududi ko'pgina qishloq xo'jalik, shu jumladan meva ekinlarini kelib chiqish markazlaridan biri hisoblanadi. Qadimdan bu hududda o'rik, qaroli, olma, nok, gilos, pista, bodom, yong'oq, uzum singari meva ekinlarining, sabzi, bodring, piyoz kabi sabzavot ekinlari, qovun, tarvuz, qovoq singari poliz ekinlarining qimmatli mahalliy navlari saqlanib qolgan.

Meva va uzumni yetishtirish strukturasi ishlab chiqilgan bo'lib, uni joylarda amalga oshirishga alohida ahamiyat beriladi. Chunki, bu tadbirlarni amalga oshirish meva va uzum mahsulotiga bo'lgan xalq iste'moli ehtiyoji, qayta ishlash korxonalari talabi va eksportga mahsulot chiqarishga bo'lgan talablar bilan mahsulot ishlab chiqaruvchilarning takliflari o'rtasidagi mutunosiblikni ta'minlaydi.

Respublikamizda mevachilik qishloq ho'jaligini asosiy tarmoqlaridan biridir. Mevalar ichida bexi mevasi alohida ahamiyatga egadir.

Mening bitiruv malakaviy ishim ham aynan behi hosilini yetishtirish, saqlash va qayta ishlab behi muvaffaqiyatli ishlab chiqarish texnologiyalarini o'rganish va to'plangan ma'lumotlardan hulosalar qilib ishlab chiqarishga ma'lumotlar berishdir.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узе	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

2. Korxonani texnik iqtisodiy asoslash

	Ko'rsatkichlar	O'lchov birligi	2013 yil
	Tuman (shahar)ning tashkil topgan vaqti (sana)	1926 yil 29-sentyabr	
2.Tuman (shahar)ning umumiy hududi va yer maydoni			
2.1	Tuman (shahar) ning umumiy maydoni (yer maydoni)	kv km.	87102
	shu jumladan	ga	
	Chegaraning umumiy uzunligi	km	276,6
	Shu jumladan boshqa xududlar bilan:		
	Jizzax viloyati	km	103,4
	Nurobod tumani	km	28,6
	Ishtixon tumani	km	34,7
	Jomboy tumani	km	39,5
	Qo'shrabot tumani	km	70,4
2.2	Qishloq xo'jaligida foydalaniladigan yerlar	ga	58367
	Tog'li yerlar	ga	
	Cho'lli hududlar	ga	
	Adirlar	ga	
	Taqir yerlar	ga	
	Yaylovlar	ga	7607
	Boshqa yerlar	ga	

	Xaydaladigan yerlar jami	ga	46528
	Sug'oriladigan yerlar	ga	42679
	Lalmikor yerlar	ga	3849
	Jami xaydaladigan yerlardan:	ga	
	Sho'rlangan yerlar	ga	31
	<i>Shu jumladan</i>		
	-Kuchli sho'rlangan yerlar	ga	
	-O'rta sho'rlangan yerlar	ga	31
	-Kuchsiz sho'rlangan yerlar	ga	
	-Tekshirilmagan yerlar	ga	
	Ko'p yillik daraxtzorlar	ga	4232
	Shu jumladan mevali bog'lar	ga	1903
3.1	Aholi punktlari soni	birlik	220
	shundan:		
	Shahar aholi punktlari soni	birlik	2
	Shaxarchalar soni (shaxar tipidagi posyolka)	birlik	9
	Qishloq aholi punktlari soni	birlik	210
	Qishloq fuqarolar yig'ini soni	birlik	11
	Ulardan mahalla yig'inlari soni	birlik	64
	Shundan maosh olib ishlayotgan mahalla qo'mitalar raislari soni	birlik	61
4.	Iqtisodiyotda band aholi		
4.1	Jami	ming.kishi	77,3
	shu jumladan		

	Kishloq xo'jaligida	ming.kishi	21,2
	Sanoatda	ming.kishi	8,8
	Qurilishda	ming.kishi	5,2
	Transportda	ming.kishi	4,1
	Aloqada	ming.kishi	1,3
	Savdo, umumiy ovqatlanish moddiy ta'minot, tayyorlov korxonalarida	ming.kishi	8,9
	Uy-joy kommunal xo'jaligi, maishiy xizmat	ming.kishi	3,3
	Sog'liqni saqlash, jismoniy tarbiya va ijtimoiy ta'minot	ming.kishi	6,8
	Xalq ta'limida	ming.kishi	12,6
	Madaniyat va sa'nat	ming.kishi	0,0
	Sug'urta, moliya, va nafaqa jami	ming.kishi	0,4
	Boshqaruv organlarida	ming.kishi	1,2
	Boshqa soha va tarmoqlarda	ming.kishi	3,4
5. Makroiqtisodiy ko'rsatkichlar (qiymati amaldagi narxlarda, foizi solishtirma narxlarda)			
5.1	Sanoat ishlab chiqarish	mln.so'm	44606,7
	O'sish sur'ati	%	112,3
5.2	Iste'mol mollari	mln.so'm	11280,2
	O'sish sur'ati	%	136,5
5.3	Kapital qo'yilmalar	mln.so'm	37788,2
	O'sish sur'ati	%	154,9
5.4	Pudrat ishlari	mln.so'm	22142,5

	O'sish sur'ati	%	114,6
5.5	Qishloq xo'jaligi yalpi mahsuloti	mln.so'm	200499,9
	O'sish sur'ati	%	110,7
5.6	Chakana savdo	mln.so'm	78200
	O'sish sur'ati	%	121
5.7	Xizmatlar jami	mln.so'm	51658
	O'sish sur'ati	%	130,8
5.8	Pullik xizmat	mln.so'm	18900,0
	O'sish sur'ati	%	111,3
5.9	Eksport	ming.doll	67,5
	O'sish sur'ati	%	10
5.10	Import	ming.doll	902
	O'sish sur'ati	%	52,8
5.11	Jami kapital qo'yilmalar	mln.so'm	37788,2
	<i>Shu jumladan</i>		
5.11.1	Markazlashtirilgan investisiyalar		18327,3
	- byudjet mablag'lari	mln.so'm	13679,3
	- byudjetdan tashqari fondlar mablag'lari	mln.so'm	5781,6
	- xukumat kafolati ostidagi horijiy investisiyalar va kreditlar	mln.so'm	0,0
5.11.2	Markazlashmagan investisiyalar		19460,9
	- korxonalarning o'z mablag'lari	mln.so'm	2315,8
	- tijorat banklari kreditlari	mln.so'm	506,0

	- to'g'ridan-to'g'ri horijiy investisiyalar va kreditlar	mln.so'm	
	- aholi mablag'lari	mln.so'm	16639,1
	- boshqalar	mln.so'm	
5.11.3	Investision loyihalar soni		
	Qiymati	mlrd.so'm	32456,0
6. Ishga tushirilgan ijtimoiy soha obyektlari			
6.1	Kasb hunar kollejlari		
	Yangi qurilish	birlik	1
	Ularning quvvati	o'quv.o'zni	641,9
	Yotoqxona o'zni	joy	
	Kapital rekonstruksiya	birlik	
	Ularning quvvati	o'quv.o'zni	
	Yotoqxona o'zni	joy	
6.2	Akademik lisey		
	Yangi qurilish	birlik	
	Ularning quvvati	o'quv.o'zni	
	Yotoqxona o'zni	joy	
	Kapital rekonstruksiya	birlik	
	Ularning quvvati	o'quv.o'zni	
	Yotoqxona o'zni	joy	
6.3	Umumta'lim maktablari		
	Yangi qurilish	birlik	
	Ularning quvvati	o'quv.o'zni	

	Kapital rekonstruksiya	birlik	7
	Ularning quvvati	o'quv.o'rni	2985
6.4	Maktabgacha ta'lim muassasalari		
	Yangi qurilish	birlik	
	Ularning quvvati	o'quv.o'rni	
	Kapital rekonstruksiya	birlik	
	Ularning quvvati	o'quv.o'rni	
6.5	Bolalar musiqa maktablari		
	Soni	birlik	
	Ularning quvvati	tip	
	Yotoqxona o'rni	joy	
6.6	Sport inshootlari		
	soni	dona	2
	quvvati	qatnov	240
	Ichimlik suvi tarmoqlari tortish		
6.7	Axoli punktlari soni	birlik	6
	Tarmoqning uzunligi	km	21,7
	<i>shu jumladan qishloqda</i>	km	
	Axoli punktlari soni	birlik	6
	Tarmoqning uzunligi	km	21,7
6.8	Tabiiy gaz tarmoqlari tortish	km	
	Axoli punktlari soni	birlik	5
	Tarmoqning uzunligi	km	7

	<i>shu jumladan qishloqda</i>	km	
	Axoli punktlari soni	birlik	3
	Tarmoqning uzunligi	km	5,3
6.9	Aholi uy-joylari qurilishi	ming.kv.m	77,3
	Shu jumladan qishloq joylarda	ming.kv.m	73,9
	Ulardan namunaviy asosda qurilgan uy joylar		
	soni	dona	
	maydoni	kv.m	
7. Xo'jalik yurituvchi subyektlar soni			
7.1	Xo'jalik yurituvchi subyektlar soni	birlik	
	Shundan		
	Davlat mulki shaklida	---	
	Nodavlat mulki shaklida.	---	
7.2	Kichik biznes va xususiy tadbirkorlik subyektlari soni	birlik	
	<i>Shundan:</i>		
	Faoliyat ko'rsatayotgani	birlik	
	Faoliyat ko'rsatmayotgani	birlik	
7.2.1	Kichik korxonalar soni	birlik	
	Faoliyat ko'rsatayotgani	birlik	
	Faoliyat ko'rsatmayotgani	birlik	
7.2.2	Xususiy tadbirkorlik subyektlari soni	birlik	
	Faoliyat ko'rsatayotgani	birlik	
	Faoliyat ko'rsatmayotgani	birlik	

7.3	Horijiy investisiyalar ishtirokidagi korxonalar soni	birlik	1
	Shu jumladan		
	Respublika tasarrufidagi korxonalar	birlik	
	Hududiy tasarrufdagi korxonalar	birlik	1
	Ulardan faoliyat ko'rsatmayotgan korxonalar	birlik	
	Qo'shma korxonalar tomonidan ishlab chiqarilgan mahsulot	mln.so'm	95,3
	Qo'shma korxonalar tomonidan amalga oshirilgan eksport hajmi	ming.doll	67,5
8. Tashqi savdo aylanmasi			
8.1	Tashqi savdo aylanmasi	ming doll.	969,5
	Shundan:		
8.1.1	Eksport	ming doll.	67,5
	Shu jumladan hududiy eksport	ming doll.	67,5
8.1.2	Import	ming doll.	902
	Eksportni amalga oshiruvchi korxonalar soni	birlik	1
	Shu jumladan hududiy eksportni amalga oshiradigan korxonalar soni	birlik	1
8.2	Eksport tarkibi (xom-ashyo, mahsulotlar nomi) masalan qishloq xo'jalik mahsulotlari, paxta tolasi, yengil sanoat mahsulotlari, xalq iste'moli mollari va x.k.		
	paxta tolasi	mingdoll	
	kimyo mahsulotlari	mingdoll	
	qora metal	mingdoll	

	mashina va moslamalar	mingdoll	
	oziq-ovqat mahsulotlari	mingdoll	67,5
	xizmatlar	mingdoll	
	hokazolar	mingdoll	
9. Sanoat va xizmat ko'rsatish korxonalari			
9.1	Sanoat korxonalari	birlik	32
	Ulardan		
	Yirik korxonalar		1
	Kichik korxonalar		31
	Ulardan mahsulot (ish va xizmatlar) hajmi		
	Amaldagi narxlarda	mln.so'm	44606,7
	Qiyosiy narxlarda	mln.so'm	44976,7
	O'sish sur'ati	%	112,3
	<i>shu jumladan:</i> hududiy sanoat korxonalari tomonidan ishlab chiqarilgan mahsulotlar hajmi		
	Amaldagi narxlarda	mln.so'm	23638,7
	Qiyosiy narxlarda	mln.so'm	23422,0
	O'sish sur'ati	%	109,6
9.1.1	Tarmoqlar bo'yicha mahsulot hajmi		
	Mashinasozlik va metallni kayta ishlash	mln.so'm	
		%	
	Qurilish materiallari sanoati	mln.so'm	
		%	

	Yengil sanoat-jami (paxta sanoat bilan birgalikda)	mln.so'm	
		%	
	<i>shu jumladan yirik korxonalar</i>		
	"Chelak paxta zavodi" AJ	mln.so'm	39689,6
		%	146,4
	Oziq-ovqat sanoati-jami	mln.so'm	
		%	
	Poligrafiya sanoati	mln.so'm	
		%	
	<i>shu jumladan yirik korxonalar</i>		
	Poligraf Sentr MChJ	mln.so'm	
		%	
	Boshka tarmoklar	mln.so'm	
		%	
		Jami	
	Ishlab chiqarilgan iste'mol tovarlari hajmi	mln.so'm	11 280,2
	O'sish sur'ati	%	136,5
	Shu jumladan		
	Oziq-ovqat iste'mol mollari	mln.so'm	9249,8
		%	135,6
	Nooziq-ovqat iste'mol mollari	mln.so'm	2 030,4
		%	138,5
9.2	Qurilish tashkilotlari soni	birlik	94

	Ulardagi bajarilgan pudrat ishlari hajmi	mln.so'm	22100
	Shartnoma narxlarida	mln.so'm	22100
	Solishtirma narxlarda	mln.so'm	
	Qurilish texniklar soni	dona	
9.3	Transport korxonalari soni	birlik	4
	Jumladan:		
	Yo'lovchi tashish korxonalari	-«-	2
	Yo'lovchi tashish aylanmasi	mln.yo'l.k m	200862,8
	Yuk tashish korxonalari	birlik	2
	Yuk tashish aylanmasi	mln.tn.km	59645,3
9.4	Aloqa korxonalari	birlik	1
	Aloqa korxonalari daromadi	mln.so'm	119,5
11. Qishloq xo'jaligi			
11.1	Yalpi qishloq xo'jaligi mahsuloti		
	Amaldagi narxlarda	mln.so'm	200499,9
	<i>Shu jumladan</i>		
	Dexqonchilik mahsulotlari	mln.so'm	125835,8
	Chorvachilik mahsulotlari	mln.so'm	74664,1
	Taqqosloma baxolarda	mln.so'm	181531,8
11.1.1	Paxta hom ashyosini yetishtirish va sotish		
	Prognoz	tonna	33486
	Amalda	tonna	33562
	Bajarilishi	%	100,2

	Hosildorlik: prognoz	s/ga	22,4
	Amalda	s/ga	22,9
	Farqi	s/ga	0,5
	Eng yuqori hosildorlikka erishgan 2 ta fermer xo'jaligi nomi	s/ga	
	Dunyotepa		28,9
	Togay bobo		28
	Donli ekinlari	ming.ga	24,6
	Yalpi hosil	ming.tonna	124,8
	Hosildorlik	s/ga	50,7
11.1.2	Boshoqli don sotish		
	Prognoz	tonna	35053
	Amalda	-«-	37264
	Bajarish	%	106,3
	Hosildorlik: Prognoz	s/ga	19,4
	Amalda	s/ga	20,6
	Farqi	s/ga	1,2
	Eng yuqori hosildorlikka erishgan 2 ta fermer xo'jaligi nomi	s/ga	
	Jushkinjon		54
	Xoldor ota		53
11.1.3	Pilla yetishtirish va sotish		
	Reja	tonna	260,7
	Amalda	tonna	261,0

	Bajarish	%	100,1
11.1.4	Kartoshka ekinlari	ming.ga	0,7
	Yalpi hosil	ming.tonna	21,6
	Hosildorlik	s/ga	328,0
11.1.5	Sabzovot ekinlari	ming.ga	3,0
	Yalpi hosil	ming.tonna	119,1
	Hosildorlik	s/ga	392,2
11.1.6	Poliz ekinlari	ming.ga	0,6
	Yalpi hosil	ming.tonna	11,7
	Hosildorlik	s/ga	206,4
11.1.7	Mevali bog'lar	ming.ga	2,8
	Shundan hosilli maydon	ming.ga	2,2
	Yalpi hosil	ming.tonna	17,1
	Hosildorlik	s/ga	78,6
11.1.8	Uzumzorlar	ming.ga	3,5
	Shundan hosilli maydon	ming.ga	3,3
	Yalpi hosil	ming.tonna	29,6
	Hosildorlik	s/ga	89,1
	Shirkat xo'jaliklari	birlik	
	Fermer xo'jaliklari	birlik	190,0
	Fermerlarga birlashtirilgan yer maydoni	ming.ga	1,2
	Xar bir fermer xo'jaligiga to'g'ri keladigan yer maydoni	ga	6,5
	Boshqalar	birlik	

11.2	Fermer xo'jaliklarining sohalar bo'yicha ixtisoslashuvi		668
	Paxtachilikda	birlik	382
	G'allachilikda	birlik	
	Bog'dorchilikda	birlik	206
	Polizchilikda	birlik	
	Sabzovotchilikda	birlik	1
	Chorvachilikda	birlik	56
	Boshqalar	birlik	23
11.3	Qishloq xo'jaligiga xizmat qiluvchi korxonalar soni		
	-Qishloqxo'jalikkimyo	birlik	9
	- MTP	birlik	19
	- SFUlar	birlik	1
	- MMTP	birlik	1
11.4	Qishlok xo'jaligidagi korxonalarining moliyaviy ko'rsatkichlari		
	Qishloq xo'jaligi sohasida ko'rilgan (foyda)	mln.so'm	48521,0
	Yilni zarar bilan yakunlagan xo'jaliklar (fermer, shirkat va x.k) soni	birlik	
	Ular ko'rgan zarar miqdori	mln.so'm	
11.5	Chorvachilik		
	Chorva mollari	ming bosh	83,4
	Shundan		
	<i>Kishlok xujalik korxonalarida</i>	ming bosh	0,1

	<i>Fermerlarda</i>	ming bosh	5,1
	<i>Axoli xujaliklarida</i>	ming bosh	78,2
11.5.1	Shu jumladan sigirlar	ming bosh	51,0
	Shundan		
	<i>Qishloq xo'jaligi korxonalarida</i>	ming bosh	0,1
	<i>Fermerlarda</i>	ming bosh	3,2
	<i>Aholi xo'jaliklarida</i>	ming bosh	47,7
11.5.2	Qo'y va echkilar	ming bosh	68,0
	Shundan	ming bosh	
	Qishloq xo'jaligi korxonalarida	ming bosh	7,2
	Fermerlarda	ming bosh	3,9
	Aholi xo'jaliklarida	ming bosh	56,9
11.5.3	Otlar	ming bosh	1,2
	Shundan	ming bosh	
	Qishloq xo'jaligi korxonalarida	ming bosh	0,02
	Fermerlarda	ming bosh	0,06
	Aholi xo'jaliklarida	ming bosh	1,09
11.5.4	Parrandalar	ming bosh	116,6
	Shundan		
	Qishloq xo'jaligi korxonalarida	ming bosh	
	Fermerlarda	ming bosh	37,5
	Aholi xo'jaliklarida	---	79,1
11.5.5	Asalarichilik		
.			

