

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

Fakultet: Sanoat-texnologiyasi	Yo'nalish: 5410500 – QXMS va DIT	Akadem guruh – QXT-176-19, QXT-177-19, QXT-178-19,	Ma'ruza 12
Fanning nomi: Subtropik ekin mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi			Amaliy mash. 24
Ma'ruzachi:	ass. F.Jabborov		Laboratoriya -
Maslahat va amaliy mashg'ulotni olib boruvchi:	ass. F.Jabborov		Mustaqil ish 30
Mustaqil mashg'ulotlarni olib boruvchi:	ass. F.Jabborov		kurs ishi -
			Jami 66

№	Mavzuning nomi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi xaqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soat soni	
1	3	4	5	6	7
Ma`ruza					
1	Subtropik mevalar to'g'risida tushuncha	2			
2	Subtropik mevalarni saqlashning biologik asoslari	2			
3	Subtropik mevalarni saqlash usullari	2			
4	Subtropik mevalarni saqlash	2			
5	Subtropik mevalarni quritish	2			
6	Subtropik mevalarni konservalash	2			
JAMI		12			
Amaliy mashg'ulot					
1	O'zbekistonda o'stiriladigan subtropik mevalar turlari	2			
2	Sitrus mevalar turlari	2			
3	Noyob subtropik va tropik mevalar turlari	2			
4	Mevalarni qabul qilishning umumiy qoidalari. Shartlar va ta'riflar	2			
5	Mevalarning sifat xususiyatlari	2			

6	Yangi meva sifatini baholash	2			
7	Saqlash sharoitlarining mevalarning saqlanishiga ta'siri	2			
8	Mevalar va qayta ishlangan mahsulotlarini degustatsiya baholash	2			
9	Mevalarni qayta ishlangan mahsulotlari sifatini baholash	2			
10	Meva va rezavorlar sharbatlarini tahlil qilish	2			
11	Refraktometr yordamida eriydigan quruq moddalar tarkibini aniqlash	2			
12	Konserva uchun idish. Konservalarni qadoqlash uchun idishlarni tayyorlash	2			
JAMI		24			
Mustaqil ish					
1	Mevalarni yig'ib-terib olish, idishlarga joylash va saqlashga qo'yish uchun ishchi kuchi, inventar, idish qutilar va boshqa materiallarni hisoblash.	4			
2	Mevalarni saqlashda qo'yiladigan talablar	4			
3	Omborxonalarni jihozlash, sovutish bo'lmalari va omborlarga ketadigan mahsulotlarni hisoblash.	4			
4	Mahsulotlarni tabiiy yuqotuv buyicha hisobdan chaqarish va saqlash natijalarini aniqlash	4			
5	Meva mahsulotlari tovar sifatining asosiy kursatkichlarini aniqlash.	4			
6	Qand ishlatish hisoblari	4			
7	Konserva tayyorlashda xom ashyo va material sarf me'yori hisoblash	6			
JAMI		30			

Yetakchi o'qituvchi:

ass. F.Jabborov