

« » 2022 yil

(ma'ruza, seminar, laboratoriya, amaliy mashg'ulotlar, kurs ishlari)

30

60

—

90

—

180

№	Mavzuning nomi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi xaqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
MA'RUZA MASHG'ULOTLARI					
1	Dala ekinlari mahsulotlarini tayyorlash, saqlash va dastlabki ishlov berishning ilmiy asoslari faniga kirish	2			
2	Dala ekinlari hosilini yig'ishtirish va tovar ishlov berishning istiqbolli usullari	2			
3	Dala mahsulotlari sifatini oshirish. Don uyumlarini saqlash	2			
4	Zamonaviy don omborxona turlarini loyihalashtirish. Don uyumlarini saqlashda chidamliligini oshirish tadbirlari	2			
5	Don zararkunandalari turlarini aniqlashda innovatsion usullardan foydalanish	2			
6	Zararkunandalarning don sifatiga ta'siri va ularga qarshi kurash choralarini ilmiy asoslash	2			
7	Don mikroflorasining donni saqlashdagi ta'siri va ularni faoliyatini to'xtatish usullari	2			
8	Donning nafas olishi, mog'orlashi, unishi, yopishib qolishi va o'z-o'zidan qizishining nazariy asoslari	2			
9	Qand lavlagi ildizmevasini tayyorlash va saqlashning nazariy ahamiyati	2			
10	Ildizmevaning sifat ko'rsatkichlarini aniqlashning istiqbolli usullari. Ildizmevalarning fizik xususiyatlari	2			

11	Omborlardagi kasalliklar va zararkunandalar hamda mikroorganizmlarni aniqlash.	2			
12	Qand lavlagi ildizmevalarni saqlash omborxonalarini loyihalashtirish	2			
13	Tamaki xom ashyosini sifat ko'rsatkichlarini aniqlash. Tamaki xom ashyosini ilmiy asosda saqlash	2			
14	Xasharot va kasalliklardan saqlashni ilmiy asoslash. Saqlash omborxonalarini shamollatish usullarining nazariy asoslari	2			
15	Texnik ekinlarining kimyoviy tarkibini aniqlash usullari	2			
	JAMI	30			
AMALIY MASHG'ULOTLARI					
1	Dala ekinlari mahsulotlarini saqlashning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati	2			
2	Dala ekinlari mahsulotlarini omborlarga qabul qilib olish qoidalari.	2			
3	Don sifatini taxlil etishning ilmiy asoslari.	2			
4	Don omborxonalari loyixalari bilan tanishish.	2			
5	Donning saqlanuvchanligini oshirish tadbirlarini o'rganish.	2			
6	Donning ombor zararkunandalari bilan zararlanganligini zamonaviy tezkor usullarda aniqlashni o'rganish.	4			
7	Don zararkunandalariga qarshi kurashishda qo'llaniladigan usul va materiallar bilan tanishish.	4			
8	Don mikroorganizmlari tarkibi va ularning donga ta'sirini o'rganish.	2			
9	Saqlashda dala ekinlari mahsulotlarining saqlanuvchanligini oshirishni o'rganish.	2			
10	Saqlashda donda kechadigan mikrobiologik va fiziologik jarayonlar bilan tanishish.	4			
11	Qand lavlagini saqlash omborlari va ularning ulchamlari bilan tanishish.	2			
12	Ildizmevalar sifat ko'rsatkichlarini zamonaviy usulda aniqlashni o'rganish	2			
13	Ildizmevalarning fizik xossalarini o'rganish.	2			
14	Qand lavlagi saqlanadigan ombor zararkunandalari va kasalliklari bilan tanishish.	2			
15	Qand lavlagi omborlari loyixasini tuzishni o'rganish.	2			
16	Tamakidan namuna olish va sifatini ilmiy asosda baholashni o'rganish.	2			
17	Saqlashda tamaki va qand lavlagi ildizmevalari sifatini nazorat qilib borish usullarini o'rganish.	4			
18	Omborlarning shamollatish tizimlari bilan tanishish.	2			
19	Texnik ekinlarning kimyoviy tarkibini o'rganish.	2			
20	Saqlashda mahsulotlarning tabiiy kamayishini xisoblash va sifatining pasayishini baxolash.	2			
21	Diffuziya sharbati, jom va defekatsiya sharbati sifatini ilmiy asosda baxolashni o'rganish.	4			
22	Saturatsiya, sulfitatsiya sharbatlari va tayyor mahsulot sifatini baholashni o'rganish.	2			

23	Tamakining namligi, iflosligi va sifat ko'rsatkichlarini baholash.	2			
24	Dala mahsulotlarini qayta ishlash korxonalarining chiqindilaridan foydalanish usullarini o'rganish.	4			
	JAMI	60			
MUSTAQIL ISH					
1	Dala ekinlari mahsulotlarni saqlash va qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati	4			
2	Dala ekinlari mahsulotlarining kimyoviy tarkibining umumiy ta'rifi	4			
3	Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va birlamchi ishlov berishning nazariy asoslari va ularga ta'sir etuvchi omillar	4			
4	Dala ekinlari mahsulotlarining yig'ib olingandan keyingi yetilishining biologik asoslari	4			
5	Dala ekinlari mahsulotlarini saqlashga qabul qilib olish, sifatini nazorat qilish va saqlashga tayyorlash tadbirlari	4			
6	Dala mahsulotlarini qayta ishlash korxonalari chiqindilaridan foydalanish	4			
7	Qand lavlagini qayta ishlash texnologiyasi	4			
8	Tamaki fermentatsiyasi texnologiyasi	4			
9	Dala mahsulotlari sifatini oshirish	4			
10	Qand lavlagi ildizmevasini tayyorlash va saqlashning nazariy ahamiyati	4			
11	Omborlardagi kasalliklar va zararkunandalar hamda mikroorganizmlarni aniqlash	4			
12	Saqlash sharoitini mahsulot sifat ko'rsatkichlariga ta'sirini asoslash	4			
13	Ildizmevaning sifat ko'rsatkichlarini aniqlashning istiqbolli usullari	4			
14	Mahsulotni qayta ishlash texnologiyasi va sifatini oshirish usullari	4			
15	Chiqindilardan foydalanish texnologiyasining nazariy asoslari	4			
16	Saqlash omborxonalarini shamollatish usullarining nazariy asoslari	6			
17	Dala ekinlari hosilini yig'ishtirish va tovar ishlov berishning istiqbolli usullari	6			
18	Omborlarning shamollatish tizimlari bilan tanishish	6			
19	Texnik ekinlarning kimyoviy tarkibini o'rganish	6			
20	Saqlashda mahsulotlarning tabiiy kamayishini hisoblash va sifatining pasayishini baholash	6			
	JAMI	90			

Yetakchi o'qituvchi:

dotsent J.Allayarov