

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

Fakultet: *Sanoat texnologiyasi*Yo'nalish: *QXMS va DIT*Akadem guruh: **QXT-178-19**

Ma'ruza 48

Fanning nomi: *“Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi”*

Amaliy mash. 48

Ma'ruzachi:

k. o'q. Saydalov F.M.

Mustaqil ish 84

Maslahat va amaliy mashg'ulotlarni olib boruvchi:

k. o'q. Saydalov F.M., ass. Saidmurodov X., ass. Qobilov N.

Kurs loyihasi +

Mustaqil mashg'ulotlarni olib boruvchi:

*k. o'q. Saydalov F.M., ass.Saidmurodov X., ass. Qobilov N.***Jami: 180**

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.	Meva-sabzavotlarni saqlashning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati	2			
2.	Meva va sabzavotlarni saqlashning biologik asoslari, fizik xossalari va ularni saqlashdagi o'zgarishlar	2			
3.	Meva va sabzavotlarni saqlashda ro'y beradigan fiziologik va mikrobiologik jarayonlar, kasallik va zararkunandalarning ta'siri	2			
4.	Meva va sabzavotlarni saqlash usullari	2			
5.	Meva va uzumlarning kimyoviy tarkibi, hamda ularni yig'ib-terib olish	2			
6.	Meva va uzumlarni saqlash texnologiyasi	2			
7.	Sabzavot va poliz mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, ularning sifatiga qo'yiladigan asosiy talablar	2			
8.	Sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlash texnologiyasi	2			
9.	Meva-sabzavotlarni jadal muzlatib saqlash	2			
10.	Meva-sabzavot mahsulotlarini qayta ishlashni xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati	2			
11.	Meva va sabzavotlarni fizik usulda konservalash	2			
12.	Kimyoviy va mikrobiologik konservalash usullari	2			
Oraliq nazorat					
13.	Meva va sabzavotlarni termostrellizatsiya usulida qayta ishlash texnologiyasi	2			
14.	Mevalardan shakar qo'shilgan mahsulotlar olish	2			
15.	Meva-sabzavotlarni qayta ishlash usullari. Tabiiy sabzavot konservalari	2			
16.	Gazakbop sabzavot konservalari	2			
17.	Konsentrlangan pomidor mahsulotlari	2			
18.	Konservalangan kompotlar	2			
19.	Sabzavot sharbatlari	2			
20.	Meva sharbatlari	2			
21.	Meva yarimfabrikatlari	2			

22.	Tomat sharbati va sous tayyorlash texnologiyasi	2			
23.	Meva va sabzavotlarni sirkalash texnologiyasi	2			
24.	Mevalarni namlash va sabzavotlarni tuzlash texnologiyasi	2			
Yakuniy nazorat					
	Jami:	48			
Amaliy mashg'ulotlar					
1.	Meva va sabzavotlarni saqlashdagi talablar.	2			
2.	Mahsulotlarning navini aniqlash.	2			
3.	Xandak va uyum moslamalarining ahamiyati.	2			
4.	Sabzavotlarni saqlash uchun handaq va uyumlarni qurish bo'yicha hisoblar.	2			
5.	Doimiy omborxonalarni jihozlash, sovutish bo'lmalari va omborlarga ketadigan mahsulotlarni hisoblash.	2			
6.	Sovutgich bo'lmalarini sovitish tizimi.	2			
7.	Mahsulotlarni tabiiy yo'qotuv bo'yicha hisobdan chiqarish va saqlash natijalarini aniqlash.	2			
8.	Meva va sabzavotlarning saqlash rejimini nazorat qiluvchi asboblar.	2			
9.	Meva-sabzavot mahsulotlari tovar sifatining asosiy ko'rsatkichlarini aniqlash	2			
10.	Saqlash mavsumi davomida meva-sabzavotlarni realizatsiyaga tayyorlash	2			
11.	Meva-sabzavotlar saqlashning iqtisodiy samaradorligini aniqlashni o'rganish	2			
12.	Mevalarning yetilish darajasini aniqlash.	2			
13.	Konserva mahsulotlarini shartli birliklarda hisoblash.				
14.	Dukakli mevalarning bo'kish darajasini aniqlash.	2			
15.	Turli xil xom ashyolardan tayyor mahsulot chiqishini hisoblash.	2			
16.	Meva sharbatlarini yoritish usullari.	2			
17.	Konserva mahsulotlari ishlab chiqarishda xom ashyo va material sarfini hisoblash.	2			
18.	Meva yaxnalarini hosil qilish.	2			
19.	Murabbo tayyorlash va uning sifatini tekshirish	2			
20.	Mahsulotlar tarkibidagi quruq modda miqdorini hisoblash.	2			
21.	Qovurish foizlarini aniqlash	2			
22.	Sulfit kislota, oltinugurt gazi va sirka kislota miqdorini hisoblash.	2			
23.	Tuzli va marinadli eritmaning zichligini aniqlash	2			
24.	Tuzli va marinadli eritmaning umumiy kislotaligini aniqlash	2			
	Jami:	48			
Mustaqil ta'lim					
1.	Asl sabzavot konservalari va ikralari retseptlari hamda texnologiyasi	2			
2.	Meva va sabzavotlarining kimyoviy tarkibining umumiy tavsifi va ularni qayta ishlashdagi ahamiyati	2			
3.	Meva va sabzavotlarni kimyoviy tarkibini aniqlash asboblari va o'rganish usullari	2			
4.	Meva va sabzavotlarni mikrobiologik usulda konservalash retsepturalarini o'rganish va xom ashyo sarfini hisoblash	2			
5.	Meva va sabzavotlarni tabiiy usulda konservalash retsepturasini o'rganish	2			
6.	Meva va sabzavotlarning kimyoviy tarkibining umumiy tavsifi va ularni qayta ishlashdagi ahamiyati	2			