	Asalarichilik xo'jaliklari	birlik	2
	Shundan		
	Qishloq xo'jaligi korxonalarida	birlik	
	Fermerlarda	birlik	1
	Aholi xo'jaliklarida	birlik	1
11.5.6	Baliqchilik		
	Baliqchilik xo'jaliklari soni		7
	Shundan		
	Qishloq xo'jaligi korxonalarida	birlik	
	Fermerlarda	birlik	7
	Aholi xo'jaliklarida	birlik	
11.5.7	Issiqxonalar		
	Issiqxona xo'jaliklari	birlik	9
	Shundan		
	Qishloq xo'jaligi korxonalarida	birlik	
	Fermerlarda	birlik	2
	Aholi xo'jaliklarida	birlik	7
12. Texnika ta'minoti			
	Texnikalar soni		
	-traktorlar jami	dona	1798
	Shu jumladan		
	-haydov traktorlari	dona	99
	- chopiq traktorlari		626
	- telejkalar	dona	538

	- maxsus traktorlar (ekskavator, buldozer va x.k. nomma-nom ko'rsatilsin)	dona	65
	Seyalkalar	dona	167
	G'alla o'rish kombaynlari	dona	65
	Shu jumladan:		
	"Keys" rusumli kombaynlar	dona	39
	"Yenisey" rusumli	dona	
	"Niva" rusumli	dona	
	"Klass" rusumli	dona	
	Boshqalar	dona	
	Paxta terish mashinalari	dona	4
	"Magnum" rusumli	dona	
	"Keys" rusumli	dona	
	Boshqalar	dona	
	Pluglar	dona	49
	Yuk mashinalari (MAZ, KAMAZ, GAZ va boshqa rusumli)	dona	
	Avtobuslar	dona	
	Mikroavtobuslar	dona	
13.Sog'liqni saqlash muassasalari			
	Kasalxonalar soni	birlik	5
	Ularining quvvati	o'rin	592
	Shu jumladan xususiy shifoxonalar (ixtisoslashuvi bo'yicha masalan, terapiya va x.k.)	birlik	1

	Ularning quvvati	o'rin	100
	Poliklinikalar soni	birlik	46
	Shu jumladan xususiy poliklinikalar	birlik	4
	Felsher-akusher punkti	birlik	
	Qishloq davolash punktlari KVPlar soni	birlik	38
	Ularning quvvati	qabul	2350
	Dorixonalar	birlik	20
	Tibbiy xizmat markazlari	birlik	1
	shu jumladan		
	Diagnostika markazi	birlik	
	Boshqalar (nomi yozilsin)...	birlik	1

14.Aholiga savdo, pullik va maishiy xizmat ko'rsatish

	Savdo shaxobchalari soni	birlik	245
	Umumiy ovqatlanish shaxobchalari	birlik	34
	Sartaroshxonalar soni	birlik	38
	poyafzal sozlash shaxobchalari soni	birlik	34
	Xammomlar soni	birlik	1
	Mexmonxonalar	birlik	-
	O'rinlar soni	o'rin	-
	<i>Shu jumladan</i>		
	Darajasi bor mexmonxonalar ko'rsatilsin, masalan 3 yulduzli mexmonxonalar soni	birlik	-
	avtomobil va boshqa texnikalarni ta'mirlash korxonalari	birlik	15

	Boshqa maishiy xizmat shaxobchalari	birlik	62
	Internet kafelar soni	birlik	
15.Madaniyat va sport muassasalari			
	Teatrlar soni	birlik	
	Ulardagi o'rin	o'rin	
	Kinoteatrlar soni	birlik	2
	Ulardagi o'rin	o'rin	700
	Kutubxonalar soni	birlik	1
	Ulardagi kutubxona fondi	ming ekz.	0,3
	Madaniyat saroylari soni	birlik	26
	Milliy madaniy markazlar soni	birlik	
	Shu jumladan (nomi ko'rsatilsin).....		
	Muzeylar soni	birlik	
	Shu jumladan (nomi ko'rsatilsin)		
	Tarixiy obidalar soni	birlik	
	Shu jumladan (nomi ko'rsatilsin)		
	Stadionlar soni	birlik	3
	Sport zallari soni	birlik	53
	Ochiq va yopiq suv xavzalari soni	birlik	
	Sport maydonchalari soni	birlik	412
	Diniy muassasalar		
	Machitlar soni	birlik	12
	Madrasalar	birlik	

	Ulardagi o'quvchi o'rni	o'rin	
17.Oliy ta'lim muassasalari, ilmiy tadqiqod, ilmiy tekshirish va loyiha institutlari			
	Oliygoxlar soni	birlik	
	O'qituvchilar soni	kishi	
	O'quvchilar soni	kishi	
	Shu jumladan institutlar kesimida		
18.Mavjud infratuzilma obyektlari			
	Ichimlik suvi tarmog'i	km	203,4
	<i>Shu jumladan qishloq joylarda</i>	km	136,3
	Tabiiy gaz tarmog'i	km	1992
	<i>Shu jumladan qishloq joylarda</i>	km	1586
	Elektr tarmog'i	km	1725,3
	<i>Shu jumladan qishloq joylarda</i>	km	1275,9
	Jami uy-joy fondi	ming.m2	2912,5
	<i>Shu jumladan qishloq joylarda</i>	ming.m2	1895,2
	1991 yilgacha qurilgan ko'p qavatli uylar	---	43
	Xususiy uy-joy mulkdorlari shirkati	birlik	2
19.Avtomobil va temir yo'llari			
	Jami avtomobil yo'llari	km	434
	Shu jumladan		
	Xalqaro ahamiyatdagi yo'llar	km	
	Respublika ahamiyatidagi yo'llar	km	132
	Hudud (viloyat) ahamiyatidagi yo'llar	km	191

	Mahalliy xo'jaliklararo yo'llar	km	111
	Temir yo'llar	km	
	Temir yo'l bekatlari soni	dona	
20.Aholi jon boshiga iqtisodiy ko'rsatkichlar			
	Sanoat mahsulotlari ishlab chiqarish	ming.so'm	215,8
	Xalq iste'mol mollari ishlab chiqarish	ming.so'm	54,6
	Qishloq xo'jaligi mahsulotlari ishlab chiqarish	ming.so'm	970,0
	Chakana savdo aylanmasi	ming.so'm	378,6
	Jami xizmatlar	ming.so'm	249,9
	Pullik xizmat	ming.so'm	91,9
	Jami investisiyalar	ming.so'm	182,8
	Jon boshiga ijtimoiy-madaniy tadbirlarga harajatlar hajmi (mahalliy byudjet xarajatlaridan)	ming.so'm	172,3
21.Aholi demografiyasi va bandligi ko'rsatkichlari			
	Axoli soni	ming.kishi	206,7
	Shaxar aholisi	ming.kishi	53,8
	Qishloq aholisi	ming.kishi	152,9
	Mehnat yoshidagi aholi soni	ming.kishi	109,8
	Bolalar va o'smirlar soni	ming.kishi	
	O'lim	ming.kishi	1,0
	Tug'ilish	ming.kishi	5,4
	Tabiiy o'sish	ming.kishi	4,4
	Kelganlar soni	ming.kishi	0,3

	Ketganlar soni	ming.kishi	0,9
	Migrasiya saldosi	ming.kishi	-0,6
	Mehnatga layoqatli aholi	ming.kishi	109,8
	Ishlayotgan o'smirlar va pensionerlar soni	ming.kishi	0,4
	Iqtisodiy faol aholi	ming.kishi	81,4
	Iqtisodiyotdagi band aholi	ming.kishi	77,3
	Jami ishsizlar soni	ming.kishi	4,1
	Ro'yxatga olingan ishsizlar soni	ming.kishi	0,047
	Xorijda mehnat faoliyatini amalga oshiruvchilar	ming.kishi	3,0
	Yaratilgan ish o'rinlari soni, jami	o'rin	6181,0
	- kichik tadbirkorlik sohasida	o'rin	3149,0
	- kasanachilikda yaratilgan ish o'rinlari soni	o'rin	250,0
	- yangi obyektlarni ishga tushurish, mavjudlarini rekonstruksiya qilish va kengaytirish	o'rin	178,0
	- qoramol boqish bilan band bo'lganlarga ochilgan mehnat daftarchalari soni	birlik	507,0
22.Aholi daromadlari va harajatlari ko'rsatkichlari			
	O'rtacha bir oylik ish xaki	ming.so'm	576,3
	Aholi jon boshiga daromadlar	ming.so'm	#SSBILKA !
	Aholi jon boshiga harajatlar	ming.so'm	#SSBILKA !
	100 yoshdan oshgan qariyalar soni	kishi	12

	Ulardan erkaklar	kishi	5
	ayollar	kishi	7
23. Ta'lim sifati ko'rsatkichlari			
	Maktabgacha ta'lim muassasalari soni	Birlik	44
	Tarbiyalanuvchilar soni	ming.kishi	2,6
	Umumta'lim maktablari soni	birlik	99
	O'quvchilar soni	ming.kishi	42,5
	Kollejlar soni	birlik	12
	Talabalar soni	ming.kishi	10,2
	Liseylar soni	birlik	
	Talabalar soni	ming.kishi	
	Umumta'lim maktablarida 1 smenada o'qish darajasi	%	72,8
	1-6 yoshdagi bolalarni maktabgacha ta'lim muassasi bilan qamrab olinishi	%	15
	O'kituvchilarnig ma'lumotlilik darajasi (Oliy ma'lumotli o'qituvchilarning salmog'i)	%	63,2
	Umumta'lim maktablarining darsliklar bilan ta'minlanganlik darajasi	%	98,4
	Umumta'lim maktablarining kompyuter bilan ta'minlanganlik darajasi	%	36,7
	O'rta maxsus ta'lim muassasalari bitiruvchilarini kasb mutaxassisligi byicha ishga joylashtirilishi darajasi	%	93,8
	O'rta maxsus ta'lim muassasalari bitiruvchilarini OO'Yu kirish darajasi	%	0,9

6.7	Xalqaro musobaqalarda sovrinli o'rinlarni olgan sportchilar soni	kishi	
	Shu jumladan qiz bolalar	kishi	
25.Xizmat ko'rsatish va ijtimoiy infratuzulma sifati ko'rsatkichlari			
	<i>Xizmat turlaring rivojlanish darajasi (jami xizmatlardagi ulushi)</i>		
	- savdo va umumiy ovqatlanish	%	16,6
	- transport xizmatlari	%	12,2
	- aloqa va axborotlashtirish	%	0,8
	- moliya va bank xizmatlari	%	4,9
	- turistik va ekskursion xizmatlar	%	
	- mexmonxona xizmatlari	%	
	- komunal va maishiy xizmatlar	%	24,4
	- avtomobil va texnika ta'mirlash xizmatlari	%	1,6
	<i>Axolining ijtimoiy infratuzulma bilan ta'minlanganlik darajasi</i>	%	
	1 kishiga to'g'ri keladigan uy-joy	kv.m	13,8
	Ichimlik suvi	%	57,8
	Tabiiy gaz	%	79,5
26.Ijtimoiy himoya va oila instituti sifati ko'rsatkichlari			
	Nafaqaxo'rlar soni (pensionerlar)	kishi	21229
	O'rtacha bir oylik pensiya	ming.so'm	132,3
	Nogironlar soni	kishi	3857
	Ijtimoiy nafaqa oluvchilar soni	kishi	1810

	Kam ta'minlanganlik bo'yicha ijtimoiy nafaqa oluvchilarning jami oilalardagi salmog'i	%	3,7
	18 yoshgacha bolalarga nafaqa oluvchi oilarlarning jami oilalardagi salmog'i	%	0,9
	2 yoshgacha bolalarga nafaqa oluvchi oilarlarning jami oilalardagi salmog'i	%	2,5
	Ming kishiga nikoxlar soni	birlik	2,5
	Ming kishiga ajralishlar soni	birlik	0,045

27. Atrof muhit sifati ko'rsatkichlari

	Ekin maydonlaring sifati	ball bonitet	55
	Sho'rlangan yerlarning ulushi	%	2,6
	Jon boshiga uglikisliq gaz chiqarilishi	kg	
	Aholini sifatli ichimlik suvi bilan ta'minlanganligi	%	57,8
	Aholining kanalizasiya bilan ta'minlanganligi	%	
	Qattiq chiqindilarni qayta ishlash	ming.tonna	1,1

28. Hudud aholisining milliy tarkibi

	o'zbeklar	% da	99,3
	korakalpoklar	% da	
	ruslar	% da	0,3
	ukrainlar	% da	
	beloruslar	% da	
	qozoqlar	% da	0,3
	gruzinlar	% da	

	ozarbayjonlar	% da	
	litvaliklar	% da	
	moldavanlar	% da	
	latishlar	% da	
	qyrg'izlar	% da	
	tojiklar	% da	
	armanlar	% da	
	turkmanlar	% da	
	estonsy	% da	
	tatarы	% da	0,1
	yevrei	% da	
	nemсы	% da	
	koreysy	% da	
	drugiyе	% da	

Yuqoridagi ko'rsatkichlar va ma'lumotlar Paydariq tumanida mevalardan kampoqlar tayyorlash tizimini loyihakash mavzusiga asos bo'ladi. (behi mevasi bo'yicha)

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

3. TEXNOLOGIK QISM.

3.1. Behining ahamiyati va va morfo-biologik xususiyatlari.

O'rta Osiyoda, jumladan, O'zbekistonda behi qadimdan ekiladi.

Ba'zi ma'lumotlarga ko'ra, behi O'zbekistondagi Eronning shimoliy rayonlaridan keltirilgan deb ta'kidlanadi.

O'zbekistonda yetishtiriladigan behi tarkibida 75-84 foiz suv, 8,5-15 foiz shakar, 0,2-1,5 foiz prosent organik kislotalar, olma va limon kislotalar, 0,2-1,0 foiz pektin, 0,4-0,7 foiz oshlovchi moddalar bor. Mevasidan asosan murabbo, kampot tayyorlanadi, shuningdek oziq-ovqatga ishlatiladi.

Behining ikki turi- oddiy behi va yapon behisi bo'lib, hosili uchun oddiy behi ekiladi. Yapon behisidan xushmanzara o'simlik sifatida fodalanailadi. Oddiy behining bo'yi 6-8 metr, shoh-shabbasi piramidasimon yoki tarvaqaylagan.

Behi yangi uzilgan mevasi va qayta ishlanib iste'mol qilinadi. Behi tarkibida juda ko'p pektin, oshlovchi moddalar va tosh hujayralar bo'ladi. Mevasi tarkibida suv kam, dag'al bo'ladi. Uzoq saqlangandan keyin tosh hujayralar yumshab qoladi. Behidan xushbo'y murabbo, sukat, qiyom, marmelad, jem tayyorlanadi. O'zbekistonda yetishtirilgan behi tarkibida (yangi uzilganda) 8,5-15,2 % shakar, 0,4-1,0 % turli kislotalar, 0,4-0,7 % oshlovchi moddalar bor.

Mevasining sifati uzoq saqlanishi, konservabopligi jihatidan Kavkaz, Krim va janubiy Yevropada yetishtiriladigan behi navlaridan qolishmaydi. Behi 50-60 yil yashaydi, nok uchun past bo'yli payvandtag xisoblanadi.

T.E.Ostonaqulov, S.X.Narziyeva, B.X.G'ulomovlarning [2010] yozishlaricha, behi eng qadimiy o'simliklardan bo'lib, bizning mamlakatimizda keng tarqalgan. U buta yoki daraxt sifatida o'sib, bo'yi 1,5 m dan 8 m gacha yetadi. Ko'p ildiz bachki chiqaradi. Novda va kurtaklari, barg bandi tuk bilan qoplangan. Guli ko'pincha yakka-yakka, oq yoki och pushti rangda, yirik bo'lib,

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

shu yil o'sib chiqqan kalta novdalar uchida, barglar qo'ltig'ida joylashadi. Kech gullaydi. Behi mevalari limon rangida yoki to'q sariq, tuk bilan qoplangan bo'ladi, yetilganda tuki to'kilib ketadi. Behi kech pishadi, uzoq joylarga yuborishga va saqlashga chidamli. Har tupidan 200 kg gacha hosil olinadi. Ildiz bachkisidan va qalamchasidan ko'paytiriladi.

Behi avlodining yovvoyi holda o'sadigan bitta yovvoyi turi -jaydari behi turi bor. Behi issiqsevar o'simik , Biroq uning ba'zi turlari ancha shimoliy kengliklarda, shimoliy kavkaz va Povoljyeda (I. V. Michurin yetishtirgan sovuqqa chidamli navlar esa bundan ham shimolroqda) bimalol o'sib, mo'l hosil beradi.

