

FAN DASTURI BAJARILISHINING KALENDAR REJASI

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

Fakultet: Sanoat
texnologiyasi

Yo'nalish: 60811300 – QXMS va DIT

Akadem guruh: QXT-176-21, 177-
21, 178-21, 179-21, 180-21

Ma'ruza 30

Fanning nomi: **“QISHLOQ XO'JALIK MAHSULOTLARINI QAYTA ISHLASH KORXONALARINING JIHOZLARI VA LOYIHALASH ASOSLARI”**

Ma'ruzachi: **ass. G.Ishonqulova**

Laborato riya
16

Amaliy mashg'ul
ot 14

Laboratori mashg'ulotni olib boruvchi: **ass. G.Ishonqulova, ass. N.Qobilov**

Amaliy mashg'ulotni olib boruvchi: **ass. G.Ishonqulova**

Mustaqil ish mashg'ulotlarini olib boruvchi: **ass. G.Ishonqulova, ass. N.Qobilov**

Mustaqil ish 60

Jami: 120

№	Mavzuning nomi	Ajratilgan soat	Bajarilganligi haqida ma'lumot		O'qituvchi imzosi
			Oy va kun	Soatlar soni	
1	2	3	4	5	6
MA'RUZA MASHG'LOTLARI					
1.	Kirish. Korxonalarni loyihalashdagi umumiy holatlar va tushunchalar	2			
2.	Loyihalanayotgan korxonani texnik iqtisodiy asoslash	2			
3.	Texnologik sxemani tanlash, xom ashyo sarfini aniqlash.	2			
4.	Texnologik uskunalarni tanlash va hisoblash	2			
5.	Ishlab chiqarish sexlarini qurilish konstruksiyalari	2			
6.	Korxonaning bosh rejasi	2			
7.	Ishlab chiqarish sexlarining qurilish konstruksiyasi	2			
8.	Meva va sabzavotlarni saqlash va qayta ishlashning xalq xo'jaligidagi o'rni va ahamiyati	2			
9.	Sanoat jihozlari va transport qurilmalari	2			
10.	Xom ashyo va idishlarni yuvish uskunalari	2			
11.	Xom ashyoni aralashmalardan tozalash, saralash, inspeksiya va kalibrlash uskunalari	2			
12.	Xom ashyoni po'stidan tozalash, kesish va maydalash mashinalari	2			
13.	Mahsulotni fazalarga bo'lish uskunalari	2			
14.	Quritgichlar	2			
15.	Qizdirgichlar. Bug'latish jihozlari	2			

ORALIQ NAZORAT					
YAKUNIY NAZORAT					
		JAMI	30		
AMALIY MASHG'ULOTLAR					
1.	Loyiha bo'yicha tushuncha. Loyihani joylashtirish va uning geografik koodinatalari, loyihani texnik-iqtisodiy asoslash.	2			
2.	Loyiha bo'yicha tushuncha. Loyihani joylashtirish va uning geografik koodinatalari, loyihani texnik-iqtisodiy asoslash.	2			
3.	Texnologik liniyalarni tanlash	2			
4.	Xom ashyoni zavodga olib kelish grafiklari	2			
5.	Saqlash omborlari va qayta ishlash korxonalarida foydalaniladigan transport turlari bilan tanishish va ular sonini hisoblash	2			
6.	Saqlash omborlari va qayta ishlash korxonalarini bosh rejasini tuzish	2			
7.	Xom ashyolarni tozalash, urug' va danak ajratish uskunalarini o'rganish va ishlab chiqarish quvvatini aniqlash	2			
	JAMI	14			
LABORATORIYA MASHG'ULOTLARI					
1.	Meva va sabzavot konservalarini ishlab chiqarishni nazorat qilish. O'rtacha namunani olish va uni tahlil qilish uchun tayyorlash	2			
2.	Meva va sabzavot konservalarini ishlab chiqarishni nazorat qilish	2			
3.	Meva va sabzavot konservalarini ishlab chiqarishni nazorat qilish	2			
4.	Konservalangan baliq ishlab chiqarishni nazorat qilish	2			
5.	Quritilgan va tuzlangan sabzavotlarni nazorat qilish	2			
6.	Konservalash uchun suv sifatini aniqlash	2			
7.	Konservalarda yog'larning miqdori va sifatini aniqlash	2			
8.	Meva va sabzavotlardagi klechatka miqdorini aniqlash	2			
	JAMI	16			
MUSTAQIL ISH					
1.	Transportiyor turlari tuzilishi, ishlab chiqarish quvvati.	4			
2.	Rolikli, plastinkali shnekli transportyorlar ularning tuzilishi, ishlab chiqarish quvvati.	4			
3.	Yuklash quritish, tushirish uchun uskunalar.	4			
4.	Nasoslar vazifasi va ularni turlari.	4			
5.	Yuvish mashinalarini klassifikatsiyasi.	4			
6.	Qattiq, yumshoq meva va sabzavotlarni yuvish uchun mashinalar turlari.	4			

7.	Saralash, inspektsiya va kolibrash jarayonlari, konveyerlar turlari.	4			
8.	Meva va sabzavotlarni tozalash mashinalarini turlari.	4			
9.	Strelizatorlar klassifikatsiyasi va ularning turlari, ishlash printsiplari.	4			
10.	Filtrlar va tindirgichlarni ishlash printsiipi.	4			
11.	Lentali, kovushli blanshirlash apparatining tuzilish va ishlash printsiipi.	4			
12.	Isitish uskunalarini issiqlik carfini hisoblash. Bug`latish uskunalari.	4			
13.	Konserva mahsulotlarini qadoqlash va joylashda ishlatiladigan jihozlar.	4			
14.	Meva-sabzavotlarni qayta ishlashda va vino mahsulotlarini qadoqlashda ishlatiladigan jihozlar	4			
15.	O`simlik moylari ishlab chiqarish uskunalari bilan tanishish va ishlab chiqarish quvvatuni hisoblash.	4			
	JAMI	60			

Etakchi o`qituvchi:

ass. G. Ishankulova

ass. N. Qobilov