

**«TASDIQLAYMAN»**

Kafedra mudiri: \_\_\_\_\_  
 dots.M.X.Xakimova  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 yil

**FAN DASTURI BO'YICHA BAJARILADIGAN KALENDAR REJA**

(ma'ruza, laboratoriya va amaliy mashg'ulot, kurs ishi)

«Sanoat texnologiyasi» fakulteti	“Qishloq xo'jaligini mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi” kafedrası	Akademik guruhlar: QXT-176-19,177-19,178-19	Ma'ruza	40 soat
Fan nomi: « Sut va go'sht mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi »			Amaliy mashg'ulot	20 soat
Ma'ruza:	Saidmurodov.X.I		Laboratoriya mashg'ulot	-
Amaliy va laboratoriya mashg'ulot:	Saidmurodov.X.I		Mustaqil ish	32 soat
Mustaqil ish:	Saidmurodov.X.I			
			<b>Jami</b>	<b>92 soat</b>

№	MAVZULAR NOMI	O'tkazilgan vaqt	Bajarilganligi haqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	O'tkazilgan soat	
1	2	3	4	5	6
<b>Ma'ruza</b>					
1	Sut va go'sht mahsulotlarining xalq xo'jaligidagi ahamiyati.	2			
2	Sigir, qo'y va echki sutlarini yig'ib tayyorlash.	2			
3	Ot, tuya, bug'u va boshqa uy hayvonlari sutlarini yig'ib tayyorlash.	2			
4	Sutni saqlashni tashkil etish. Sutni dastlabki ishlashda qo'llaniladigan jihozlar.	2			
5	Sutni qayta ishlab olinadigan mahsulotlari tasnifi.	2			
6	Sutni qayta ishlab qaymoq olish texnologiyasi. Sutdan smetana tayyorlash texnologiyasi.	2			
7	Achitilgan va ivitilgan sut mahsulotlari texnologiyasi.	2			
8	Saryog' ishlab chiqarish texnologiyasi.	2			
9	Quritilgan sut kukuni tayyorlash texnologiyasi.	2			
10	Sut va sut mahsulotlari sifatini baholash usullari va mezonlari	2			
<b>Oraliq nazorat</b>					
11	Go'sht mahsulotlari va ularning turlari.	2			

12	Qoramol go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi.	2		
13	Qo'y va echki go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi.	2		
14	Ot, cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi.	2		
15	Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi.Parrandachilik mahsulotlari turlari va tasnifi.	2		
16	Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar.	2		
17	Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi. Pishirilgan kolbasa mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi.	2		
18	Dudlangan va yarim dudlangan kolbasa mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi.	2		
19	Go'sht konservalari tayyorlash texnologiyasi.	2		
20	Go'sht mahsulotlari sifatini belgilovchi asosiy ko'rsatkichlar.	2		
<b>Oraliq nazorat</b>				
<b>Yakuniy nazorat</b>				
	<b>jami</b>	<b>40</b>		
<b>Amaliy mashg'ulot</b>				
1	Sigir, qo'y, echki hayvonlarini sutlarini yig'ib tayyorlash.Ot,tuya,bug'u va boshqa hayvonlarni sutlarini yig'ib tayyorlash.	2		
2	Sutni saqlashni tashkil etish.Sutni dastlabki ishlashda qo'llaniladigan jihozlar	2		
3	Sutni qayta ishlab olinadigan mahsulotlari tasnifi.	2		
4	Sutni qayta ishlab qaymoq olish texnologiyasi. Sutni qayta ishlab smetana va yogurt olish texnologiyasi	2		
5	Achitilgan va ivitilgan sut mahsulotlari texnologiyasi.Sut va sut mahsulotlarini sifatini baholash usullari va mezonlari.	2		
6	Go'sht mahsulotlari va ularning turlari.	2		
7	Qoramol, qo'y , echki go'shtini tayyorlash va saqlash texnologiyasi.Ot,cho'chqa va yovvoyi hayvon go'shtini tayyorlash texnologiyasi.	2		
8	Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar	2		
9	Pishirilgan kolbasa mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi.Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi.	2		
10	Go'sht mahsulotlari sifatini belgilovchi asosiy ko'rsatkichlar	2		
	<b>jami</b>	<b>20</b>		
<b>Mustaqil ish</b>				
1	Sut va go'sht mahsulotlari turlari. Sut va go'sht mahsulotlarini saklash tarixi va zamonoviy usullari.	2		
2	Sut va go'sht mahsulotlari kimyoviy tarkibi	2		
3	Sut va go'sht mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari va unga qo'yiladigan talablar. Sut va go'sht mahsulotlarini sifatini aniqlash usullari	2		
4	Sut va go'sht mahsulotlarining saqlash usullari .Sut va go'sht mahsulotlarini saqlashdagi ro'y beradigan jarayonlar	2		