Behi daraxti meva kurtaklarining joylashish tarkibi va gullashi jihatdan olma va nokdan keskin farq qiladi. Olma va nok daraxtlarida meva kurtaklari gullashidan bir yil oldin paydo bo'ladi. Meva kurtaklariga nisbatan ancha katta. Ular shu bilan birga ham bir-biridan keskin farq qiladi. Behi daraxtida hamma kurtaklarning tashqi ko'rinishi bir xil.

Shu sababli bahorda o'suv kurtaklarini meva kurtaklaridan farq qilinishi qiyin. Behining gullari novdalarining o'tgan yilgi qismida, yon meva shoxchalar va novdalari paydo bo'ladi.

Bahorda odatda martda, kurtaklardan novdalar o'sib chiqadi va barg yozadi. Bu novdalar 6-15 santimetrga yetadi va ularning uchidan gul paydo bo'ladi. Novdalari meva tukkandan so'ng yo'g'onlashib, o'sishdan to'xtaydi. Novda uchida meva tugilmasa, uning yon kurtaklaridan biri rivojlana boshlaydi va kuzga borib uzun shox chiqaradi. Meva shoxlari 5-8 yilgacha xosil berib, so'ngra quriydi. Shu sababli ularni yil sayin o'stirib turishga alohida e'tibor berish, meva shohlarining pastki qismida yon meva novdachalarini hosil qilish uchun ularni o'z vaqtida qisqartirish zarur.

Behi – qurg'oqchilikka yaxshi chidamli, bunda u bug'lanishni kamaytiradi va tuproqning o'ta namligiga qarshi barglarini burushtiradi. Tuproq namligi

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

mo'tadil bo'lganda sifatli va mo'l hosil beradi. Qumoq, o'tloq-toshloq tuproqlarda yaxshi o'sadi va hosil beradi.

Behi – nok uchun o'rtacha pakana payvandtagdir. Behi urug'idan va vegetativ yo'l bilan (qalamcha va parxishdan) ko'paytiriladi. Nokning bir qancha navlari bilan behi fiziologik jihatdan to'g'ri kelmasligi kuzatilgan. Behiga ulangan nok yaxshi tutishi uchun oraliq payvand usuli qo'llaniladi. A tipidagi behi, shuningdek, behi mahalliy navlarining ko'chatlari payvandtaglar uchun eng yaxshi tip hisoblanadi.

Behi uchun payvandtaglar. Mahalliy tur behining urug' ko'chatlari – behi uchun eng yaxshi payvandtag hisoblanadi. Bulardan Namangan viloyati uchun Shirin va Nordon, Farg'ona viloyati uchun oddiy Quva (Chilgi behi), Buxoro viloyati uchun Turush, Xorazm viloyati uchun Almurut behi, Samarqand viloyati uchun yirik mevali Samarqand navlari tavsiya etiladi. Ularning ildiz tizimi popuksimon, yuza joylashgan bo'lib, nam tuproqda yaxshi o'sadi. Respublikaning qolgan boshqa viloyatlari uchun eng yaxshi mahalliy navlarning urug' ko'chatlaridan foydalanish mumkin. A tipidagi behi eng yaxshi payvandtag hisoblanadi.

Behi daraxtining yaxshi xususiyatlaridan biri shuki, u olma va nokka nisbatan ancha kech-odatda aprel o'rtalarida, bahorgi qor sovuqlaridan keyin gullaydi.

Behining hamma navlari ayni bir vaqtda gulga kiradi, bu esa ularning chetdan changlanib hosil berishini ta'minlaydi. Behi ortiqcha issiq bo'lmagan iliq kunlarda yaxshi gullaydi. U gullayotganda havo haddan tashqari issiq va quruq bo'lsa, buning ustiga shamol esib tursa, gullari yaxshi changlamaydi va o'sha yili kam hosil olinadi. Behi gullari bahorda yaxshi changlanishi uchun har joydan, har ikki-uch tupdan keyin har xil nav behi ko'chatlarini ekishni makuldeb xisoblanadi. Yaxshi parvarish qilingan behizorlardan har yili mo'l hosil olish

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

mumkin.

Behi sentyabr-oktyabr oylarida terib olinadi, kelgusi yil mart oyigacha yaxshi saqlanadi. Undan murabbo, marmilad, jem, sukat, kampo va boshqa maxsulotlar tayyorlanadi.

Daraxtlarning ildizi asosan 20-70 santimetr chuqurlikka tarqaladi. Ildiz sistemasining yer yuziga yaqin joylashishi, o'simlikning tuproq unumdor va sernam bo'lishiga talabchanligini ko'rsatadi. Behining o'ziga xos biologik xususiyatlaridan biri boshqa mevalarga nisbatan kech gullashidir. O'suv davri 210-240 kun davom etadi. Daraxtlari 27⁰S sovuqqa chidamli. Behini ko'proq qatlami 20-30 santimetr bo'lgan toshloq yerlarda ham o'stirish mumkin. Qum aralash unumdor bo'z tuproqli yerlar behi uchun qulay hisoblanadi [Mirzayev M. M., Sobirov M. K. , 1987].

3.2. Behini yetishtirish texnologiyasi

Behi bog' qator oralariga ishlov berish - bog' qator oralaridan foydalanish, yerni ishlash, sug'orish va meva daraxtlarini o'g'itlash, mulchalash kabi ishlar tushuniladi. Tuproqni ishlashdan asosiy maqsad uning unumdorligini muntazam oshirib borishdir. Ammo, bulardan tashqari bog' qator oralaridan mumkin qadar ko'proq yuqori sifatli mahsulotlar yetishtirish uchun ham foydalaniladi.

Bog' qator oralarini shudgor qilish butun o'suv davri davomida tuproqda nam to'plash va namlikni bir me'yorda saqlash imkonini beradi. Shu sababli suv kamchil joylarda yerni shudgor qilib qo'yish ayniqsa foydalidir. Qora shudgor tuproqdagi havo va issiqlik rejimini yaxshilaydi, tuproqdagi biologik jarayonlarning kechishiga va oziq moddalar, ayniqsa nitratlarning to'planishiga yordam beradi, yerni begona o'tlardan tozalaydi. Shuning uchun, qora shudgordan keyin hosildorlik ortadi. Ammo, yer uzoq vaqt (5-8 yil) shudgorligicha qoldirilsa tuproqdagi gumusning minerallanishi tezlashadi, tuproq strukturasi buziladi, havo -

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

suv xususiyatlari yomonlashadi, tuproq kukunlashadi va berch tagzamin hosil bo'ladi, bu ildizlar va mikroorganizmlar faoliyatini susaytiradi. Natijada, daraxtlar sekin o'sadi va bog'ning hosili kamayadi, mevalarda quruq moddalar kam to'planadi, uzoq saqlanmaydi. Tik qiyaliklarda qora shudgor tuproq eroziyasini kuchaytiradi.

Bog' qator oralariga ishlov berishda tuproqning kukunlashib ketamasligiga havo va suv o'tqazuvchanligi yaxshi bo'lishiga, begona o'tlardan tozalangan bo'lishiga e'tibor berish kerak. Ekinlardan va o'tlardan bo'shagan bog' qator oralarini kuzda shudgorlab qo'yish, shuningdek tana atrofidagi doiralar va tup orasidagi masofalarni yumshatish kerak. Shudgorlashda yer 25-30 sm chuqurlikda haydaladi, bunda daraxt ildizlarini shikastlantirmasdan amalga oshirish kerak. Shuning uchun, ildizlar taralgan chuqurlikni oldindan belgilash lozim. Daraxt tanasi atrofida ayniqsa yosh daraxtlar ildizlari yuzaroq joylashganini e'tiborga olib yuzaroq haydaladi.

Shudgor qilingan yerlar shu holda bahorgacha qoldiriladi; shunday holatda tuproqda nurash jarayonlari yaxshi kechadi. Kuchli shamol tuproqni quritib qo'yadigan, suv taqchil bo'lgan tumanlarda shudgorlash bilan bir yo'la boronalanadi. Aks holda, tuproq juda qurib qolishi va meva daraxtlari qurg'oqchilikdan zararlanishi mumkin.

O'suv davri davomida tuproq yumshoq va begona o'tlardan toza holda saqlanishi lozim. Agar shudgor qilingan yer yetilgan bo'lsa, bunda qurigan zahoti boronlanadi. Agar tuproq zichlanib qolgan bo'lsa, tuproq kultivasiya qilingandan keyin yer betidagi kesaklar va hosil bo'lgan qatqaloq borona bilan yumshatiladi. Kuzda haydalganda va qo'riq yer ochilganda palaxsa ko'chsa, bahorda yer diskli borona bilan ishlanadi.

Bog' qator oralari shudgor qilib qo'yilgan bo'lsa, aprel-may oylarida daraxtlar gullagandan keyin, begona o'tlar o'sib chiqishi bilan kultivasiya qilinadi.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Agar tuproq juda zichlashib, o't bosib ketgan bo'lsa, kultivasiya o'rniga boronalash bilan birga chizellanadi. Kultivasiya va boronalash bilan bir yo'la bahorda tana atrofidagi doiralar va tup oralaridagi masofalar yumshatiladi. Yozda bog' qator oralari 2-3 marta kultivasiya qilinadi. Har yomg'irdan so'ng yoki sug'orilgandan keyin tuproq yetilgan paytda ishlanishi lozim. Juda qurib qolganda palaxsa bo'lib ko'chadi, juda nam bo'lsa ham yopishoq bo'lib, keyinchalik tez qotib qoladi. Bog'da o'suv davrida qator oralariga ishlov berish tirgovuchlar qo'yilgunga qadar davom etishi mumkin.

O'g'itlash. Bir gektar boqqa solinadigan o'g'it miqdori bog'ning yoshiga, daraxtlarning turiga, novdalarning katta-kichikligiga, bog'dagi tuproqqa ishlov berish tizimiga, hosilning oz-ko'pligiga va tuproq sharoitiga qarab belgilanadi. Yosh bog'larga qari va serhosil bog'larga qaraganda o'g'it kam miqdorda beriladi. Daraxtlar qancha nimjon va yillik novdalari kam bo'lsa, ularga shuncha ko'p normada o'g'it beriladi.

Yangi bog'larda ularning holati va bir yillik novdalarning o'sishiga qarab to'rt yilgacha o'g'itlash kerak. Agar novdalarning o'sishi kam bo'lsa (10-15 sm), bunda bog' gektariga 60 kg fosfor va 15 kg kaliy (sof oziq modda) 20-25 sm chuqurlikka solinishi kerak.

Hosilga kirgan bog'larda gektaridan 10 t hosil olinganda gektariga 120 kg azot, 69 kg fosfor, 15-30 kg kaliy va uch yilda bir marta 20-40 tonna go'ng solish tavsiya etiladi. Go'ng berilmagan takdirda daraxtlar yaxshi o'smasa, azot va fosforning normasi bir yarim, ikki barovar ko'paytiriladi.

Meva daraxtlarning turi, hosildorligi, yoshi va tuproq tipiga qarab o'g'itlash normasi har bir xo'jalik va hudud uchun alohida belgilanishi mumkin.

Sug'orish. O'zbekistonda sug'orishning to'rtta usuli qo'llaniladi. Pol olib sug'orish, bostirib sug'orish, xovuzcha qilib sug'orish va egatlab sug'orish usullaridan foydalaniladi.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Sug'orish normalari. Har galgi va mavsumda beriladigan suv normalari meva daraxtlarning yoshiga, tuproqning mexanik tarkibiga, sizot suvining sathiga, hosilning ko'p - kamligiga va boshqa omillarga qarab belgilanadi. Yosh bog'lar uchun amalda qo'llanib kelgan sug'orish normasi gektariga 500 m^3 , hosilga kirgan bog'lar uchun sug'orish normasi $800-1000 \text{ m}^3/\text{ga}$ chegarasida o'zgarib turadi. Shag'al toshli, sizot suvlari yaqin joylashgan yerlarda bu norma gektariga $300-500 \text{ m}^3$ gacha kamaytiriladi. Yaxob suvi berish normasi gektariga $1200-1500-2000 \text{ m}^3$ tashkil etadi.

Shakl berish va kesish. Meva daraxtlarini kesish ikkiga: shoxlarni qisqartirish hamda siyraklashtirishga bo'linadi. Qisqartirish usuli qo'llanilganda, shu yili o'sgan novdalarning yoki ko'p yillik novda, shox yoki butoqlar tanaga tutashgan joyidan qirqib tashlanadi. Meva daraxtlarni butashda ikkala usul ham qo'llaniladi, lekin daraxtlarning holatiga va qanday maqsadlarda kesilishiga qarab, birinchi yoki ikkinchi usul ko'proq qo'llanishi mumkin.

Qisqartirish va siyraklashtirish daraxtlarning o'sishi va meva berishiga turlicha ta'sir etadi. Meva daraxtlari ko'pgina navlarining novdalari qisqartirilganda ko'proq (kuchli) shoxlaydi, ularni shoxning asosiga yaqinlashtiradi. Novda yoki shoxlar qisqartirilganda, uning barcha qolgan qismlarida yon novdalar paydo bo'ladi.

Shoxlar siyraklashtirilganda shox-shabballarning yorug'lik va havo rejimi yaxshilanadi, natijada ular yaxshiroq o'sadi va ko'proq hosil beradi, hosil qismlari uzoq yashaydi. Gul kurtaklari ko'proq paydo qiladi. Shox-shabbani siyraklashtirish esa daraxtlarning shoxlanishiga ta'sir qilmaydi. Shoxlar ko'proq kesib yuborilsa daraxt kuchsizlanib, uning hosildorligi pasayib ketadi, shuning uchun qalinlashib ketgan shox-shabballarni bir yo'la emas, balki 2-3 yil davomida oz-ozdan siyraklashtirish lozim.

Qisqartirilganda shox-shabbaning o'lchami o'zgaradi, shoxlarning yuqoriga

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

qarab o'sishi ham yon tomonlarga o'sishi ham sekinlashadi va daraxt ancha ixchamlashadi Kesilgandan so'ng shoxlar yo'g'onlashadi, asosiy shoxlari mustahkamroq bo'ladi siyraklashtirilgan lekin, shoxlari qisqartirilmagan daraxtlar bo'ydor bo'lib shox-shabbasi yoyilib, tarvaqaylab o'sadi kam hosil bo'lib qoladi.

Shox-shabba qalinlashib ketganda tananing o'rta qismining o'sishiga xalaqit beradigan shox-shabbalar batamom kesib tashlanadi yoki yon shoxlar chiqarish uchun kalta qoldirib kesiladi.

Shox-shabbaga shakl berishda shoxlarni pastga va yuqoriga emas, balki yon tomonlarga yo'naltirish lozim. Aks holda ular yerga ishlov berishni qiyinlashtiradi va shox-shabbani qalinlashtirib yuboradi.

Meva daraxtlari kuz-qishda, qish-bahorda va novda hamda shoxlarning uchki qismlariga oziq moddalar bormasdan va yoz davrlarida kesiladi. Kesish dastlabki ikki muddatda-daraxtning tinim davrida, barg chiqarmagan vaqtda, shira harakati boshlanmasdan o'tqaziladi. Agar bahorgi kesish kechki muddatlarda o'tqazilmasa, novdalarni qisqartirish bilan daraxtni oziq moddalardan qisman mahrum qilamiz.

Shakl berish bilan butash o'rtasidagi chegara shartlidir. Masalan, ko'p butash daraxtning shaklini o'zgartiradi, shakl berish esa doim ixtiyoriy butash bilan birga olib boriladi. To'g'ri butalganda daraxtlar hosilini birinchi yillarida pasayishi mumkin, bunda shoxlar va barglarning ko'p qismi kesib tashlanishi natijasida daraxt kuchsizlanib qoladi.

Mevachilikda shox-shabbalar shartli ravishda tabiiy va sun'iyga bo'linadi. Tabiiy shox-shabbalar erkin o'suvchi daraxtlarda bo'ladi, ularga bir necha tartiblarda shakl beriladi.

Erkin o'suvchi shox - shabbalar tana balandligiga nisbatan har - xil butasimon (tanasining balandligi 50 sm kam), past tanali (50-70 sm), o'rtacha

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		Сана

tanali (80-100 sm) va baland tanali (150-200 sm) bo'ladi. O'zbekistonda meva turlarining ko'pchiligi past tanali qilib shakl beriladi, chunki bu meva daraxtlarining hosilga erta kirishini ta'minlaydi, quyosh kuydirishi, shamol va sovuqqa qarshi ularning chidamligini oshiradi, shuningdek daraxtning parvarish qilishni, hosilni terish ishlarini osonlashtiriladi.

Meva ekinlarining zararkunandalari va qarshi kurash choralari

Olma qurti. Barcha hududlarda olma, nok va behining asosiy zararkunandasi hisoblanadi. Hosilning 50 % igacha zarar yetkazadi.

Kurash choralari: Karbofos yoki benzofofosfat, Zolon (100 litr suvga 200-300 gramm hisobida), bir gektarga esa 2,5-4,5 kg sarflanadi. Piretroidlardan - Simbush, Shirpa, Nurell - D, Ripkord (100 litr suvga 50-60 gramm hisobida) bir gektarga esa 0,6-2 litrgacha sarflanadi.

Olma kuyasi. Kuya qurtlari uyg'onayotgan kurtaklarni, keyin esa barglarni ham yeb qo'yadi. Qattiq zararlangan daraxtlar hosil qilmaydi. Qurtlar to'p-to'p bo'lib yashaydi va bitta shoxning barglarini yeb bo'lgach, hammasi gala bo'lib, ikkinchi shoxga o'tadi. Daraxtning butun shox-shabballari o'rgimchak to'ri bilan qoplangandek bo'lib qoladi.

Kurash choralari: Avaund (0,35 l/ga), Arrivo (0,16 l/ga), Siraks (0,16-0,32 l/ga), Shirpa (0,2 l/ga), Zolon (2,5-4,5 l/ga), Desis (0,5 l/ga), Nurell - D (0,5 l/ga) kabilar qo'llaniladi.

