

«TASDIQLAYMAN»

Kafedra mudiri

G'.O.Bo'qiyev

«___» 2022 yil

FAN DASTURI BAJARILISHINING KALENDAR REJASI

(Ma'ruza, amaliy, tajriba mashg'ulotlari)

Fakultet: TF

Yo'naliш: OOT

Akadem guruh: OOT-170-19

Fanni nomi: **Don va don mahsulotlari ekspertizasi**

Ma'ruza 28

Ma'rutzachi: **Z.Xolmurodova**

Amaliy mashg' 28

Amaliy va tajriba **Z.Xolmurodova**

Mustaqil ish 44

Mashg'ulotlarini olib boruvchi:**Z.Xolmurodova**

Jami 100

№	Mavzuning nomi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi xaqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
1	3	4	5	6	7
Ma'ruza					
1	Don mahsulotlari ekspertizasining roli.	2			
2	Ishlab chiqarish texnologik laboratoriysi haqida umumiy ma'lumot.	2			
3	Laboratoriya nazoratining usullari, shema va grafiklari.	2			
4	Donni qabul qilish korhonalarida ekspertizaning ahamiyati.	2			
5	Urug'li donlarga ishlov beruvchi korxonalarda texno-kimyoviy nazorat.	2			
6	Donni qabul qilish korhonalarida ekspertizaning ahamiyati.	2			
7	Un ishlab chiqarish texnologik jarayonini nazorat qilish.	2			
8	Tayyor mahsulotni chiqishini nazorat va hisobi.	2			
9	Yorma ishlab chiqarish korxonalarida ekspertizaning ahamiyati.	2			
10.	Yorma ishlab chiqarishda texnologik jarayonini nazorat qilish.	2			
11.	Yorma ishlab chiqarishda tayyor mahsulotni chiqishini nazorati va hisobi.	2			
12.	Omixta yem zavodlarida texno-kimyoviy nazorat.	2			
13.	Omixta yem ishlab chiqarish texnologik jarayonini nazorat qilish. Omixta yem sifatini baholash.	2			

14.	Unli oziqaviy konsentratlar tovarshunosligi va ekspertizasi.	2			
	Jami:	28			
Amaliy mashg‘ulotlar					
1	Don qabul qilish korxonalarida texno-kimyoviy nazoratni tahlil qilish.	2			
2	Qabul qilingan don ustida olib boriladigan xisoblar.Donni joylashtirish.	2			
3	Urug'larning sifatiga qoyiladigan asosiy talablar.	2			
4	Urug'lik donlarning tozaligini aniqlash.	2			
5	Tegirmonda texno-kimyoviy nazoratni tashkil qilish.	2			
6	Qabul qilinadigan donning sifatini tahlil qilish.	2			
7	Pamol partiyasini tuzish	2			
8	Donni tozalash bo'limi texnologik uskunalarining ishini nazorat qilish.	2			
9	Maydalash bo'limiga kelayotgan donning sifatini nazorat qilish.	2			
10.	Bug'doydan navli un olishda uning chiqishini hisoblash.	2			
11.	Un tortish balansi.	2			
12.	Saqlashda un holatini kuzatish, uni yuklab jo'natish va yuborish.	2			
13.	Donni qayta ishlab yorma olishda mahsulot chiqishini hioblash va nazorat qilish.	2			
14.	Curunch yormasining chiqishini hisoblash.	2			
	Jami:	28			

Tuzuvchi:

Z.D.Xolmurodova