

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

Fakultet: *Sanoat texnologiyasi*

Yo'nalish: *QXMS va DIT*

Akadem guruh: *QXT-179 (r)-19*

Ma'ruza 24

Fanning nomi: *"Texnik ekinlari mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi"*

Amaliy mash. 48

Ma'ruzachi:

*k. o'q. Saydalov F.M.*

Mustaqil ish 78

Maslahat va amaliy mashg'ulotlarni olib boruvchi:

*ass. X.Saidmurodov, ass. O.Qurbonova.*

Kurs loyihasi

Mustaqil mashg'ulotlarni olib boruvchi:

*k. o'q. Saydalov F.M., ass. X.Saidmurodov, ass. O.Qurbonova.*

**Jami: 150**

T/r	Mavzuning nomi va nazorat turlari, test-reytingi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi haqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
<b>Ma'ruzalar</b>					
1.	Texnik ekin mahsulotlarini saqlash va birlamchi ishlov berishning ahamiyati va hozirdagi holati	2			
2.	Ildiz mevalarni saqlash texnologiyalari va ularga ta'sir etuvchi omillar	2			
3.	Qand lavlagini vaqtincha saqlash va qayta ishlash bo'limiga uzatish, yuvish, kesish jarayonlari va uskunolari	2			
4.	Qand lavlagi tarkibidan saxarozani ajratish (diffuziya jarayoni)	2			
5.	Diffuziya sharbatini tozalash jarayoni	2			
6.	Lavlagi sharbatini quyultirish va kristallash jarayoni	2			
<b>Oraliq nazorat</b>					
7.	Moyli ekin turlari. Yog' olinadigan xom-ashyolar	2			
8.	Moyli urug'larni qabul qilish, saqlash usullari	2			
9.	Moyli ekinlarni dastlabki ishlash, maydalash va tarkibiy qismlarga ajratish	2			
10.	Moyli urug'lar mag'zni yanchish va moy ajratishga tayyorlash texnologik sxemasi	2			
11.	Qovurmani tayyorlash va presslash usulida moy olish	2			
12.	Tamaki bargini yig'ish, quritish va dastlabki ishlov berish	2			
<b>Yakuniy nazorat</b>					
	<b>Jami:</b>	<b>24</b>			
<b>Amaliy mashg'ulotlar</b>					
1.	Ildizmevalarning biokimyoviy tarkibini o'rganish.	2			
2.	Ildizmevalarni saqlash uchun kerakli ombor maydonlarini hisoblash.	2			
3.	Xom ashyo sifatidagi qand lavlagi ildizmevalariga qo'yiladigan talablar.	2			
4.	Ildizmevalilar uyumining ba'zi sifat ko'rsatkichlarini aniqlash.	2			
5.	Qand lavlagining kesilgan payraxalari sifatini Shved omilida aniqlash.	2			
6.	Diffuzion sharbat tahlili.	2			
7.	Jom va diffuzion suv tahlili.	2			
8.	Dastlabki defekatsiya sharbati tahlili.	2			
9.	Saturatsiya tahlili.	2			
10.	Sulfitatsiya sharbati tahlili.	2			
11.	Utfel tahlili.	2			
12.	Moyli urug'larning moylilik darajasi va namligini aniqlash.	2			
13.	Moyli urug'larni zararlanganligini aniqlash.	2			
14.	O'simlik moyining issiqlik sig'imini aniqlash	2			

15.	O'simlik moyining sovunlanish sonini aniqlash	2		
16.	Moyli urug'larning mag'z va po'stining miqdorini aniqlash.	2		
17.	Moyli urug'larning mag'z va po'stining miqdorini aniqlash.	2		
18.	Moylarning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash.	2		
19.	Moylarning kislotali sonini aniqlash	2		
20.	Paxta moyidagi o'zgarmagan va o'zgargan gossipolni aniqlash.	2		
21.	Paxta moyidagi o'zgarmagan va o'zgargan gossipolni aniqlash.	2		
22.	Moyni ekstraksiyalash jarayonini o'rganish	2		
23.	O'simlik moyida salomas tayyorlashni o'rganish	2		
24.	Shrotni analiz qilish	2		
	<b>Jami:</b>	<b>48</b>		
<b>Mustaqil ta'lim</b>				
1.	Ildizmevali sabzavotlarni vaqtinchalik omborlarda saqlashning xalq usullari.	2		
2.	Ildizmevalilarning tuzilishi, sifat ko'rsatkichlar, joylash va saqlash usullari.	2		
3.	Qand lavlagi ildizmevalarini saqlashning istiqbolli va resurstejamkor usullari.	2		
4.	Qand lavlagi ildizmevalilar uyumining ba'zi sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2		
5.	Qand lavlagini qayta ishlash korxonalarining chiqindilari va ulardan foydalanish istiqbollari.	4		
6.	Qand lavlagini qayta ishlash texnologik jarayonlarining ta'rifi.	2		
7.	Qand lavlagining biologik xususiyatlari va O'zbekistonda rayonlashtirilgan navlari tavsifi.	4		
8.	Qora moyni tozalash va moy zavodlari chiqindilaridan foydalanish usullari.	2		
9.	Moyli donlar sifatiga qo'yilgan talablar.	2		
10.	Moyli ekin mahsulotlariga tovar ishlov berish usullari va ularga qo'yilgan standart talablar.	4		
11.	Moyli ekin turlarining O'zbekistonda rayonlashtirilgan navlari tavsifi	2		
12.	Moyli ekin urug'laridan birlamchi qora moy olish texnologik jarayonlari ta'rifi.	4		
13.	Moyli ekin urug'larini saqlashning istiqbolli va samarali usullari tavsifi.	2		
14.	Moyli ekinlarning turlari va ularning biologik xususiyatlari.	2		
15.	Tamaki barglarini yig'ish va quritish texnologiyasi	2		
16.	Tamakinin O'zbekistonda rayonlashtirilgan navlari tavsifi.	2		
17.	Texnik o'simliklar va ozuqalarni standartlashtirish.	4		
18.	Texnik ekin mahsulotlari sifatini aniqlashning asosiy usullari.	4		
19.	Texnik ekin mahsulotlari sifatini baholashning zamonaviy usullari	4		
20.	Texnik ekin mahsulotlariga tovar ishlov berish (saralash, sarxillash, joylash)	4		
21.	Texnik ekin mahsulotlarini saqlashda ro'y beradigan fiziologik jarayonlar	4		
22.	O'simlik moylari sifatini baholash	4		
23.	O'simlik moyi sifatini baholashda vaznli va hajmli usullar	4		
24.	Qand lavlagi xom ashyosini turgorlik ko'rsatkichi bo'yicha tahlil qilish	4		
25.	Xom ashyoga qayta ishlash sanoati tomonidan qo'yiladigan talablar	4		
26.	Xom ashyo sifatidagi qand lavlagi ildizmevalariga qo'yiladigan talablar	2		
	<b>Jami:</b>	<b>78</b>		

**Yetakchi o'qituvchi:**

\_\_\_\_\_

k. o'q. Saydalov F.M.

\_\_\_\_\_

ass. X.Saidmurodov

\_\_\_\_\_

ass. O.Qurbonova.