Olma qon biti. So'ruvchi zararkunanda bo'lib, fevral-mart oyi boshida uyg'onib, dastlab qishlagan joyida oziqlanadi, so'ngra o'rmalab chiqib daraxtning po'stlog'i yumshoq yoki zararlangan (shikastlangan) joylariga o'rnashadi. U tez ko'payadi va yoz bo'yi 17-20 martagacha nasl beradi. Qanotsiz urg'ochisining tanasi cho'zinchoq, tuxumsimon, 2 mm uzunlikda oq mum g'ubor bilan qoplangan, ezilganda qonga o'xshash suyuqlik chiqadi. Daraxtning qon bitidan zararlangan

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

joylarida shishlar hosil bo'ladi.

Kurash choralari: Erta bahorda kurtaklar uyg'onmasdan oldin daraxtlarga 3 % li Nitrofen yoki 3 % li preparat № 30 bilan ishlov beriladi. O'suv davrida esa 3,0-3,5 l/ga Karbofos yoki 1,5-1,7 l/ga BI-58 yoki 3,0-3,5 l/ga Zolon preparatlari purkaladi.

Qalqondorlar. Mevali daraxtlarda binafsha tusli va kaliforniya qalqondori ko'p uchraydi. Ular shox, novda va mevalarni so'rib zarar yetkazadi, zararlangan novdalar nobud bo'ladi, mevalarda dog' hosil bo'lib, ularning sifati pasayadi. Kaliforniya qalqondori olma tanasiga ko'plab tushganda novdalar qing'ir - qiyshiq bo'lib o'sadi, daraxt tanasi yorilib ketadi.

Kurash choralari: Erta bahorda kurtaklar uyg'ongunga qadar 5 % li № 30 preparati yoki 3 % li Nitrofen purkash tavsiya etiladi. Shuningdek, tomorqalardagi daraxtlarga 200 gramm kirsovunni 2 litr suvga eritib, so'ng 800 gramm solyarka va unga 7 litr suv aralashtirilib daraxtlarga purkaladi.

O'simlik bitlari (shiralari). Meva daraxtlariga olma yashil biti, shaftoli biti, qizil bo'rtmali olma biti hamda boshqa turlardagi bitlar zarar keltiradi. Ular barg, novdalar va o'suv nuqtalaridagi shirani so'rib oziqlanadi, natijada barglar bujmayadi, shaklini o'zgartiradi, muddatdan oldin to'kiladi, novdalar o'sishdan qoladi, shuningdek bitlar shirasi bilan barglar ifloslanadi. Shira bilan zararlangan daraxtlar mevasi kichik bo'lib, mazasi buziladi.

Kurash choralari: O'suv davrida BI – 58 (1,5-2,0 l/ga), Desis (0,5-1,0 l/ga), Karate (0,4-0,8 l/ga) yoki Karbofos (2,5-4,5 l/ga) purkaladi.

Kanalar. Mevali bog'larda meva o'rgimchakkanasi, nok kanasi, olma qizil kanasi kabi ko'plab turdagi kanalar jiddiy zarar yetkazadi. Kanalar barglarni, bir yillik yosh novdalarni, o'suv nuqtalarini hamda yosh g'o'ra mevalarni so'rib zarar yetkazadi. Zararlangan mevalar dog'lanib, sifati pasayadi. Novdalar esa

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узе	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

rivojlanishdan orqada qolib, qishga va sovuqqa chidamliligi pasayadi.

Kurash choralari: Mevali daraxtlardagi kanalarga qarshi o'suv davrida 1 % li ISO, Omayt (2,5-3 l/ga), maydalangan oltingugurt (25-35 kg/ga), Neoran (1,2 l/ga), Nissoran (0,2 kg/ga), Uzmayt (2,5-3,0 kg/ga), Ortus (0,75-1,0 l/ga) kabi akarisdnlarni qo'llash tavsiya etiladi.

3.3. Rayonlashtirilgan behi navlarini qisqacha tavsifi.

Quva yirik behisi. Kechpishar, konservabop, nav. Mevasi yirik, noksimon, o'rtacha vazni 250-300 gramm. Eti och sariq, o'rtacha tig'iz, sersuv, xushbo'y, nordon-shirin, xushxo'r.

Mevasi oktyabrda teriladi, kelgusi yil yanvargacha yaxshi saqlanadi. Farg'ona vodiysida ekish uchun tavsiya etiladi.

Nok behi maxalliy nav bo'lib ko'chati ekilgandan keyin 4 yil hosilga kiradi. Mevasi sentyabrning oxiri-oktyabr boshlarida teriladi, yirik, olmasimon, po'sti uzish vaqtidayashil-sarg'ish eti och sariq: o'rtacha suvli, xushbo'y, mazasi chuchuk, yanvar oyigacha saqlanadi. Quyidagi 1 rasmda O'zbekistonda ekilib, yetishtiriladigan behilarning navlari ko'rsatilgan

1) quva yirik behisi, 2) Samarqand yirik behisi .

Shirin ertapishar xo'raki nav. Mevasi o'rtacha va maydaroq (130-180 gramm), shakli noksimon, bir oz qirrali. Sertuk, po'sti ko'kish-sariq; shirin va bir oz xushbo'y.

Mevasi sentyabrning ikkinchi yarmida pishadi. Ko'pi bilan bir oysaqlanadi, tashishga chidamli. Hosildorligi yuqori.

Nordon o'rtapishar nav bo'lib, mevasi nordon-shirin, turli maqsadlarda foydalaniladi, yaxshi saqlanadi va tashilishga chidamli, har yili mo'l hosil olinadi.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Daraxtlari yumaloq shoh-shabbali, baquvvat, novdalari osilib turadi. Qalin shoxlanadi, serbarg.

Mevasi o'rtacha yirik (140-200 gramm), asosan olmasimon, yuzasi, yuzasi qirrali va bir oz bo'rtiq. Po'sti yupqa, lekin pishiq, ko'kish-sariq rangga kirganda uziladi, qoramtir-sariq tukli.

Eti sarg'ish-oq, o'rtacha zichkuvrak, xushbo'y o'rtacha suvli, shirin-nordon.

Ko'chatlari ekilganidan 4-5 yili hosilga kiradi. Mevasi sentyabr oyining oxiri-oktyabr oyining birinchi yarmida uziladi. Dekabrning oxirigacha ta'm sifatlarini yo'qotmasdan yaxshi saqlanadi.

Izobilnaya o'rtapishar, serhosil, konservabop yangi seleksion standart navdir. Daraxtlari 5-6 metr baland, yassi-yumaloq, yoyiq o'ox-shabbali bo'lib o'sadi. Ekilgandan keyin 2-3 yili hosilga kiradi. Konservnaya navidan yaxshi changlanadi. Mevasi o'rtacha yirik vazni 200-250 gramm, ba'zi 400 grammgacha bo'ladi, bochkasimon shaklda, ayrimlari xatto silindirsimon. Po'sti qo'ng'ir rangli tuk bilan qoplangan, mevasi pisha boshlagan sari tuki to'kilib ketadi. Po'sti limon simon-sariq rangda, eti sarg'ish, zich, o'rtacha suvli, ta'mi nordon-xushbo'y.

Bu navning mevasi sentyabrning uchinchi o'n kunligida-oktyabr boshlarida uziladi, uch to'rt xaftadan so'ng iste'mol qilish darajasida yetiladi, dekabr oxirigacha yaxshi saqlanadi.

Mevasidan sifatli murabbo va kampot tayyorlaradi.

Aramatnaya kechpishar, konservabop, yangi seleksion navdir, shox-shabbasi keng piramidasimon, hosildorligi yuqori-har tupida 40-60 kilogrammdan hosil olinadi. Izobilnaya, konservnaya navlaridan yaxshi changlanadi. Mevasi o'rtacha yirik (230 grammga yaqin), olmasimon, deyarli yumaloq, po'sti silliq, yog'li, och-sariq, kul rang-qo'ng'ir tukli.

Eti sarg'ish-oq, zich, o'rtacha suvli, nordon, nixoyatda xushbo'y, mevasi

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		Сана

oktyabrning ikkinchi o'n kunligida uziladi, noyabrda yetiladi va yanvar oxirigacha saqlanadi.

Undan sifatli murabbo va behi nalivkasi tayyorlanadi.

Konservnaya yirik mevali, kech pishar, konservabop, yangi seleksion navdir.

Daraxtlari keng piramidasimon shox-shabbali o'rtacha balandlikda.

Hosildorligi yuqori, ekilgandan keyin 4 yil hosilga kiradi. Bu nav o'zidan changlanadi, sovuqqa chidamli. Mevasi yirik (300-600 gramm), keng noksimon, olmasimon shakilda tovlanib turadi. Po'sti silliq yog'li, limon-sariq rangda, ba'zan biroz silliq qizil qalin tukli, kulrang-qo'ng'ir. Eti och sariq, zich, sersuv, biroz taxir-nordon, hushbo'y. Mevasi oktyabrning ikkinchi o'n kunligida uziladi, uzilgandan keyin bir muncha vaqtdan so'ng yetiladi, yanvar oxirigacha saqlanadi.

Savxoznaya sovuqqa chidamli, hosildor nav bo'lib, undan standart universal nav sifatida foydalaniladi.

Daraxtlarning shox-shabbasi qalin, teskari piramidasimon shaklda, kuchli o'sadi. Ekilgandan keyin uch yilli hosilga kirib har yili hosil beradi.

Hosildorligi yuqori – har tupidan 100 kilogrammgacha hosil olinadi. Mevasi sariq rangda, yuzasi silliq, yirik, ayrimlari 500 grammdan ham ortiq, o'rtacha tuklangan. Asosan noksimon, eti oq, o'rtacha zich, sersuv, yoqimli, shirin ma'zali. Mevasini uzilgan zaxoti yeyish mumkin.

Fevral- mart oyigacha yaxshi saqlanadi. Mevasidan sifatli murabbo va kampo tayyorlanadi. Tashishga chidamli.

Tuproq va iqlim sharoitiga uncha talabchan emas, sizot suvlar yuzajoylarda ham o'saveradi.

Xorazm noksimon behisi. Xorazm voxasida ekiladi, mevali yirik (300

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

gramm), nok shaklida, yirik keng qirrali, jigarrangsimon tukli. Tuki oson tozalanadi, po'sti silliq, ko'kimtir rangli saqlanganda sariq tusga kiradi. Eti sarg'ish-oq, zich, bir oz dag'al, o'rtacha suvli, sezilar-sezilmas xushbo'y, taxirroq, nordon-shirin.

Hosildorligi o'rtacha. Oktyabr boshlarida uziladi, martgacha yaxshi saqlanadi. Saqlanganda po'stining osti dog'lanib taxirlashadi.

Xorazm olmasimon behisi.

Bu nav Xorazm voxasida tarqalgan. Daraxt 4-5 metr baland bo'lib o'sadi. Ekilgandan keyin 4-5 yil hosilga kiradi. Har yili xosil beradi.

Mevasi yumaloq-yassi, keng qirrali. Sirti qo'ng'ir rangli tuk bilan qalin qoplangan.

Yetilganda och limon rangda bo'ladi, po'sti yuupqa, eti sarg'ish-oq, zich, o'rtacha suvli, xushbo'y, shirin.

Samarqand yirik behisi. Behisining daraxtlari o'rtacha balandlikda o'sadi, shox-shabbasi o'rtacha tarvaqaylagan, sovuqqa chidamli, ko'chatlari ekilgandan keyin 5-6 yilda hosilga kiradi, Saqlash. Mevasi noksimon shakilda, usti g'adir-budir, eti och sariq, donador, biroz dag'al, mazasi shirin-nordon, o'rtacha suvli xushbo'y, mevasi oktyabrning birinchi yarmida uziladi. Noyabrning boshlarida yeyish mumkin bo'ladi [Rybakov A. A., 1960].

3.4. Behi hosilini yig'ish, yashiklarga joylash va tovar xolatiga keltirish.

Hosilni terish va uni tovar holatiga keltirish qisqa muddatda, cheklangan vaqtda o'tkazilib, inventar va materiallarni foydalanish bilan ajralib turadi. Hosilga kirgan ekinzordagi yillik xarajatning 40 foizga yaqini terimga to'g'ri keladi. Xo'jaliklarda terim mavsumi rejalab olib borishga asoslangan. Hosilni terish uchun

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

kerakli idish va materiallarni keltirish, asbob-uskunalarni oldindan hisobga qo'yish, meva tashish uchun transport mashinalarini belgilash, hosilni yig'ib olish va realizasiya qilish uchun ishchi kuchi va muttaxislarga bo'lgan talabni aniqlash uchun yetishtirilgan hosilni oldindan taxminan chamalab chiqishni taqazo etadi.

Ekin turi, naviga, o'sish sharoitiga ko'ra avvalgi yilga qaraganda xosildorligi oz yoki ko'p bo'lishi mumkin. Behi mevalarining ayrim navlari tez buziladigan mahsulot bo'lib, u pishgandan keyin qisqa vaqt ichida yig'ib olish kerak.

Hosilning yig'ib olish va sotishga tayyorlash davrida quyidagi tadbirlar amalga oshirilishi lozim:

1. Kutilgan hosilni miqdoriga qarab, meva terish uchun kerakli jixozlarni (narvon, savat ilmoqlari va boshqalarni) tayyorlash, eskilarini sozlab taxt qilib qo'yish lozim;

2. Bostirmalarni sozlash uchun qancha qo'shimcha maydon kerakligini aniqlash, yangi bostirma yoki chayla qurishi lozim. Shuningdek, stollar, torozi, yong'inga qarshi vositalar, traferetlar bilan jixozlash;

3. Mevalarni joylash uchun kerakli idishlarning miqdori, turi va xilini belgilash, mavjud idishlarni ko'zdan kechirish, dezinfeksiya qilish va ta'mirlash, idishlar uchun qo'shimcha material keltirish;

4. Mevalarni joylashda ishlatiladigan materiallar, qirindi, qipiq, qog'oz, miq, sim va shu kabilarni keraklimiqdorda keltirish;

5. Mevalarni tashish uchun qancha transport vositalarini ish turiga qarab taqsimlash.

Avtotransport uchun kerakli yoqilg'i, joylash materiallarini va rezinalarni yetarli miqdorda jamg'arib qo'yishi [R. V. Ivanov, M. G. Vilyaser, 1988; M. Ye. Maryak 1985].

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

6. Hosilni yig'ib-terib olish va uni qayta ishlashning xajmi va muddatlariga qarab, bu ishlarni bajaruvchi qancha ish kuchi (malakali) kerakligini aniqlash va bu ishchilarni qisqa muddatli kurslarda o'qitish, idishlarga joylovchilar, shuni ayrim jarayonlari bo'yicha ishchilarni joyiga tayinlash rejasini tuzish;

7. Hosilni qo'riqlashga tayyorgarlik ko'rish;

8. Bog'dorchilik xo'jaligi sharoitiga moslab bog'larda yig'im-terim davrida bajariladigan ishlarning hamma turlari bo'yicha ish me'yori va hosilni belgilash va amalda joriy qilish;

9. Qo'yilgan hosil miqdorini aniqlash;

10. Kutilgan hosil miqdori aniqlangandan keyin bu hosilni taqsimlash (xo'lligida sotish, qayta ishlash, davlatga sotish) rejasini tuzish; [R. Rizayev, R. Jo'rayev, 1990,1999].

Meva terishda narvon, savat, ilmoq, maxsus asboblari va qutilar ishlatiladi.

Daraxtdagi mevalarni bir yo'la emas balki, yetishtirishga qarab, bir necha marta terish tavsiya etiladi.

Hosil qo'lda teriladi, ularni joylash esa g'oyatda ma'suliyatli tadbir.

Iste'mol qilish uchun yaraydigan darajada yetilishi.

Bu davrda behilar to'la pishib yetilgan bo'ladi. Har bir navning o'ziga hos ta'mi, hidi, rangi va eti shakllangan bo'ladi. Shu davrda yig'ib olinmagan hosil pishib o'tib ketadi, natijada sifati pasayadi va buzila boshlaydi. Meva va behilarning iste'mol darajasi yetilishi ma'lum darajada talab va istakka qarab belgilanadi. Hosilni yig'ib-terib olish muddatlarini aniqlashda bahi turi va navlarning biologik xususiyatlari, ob-havo sharoiti qo'llaniladigan agrotexnik tadbirlardan tashqari, hosil miqdori ho'jalikning ishchi kuchi bilan qanday ta'minlanganligi, mahsulot tashiladigan manzilning uzoqligi va boshqa omillar

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

hisobga olinishi kerak.

Behi to'q yashil tusdan rangi o'zgarib och sariq tusga kirganda uzib olinadi. Kuzgi navlar uchun sentyabrning ikkinchi yarmi, qishki navlari uchun esa oktyabr oyida terib olinishi lozim. Pishmasdan terilgan behilar o'z sifatini yo'qotadi.

Mevalarni yig'ib-terib olish muddati ularning turi va nav hususiyatlariga, mahsulotga qo'yiladigan talabga va ular qanday maqsadlarda foydalanishiga qarab belgilanadi. Uzoq joylarga jo'natiladigan yozgi va kuzgi navlar juda yetilmasidan terib olinadi.

Quritish, qayta ishlash va yangiligida iste'mol qilish uchun mo'ljallangan mevalar iste'mol qilish uchun yaroqli bo'lib, pishganlarda, ya'ni mevaning ta'mi, rangi shu navga xos bo'lgan paytda terib olinadi.

Mevalar bir-birini ezmasligi uchun zich qilib joylanadi, joylashda esa naviga, kattaligiga, yetilganligiga qarab saralangan bo'lishi kerak. Saralash va joylashda terib olingan mevani idishlarga joylash uchun mahsus maydonchalarga bostirmalarga va qayta ishlash punktlariga tashiladi.

Meva to'ldirilgan chelak va savatlar bog' qator oralab yurayotgan arava va mashinalarga extiyotkorlik bilan ortiladi. Savatlar bir-biriga jipslashib tegib turishi kerak. Hosilni qo'lda (terish) tashish sermehnat ishdir. Qo'lda tashiladigan joy 200-250 metrdan uzoq bo'lmasligi kerak.

