

« TASDIQLAYMAN»
Kafedra mudiri: _____
 «____» _____ **2022 yil**

FAN DASTURI BAJARILISHINING KALENDAR REJASI
(ma'ruza, seminar, laboratoriya, amaliy mashg'ulotlar, kurs ishlari)

2022-2023 o'quv yili 6-semestr

Fakultet: Sanoat	Yo'nalish: OOT	Akadem guruh* OOT – 170-20	Ma'ruza	44
Fanning nomi: : O'simlik moy'larni ishlab chiqarish texnologiyasi			Amaliy mash.	30
Ma'ruzachi:	Suvanova F.U.,		Laboratoriya	60
Maslahat va amaliy mashg'ulotni olib boruvchi:	Suvanova F., Saidov A., Xudoyqulov A.		Mustaqil ish	136
Mustaqil mashg'ulotlarni olib boruvchi:	Suvanova F.U.		Kurs loyihasi	-
			Jami	270

	Mavzuning nomi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi xaqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
1	2	3	4	5	6
	Ma`ruza				
1	Kirish. Fanning tarixi va rivojlanish konsepsiyalari	2			
2	Moyli urug'larni qabul qilish va saqlash	2			
3	Moyli urug'larni saqlash	2			
4	Moyli urug'larni tozalash va namligi bo'yicha konditsiyalash	2			
5	Moyli urug'larni namligi bo'yicha konditsiyalash	2			
6	Moyli urug'larni chaqish va mag'izni po'stloqdan ajratish	2			
7	Moyli urug'larni mag'izni po'stloqdan ajratish	2			
8	Moyli urug'larni va mag'izni yanchish	2			

9	Qovurma tayyorlash	2			
10	Qovurma tayyorlash texnologiyasi va texnikasi	2			
11	Yanchilmaga ishlov berish uskunolari	2			
12	Qovurish qasqoni				
13	Presslash usuli bilan moy olish	2			
14	Presslash usuli bilan o'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi	2			
15	Presslab moy olish uskunolari	2			
16	O'simlik moylarini ekstraksiya usuli bilan olish	2			
17	Turli omillarning moy ekstraksiyasiga ta'siri	2			
18	Moyli mahsulotni ekstraksiya jarayoniga tayyorlash	2			
19	Ekstraksiya jarayonining asosiy sanoat usullari	2			
20	Ekstraksiya qurilmalarining umumiy sinflanishi	2			
21	Moylarni ekstraksiya qilish qurilmalari	2			
22	Ko'p bosqichli purkagich ekstraktorlar	2			
	JAMI	44			
	Amaliy mashg'lot (seminar)				
1	Omborlar turlari, tuzilishi, hajmi. Urug'larni saqlash va shamollatish	2			
2	Moyli urug'lar va qayta ishlangan mahsulotlarning fizik-texnik xususiyatlari	2			
3	Transport qurilmalari turlari, unumdorligining hisobi	2			
4	Vintli, cho'michli transportyorlar, elevator-noriya, redler tuzilishi, unumdorligi, elektr quvvati sarfini hisoblash	2			
56	Pnevmatik transportyorlar	2			
7	Moyli urug'larni qabul qilish va tozalash texnologik sxemasi	2			
8	Moyli urug'larni quritish jarayoni va uskunolari	2			
9	Moyli urug'larni tozalash jarayoni va qurilmalari	2			
10	Paxta chigitini tozalash jarayoni va qurilmalari	2			
11	Moyli urug'larni yanchish jarayoni va qurilmalari	2			
12	Qovurish jarayonining moddiy balansini tuzish	2			
13	Qovurish jarayonining issiqlik balansini tuzish	2			

14	Presslash jarayoni va qurilmalari	2			
15	Paxta chigitidan bir marta presslab moy olishning moddiy hisobi	2			
	JAMI	30			
	Laboratoriya mashg`uloti				
1.	Laboratoriya tajribalarni bajarish bo'yicha xavfsizlik texnikasi qoidalar va tartibi bilan tanishish	2			
2.	Moyli urug'larni analiz qilish (paxta chigitidan tashqari), namuna olish va qisqartirish	2			
3.	Urug'larning namlikning massa ulushini aniqlash. Urug'larning iflosligini va moyli aralashmalarining massa ulushini aniqlash	2			
4.	Chigitning iflosligini va tukliligini aniqlash	2			
5.	Urug'larning mag'iz va po'stining massa ulushini aniqlash.	2			
6.	Chigitdagi mag'iz va shulxaning massa ulushini aniqlash:	2			
7.	Mag'iz va shulxadagi namlikning massa ulushini aniqlash:	2			
8.	Urug'larning hajmiy (uyma) og'irligini aniqlash	2			
9.	1000 dona urug'ning og'irligini aniqlash	2			
10.	Urug'dagi moyning massa ulushini va moyning kislota sonini aniqlash	2			
11.	Kollokvium	2			
12.	Urug'dagi moyning kislota sonini aniqlash	2			
13.	Kungaboqar urug'i, paxta chigiti chaqilmasining analizi	2			
14.	Soya urug'i yormasining analizi	2			
15.	Kungaboqar, soya, kanakunjut mag'izlarining analizi:	2			
16.	Paxta chigiti mag'izi tarkibidagi shulxaning massa ulushini aniqlash	2			
17.	Kungaboqar, soya, kanakunjut po'choqlari tarkibidagi mag'izning miqdorini aniqlash	2			
18.	Paxta chigitining shulxasidagi butun chigit va mag'izning massa ulushini aniqlash	2			
19.	Qobiqdagi namlik, efirda eruvchi modda (xom yog')ning massa ulushini aniqlash:	2			
20.	Xom ashyoning yanchilish sifatini aniqlash:	2			
21.	Kollokvium	2			
22.	Moyli yanchilmadagi namlikning massa ulushini aniqlash	2			
23.	Kunjarani analiz qilish usullari	2			

24.	Erituvchining zichligini, fraksion tarkibini aniqlash:	2			
25.	Misselladagi yog'ning massa ulushini aniqlash	2			
26.	Shrotdagi xom yog', kul, namlik va uchuvchan moddalarning massa ulushini aniqlash	2			
27.	Shrotdagi shulxa, xom protein, eruvchi protein, erituvchinig massa ulushini aniqlash	2			
28.	Yog'ning uchqunlanish haroratini aniqlash	2			
29.	Yog'dagi namlik va uchuvchan moddalar, yog'siz aralashmalarning massa ulushini va cho'kmaning hajmiy miqdorini aniqlash	2			
30.	Kollokvium	2			
	JAMI	60			

Etakchi o'qituvchi (prof., dotz.) _____ **prof. Suvanova F.U.**