

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

FAN DASTURI BAJARILISHINING KALENDAR REJASI
(ma’ruza, seminar, laboratoriya, amaliy mashg’ulotlar, kurs ishlari)
2022-2023 o’quv yili

5-semestr

Fakultet: Sanoat texnologiyasi	Yo’nalish: Oziq-ovqat texnologiyasi	Akadem guruh OOT – 172-20	Ma’ruza	30
Fanning nomi: Don va don mahsulotlari tovarshunosligi			Amaliy mash.	30
Ma’ruzachi:	Eshkobilova M.SH		Laboratoriya	30
Laboratoriya mashg’ulotni olib boruvchi:	Eshkobilova M.SH		Mustaqil ta’lim	90
Mustaqil mashg’ulotlarni olib boruvchi:	Eshkobilova M.SH		Jami	180

T/r	Mavzuning nomi va nazorat turlari –test reytingi	Ajratilgan soat	Bajarilishi haqida ma’lumot		O’qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
1	3	4	5	6	7
Ma’ruzalar					
1	Donshunoslik. Donlar tavsifi.	2			
2	Donlarning tuzilishi. Don massasining umumiy tavsifi.	2			
3	Don namunasini tahlil qilish. Donni yangilik ko’rsatkichlari va organoleptik baxo berish.	2			
4	Don namligi.	2			
5	Don uyumini ifloslanganligi. Donning xashoratlar bilan zararlanishi.	2			
6	Don o’lchamlari, tekisligi va don naturasi.	2			
7	Don sifatini me’yorlash.	2			
8	Seleksiya va urug’chilik asosi.	2			
9	Bug’doy donining kimyosi.	2			
10	Bug’doy.	2			
11	Javdar, arpa va suli.	2			
12	Makkajo’xori, sholi va tariq.	2			
13	Dukkakli donlarning kimyoviy tarkibi.	2			

14	Moyli va efir moyli donlar.	2			
15	Un va yorma tovarshunosligi.	2			
	Jami:	30			
Amaliy mashg'ulot					
1.	Donni geometrik o'lchamlari(eni, qalinligi va uzunligi) bo'yicha donning xajmi, yuzasi va zichligini aniqlash.	2			
2.	Bug'doy donining endosperma massa ulushini eksperimental-analitik usulda aniqlash.	2			
3.	Bug'doy donining endosperma massa ulushini eksperimental-analitik usulda aniqlash.	2			
4.	Fermer xo'jaliklaridan xarid qilingan don va urug'larni hisobini o'rganish.	2			
5.	Fermer xo'jaliklaridan xarid qilingan don va urug'larni hisobini o'rganish.	2			
6.	Don omborlari xajmini aniqlash.	2			
7.	Don omborlari xajmini aniqlash.	2			
8.	Yuqori namlikdagi donlarni quritishda don massaini kamayishini xisoblash.	2			
9.	Un navlari bo'yicha ularni ozuqaviyligi va energetik qiymatini xisoblash.	2			
10.	Un navlari bo'yicha ularni ozuqaviyligi va energetik qiymatini xisoblash.	2			
11.	Un navlari bo'yicha ularni ozuqaviyligi va energetik qiymatini xisoblash.	2			
12.	Yormalarni ozuqaviyligi va energetik qiymatini xisoblash.	2			
13.	Yormalarni ozuqaviyligi va energetik qiymatini xisoblash.	2			
14.	Omuxta yemning ozuqa qiymatini xisoblash.	2			
15.	Omuxta yemning ozuqa qiymatini xisoblash.	2			
	Jami:	30			

Laboratoriya mashg'ulot					
1.	Donni qabul qilish qoidalari va namunalarni tanlab olish usullari	2			
2.	Don turlarini o'rganish va ularning sifatini organoleptik baholash	2			
3.	Donlarning xasharotlar bilan zararlanganligini va shikastlanganligini aniqlash	2			
4.	Bug'doy donidagi aralashmalar tarkibi va miqdorini aniqlash	2			
5.	Donlar naturasini aniqlash	2			
6.	Bug'doy donining shaffofligini aniqlash	2			
7.	Bug'doy donining kleykovina miqdorini va sifatini aniqlash	2			
8.	Bug'doy donining kul miqdorini aniqlash	2			
9.	Don nordonligini chayqatish yo'li bilan aniqlash	2			
10.	Javdar va arpa donining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2			
11.	Suli donining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2			
12.	Makajo'xori donining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2			
13.	Sholi donining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash	2			
14.	Moyli va dukkakli donlarining 1000 ta donning og'irligini aniqlash	2			
15.	Moyli va dukkakli donlarining 1000 ta donning og'irligini aniqlash	2			
	Jami:	30			

Etakchi o'qituvchi

(imzo)

(familiya, ismi, sharifi)