Terilgan mevani saralash joyiga tashish, ularni qayta ishlash manzillariga yoki temir yo'l stansiyasiga jo'natish uchun xo'jalik ixtiyorida yetarli miqdorda moshina va arava bo'lishi kerak. Agar xo'jalikda transport vositalari yetarli bo'lmasa, unda ularni chetdan jalb qilish maqsadida shartnomalar tuzib qo'yish kerak [M. I. L'voveskiy, 1956].

Respublikamizda transport vositalarini muntazam ravishda o'sishi va takomillashuvi mevalarni uzoq masofaga hamda yilning hohlagan paytida

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		

tashishga qulay imkoniyatlarni yaratadi. Bu borada mevalarni tashishda izotermik vagonlar, avtomobil va transport xizmatidan keng foydalanilmoqda. Mevalarni tashishda ularni tashqi harorat ta'siridan, atmosfera namligidan va changdan muhofaza qilish zarur.

8-10 kilogramm meva sig'adigan uzun savatlar hosilini terish uchun juda qulaydir. Bu savatlar ichiga qop yoki qalin qog'oz yoki tunuka chelaklarga terish mumkin, ammo ichiga qipiq yoki o't solish kerak. Har bir terimchida ilmoqli 4-5 ta savat bo'lishi kerak. Shoxlarning ichidagi mevalarni terish uchun maxsus meva tergichdan foydalaniladi. Terilgan meva saralanadi va tozalanadigan joyga avtomashina va prinseplarda tashiladi [Budagovskiy V. N., 1976].

Qutilar xajmi birinchi navbatda mevalarning biologik xususiyatlariga, shuningdek, ishlab-chiqarish, transport, sotish sharoitlari va boshqa talablarga javob berishi kerak. Ko'pchilik hollarda idish hajmining kattaligi va noto'g'ri qadoqlash natijasida mevalarni buzilishiga olib keladi. Boshqa bir sharoitda behi 10-18 kilogramm xajimda yaxshi saqlanadi. Shu xajmlar doirasda mevalarda kimyoviy va biologik jarayonlarda o'zgarishiga yoki ta'mi xususiyatlariga deyarli ta'sir etmaydi.

Quti va boshqa idishlar mevalarni tashish, ularni ixcham qilib joylagan holda saqlash, muhit ta'siridan va mexanik shikastlanishdan himoyalash uchun xizmat qiladi. Idishlarga joylangan mevalar bir-biri bilan ajralgan bo'ladi.

Mevalar terilgandan so'ng 36-soat ichida saralanib, jo'natilishi lozim. Mevalar terilgandan so'ng saralanib, keyin jo'natish uchun qutilarga joylanadi. Har qanday mevaning o'ziga xos xususiyatlari bo'lganidek, idishlar ham xilma-xil bo'lishi kerak.

Ilgari xilma-xil qutilar ko'p edi, hozirda esa standart idishlardan foydalaniladi. Sababi vaznini yengillashtirish, tejab-tergab sarflash ustida ishlar olib borilayotganida.

Qutilar ma'lum tur va kttalikdagi, bo'yi-eni, qalinligi xar hil bo'lgan, taxtachalar va plastmassalar bir-biriga biriktirib yasalmoqda.

Behi asosan 3-sonli (570⁰-380⁰ 266 millimetr, xajmi 25 kilogramm) qutilarga joylanadi va ikki bo'lmali 2-sonli yog'och qutidan (570*380*152 millimetr, xajmi 15 kilogramm) ham foydalaniladi. Xozirgi vaqtda standart qutilarni 800*1200 millimetrli tagliklarga taxlab, paketlar tuziladi. Keyingi vaqtda shu taglikka moslab 250 kilogramm xajmli 700 millimetr balandlikdagi konteynerlarga joylanmoqda.

Bu konteynerlardan foydalanish mahsulotlarni ortish tushirish ishlarini to'liq texnologiyalashtirish imkonini yaratadi. [R. V. Ivanova, M. G. Villder, 1988].

Bu konteynerlardan foydalanish mahsulotlarni omborxona ichida mahsulotlarga ishlov berish yoki ularni bir yerdan ikkinchi yerga ko'chirishda unumli ishlatiladi.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		Сана

3.5. BEHINI SAQLASH VA QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI

3.5.1. Behini saqlashda ro'y beradigan jarayonlar

Behini saqlashda havo harorati, gaz muhiti, nisbiy namlikni ahamiyati katta. Ularda modda almashinuvi bo'lib, u mevalarning rangi konsistensiyasi ta'mi va hushbo'yligi katta ta'sir etadi. Mevalar yuqori sifatligiga ma'lum muddat saqlangandan keyin erishiladi. Shundan so'ng modda almashinuvi buziladi, fizologik prosess yuzaga keladi va mevalarning rangi, ta'mi va xushbo'yligi buziladi.

Turli navlarda bunday o'zgarishlar natijasi kasalliklarga chidamsiz bo'ladi va saqlanayotgan mahsulotni tovar sifati yomonlashadi.

Mevalar qanchalik ko'p zich joylashgan bo'lsa, shunchalik SO^2 ko'p to'planadi va fizologik buzilish ro'y beradi.

Qalin po'stloqli mevalarning sifati keskin buzilmaydi, yupqa to'qimali po'stloqqa ega navlarda esa so'lish tezlashadi.

Turli nav behilarni salbiy haroratga bo'lgan munosabati har xildir. Harorat qancha yuqori bo'lsa, havo quruq va uning meva omboridagi harorati qanchalik tez bo'lsa bug'lanish ham shunchalik yuqori bo'ladi.

Saqlashning dastlabki kunlarida mevalar aylanib yuvuvchi suvdan halos bo'ladi, shuning uchun tarkibidagi namlikni tez bug'latadi. So'ngra bug'lanish kamayadi, meva yetilgani sari yana kuchayadi. Bug'lanishning bir tekis borishi meva sabzavot omborlaridagi havo harorati va nisbiy namligiga bog'liq.

Meva tashish va saqlash vaqtida suvning bug'lanishi hisobiga hamda boshqa har turli omillar ta'sirida terlaydi. Bug'lanishni to'xtatish va mevalarni xo'lligicha saqlash uchun ombordagi namlikni oshirish va haroratni pasaytirish kerak. Meva idishiga joylanganda, to'kma holda qalin qilib, ustiga havo o'tishi uchun joy qoldirilmaganidagina terlaydi [Ye. P. Shirokov, 1978].

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Quti yoki uyum o'rtasidagi harorat odatda meva-sabzavot ombori issiqligidan yuqori bo'ladi. Mevalar terlaganda tez buziladi, chunki ularni sirtidagi namlik mikroorganizmlar sporasining o'sishiga imkon beradi.

Yangi uzilgan mevaning saqlanishida haroratning pastligi ularga salbiy ta'sir o'tkazadi. Mevalar saqlangan vaqtda sovutgichda tursa su'niy usulda, ventilasiya yordamida tashqi havo bilan esa tabiiy usulda sovutiladi. Kichik idishlardagi va to'kmalardagi mevalar katta idishlardagi yoki qalin uyumlardagiga qaraganda tez muzlaydi, xujayralari suvsizlanib qalin oqsillar va plazmaning qaytarilmaydigan kaoguliyasiyasi natijasida muzlatish vaqtida mevalar nobud bo'ladi, mexanik shkastlar xujayralarning sovuqdan nobud bo'lishini kuchaytirib, tezlashtiradi. Uladan foydalanish omborxona ichida mahsulotlarga ishlov berish yoki ularni bir yerdan ikkinchi yerga ko'chirishda mexanizasiyadan unumli foydalaniladi. Ulardan foydalanish iqtisodiy istiqboli bo'lib, omborxona ichida ko'p mehnatni deyarli yo'qotadi. [M. Ye. Maroyele, 1986].

3.6. Behini saqlaydigan turli omborlar

Meva saqlanadigan omborlarning bir necha xili bor. Ayrimlarini qurishi arzonga tushsada ammo ular takomillashmagan va sovutgichsiz, boshqalari esa su'niy sovutgich bilan jixozlangan bo'ladi. Lekin har bir ombor izotermik bo'lishi kerak.

Birinchi hilga meva saqlanadigan yerto'la ombor kiradi. Bularning kamchiligi issiq va iliq kunlarda haroratni pasaytirib bo'lmaydi. Bino havosi va qisman namligi shamollatish quvrlari hamda eshik yordamida tartibga solib turiladi. Qattiq sovuq bo'lganda havoni xonadagi isitish uchun o't yoqish mumkin. Havo quruq bo'lsa suv sepiladi. Namlik ko'payib ketsa kimyoviy shimdiruvchilar so'ndirilmagan oxak, kalsiy xlorid va boshqalardan foydalaniladi. Sovitgichlarda oddiy ombordagilardan yaxshi saqlanadi. Sovitgich omborxonaning harorati termometrlarga qarab aniqlanadi. Termometrlar omborga kiraverishda yerdan 10

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

santimetr va omborning o'rtasiga yerdan 5 santimetr va 1,5-1,6 metr baland qilib qo'yiladi.

Ombor havosining nisbiy namligini psixrometr yordamida kuzatiladi. U omborning o'rtasiga o'rnatiladi. Mevalarning joylashtirishdan oldin ombor ahlat va chirindilardan tozalangan, shamollatilgan va dizinfeksiyalangan, oltingugurt tutatilgan, devorlari temir kuparosining 5 foizli eritmasi purkalgan bo'lishi kerak. Undan tashqari devor va shiplari oqlanib bino ichi meva qo'yish uchun tagliklar bilan jixozlanadi.

Shamollatish quvurlari tayyorlab qo'yiladi.

Mevalar piramida shaklida to'kma qilib saqlanadigan bo'lsa, uch qavatli maxsus so'kchaklar quriladi. Bu qavatlar orasi 70 santimetr, so'kchaklar orasi 70 santimetr, ular orasidagi yo'l 800 santimetr bo'ladi. Devorga yaqin so'kchaklarning kengligi 0,75 santimetr, bino o'rtasidagilarning kengligi 1,5 metr, uzunligi odatda 10 metr. Bunday so'kchaklarga behi piramida shaklida balandligi 0,5 metr, asosining kengligi 0,75 metr va uzunligi 0,75 metr qilib bir-biridan 20 santimetr oraliqda joylansa 500 kilogramm meva ketadi [Ye. P. Shirakov, V. I. Polelayev, 1989].

Agar hosil qutilarda saqlansa, ular taxlab qo'yiladi. Bu holda 3-sonli meva qutilarda bir kvadrat metrga 400 kilogramm behi joylash mumkin. Shuning uchun mevalar to'kma qilib, piramida shaklida saqlanganda, qutilarda saqlangandaga nisbatan ko'p joy talab qiladi.

Qutilar devordan 40 santimetr uzoqlikda saqlanadi, 1,8-2 metrli asosiy o'tish joyi va har bir juft tax orasida 60-70 santimetrli yondan yo'l qoldiriladi.

Qutilarni taxlab qo'yish usuli juda ko'p: to'g'ri burchakli, shaxmat usuli, ikkitadan, uchtdan, to'rttdan, beshtadan taxlanadi.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Behi joylangan qutilar ikkitadan yonlamasiga ustkisini tagiga reyka qo'yib taxlanadi. Qutilar orasida keng tirqishlar qoladi. Yoni bilan taxlansa, har taxga 5-8 ta, oddiy yoki to'g'ri taxlansa 10 ta behi joylangan yashiklar qo'yiladi.

Taxning balandligi 2-2,5 metrdan oshmasligi, shipgacha 40-50 santimetr yetmasligi kerak [I. M. S. Yekin, 1984].

Mevalarni saqlash vaqtida ularni holatini muntazam kuzatib borish zarur, buning uchun qutilar ochilib tekshiriladi va zararlangan mevalar saralanib olib tashlanadi.

Mevalarni ombordan chiqarishdan oldin ular saralanadi, so'ngra 2-3 kungacha harorati sekin oshirib boriladi devrostansiya kamerasida saqlanadi. Bunda mevalarning ta'mi yaxshilanadi, ular ancha hushbo'y bo'ladi. Agar devrostansiya kamerasida saqlanadigan maxsulot to'g'ridan-to'g'ri sovutgich omborlaridan tashqariga olib chiqilsa, mevalarni rangi tezda qo'ng'ir tusga kiradi va buzila boshlaydi [X. Ch. Bo'riyev, R. Rizayev, 1997].

Yuqorida qayd etilganlardan tashqari mevalarni o'ra yoki yerto'larda saqlash mumkin.

Ular quruq, balandligi 0,5-1,5 metr chuqurlikda, devorning ichkari tomoniga nishab qilib kavlanadi. Osti va devorlariga yumshoq somon to'shalib, mevalar o'ra chetlaridan 0,5-0,75 santimetr baland qilib, piramida shaklida joylanadi. Ustiga to'shama yoyilib, so'ng tuproq tortiladi va bostiriladi. Shunday holatda mevalar bahorgacha saqlanadi [Ye. P. Shirokov, V. I. Polegayev, 2000].

Yerto'lada mevalar somon ustiga joylab saqlanadi. Bunda ular 0,5 metrdan baland bo'lmagan piramida shaklida yoki yonlamasiga taxlangan qutilarga saqlanadi. Yerto'lani shipi bilan idishlar orasida havo xarakatlanishi kerak. Yerto'lalarda mevalarni qutilarda ham saqlash mumkin. Bunda harorat 0 °Cdan past va +5-+6 dan yuqori bo'lmasligi kerak. Agar yuqori bo'lsa shamollatish, past

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

bo'lsa mevalar usti somon yoki boshqa quruq materiallar bilan yopiladi. Mevalarni saqlash vaqtida suv bug'lanishi va nafas olishi natijasida og'irligi kamayadi, bu tabiiy kamayishi hisoblanadi [X.Bo'riyev va boshqalar, 2002] .

3.7. Behini omborlarga joylashtirish, saqlash sharoitlari va rejimlari

Behi mevalarini muvaffaqiyatli saqlashda hosilni yig'ishtirish muddati katta ahamiyatga ega. Behilarni yig'ishtirish muddati tashqi qiyofa, rangiga qarab belgilash mumkin. Mevalar bandida yengil ajraladi. Urug'lar jigarrang tusga kiradi. Hosil yig'ilgandan keyin ularga dastlabki ishlov berilib, saralanadi, katta-kichiklikka qarab ajratiladi, so'ngra saqlashga qo'yiladi.

Uzoq muddat saqlashga mo'ljallangan behi mevalari odatda qo'lda teriladi. Meva shohchadan etni uzmasdan, po'stini tirnamasdan hamda g'ubori saqlangan holda uziladi. Hosil terishda keng xontaxta, narvon, to'qima savat, ilgak, arqon yoki meva terish haltalari ishlatiladi. Mevalar 4 kishidan iborat 3 veno turli balandlikdagi narvonlardan foydalanib, har bir daraxtdan qavatma-qavat pastdan yuqoriga teriladi.

Keyingi paytda meva terishda ko'chma platformalardan keng foydalanilmoqda. Ularning balandligini o'zgartirib daraxtdagi jami hosilni terish mumkin. qayta ishlashga mo'ljallangan mevalarni terishda silkitish mexanizmlaridan foydalaniladi.

Hozirgi paytda standart qutilarga terilgan mevalar qator oraliqlari 800x120 millimetrli tagliklarga saqlash uchun qo'yiladi. Hosilni yig'ish, tashish va saqlashda standart tagliklarga moslangan balandligi 700 millimetr, hajmi 250 kilogrammga mo'ljallangan kontenerlardan tobora keng foydalanilmoqda. Kontenerlardan foydalanish bog'da transport vositalariga ortish, mevalarni omborlarga tushirish va joylash ishlarini amalga oshirishda iqtisodiy samara beradi va qo'l mehnatini keskin kamaytiradi. Mexanizasiya qo'llanilmaydigan oddiy omborlarga mevali qutilar yer sathidan 10 santimetr balandlikda yig'ma

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

panjaralarga o'rnatiladi. Bunda ikki xil sharoitni bir vaqtning o'zida yaratishga, ya'ni qutilrni to'rsimon xolatda va imkoni boricha zich joylashtirib, omborxona xajmidan unumli foydalanish kerak. Sovutgichlarda asosan har 2-4 quti orasida 10 santimetrli shamollatish oralig'iga ega bo'lgan yalpi taxlar o'rnatiladi. Devorga yaqin 0,5 metr joy qoldiriladi. Har 3-5 metr yer maxsulotni kuzatish uchun 0,8-1 metr kenglikda o'tish yo'lagi ko'zda tutiladi.

Behining saqlashga chidamliligi uni saqlashda pishib yetilish hususiyati bilan aniqlanadi. Behini saqlash uchun yashiklarga joylashtiriladi. Behini yashiklarga joylashtirilganda ular orasida qog'oz yoki qirindi solinadi.

Yashiklar omborga devor tomondan 25-30 santimetr, yashiklar orasida ikki metrli yo'l qoldirilib joylashtiriladi. Bir taxda 7-8 ta yashik bo'ladi. Eng yuqoridagi yashik bilan ombor shipining orasida 50-60 santimetr qolishi kerak.

Behi solingan yashiklar taxlarga shaxmat usulida uchtdan va juft-juft qilib joylashtiriladi. Taxlarga navi, sifati, katta-kichikligi bir xil bo'lgan mahsulot joylangan yashiklar terib qo'yiladi. Shuni ta'kidlab o'tish kerakki, uncha pishmagan behi past haroratda pishib yetilmaydi, aks holda ular qattiqlashib, ta'mi va xushbo'yligi o'zgarmaydi. Shu sababli, omborda havoni haroratini behini pishganligiga qarab o'zgartirib turish lozim.

Behini omborda saqlash vaqtida gaz muhitini boshqarish muhim hisoblanadi. Bunda ayniqsa past haroratga chidamsiz behini saqlashda foydalanish yaxshi samara beradi.

Odatda behi daraxtining pastgi shohlarida yig'ilgan mevalar yaxshi saqlanadi. Shu sababli ular alohida terib olinadi va saqlanadi hamda alohida joylanadi. Behi uzilgandan so'ng 4-8 soatdan kechiktirmasdan meva omboriga olib kelinishi kerak.