5	Sut va go'sht mahsulotlari tarkibidagi mikroflora va zararkunandalari tavsifi	2	
6	Sut va go'sht mahsulotlarini dastlabki ishlash texnologiyasi. Sutni qayta ishlab achigan sut mahsulotlari ishlab chiqarish	2	
7	Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash. Go'shtdan kolbasa va kolbasa mahsulotlarini tayyorlash	2	
8	Go'shtdan konservalar tayyorlash texnologiyasi.	2	
9	Go'sht mahsulotlari sifatini baholash mezonlari	2	
10	Sigir, qo'y va echki sutlarini yig'ib tayyorlash	2	
11	Ot, tuya, bug'u va boshqa uy hayvonlari sutlarini yig'ib tayyorlash	2	
12	Sutni saqlashni tashkil etish. Sutni dastlabki ishlashda qo'llaniladigan jihozlar. Sutni qayta ishlab olinadigan mahsulotlari tasnifi.	2	
13	Parranda go'shtlarini tayyorlash va saqlash texnologiyasi	2	
14	Go'sht mahsulotlarini qayta ishlashda qo'llaniladigan jihozlar	2	
15	Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash texnologiyasi	2	
16	Dudlangan va yarim dudlangan go'sht mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasi Go'sht konservalarini tayyorlash texnologiyasi	2	
	<b>Jami</b>	<b>32</b>	

**Etakchi o'qituvchi: X.I.Saidmurodov.**

<b>№</b>		<b>Ma'ruza mavzulari</b>	
<b>4- semestr</b>			
1.		Kirish. Fanning maqsadi va vazifalari.	
2.		Pillachilikni rinojlanish tarixiva tarqalishi.Ipak qurti biologiyasi.	
3.		Ipak qurti embriologiyasi.	
4.		Inkubyatoriyani tanlash va tashkil etish.	
5.		Ipak qurti urug'ini jonlantirish usullari. Jonlangan qurtlarini tortish va tarqatish tartibi.	
6.		Tut ipak qurtiga ta'sir etuvchi omillar. Ipak qurtini boqish agrotexnikasi.	
7.		Pilla o'rash, terish, qabul qilish, navlarga ajratish va dastlabki ishlov bershi.	
8.		Pilla o'rash, terish, qabul qilish, navlarga ajratish va dastlabki ishlov bershi.	
9.		Ipak qurtining kasalliklari, zararkunandalari va ularga qarshi kurash choralari.	
10.		Ipak qurt iseleksiyasi.	
11.		Ipak qurti urug'chiligi .	
12.		Tut daraxtining tuzilishi va uning sistematikasi	
13.		Tutni ko'payt i rish usullari va ko'chat yetishtirish tartibi.Oziqa beruvchi maxsus tutzorlar tashkil etish va bargidan foydalanish .	
14.		Tut seleksiyasi va urug'chiligi	
15.		Tut navlari va ularni rayonlashtirish	
16.		Ozuqa tutzorlari tashkil qilish	
17.		Tut daraxti kasallik va zararkunandalari hamda ularga qarshi kurash choralari	
18.		Tut daraxti kasallik va zararkunandalari hamda ularga qarshi kurash choralari	
<b>Jami:</b>			36

<b>Laboratoriya mashg'ulotlari</b>		
<b>4- semestr</b>		
1	Ipak qurtining morfologik va anatomik tuzilishi.	2
2	Tuxumni otalanishi va embriionning hosil bo'lishi.	2
3	Ipak qurti urug'ini jonlantirish va jonlangan qurtlarini tarqatish tartibi	2

4	Ipak qurti urug'ini jonlantirish va jonlangan qurtlarini tarqatish tartibi.	2
5	Pilla terish, qabul qilish va navlarga ajratish.	2
6	Ipak qurtining kasalliklari va zararkunandalariga qarshi kurash.	2
7	Tut daraxtining sistematikasi va tuzilishini o'rganish.	2
8	Tut urug'ini tayorlash va ko'karuvchanligini aniqlash.	2
9	Tut daraxti kasallik va zararkunandalari hamda ularga qarshi kurash chorolari	2
<b>Jami</b>		<b>18</b>

<b>Amaliy mashg'ulotlar</b>		
<b>4- semestr</b>		
1	Ipak qurtining hayvonot olamida tutgan o'rni va rivojlanish davrlari.	2
2	Inkubatoriyani tanlash va tashkil etish.	2
3	Qurt xonalarini tayyorlash va jihozlash.	2
4	Ipakqurt boqish agrotexnikasi.	2
5	Pillalarni gu'mbagini o'ldirish va quritish..	2
6	Ipak qurtining kasalliklari va zararkunandalari.	2
7	Tutlarni urug'idan va vegetativ ko'paytirish usullari.	2
8	Oziqa beruvchi maxsus tutzorlar tashkil etish va bargidan foydalanish texnologiyasi.	2
9	Oziqa beruvchi maxsus tutzorlar tashkil etish va bargidan foydalanish texnologiyasi.	2
<b>Jami</b>		<b>18</b>