7.	Meva, uzum va sabzavotlarni boshqariladigan gaz muhiti sharoitida saqlash.	2		
8.	Mevalardan kompot olish texnologik sxemalari	2		
9.	Mevalardan kompot tayyorlashdagi xom ashyo va qo‘shimcha materiallar sarfini hisoblash	2		
10.	Mevalardan shakar qo‘shilgan mahsulotlar olish texnologiyasi	4		
11.	Mevalardan shakar qo‘shilgan mahsulotlar olishda xom ashyo sarfini hisoblash	2		
12.	Mevalardan shakar qo‘shilgan mahsulotlar olish texnologiyasi	2		
13.	Mevalardan sharbat olishdagi xom ashyo sarfini, texnologik liniyadagi mahsulotlar yo‘qolish miqdorini aniqlash usullari	2		
14.	Mevalarni doimiy omborlarda saqlash	4		
15.	Meva-sabzavot va kartoshkani doimiy omborlarga joylashtirish usullari	2		
16.	Meva-sabzavot konservalari tayyorlashda issiqlik sterilizatsiyasi yo‘li bilan ishlov berish	4		
17.	Meva-sabzavotlardan olinadigan sharbat turlari va texnologiyasi	4		
18.	Meva-sabzavotlarni saqlash va qayta ishlashga qaratilgan so‘ngi yillardagi islohotlar	4		
19.	Meva-sabzavotlarni sirkalash va mikrobiologik usulda konservalash texnologiyasi hamda retseptlari	4		
20.	Poliz ekinlarining turlari, tuzilishi, sifat ko‘rsatkichlariga qo‘yilgan standart talablar.	2		
21.	Pomidorni qayta ishlab olinadigan mahsulotlar turlari ularni retseptlari va xom ashyo sarfini o‘rganish	2		
22.	Pomidorni qayta ishlab olinadigan mahsulotlar texnologiyasi	2		
23.	Sabzavot va kartoshkani doimiy va vaqtinchalik omborlarda saqlash	2		
24.	Sabzavot va mevalarni sirkalash uchun zarur xom ashyo va ziravorlarni hisoblash	4		
25.	Sabzavot va mevalarni sovutgich omborlarda saqlash	2		
26.	Sabzavot mahsulotlari turlari va ularni sifat ko‘rsatkichlari.	2		
27.	Sabzavot mahsulotlarini joylash usullari va shartlari.	4		
28.	Sabzavot, meva, uzum va poliz mahsulotlarini sovutgich omborlarda saqlash.	2		
29.	Sabzavotlardan gazakbob mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi	2		
30.	Sabzavotlardan sharbat olishdagi xom ashyo sarfini, texnologik liniyadagi mahsulotlar yo‘qolish miqdorini aniqlash usullari	2		
31.	Saqlash mavsumi davomida meva-sabzavotlarni tarkibini nazorat qilish	2		
32.	Termosterilizatsiya usulida tayyorlanadigan mahsulotlarning texnologik rejimlarini o‘rganish	2		
33.	Pasterizatsiya usulida qayta ishlanadigan mahsulotlar tavsifi	2		
34.	“Sabzavotli do‘lma” konservasini tayyorlash texnologiyasi	2		
	Jami:	84		

Yetakchi o‘qituvchi: _____

k. o‘q. Saydalov F.M.
 ass. Saidmurodov X.I.
 ass. Qobilov N.E.