Behini saqlashdan oldin ular mahsus bo'lmalarda sovutiladi. Har kun meva

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

ombori bo'lmasa sig'iminig 10-15 foizi olma bilan behi to'lg'aziladi.

Bo'lma 7-10 kun deganda butunlay to'lg'aziladi. Bo'lmalarda havo asta-sekin sovutilib $4-6^{\circ}\text{S}$ yetkaziladi, keyin esa nav uchun kerakli bo'lgan harorat darajasida qoldiriladi.

Behini saqlashda ularni poletilen kleyonkalarga joylashtirish keng qo'llanilmoqda. Bunda sig'imi 1-3 kilogramm poletilen xaltachalardan foydalaniladi. Bunday xaltachalar ichida 1,5-2 oy ichida kislorodning miqdori 14-16 foizga korbanat angidrid esa 5-7 foizga yetadi.

Poletilen xaltachalarni omborga joylashtirgach, ularning og'zi-ikki - uch kun ochib qo'yiladi, behi sovutilgandan so'ng, ularning og'zi yopiladi.

Poletilen xaltachalarga konteynerlarga joylashtirilgan holda omborlarga joylashtiriladi.

Behini saqlashda poletilendan yasalgan konteynerlardan foydalanish yaxshi samara beradi. Bunday 600-800 kilogramm meva sig'adigan konteynerlar qo'llaniladi. Poletilendan yasalgan konteynerlarga gaz muhitini boshqarish uchun maxsus tuynuklar qo'yiladi.

Behi odatda havo quruq paytida terib olinadi. Terish paytida uning ustidagi tuki saqlanib qolishi muhim xisoblanadi. Tuk behining saqlash chidamliligini oshiradi.

Behi saqlash uchun yashiklarga joylashtirilganda tagiga qog'oz to'shaladi va oralariga qirindi solinadi. Behi 35 kilogrammli yashiklarga yoki konteynerlarga (gaz muhiti boshqaraladigan omborlarda) joylashtiriladi.

Behini saqlashda havo harorati $0-1^{\circ}\text{S}$, nisbiy namligi 85 foiz bo'lgan omborlarda saqlanadi [Bo'riyev X. Ch., Jo'rayev R. J., Alimov O. A., 2002].

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

3.7. Mevalarni saqlash davrida uchraydigan kasalliklar.

Saqlash davrida kasallanishi mevaning saqlanuvchanligini keskin pasaytirib yuboradi. Mahsulot po'stining yorilishi bilan bog'liq bo'lgan mehanik shikastlanishlar, imunitetligini yo'qotishi va mevalarning pishib o'tib ketishi natijasida turli kasalliklar yuzaga kelishi mumkin. Kasallangan mevalar sog'lomlarini zararlaydi.

Fitopatologik kasalliklar ichida eng xavflilari mevalarning chirishi, qora rak ko'p tushishidir. Mevalarning chirish kasalligi ko'pincha manimiya deb ataladi, uni shu nomdagi zamburug' qo'zg'atadi. Meva zararlanayotganida uning sirtida jigarrang dog' paydo bo'lib, u asta sekin kattalashadi va meva sathini butunlay qoplab oladi. Mevalarni eti yumshab, g'ovak bo'lib qoladi, sirtida konsentrik doira bo'ylab joylashgan och kul rang, sariq g'uddalar to'plami hosil bo'ladi. Sovuq vaqtda mevalar qorayib qattiq bo'lib qoladi va xuddi usti laklab qo'yilganga o'xshaydi. Bu davr mevalarning qorayib chirishi deyiladi. Kasallik urug'lik mevalarni zararlaydi.

Achchiq chirish ombordagi mahsulotlarga keng tarqaladi. Meva sirtida pushti rangli dog'lar paydo bo'ladi. Dastlab dog'lar meva po'stining ostida bo'lib, so'ngra yoriqlar orqali tashqariga chiqadi. Natijada meva achchiq bo'lib qoladi.

Qurum va pashshaxo'r zamburug'lar olma, nok, sitrus mevalarini zararlaydi. Zararlangan mevalar sirtida xol qora g'ubor xosil bo'ladi. Uning natriy bikorbanat bilan xlorli oxak eritmasida mevalarni 2-3 daqiqa davomida yuvib osongina ketkazish mumkin (eritma 18-20 litrli suvga 2 kilogramm natriy bikorbanat va 0,5 kilogramm xlorli oxak qo'shib tayyorlanadi).

Qora rak olma, nok, behilarni zararlaydi. Bunday mevalar sirtida qo'ng'ir dog'lar paydo bo'ladi. Kasallik zo'raygani sari meva sirti do'mboq qora dog'lar

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

bilan zich qoplanadi, meva sirtidagi do'mboqcha meva po'stini ostida yetilayotgan bo'ladi. Hosil bo'lgan sporalar boshqa mevalarni va meva daraxtlarini turli qisimlarini zararlaydi.

Ushbu kasal bilan kasallangan mevalarning eti quruq, kraxmali va xajmi esa biroz kattalashgan bo'ladi. Ba'zi po'sti yorilib tashqariga qayriladi va eti osilib qoladi. Zamburug' mevani markaziga qarab tarqaladi. Mahsulotning rangi o'zgarmaydi. Bu kasallik asosan olma va behida uchraydi, meva eskirganida paydo bo'ladi. Bu kasallikning kelib chiqishi sababi hali o'rganilmagan.

3.8. BEHI MEVASINI QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI.

3.8.1. Behi mevalarini qayta ishlashda xom ashyoga qo'yiladigan talablar.

Behi mahsulotlaridan yuqori sifatli konvervalar tayyorlash birinchi navbatda xom ashyoning sifatiga bog'liqdir. Shuning uchun yuqori oziq-ovqat va texnologik sifatiga ega tarkibida ko'p foydali moddalar, vitaminlar, aniq ta'm, xushbo'ylik, konsistensiya, rang shakli, o'lchamlari bo'yicha talablarga javob beradigan mevalargina qayta ishlash uchun olinadi. Konserva tayyorlash jarayonida xom ashyoni tayyorlashda suvini siqib olishdagi quyqim ulushi juda kam bo'lishi kerak.

Yuqori sifatli konserva mahsuloti olish uchun xom-ashyoni yetilish darajasi, rangi hamda o'lchamlari bir tekis bo'lishi kerak. Shuning uchun ularni ushbu ko'rsatkichlar bo'yicha birga qayta ishlash jarayonida saralash va katta kichikligiga qarab ajratish zarur, shu tarzda tayyorlangan xom ashyo yaxshi ishlanadi, unda turli jarayonlar ancha tekis kechadi, mahsulot yaxshi ko'rinish, yuqori sifatlilik va idishlarga ixcham joylashadi. Mahsulotning rang xususiyatlari katta ahamiyatga ega bo'lib, faqat ma'lum navlar yuqori sifatli u yoki bu konserva mahsulotini tayyorlash uchun yaroqli hisoblanadi [H.Bo'riyev va boshqalar, 2002].

Har qanday xom ashyoni qayta ishlashdagi asosiy shartlardan biri ularni sifatli holatga kamaytirishdir. Bunga uni tozalash, yuvish, po'stini tozalash va boshqalar kiradi.

Mevalarni kesish uchun turli moslama va pichoqli qisqichlardan foydalaniladi. Ba'zi mevalar ikkiga bo'linadi. Texnologik jarayon xom ashyo tayyorlashdagi asosiy usullardan biri ularni qaynoq suv va bug'da termik ishlov berish – blanshirlash hisoblanadi. Blanshirlash davomiyligi va harorati turli mahsulotlar uchun har xildir. Masalan, mayin etli mevalar blanshirlanadi. Bunday ishlov berish quritish paytida suvning bug'lanishi meva to'qimalardan murabbo yoki sharbat chiqishini yengillashtiradi.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

3.8.2. Behi kampfotini tayyorlash.

Kampfotlar parhyez ichimliklar hisoblanadi. Ularning sifati va oziqlik qiymati xom ashyoning turiga, sifatiga, tayyorlash texnologiyasi va boshqa bir qator omillarga chambarchas bog'liq.

Shu bilan birga mevalarning navi ham muhim o'rinni egallaydi. Konservatayyorlashda ularning konservabop navlaridan foydalanish lozim.

Yangi uzilgan, quritilgan, konservalangan va yangi muzlatilgan meva hamda rezavor mevalardan shakar qo'shib termosterillizasiya yordamida olingan tabiiy meva konservalari **kampfot** deb yuritiladi.

Kampfotlar deyarli hamma meva va rezavor mevalardan alohida yoki qo'shib, aralashtirib tayyorlanadi. Kampfot iste'mol qilish bo'yicha tayyor konservalar jumlasiga kiradi.

Kampfot sof og'irligining 55-60 foizini mevalar, qolganini qiyom tashkil etadi. Kampfotlar 20-25 foiz shakar, qimmatli organik kislotalar va mineral moddalar, shuningdek vitaminlardan iborat bo'ladi.

Kampfot tayyorlash uchun mevalar yangi uzilgan bo'lishi, har xil qoradog'lar, mexanik zararlanishlar va kasallik belgilar bo'lmasligi lozim. Mevalar kampfot qilinishigacha ma'lum muddat saqlanishi mumkin. O'rik va olchani 12 soat, qulpnay, qora smarodinani 8 soat, uzum, olxo'ri, gilosni esa 24 soat saqlash mumkin. Mevalar saralanib o'lchami va rangiga qarab sortlarga ajratiladi. Keyin esa yaxshilab yuviladi. Olcha va gilos bankalarga ishlanmay solinadi, olxo'ri esa danagi bilan yoki ikki bo'lakka ajratilib konserva qilinadi. Behi esa tozalanib, bo'laklarga bo'linib, uzoq vaqt blanshirlanadi (yumshoq bo'lgunga qadar).

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Tayyorlangan mevalar bankalarga zich joylashtiriladi, bunda ularning ezilishiga va mexanik zararlanishiga yo'l qo'ymaslik lozim. Bankalar ustidan tuxum oqsili yoki taninning epilotin bilan aralashmasi tiniqlashtirilib filtirlangan shakar sharbati (siropi) quyiladi. Shakar sharbati sterilizasiya vaqtida issiqlik almashinuvini, shu bilan birga kampoatning tamini va oziqlik qiymatini ancha yaxshilaydi.

Kampoatni tayyorlangandan so'ng 10-15 kundan keyin iste'mol qilish mumkin. Bu davrda shakar sirop tarkibida shakar mevalarga o'tib, kampoatga o'ziga xos ta'm beradi.

Sanoatda bir qator mevalardan bolalar uchun kampoat ishlab chiqariladi.

Konserva zavodlarida quruq mevalardan ham kampoat tayyorlanadi. Bunda har xil mevalar aralashmasidan yoki bir xil mevalardan kampoat tayyorlash mumkin. Quruq mevalardan kampoat tayyorlashda ular yaxshilab yuviladi, 15-20 minut sust olovda qaynatiladi va shakar, vanil' yoki limon sedrasi solib yana 5-6 minut qaynatiladi. Bunda olma va behi qoqisi jami 20-25 minut va boshqa mevalar esa 10-15 minut qaynatiladi.

Kampoatlar odatda havoning nisbiy namligi 75 foiz bo'lgani mahsus omborlarda saqlanadi [Oripov R., Sulaymonov U., umurzoqov E.,1991].

3.8.3.Texnologik hisoblashlar Bitiruv malakaviy ishining asosiy hisoblashlaridir. Bu hisoblashlar konservalash korxonasining qurilishi rejasini ishlab chiqarish va muhandislik hisoblashlari hamda iqtisodiy hisoblashlar uchun asos bo'lib xizmat qiladi.

Ishlab chiqariladigan konserva mahsulotlari assortimentini aniqlash.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Loyihalanayotgan korxonani texnikaviy iqtisodiy asoslash bo'limida ko'rsatilgan, ya'ni korxona ta'minlanadigan xom ashyo turlari asosida hamda konservalash sexining yil davomida maksimal darajada to'liq quvvatda ishlashini ta'minlash talabini hisobga olib loyihalanayotgan konserva sexining mahsulotlarga assortimentini aniqlaymiz.

Korxona quyidagi xom ashyo mahsulotlari bilan ta'minlanadi.

1) Olma 2) Behi

Loyihalanayotgan qayta ishlash korxonasini quvvati smenada 25 ming shartli banka bo'lgan tizimini ishlab chiqish.

a) Kompotlar: Behi, olma.

3.9. Texnologik sxemani tanlash

Texnologik jarayon sxemasi tasdiqlangan konserva ishlab chiqarish instruksiyalari asosida tajriba sinab ko'rilgan abadiyotdagi ma'lumotlarni hamda ilg'or konservalash korxonalarini hisobga olgan holda tuziladi. Texnologik jarayonni sxemasini tanlashda quyidagi 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'minlashi lozim.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		Сана

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.

3.9.1. Olma kampoti

Inspeksiyalash

Sortlash

Yuvish

Kolibrlash

So'ldirish

Qiyom tayyorlash

Idishlarni tayyorlash

Qadoqlash (rasfasovka)

3.9.2. Bexi kampoti

Inspeksiyalash

Sortlash

Yuvish

Kolibrlash

Kesish (turli shaklda)

Pishirish

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

Sovutish

Qadoqlash	shisha bankalarni tayyorlash	
Qand sharbati	shakar	ovqatbop
(sirop quyish)	suv	(ozuqaviy)
Tiqinlash	aralashtirish	al bumin
Germetik yopish	qo'shish	suv aralashtirish
(vakuum 350-400 mm	qaynatish	
sim. Ustuni bosimi	ko'pigini	
ostida)	ajratish	
Sterilizasiyalash	filtralash	
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 sxema 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

(piyyevoy)

qizdirib qaynashgacha yetkazish

albumin

filtrlash

suv

tayyor issiq (harorati 70-80° S)

aralashtirish

shakar shirasi (sirop)

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)

Shisha idishlarni tayyorlash. Shisha idishlar

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) (sterilizasiyalash)

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Yuvilgan bakalarning tozalashni va butunligini nazoratdan o'tkazish

Shisha bankalarni qadoqlashga uzatish

Tayyor konservalarga ishlov berish

tayyor konserva bankalari

bankalarni yuvish

bankalarni quritish

bankalarga etiketga yopishtirish

tayyor konserva mahsulotini omborxonada saqlash

3.10. Oziq-ovqat mahsulotlarning hisoblashlari

Oziq ovqat mahsulotlarini hisoblashda quyidigilar 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 ehtiyot
- 6) Har qaysi ishlab chiqarish operatsiyasiga bir soatda keladigan xom ashyo va yarim tayyor mahsulotlar miqdori.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		Сана

Loyihalanayotgan konserva sehining quvvati 25 ming shartli banka smena ishlab chiqaradigan mahsulotlar assortimenti kompotlar va murrabolardan iborat ekanligini hisobga olib kolmpotlar liniyasining unumdoriligini 17 ming shartli bankalar smena deb. Murraborlar liniyasining unumdoriligini esa 8 m shb deb olamiz.

Tayyor mahsulotlari bo'yicha soatbay unumdorlik

a). Behi kompoti bo'yicha $\frac{1700}{8} = 2125$ m.b/soat

b). Olma kompoti bo'yicha $\frac{8000}{8} = 1000$ m.b/soat

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

3.10.1-jadval

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		
		soatgacha	smenada	Yil davomida
1	2	3	4	5
Bexi kampoti				
Bexi	255	541,875	4335	840,99
shakar	42,4	90,1	720,8	139,835
Olma kampoti				

Olma	247,5	247,5	1980	376,2
Shakyaar	258,9	258,9	2071,2	393,528

3.10.2-jadval

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 va bexi	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 kampoti tayyorlashda olma mevalari faqat dumchasi gul kosachasi va urug'donidan tozalanadi po'sti esa archilmaydi 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

$$\frac{17000 \cdot 0,353}{8} = 750,125 \text{ dona/soat.}$$

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

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Ishlab chiqariladigan konservalar sonining tekshiruv hisoblanishi barcha kampoqlar bo'yicha SKO 83-1 bankalari sonida $\frac{8000 \cdot 0,654}{8} = 654$ dona/soat bu yerda 8000 – dona /smena kampoqlar liniyasini shartli bankalari hisobidagi unumdorligi .

8 - soat ish smenasining davomiyligi

0,654- shartli bankalar sonidan SKO 83-1 turdagi fizik bankalard\ga qayta hisoblash koeffisienti.

barcha mahsulotlarga (meva, shakar shirasi – sirop, yarim tayyormaxsulot) tegishli bo'lgan chiqindilar va yo'qotishlarning me'yorlari shu mahsulotlarning boshlang'ich miqdoriga nisbatan % larda berilgan. Shunday qilib «Meva kampoqlari» konservalarini tayyorlashda jarayon bo'yicha tayyor mahsulotlar chiqimining hisoblashlari to'g'ri bajarilgan ekanligi ham tayyorlanadigan konservalar soning bankalarga qo'iladigan mahsulotlar massasi konservaning sof og'irligi (netto) orqali hisoblanishning texnologik liniya unumdorligi orqali hisoblanishi bilan solishtirilishi asosida aniqlanadi.

3.11. Texnologik jixozlarni tanlash va hisoblash

Texnologik operatsiyani bajarish uchun kerak bo'lgan mashinalar va apparatlar soni quyidagicha aniqlanadi;

Uzluksiz ishlovchi jihozlar uchun

$$n = \frac{N}{M} \quad \text{formula bilan}$$

Bu yerda: N – konservalash sexini shu operatsiyadagi soatbay unumdorini, massa, hajm o'lchov birliklarida yoki donalarda N ning qiymati konservalarni

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

tayyorlashda jarayonlar bo'yicha yarim tayyor mahsulotlarning chiqishi jadvalidan olinadi.

