

«TASDIQLAYMAN»

Kafedra mudiri: _____ dots. M.X.Hakimova

«____» _____ 2021 yil

DASTUR BAJARILISHINING KALENDAR REJASI
(ma'ruza, seminar, laboratoriya, amaliy mashg'ulot, kurs ishlari)

Fakultet: <i>Sanoat texnologiyasi</i>	Yo'nalish: <i>QXMS va DIT</i>	Akadem guruh: <i>QXT-176-19</i>	Ma'ruza	10
Fanning nomi: <i>Meva-sabzavotlarni quritish texnologiyasi</i>			Amaliy mash.	16
Ma'ruzachi:	<i>k. o'q. Saydalov F.M.</i>		Mustaqil ish	22
Maslahat va amaliy mashg'ulotlarni olib boruvchi:	<i>ass. Saidmurodov X.</i>		Kurs loyihasi	
Mustaqil mashg'ulotlarni olib boruvchi:	<i>k. o'q. Saydalov F.M., ass.Saidmurodov X.</i>		Jami:	48

T/r	Mavzuning nomi va nazorat turlari, test-reytingi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi haqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
Ma'ruzalar					
1.	Kirish. Meva va sabzavotlarini quritishning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati	2			
2.	Meva-sabzavotlarni fizik xossalari va kimyoviy tarkibining quritish jarayonidagi o'zgarishi	2			
3.	Quritish usullari va quritishda qo'llaniladigan qurilmalar	2			
4.	Mevalarni quritishda qo'yiladigan talablar va quritish usullari	2			
5.	Sabzavot va polizlarni quritish texnologiyasi. Quritilgan mahsulotlarni qadoqlashni va saqlash.	2			
Yakuniy nazorat					
	Jami:	10			
Amaliy mashg'ulotlar					
1.	Meva-uzum quritish maydonchasini tashkil etishni o'rganish	2			
2.	Sun'iy va quyosh energiyasi bilan ishlovchi quritgichlar bilan tanishish	2			
3.	Meva-sabzavotlarni quritishning ahamiyati va quritish usullari bilan tanishish	2			
4.	Uzumni quritish	2			
5.	O'rikni quritish	2			
6.	Shaftolini quritish	2			
7.	Piyoz va sarimsoqni quritish bilan tanishish	2			
8.	Quritilgan mevalarning sifatini aniqlash	2			
	Jami:	16			
Mustaqil ta'lim					
1.	Quritiladigan xom ashyoga qo'yiladigan talablar	2			

2.	Qurtilgan meva va sabzavotlarni qadoqlashda ishlatiladigan idishlar	2			
3.	Mevalarni tabiiy usulda quritish	2			
4.	Sabzavotlarni uy sharoitida quritish usullari va tartiblari	2			
5.	Qurtilgan sabzavot va mevalarni saqlash va ularni nazorat qilish	2			
6.	Qurtilgan sabzavot va mevalarni zararkunandalardan ximoya qilish usullari	2			
7.	Poliz mahsulotlarini quritish	2			
8.	Turli qurtilgan mahsulotlarni qadoqlash	2			
9.	Ko'kat sabzavotlarni quritish	2			
10.	Qurtilgan poliz mahsulotlariga quritishdan keyingi ishlov berish	2			
11.	Quritib qaysa olishning texnologik sxemasini shakllantirish	2			
	Jami:	22			

Yetakchi o'qituvchi: _____

k. o'q. Saydalov F.M.
ass. Saidmurodov X.I..