M – bitta mashina yoki apparatning texnik xarakteristikasiga ko'ra soatbay unumdorligi, hajm yoki massa birligining soatga nisbati yoki massa birligining soatga nisbati yoki dona/soat:

Davriy ishlovchi jihozlar uchun

$$m = \frac{N_{\tau}}{60V} \text{ formula bilan}$$

Bu yerda: τ – apparatning ishlashi to'liq siklining davomiyligi (yuklash, ishlov berish, bo'shatish, tushirish, tayyorlash) min.

V – apparatning ishchi sig'imi, massa yoki hajm birligi yoki
dona

hisoblash natijasida kasr son chiqsa, eng yaqin kata butun son olinadi. Har qaysi davriy ishlovchi mashina yoki apparat uchun ishlab chiqarish sikliga kiruvchi har qaysi operatsiyaning boshlanish va tugallanish vaqti aniqlanadi. Ikki mashina yoki apparatning ishga tushirilish vaqti orasidagi interval

$$\Delta\tau = \frac{60N}{N}, \text{ minut formuladan olinadi}$$

Davriy ishlovchi mashinalar yoki apparatlarning yuklash intervali va ishlash rejimini bilgan holda ularning ishlashining navbatliligi aniqlanadi. Keyin shu asosida hisoblash bo'yicha aniqlangankera bo'lgan jihozlar soni tekshirib ko'riladi. Agarda mashina yoki apparat ikki yoki undan ko'proq turdagi konservalarni ishlab chiqarishda ishlatiladigan bo'lsa, hisoblashda N ning konservalar turlari bo'yicha olingandagi maksimal aylanadi.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Texnologik jihozlarni hisoblashni mexanik, issiqlik va yuklash tushirish hamda transportirovkalash jihozlari turlari bo'yicha alohida bajaramiz.

Texnologik jihozlarni hisoblash va tanlashlar 2.6.1-26 jadvallarga kiritilgan.

Tanlangan jihozning quvvatidan haqiqiy foydalanish koeffisienti quyidagi formula bilan hisoblanadi.

$$\tau = \frac{N}{nM};$$

2). Ikki devorli pishirish qozoni davriy ishlovchi apparat

Sexda 1 soatda qizdiriladigan siropning maksimal miqdori $N=370,243$ kg (meva konservasini tayyorlashda). Siropni qizdirishga ketadigan vaqt (yuklash, bo'shatish va yuvishni hisobga olib) $\tau=30$ min. Siropning solishtirma og'irligi $\rho=1$ kg/dm³ deb olamiz. Siropni qaynashgacha qizdirish uchun K7-FVA markali 2 dvorli pishirish qozonini olamiz K7-FVA ning gabarit o'lchamlari.

1947×1033×1312 mm, bug'ning bosimi 0,2 mPa foydalanish koeffisienti $\eta=0,5$.

3). Sterilizasiyalash jarayonini amalga oshirish uchun 2 savatli 56-KA-V2 avtoklovi tanlaymiz.

Loyihanagayotgan konservalash sexining sterilizasiyalash bo'limida $n=5$ ta savatli B6-KA2 V-2 avtoklovini o'rnatish lozim. Avtoklovning gaborit o'lchamlari 1900×2750 mm, foydali sig'imi 1,54 m³, banka yoki 1,07 m³ o'lchov nazorat asboblari shkafiging o'lchamlari 5700×600×1900 mm ishlash sikli davomida bug'ning sarflanishi 200...300 kg, siqilgan havoning sarflanishi 10...40 m³, suvning sarflanishi 2...5 m³.

Avtoklovlardan foydalanish koeffisienti:

1). Konservlangan olma kampoti ishlab chiqarishda

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узе	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

$$\eta = \frac{N \tau}{60 n V} = \frac{882,5 \cdot 124}{60 \cdot 5 \cdot 500} = 0,770$$

2). Bexi kampoti ishlab chiqarishda

$$\eta = \frac{882,5 \cdot 139}{60 \cdot 5 \cdot 500} = 0,818$$

4. Ekologiya, atrof muhit va xayot faoliyati havfsizligi.

1. Xavfsizlikning umumiy talablari:

a) Texnologik liniyaning ekspluatatsiyasi SSBT qoida va normalariga to'liq javob berish kerak.

b) 18 yoshdan kichik bo'lmaganlar medisina ko'rigidan o'tganlar, mahsus programma bo'yicha o'qitilgan ish joyida kirish va birlamchi instruktajdan o'tgan kishilar shu liniyaga xizmat ko'rsatishi kerak.

v) Ishchilar 5 smena davomida mutaxasis nazorati ostida ishlab, mustaqil ishlashga ruxsat olishlari kerak.

g) Liniyaga xizmat ko'rsatish chog'ida quyidagi zararli va xavfli faktorlarga e'tibor berishi kerak.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узе	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Yuqori haroratga nisbiy namlikka sistemadagi yuqori bosimga, portlashi va yong'in xavfiga, kuyish va tok urushiga.

d) Ishchilarga beriladigan mahsus kiyim mahsus oyoq kiyim va shaxsiy himoya vositalari amal qilayotgan standartlar va texnik shartlarga javob berishi kerak. Bundan tashqari signalizasiya va yong'inni o'chirish vositalarining joylashishini va ulardan foydalanishni bilish kerak.

4.1. Ish boshlashdan oldin havfsizlikning talablari.

a) Liniyaning komplektligi, texnik sozligini, mahsus kiyimlar, mahsus oyoq kiyimlar va maxsus himoya vositalari ko'zdan kechiriladi.

b) Zararli moddalar bor – yo'qligi tekshirilib, kerak bo'lsa mexanik ventilyasiya ishga tushiriladi.

v) Jixoz, instrument va mashinalarning texnik sozligiga ishonch hosil qilish.

g) Boshqarmadan ish topshiriqlari olib, shu ishni bajarishga tayyor bo'lib turish.

3. Liniyaning ish vaqtidagi havfsizlik talablari:

a) Ish vaqtida ish zonasiga chek kishilarning kirishiga yo'l qo'ymaslik.

b) Ish rejimini nazorat qiladigan manometr va boshqa priborlarning ko'rsatishiga qat'iy roiya qilish.

v) Liniyani ishga tushirishdagi hamma tadbirlar yoqish – o'chirish (puskstop) to'xtatishlari, buzulishning, aniq vaqt ko'rsatkichlari bilan ish jurnalida qayd etilishi kerak.

g) Avtoklavlarda bosim kamayib ketsa, uning sabablari aniqlanadi.

d) Kechki smenalarda ishchi joylarning yetarli yoritilmaganligi nazorat qilinishi kerak.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

4.2. Avariya xolatidagi xavfsizlikning talablari:

a) Avariya xolati aniqlangach xizmat ko'rsatuvchi xodim darhol liniyani to'xtatishi chorasini ko'rib birinchi navbatda avariya holatidagi jihozni tokdan o'chirish kerak.

b) Qo'yidagi hollarda texnologik jarayonning qaysi etapda bo'lishidan qat'iy nazar butun liniya to'xtatilishi shart.

- Avtoklavlarda bosim meyyordan ziyod bo'lsa.

- Nazorat aparatlari nasoz holatida bo'lsa.

- Liniyaning asosiy qismlarida yoriqlar, paydo bo'lsa truboprovadlarning devorlari yupqalanib qolsa, svorna qilingan joylardan bug', suv oqsa va boshqalar.

- Monometrlar nosoz xolatda bo'lib, pajar xavfi to'g'ilganda va bosimni boshqa asbob bilan o'lchab bo'lmaydigan holatda.

v) Avariya hloatlari naryad – dopusk degan xujjatda registrasiya qilinadi.

g) Kuchli zaxarlanish yoki kuyish bilan bog'liq avariya holatlarida jabrlanganlarga birinchi yordam ko'rsatilishi kerak.

4.3. Texnologik liniyaning xavfsizlikini baxolash.

Loyixalanayotgan texnologik liniyada zararli va xavfli sharoitlar mavjud. Yuqori harorot nisbiy namlik, shavqin, vibrasiya, elektr toki nerv va muskul tolalarining toliqishi va shunga o'xuashlar. Masalan: sabzavotlarni yoppasiga qayta ishlash davrida namlik 90% va undan yuqori bo'ladi. Temperatura ham 30⁰S va undan yuqori bo'ladi. Shu zararli fontorlarni bartaraf etishning effektiv usullaridan biri ventilyasiya hisoblanadi.

1. Talab etiladigan havo almashinishi quyidagi formula bilan hisoblanadi:
P.V.Soluyanov.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		Сана

«Proktikum po oxrane truda» Maskva, Kolos 1977.

$$\lambda = \frac{\sum m_1 \cdot g_1}{g_v - g_H} \quad \text{m}^3 / \text{soat}$$

m_1 – suv bug'larining hosil bo'lishi markazlari.

g_1 – har 1 markazda hosil bo'ladigan suv bug'larining miqdori, o'rtacha 2000 2/soat deb qabul qilamiz.

g_v – sex ichidagi 1kg havo tarkibidagi kamlik miqdori (sex ichidagi nisbiy namlik $f_v = 87 \%$)

$$\lambda = R \cdot V = 6 \cdot 72 = 432 \quad \text{m}^3 / \text{soat}$$

4. Nisbiy namlik va temperatura oshib ketganda so'rib olinadigan havo miqdorini aniqlaymiz.

$$L = 3600 \cdot a \cdot v \cdot v$$

a, v – zontning o'lchami, m/ sek

$$L = 3600 \cdot 1,2 \cdot 0,8 = 3450 \quad \text{m}^3 / \text{soat}$$

5. Texnologik liniyaning ish zonasidagi temperatura va nisbiy namlikning optiratura qiymatlarini aniqlaymiz.

$$t_o - t_n - R (t_o - t_n)$$

$$t_o = 15 - 0,2 (30 - 15) = 22,2^0 \text{ S}$$

$$\varphi = \frac{Q_{aa\delta}}{Q_{mma}} \cdot 100\% = \frac{60}{87} \cdot 100 = 66\%$$

6. Ish zonasidagi havo haroratining optimal tezligini aniqlaymiz.

Anemometr ko'rsatishi $S = 72 \text{ m}$ o'lchanadigan vaqt $t = 180 \text{ sek}$

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		Сана

$$V = \frac{S}{t} = \frac{72}{180} = 0,4 \text{ м/сек}$$

Temperatura, nisbiy namlik va havo harorati tezligining parametrlari ROST · 12 · 1 · 0,05 – 76 ga to'g'ri keladi.

5. METROLOGIYA VA STANDARTLASHTIRISH.

Standart – deb standartlanadigan obyektga nisbatan qo'yilgan talablar, normalar va qoidalar kompleksini ko'rsatadigan va tegishli tashkilot tomonidan tasdiqlangan normativ – texnik xujjatga aytiladi. Demak, standart bu bir narsani har tomonlama ta'riflab beradigan xujjat, so'z bilan ifodalangan tasvir namuna ekan.

Konservalangan mahsulotga nisbatan standartni mahsulot ishlab chiqarish va sotish jarayonida iste'mol qiymatini solishtirib turish uchun etalon vazifasini o'taydigan normativ – texnik xujjat deb ta'riflash mumkin.

Normativ – texnik xujjat esa mahsulot tarkibini, tuzulishini, sifat va morfologik, organoleptik ko'rsatkichlarini normativlashtiradigan rasmiy nashrdir.

O'zbekiston resbulikanining mahsulotlar va xizmatlar sertifikatlashtirish to'g'risidagi qonun 28 dekabr 1993 yil qabul qilingan. Bu qonunning asosiy maqsadi va vazifalari shundan iboratki : odamning hayoti, sog'ligi, yuridik va jismoniy shaxslarning mol-mulki hamda atrof-muhit uchun xavfsiz bo'lgan mahsulotlarni realizasiya qilishni nazorat etib borish shu bilan birga mahsulotlarni jahon bozorida raqobat qila olishini ta'minlash. Shuningdek iste'molni tayyorlovchining (sotuvchining yoki ijrochining) vijdotsizligidan himoya qilish sertifikatlashtirish maqsadlarida amalga oshiriladi.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узе	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

O'zbekiston respublikasining milliy sertifikatlashtirish eng yuqori organi – O'zbekiston respublikasining vazirlar mahkamasi xuzuridagi

O'zbekiston Davlat standartlashtirish, metrologiya va sertifikatsiya markazi – «O'zbekiston Davlat standart» dir.

Viloyatda esa – Regonal standartlash - metrologiya va sertifikatsiya markazi. Samarqand viloyatida Amir Temur ko'chasida joylashgan «Sertiko» hisoblanadi.

«O'zbekiston Davlat standart» viloyatda «Sertiko» bir turdagi mahsulotlarni sertifikatlashtirish organlarini va sinov laboratoriyalarini akkreditatsiya qiladi.

Yuqorida qayd etilgan organlar sertifikatlashtirish organlari va akkreditatsiya qilingan sinov laboratoriyalari sertifikatlashtirish qoidalariga rioya etishni amalga oshiradi.

Sertifikatlashtirishni tashkil etadilar va o'tkazadilar, milliy muvofiqlik sertifikatlashtirish rasmiylashtiradilar, beradilar yoki chet el muvofiqlik sertifikatlarini e'tirof etadilar. Sertifikatlangan mahsulotlar ustidan nazoratni amalga oshiradilar.

Sertifikatlashtirish majburiy va ixtiyoriy turda bo'ladi:

majburiy sertifikatlashtirishni o'tkazish ishlarini tashkil etish.

«O'z.Dav. standart» zimmasiga yoki uning topshirig'iga binoan regional organlariga topshiriladi. Buning viloyatimizda «Sertiko», «Samarqand konserva» ishlab chiqarish jamoa korxonasi akkreditatsiya qilingan laboratoriya tomonidan o'tkaziladi.

Jaxonda sertifikatlashtirishning 8 turi mavjud, bizning viloyatimizda eng oddiy va arzon sxema bo'yicha olib boriladi. Bu 7 sxema bo'lib, namuna

materiallarini sinov markazlarida akkreditatsiya qilingan laboratoriyalarida mahsulot namunalarini sinash bilan chegaralanadi.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		Сана

Konserva mahsulotlarini sifatini aniqlashning metrologik ta'minoti yuqorida aytilgandek, normativ – texnik xo'jjatlarda mahsulot sifati va

tarkibi ularning xususiyati, morfologik va organoleptik ko'rsatkichlarini yuqori miqdorda normalashtiradi.

Kvalilitriyada bu terminlar tegishli ravishda «sifat ko'rsatkichi» va «parolitr» nomlari bilan ataladi. Litrologiyada esa bularning ishloviga «Jismoniy natijalik» deyiladi.

Hisob – kitob aniqligini tashkil qilganda ikki xil o'lchov aniqligi borligi metrologik xarakteristikalar bilan ifodalanadi. Tanlangan litadikalarning aniqligi, ixgamligi, sezgirligi ko'rsatiladi.

6. Iqtisodiy qism

6.IQTISODIY QISM.

6.1. Xom –ashyo xarajatlari.

Loyihalashtirilayotgan texnologik tizim bo'yicha korxona bir mavsumda 2.0 iyuldan 30 dekabrgacha ishlaydi, ya'ni 160 kun ishlaydi va har bir kunimizda 3 ta smena bo'ladi, jami bo'lib 480 smena ishlaydi. Har bir smenada 25 ming shartli banka tayyor mahsulot ishlab chiqariladi:

Tanlangan texnologik tizim asosida kichik korxona mavsumda $480 \cdot 25 = 12000$ ming shartli banka tayyor tayyor mahsulot ishlab chiqaradi. Shundan 6000 ming shartli bankasi "Olma kampoti" konservalari bo'lsa, 6000ming shartli bankasi "Bexi kampoti " konservalari bo'ladi.

Texnologik hisoblashlardan olingan natijalar va kichik korxonaning ishlab chiqargan mahsulotlarini miqdorini bilgan holda loyihalashtirilgan kichik korxonaning iqtisodiy ko'rsatkichlarini aniqlaymiz:

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Buning uchun avvalam bor xom-ashyo tannarxini hisoblash kerak: tanlangan tizimda bir mavsumda “Olma kampoti” konservalari uchun: olma xom-ashyosidan $255 * (255 * 0,3) = 331,5 \approx 332 * 6000 = 1992,000$ tonna, shakardan $42,4 * 6000 = 254,400$ tonna sarflanadi;

1 kg olmani shartnoma asosida 500 sumdan olamiz: 1 kg = 500 sum bo'lsa: 1 tonnamiz $500 * 1000 = 500000$ sum bo'ladi.

Jami: $1992 * 50000 = 99600000$ sum = 996000 ming summ.

1 kg shakarni shartnoma asosida 4000 ming sumdan olsak 1 tonnasi $4000 * 1000 = 400000$ sum = 4000 ming sum.

Jami: 254,4 tonna shakar ishlatilsa

$254,4 * 4000 = 1017600$ sum = 1017,6 ming sum bo'ladi.

Mavsumda 1992 tonna olma xom-ashyosi qayta ishlash korxonasiga keltirish uchun 20 tonna yuk ko'tarish qobiliyatiga ega bo'lgan avtopoyezdlardan foydalanamiz va bir reysi uchun 50 ming sumdan to'laymiz. Bunda:

$1992 : 20 = 99,6 \approx 100$ reys tashiladi.

$100 * 50 = 5000$ ming sum sarflanadi.

$254,4 : 20 = 12,72 \approx 13$ reys, $3 * 50 = 650$ ming sum.

Jami: avtomobil xarajatlari:

$5000 + 650 = 5650$ ming sum bo'ladi.

“Bexi kampoti” xom –ashyosi va qo'shimcha materiallar uchun umumiy xarajatlar:

$996000 + 1017,6 + 5650 = 10026676$ ming sum

“Olma kampoti ” konservalari ishlab chiqarish uchun xarajatlarni hisoblaymiz:

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

Mavsumda:

$6000 * 4116 = 2496,0$ tonna olma

Shakar $6000 * 624 = 3744,0$ tonna sarflanadi.

Demak: olma $2496 * 500 = 1248000$ ming summ

Shakar $3744 * 4000 = 14976000$ ming summ

Jami: $1248000 + 14976000 = 16224000$ ming summ

Xom–ashyolarni tashib keltirish uchun avtomobillardan foydalanamiz va ularga bo'lgan xarajatlarni hisoblaymiz:

$2496 * 500 = 124,8$ reys bo'ladi.

$125 * 50 = 6250$ ming sum.

Shakar: $3744 : 20 = 1872$ reys bo'ladi.

$1872 * 50 = 9360$ ming sum

“Bexi kampoti ” konservalari uchun umumiy xarajat:

$10026676 + 16224000 + 6250 + 9360 = 26266286$ ming sum .

Korxonaning mavsumdagi umumiy xarajatlarini hisoblaymiz:

A) 12000000 ta idishni 500 sumdan olsak, $12000000 * 500 = 6000000000$ sum = 60000000ming sum

B) Xom – ashyoni sotib olish va keltirish 26266286 ming sum.

V) Jixozlar va qurilmalarni o'rnatish 22880 ming sum.

G) Kommunal to'lovlar 201636 ming sum

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо		Сана

D) Mehnatga haq to'lash 56018,826 ming sum

Ye) Korxonani qurish 6000000 ming sum

Jami: 60000000 + 26266286 + 22880 + 201636 + 56018,826 + 6000000 = 92546820,826 ming sum.

6.5 Olma kompoti 3500 sumdan, Bexi kampotini esa 7000 sumdan sotamiz.

$$30000000 * 350 = 1050000000$$

Olma Kompoti

$$105000000 : 2 = 525000000 \text{ ming summ}$$

$$30000000 * 7000 = 210000000 \text{ ming summ}$$

Bexi kampoti

$$210000000 : 2,0 = 105000000 \text{ ming sum}$$

Jami daromad :

$$105000000 + 525000000 = 157500000 \text{ ming sum}$$

6.6. Korxonaning foydasi:

$$F = D - T = 157500000 - 92546820 = 64953180 \text{ ming sum.}$$

2. Korxonaning rentabelligi, (%)

$$R_d = \frac{\Phi}{T} = * 100 \% \frac{64953180}{92546820} * 100 = 70,1 \%$$

3. Korxonani kapital xarajatlarini qoplash muddatini hisoblaymiz.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

$$Q_m = \frac{T}{\phi} = \frac{92546820}{64653180} = 1,4 \text{ yil.}$$

T/r	Ko'rsatkich nomi	O'lchov birligi	Miqdori
1	Daromad	Ming sum	157500000
2	Tannarx		92546820
3	Foyda		64953180
4	Rentabellik	%	70,1
5	Qoplash muddati	yil	1,4

XULOSA VA TAKLIFLAR.

Yuqorida bayon etgan Behini(Olmani) yetishtirish, saqlash va ularni qayta ishlab kompot ishlab chiqarish tizimini loyihalash mavzusida tayyorlagan bitiruv malakaviy ishimiz yuzasidan quyidagilarni hulosa qildik.

1. Mevalarini uzoq muddat iste'mol qilish maqsadida ularni albatta saqlash va qayta ishlash zarurdir. Shu sababli ularni saqlash va qayta ishlab sifatli mahsulotlar olish uchun, yetishtirish texnologiyasiga qat'iy amal qilgan holda agrotexnik tadbirlarni o'z vaqtida olib borish zarur ekan. Ayniqsa ularni kesish va butash ishlariga hamda kasallik zarurkunandalariga qarshi kurashni o'z vaqtida amalga oshirmay turib, sifatli va mo'l hosil olib bo'lmas ekan.

2. Yetishtirilgan mevalarni sifatli saqlash maqsadida albatta ularni yaxshi saqlanuvchanlik xususiyatlariga ega bo'lganlarini ajratib olish va talabalari darajasida sharoit yaratish muhim hisoblanadi .

3. Mevalarni (Behi va olma) qayta ishlab tayyorlanadigan mahsulotlar

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

o'z ta'mi, xushbo'yligi va sifati jihatidan boshqa mevalardan qayta ishlab tayyorlanadigan mahsulotlardan qolishmaydi. Shu sababli bunday yuqori sifatli mahsulotlar olish uchun albatta uni qayta ishlashga mos navlarini to'g'ri tanlab, ularga talablari darajasida ishlovlar berish muhim tadbirlardan biridir. Ayniqsa kompot, murobbo mahsulotlarini tayyorlashda.

4. Ssifatli qayta ishlangan kompot mahsulotlari olish uchun qayta ishlash texnologiyasini yanada takomillashtirish zarurdir.

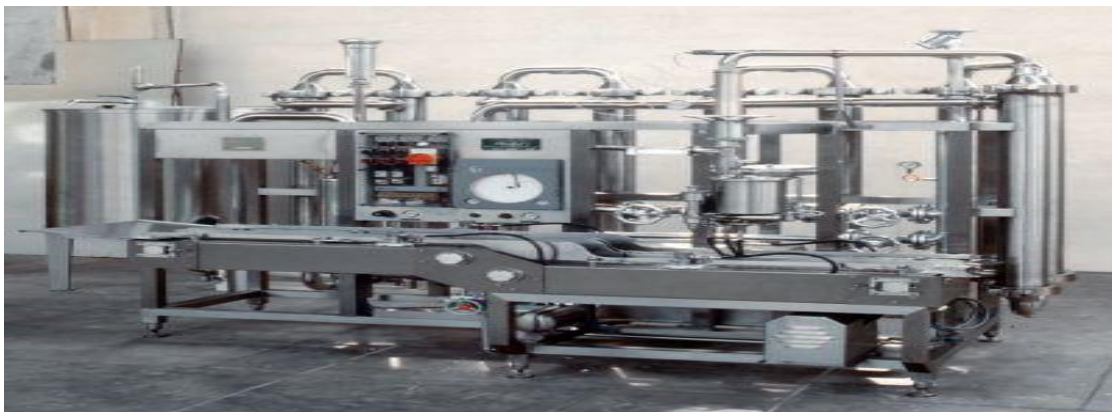
5. Kompot konservalarini qadoqlashda yangi zamonaviy qadoqlash materiallaridan foydalanish muhim.

6. Tayyorlangan kompot konservalarni sifatini nazorat qilish va konservalarni buzilishini oldini olish maqsadida tayyorlanadigan xom-ashyolarni sifatini nazorat qilishdan boshlash zarurdir.

ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ - КОНТРОЛЬ - АВТОМАТИЗАЦИЯ

Машины и оборудование снабжены всеми необходимыми инструментами для контроля над процессом в реальном времени и для управления оборудованием. Там, где это необходимо, установлены сервоприводы и инструменты автоматической настройки различных частей оборудования. Управление настройкой конфигурацией процессов автоматизации осуществляется посредством системы PLC и панелью Touch screen. По требованию заказчика возможна установка системы контроля и управления на расстоянии посредством ПК и WEB-камеры.

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	



<http://www.besteq.ru>

Линии изготавливаются и комплектуются под заказ Покупателя.

Линии базовой комплектации включают в себя:

- Опрокидыватели для овощных и фруктовых контейнеров;
- Приемные бункера с отводящим транспортером;
- Устройства для предварительной сухой очистки корнеплодов;
- Машины для приема и замачивания овощей и фруктов;
- Моечные машины (барабанные, щеточные, абразивно-моечные, машины щеточные рядные, барботажные)

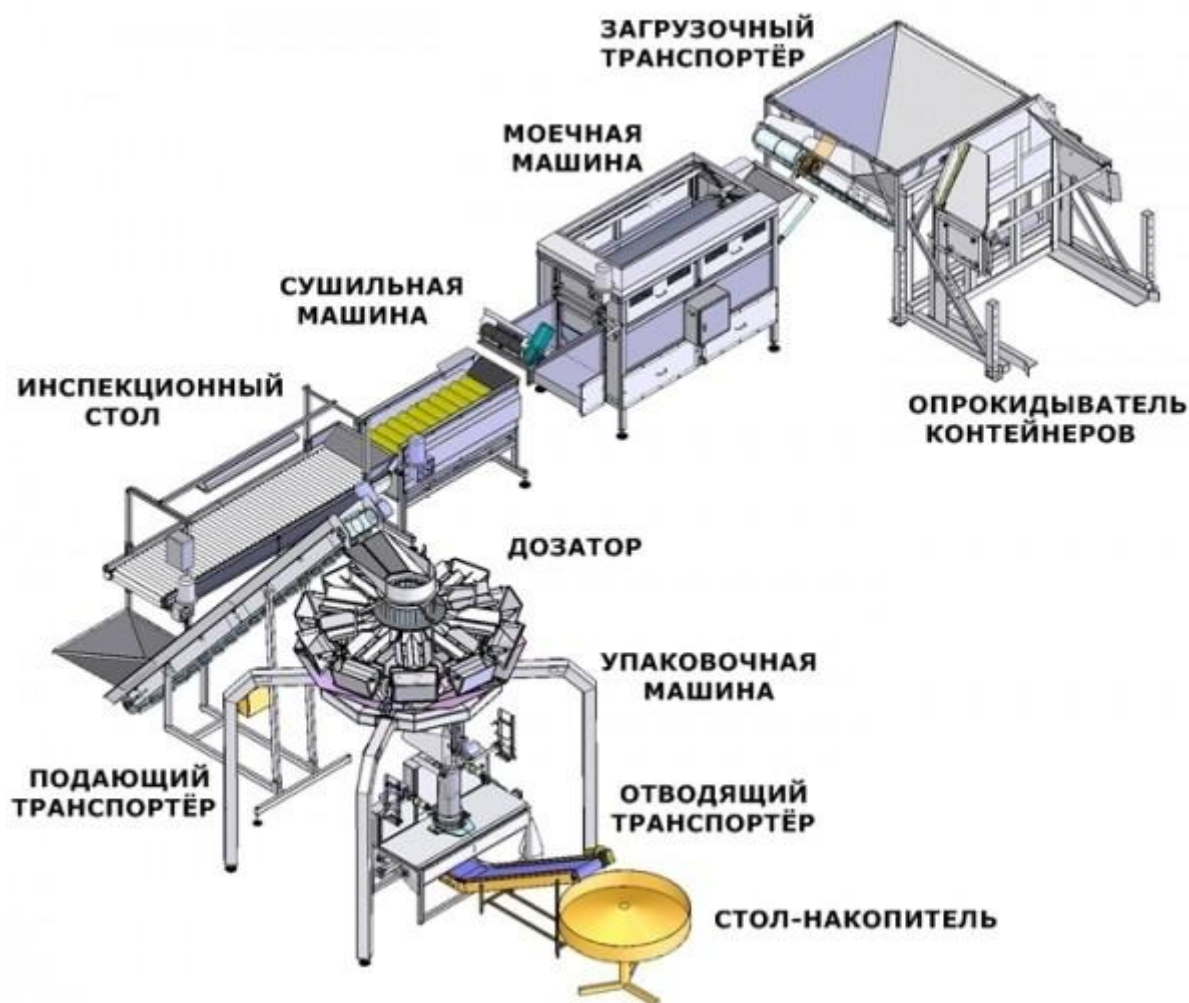
Рahbar:	Yusupov A		
Bajardi:	Saidova D.		
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо Сана

001.429.013.BMI. 2015 у.

Варак

- Сушильные установки (фетровые, воздушные)
- Инспекционные столы;
- Калибровочные машины;
- Полуавтоматы для расфасовки и упаковки в сетчатые мешки овощей 10кг – 50кг.

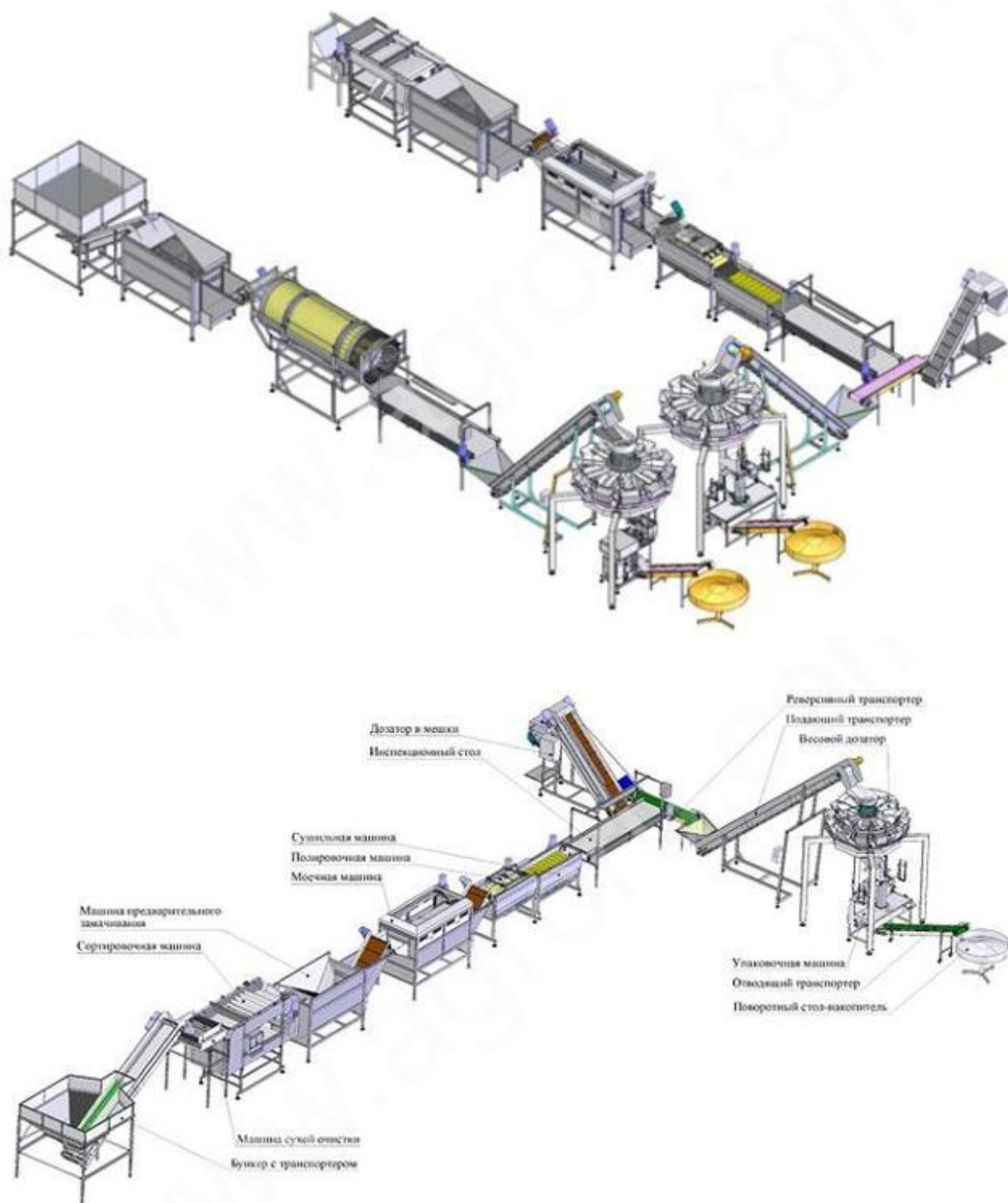
Автоматы с весовыми дозаторами для фасовки и упаковки овощей и фруктов в сетку-рукав, перфорированные пакеты, мешки с ручкой и т.д.



Рahbar:	Yusupov A		
Bajardi:	Saidova D.		
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо Сана

001.429.013.BMI. 2015 y.

Варак



Линии предпродажной обработки, переработки, подготовки овощей к реализации (картофель, свекла, морковь, лук, репа). Производство Голландии. Линия комплектуется по заявке Заказчика.

Рahbar:	Yusupov A		
Bajardi:	Saidova D.		
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо Сана

001.429.013.BMI. 2015 у.

Варак



www.agroru.com

Rahbar:	Yusupov A			001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.				
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана	

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI.

1. Karimov. I. A. Dehqonchilik taraqqiyotidan manbai , Toshkent O'zbekiston 1994 yil.
2. Karimov. I. A O'zbekiston iqtisodiy isloxlarni chuqurlashtirish yo'lida. O'zbekiston 1995 yil.
3. Karimov I.A. "Prezident ma'ruzalari bo'yicha uslubiy qo'llanma, Toshkent- 2012.
4. Karimov I.A. "O'zbekiston – bozor munosabatlariga o'tishning o'ziga xos yo'li", Toshkent- 1994.
5. Karimov I.A "O'zbekiston iqtisodiy-siyosiy rivojlanishining asosiy yo'nalishlari", Toshkent-1995.
6. Karimov I.A. "O'zbekiston iqtisodiy isloxlarni chuqurlashtirish yo'lida", Toshkent-1996.
- 7.Bo'riyev X. Ch. , Rizayev R. "Meva uzum mahsulotlari va texnologiyasi" Toshkent "Mehnat".1996 yil.
- 8.Bo'riyev X. Ch. Jo'rayev R. J. Alimov O. A. Meva sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. "Mehnat" Toshkent. 2002yil.
- 9.Jo'rayev R. J., Rizayev R. "Meva ekinlari maxsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish texnologiyasi". Toshkent. 2003 yil.
- 10.Ribakov A. A., Ostraxuva S. A. , "O'zbekiston mevachiligi" Toshkent. "O'qituvchi". 1980 god.
- 11.Ribakov A. A. "Bog'bonlar va tokchilik uchun spravichnik" Toshkent. 1960
- 12.Mirzayev M.M, Sobirov M.K "Bog'dorchilik" Toshkent. "Mehnat". 1987
- 13.Mirzayev M.M, Sobirov M.K "Bog'dorchilik" Toshkent. "Mehnat". 1987

14. Mirzoxidov Sh, Komilov M. “Meva va uzum quritish hamda konservalash”. O’zbekiston 2001 yil № 6.

15. Oripov. R, Sulaymonov. I, Umirzoqov. E. “Qishloq xo’jalik maxsulotlarini saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyasi” Toshkent. “Mehnat”. 1991 yil.

Rahbar:	Yusupov A				001.429.013.BMI. 2015 y.	Варак
Bajardi:	Saidova D.					
Узг	Варак	№ хужжат	Имзо	Сана		